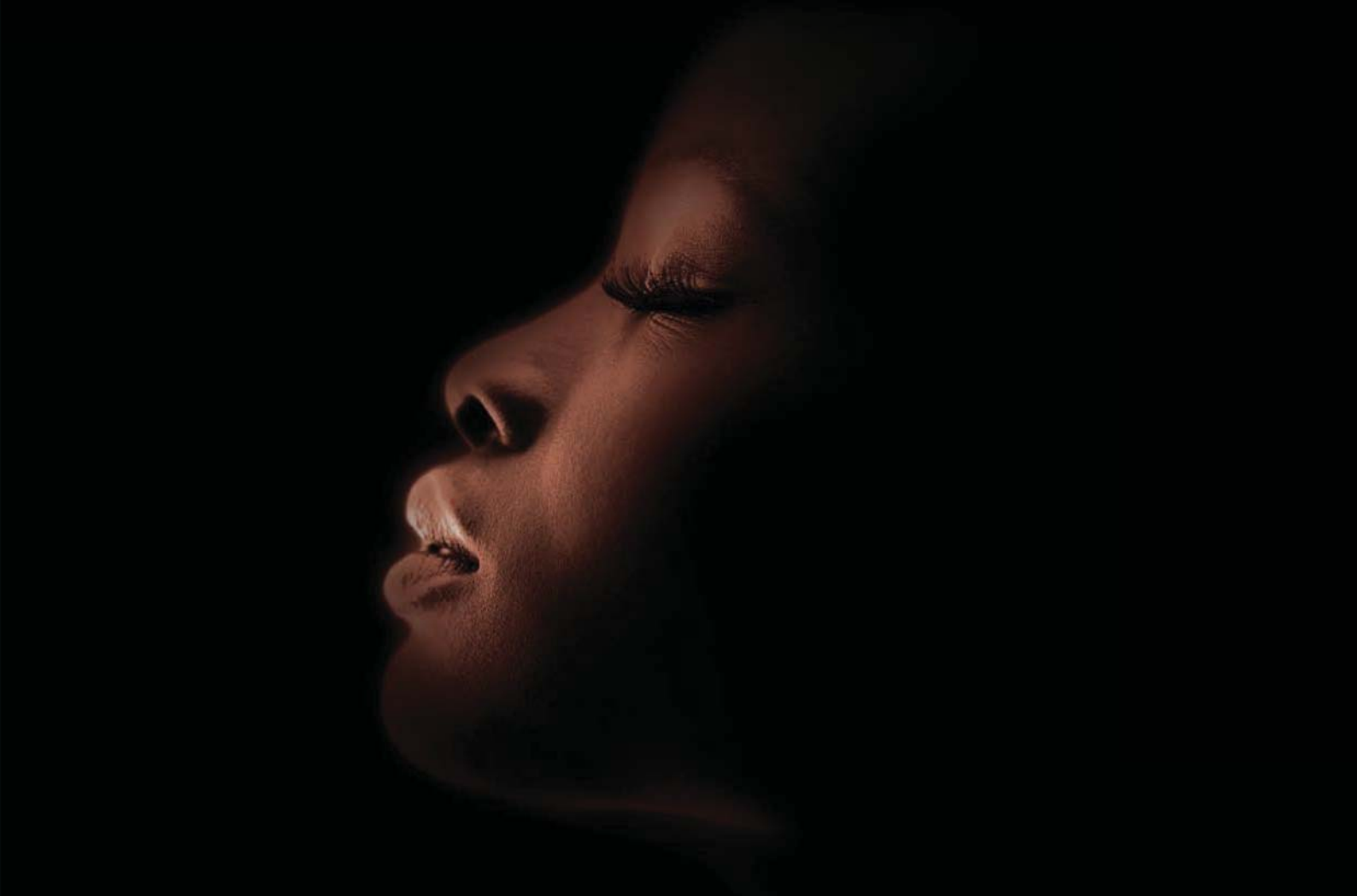
CALLEBAUT

Pure Sensation

Das Schokoladeneis



Sind Sie bereit für den besten Eis-Premix für Schokoladeneis?

Das Beste aus der italienischen Eistradition und "Finest Belgian Chocolate" verschmelzen zu Pure Sensation Eis-Premix: Eine Produktpalette aus 6 verschiedenen vorgefertigten Schokoladeneismassen. Dank ihres Geschmacks und ihrer Textur haben sie bereits Italien erobert. Geben Sie die Geschmackserlebnisse an Ihre Kunden weiter. Sie werden Pure Sensation lieben. Und Sie werden die Qualität, die Textur und den Komfort lieben.

Pure Sensation,

6 Offenbarungen für anspruchsvolle Profis

Italienische Eiscremespezialisten und Callebaut kreierten Pure Sensation Eis-Premix für anspruchsvolle Eiscremeprofis. Diese Eis-Premixe basieren auf 6 ausdrucksvollen Callebaut Kuvertüren. Jedes Rezept bietet einen einzigartigen Schokoladengeschmack, immer mit der besten Qualität und der besten Textur.

Einzigartiger Geschmack

- Durch die innovativen vorgefertigten Rezepte mit Callebauts "Finest Belgian Chocolate" sind die Eiscremerezepte überwältigend reich, veredelt und intensiv.
- Wohltuender und lang anhaltender Geschmack durch die Verwendung von echter Callebaut Schokolade – anstelle von Kakaopulver, welches in vielen anderen Rezepten auf dem Markt verwendet wird.

