

MAITSEMEISTRID

Üle sajandi kokkade kogemuste ja teadmiste abil täiustatud meisterlikkust pakku- maks maitset, täpsust ja ühtlast kvaliteeti, millele saad alati kindel olla.

TÄIUSLIK MAITSE IGAS SUUTÄIES

Iga suurepärase šokolaadielamus algab retseptist, kakaoubade päritolust ja nende töötlemise viisist.

TOOTED

TUME ŠOKOLAAD – 811 – 400 g



Sobib igaks ülesandeks - kokkade esimene valik.

Nagu kõik parimad Belgia šokolaadid, on ka see valmistatud meie Wieze signatuursegust. Tervete kakaoubade röstimine tagab rikkaliku maitse, tugeva kakaoiseloому ning peened puuviljased nüansid. See suurepäraselt tasakaalustatud šokolaad sobib kokku väga erinevate koostisosadega ning on kasutatav kõikjal alates maiustustest ja küpsetistest kuni kastmete ja jookideni.

Keskmine voolavus



Kakao kuivainesisaldus vähemalt 54,5%

Rasvasisaldus 36,6%

PIIMAŠOKOLAAD – 823 – 400 g



Kakao, piima ja karamelli meisterlik harmoonia.

Retsept nr 823 on kindel valik. Seda iseloomustavad sügav ja soe toon, sametine kakaoiseloому ning meeldivalt magusad karamellinoodid. See armastatud šokolaad paistab silma rikkaliku maitse ja suurepärase tööomaduste poolest. Sobib suurepäraselt kokku vürtsikate, puuviljaste, piimaste ja liköörialaadsete maitsetega. Tänu oma mitmekülgsele sobib see väga erinevateks kasutusviisideks.

Keskmine voolavus



Kakaokuivaineid vähemalt 54,5%

Piimakuivaineid vähemalt 20,8%

Rasvasisaldus 36,6%

VALGE ŠOKOLAAD - W2 - 400 g



Lase end üllatada valge šokolaadi klassikal.

See šokolaad on tõeliselt Belgia päritolu – selle valmistamisel kasutatakse peamiselt Belgia karjamaadel peetavate lehmade piima ning kohalikust suhkrupreedist toodetud suhkrut. Maitset iseloomustavad rikkalikud piimased, kreemised, karamellised ja vanillised noodid, mis on omavahel täiuslikus tasakaalus. Tahvlite ja šokolaadifiguuride valmistamisel paistab see silma kauni siidise läike ning meeldivalt krõmpsu tekstuuriga. Sobib suurepäraselt ka vahtude, kreemide, jäätiste, jookide ja kastmete maitsestamiseks.

Keskmine voolavus



Kakaokuivaineid vähemalt 28%

Piimakuivaineid vähemalt 22%

Rasvasisaldus 35,8%

KULDNE ŠOKOLAAD - GOLD - 400 g



Vajad rohkem karamelli? Hellita end GOLD šokolaadiga.

See šokolaad on valmistatud hoolikalt valitud koostisosadest, sealhulgas karamelliseeritud suhkrust ja karamelliseeritud piimast. Maitset iseloomustavad rikkalikud noodid iirisest, võist ja koorest, mida täiendab õrnalt soolakas nüanss. Selle hele merevaigutoon kuldse varjundiga sobib suurepäraselt peaaegu igaks kasutusotstarbeks.

Keskmine voolavus



Kakaokuivaineid vähemalt 30,4%

Piimakuivaineid vähemalt 28,3%

Rasvasisaldus 37,1%

RUBIINŠOKOLAAD - RB2 - 400 g



Rubiinšokolaad RB2 viib nautimise uuele tasemele, pakkudes intensiivsemat puuviljast maitset ja erksamalt hapukaid noote, kui ükski varasem rubiinšokolaad. Rubiinšokolaad RB2 paistab silma ka sügavama ja säravama värvusega. Eelkõige soovitame kasutada Ruby RB2 puhta šokolaadina, kuid tänu oma 3-piisa voolavusele sobib see ka paljudeks erinevateks kasutusviisideks.

Keskmine voolavus



Kakaokuivaineid vähemalt 30,4%

Piimakuivaineid vähemalt 28,3%

Rasvasisaldus 37,1%