Sahnige und leichte Textur

- Pure Sensation Eis-Premixe sind nach der italienischen Tradition hergestellt.
- Sie haben eine sahnige, samtige und geschmeidige Textur.
- Sie sind sehr elegant und leicht zugleich.

Pure Innovation

- Kein anderer Eis-Premix auf dem Markt erreicht dieses Qualitätsniveau:
  - Die auf pasteurisierter Milch basierte Formel garantiert eine perfekte mikrobiologische Stabilität.
  - Einzigartiger Durchbruch: Der einzige Eis-Premix auf dem Markt, der eine dunkle, ansprechende Farbe und geschmeidige, leichte Textur basierend auf echter Schokolade anstatt von traditionellen Kakaopulver bietet.
- Kein anderer Eis-Premix kann so eng mit der besten hausgemachten Eiscreme verglichen werden.
- Für Ihre Kunden, die nach einem neuen, authentischen Erlebnis suchen: Pure Sensation Eis-Premixe sind auch in 3 exquisiten Origine Schokoladenvariationen erhältlich – jede anders in Geschmack und einzigartig im Charakter.

Pure Sensation

3 überwältigende Schokoladengeschmacksrichtungen stehen zur Auswahl

Fondente: Dunkle Schokolade

- Enthält 29% dunkle Schokolade
- Sehr intensiver und ausgeglichener Schokoladengeschmack
- Typische Farbe von Callebauts dunkler Schokolade

al Latte: Milchschokolade

- Enthält 30% Milchschokolade
- Vollmundiger Milchschokoladengeschmack mit einem Hauch von Karamell
- Warme Milchschokoladenfarbe

Bianco: Weiße Schokolade

- Enthält 56% weiße Schokolade
- Ausgeglichener und sahniger Geschmack
- Ansprechende helle, sahnige Farbe

3 Origine Schokoladen für eine einzigartige Sensation

TANZANIE *Dunkle Origine Schokolade*

- Enthält 27% dunkle Origine Schokolade (92% Kakao).
- Sehr intensiver, delikater Schokoladengeschmack. Mit feinen Aromen von Gewürzen und Früchten sowie einer erfrischend leichten Säure.
- Dunkle, intensive und warme Farbe.

SAO THOMÉ *Dunkle Origine Schokolade*

- Enthält 18% dunkle Origine Schokolade (90% Kakao).
- Überwältigender Schokoladengeschmack mit erfrischender Säure. Reicher aromatischer Charakter mit einem Hauch von Blumen, Oliven, Kräutern, Gewürzen und Früchten. Diese Schokoladeneiscreme spiegelt die mystische Kraft von Schwarz Afrika wider.
- Dunkle, intensive und warme Farbe.

SAINT DOMINGUE *Dunkle Origine Schokolade*

- Enthält 27% dunkle Origine Schokolade (92% Kakao).
- Kräftiger, lang anhaltender Schokoladengeschmack. Diese Eiscreme kombiniert einen angenehm bitteren Geschmack mit einer fruchtigen Note.
- Dunkle, intensive und warme Farbe.

Technische Informationen:

Unvergleichliche Effizienz

- Pure Sensation Eis-Premix ist in einer Stunde fertig.
- Ermöglicht Profis auch mit hoher Nachfrage an Spitzentagen zurechtzukommen.
- Erspart überschüssige Vorproduktion.

Herstellung in Rekordzeit

Vermengen Sie 2 L warmes Wasser (60°C) mit einem Beutel Pure Sensation Eis-Premix.

Im Mixer schnell verrühren.

Für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

In einer Eismaschine fertigstellen.

Leichte Dosierbarkeit

- 1 Beutel + 2 L Wasser = 3,350 kg Eiscreme

- 10 Beutel pro Karton
- Haltbarkeit: 24 Monate
- Lagerung: 12-20°C

Technische Daten

Name	Beschreibung	Bestellcode	% Schokolade	Verpackung
Pure Sensation – Fondente	Mischung für dunkle Schokoladeneiscreme	MXD-ICE29-X52	29%	Beutel 1,350 kg
Pure Sensation – al Latte	Mischung für Milchschokoladeneiscreme	MXM-ICE30-X52	30%	Beutel 1,350 kg
Pure Sensation – Bianco	Mischung für weiße Schokoladeneiscreme	MXW-ICE56-X52	56%	Beutel 1,350 kg
Pure Sensation – Origine Tanzanie	Mischung für dunkle Schokoladeneiscreme mit Origine Tanzanie Schokolade	MXD-ICE27TAZ-X52	27%	Beutel 1,350 kg
Pure Sensation – Origine Sao Thomé	Mischung für dunkle Schokoladeneiscreme mit Origine Sao Thomé Schokolade	MXD-ICE18STO-X52	18%	Beutel 1,350 kg
Pure Sensation – Origine Saint Domingue	Mischung für dunkle Schokoladeneiscreme mit Origine Saint Domingue Schokolade	MXD-ICE27SDO-X52	27%	Beutel 1,350 kg

10 Beutel pro Karton • Haltbarkeit: 24 Monate • Lagerung: 12-20°C

1001 Idee für Dekorationen und Präsentationen

Suchen Sie Schokolade für Ihre Eiscreme, die größte Auswahl an Schokoladentassen, Dekorationen oder kreative Präsentationsideen, dann besuchen Sie unsere Internetseite: www.callebaut.com

CALLEBAUT

Eine große Quelle der Inspiration: www.callebaut.com

Barry Callebaut Deutschland GmbH • Gourmet & Spezialitäten • Stollwerckstraße 27-31 • 51149 Köln
Tel. +49 (0) 2203-369 76-30 • Fax +49 (0) 2203-369 76-66