CALLEBAUT

Een minikraak met een overweldigende chocoladesmaak

Crispearls™, de chocoladepareltjes met hun krokante hart, zijn er nu in donkere, melk- én witte chocolade

Crispearls™ in donkere, melk- en witte chocolade

Kraak en smaak met de juiste looks

Callebaut maakt het u nu nog gemakkelijker om smaak, textuur en looks aan uw desserts, gebak en confiserie te geven. Met de donkere, melk- en witte chocolade Crispearls™ kunt u uw creaties afwerken met een mooie finishing touch én een smaak die kraakt. Crispearls™: pure schoonheid in miniverpakking.

Klein van formaat, groots in smaak

De Crispearls™ van Callebaut zien eruit als miniparels, met een diameter van amper 2 tot 3 mm. Maar met de maxismaak en -aroma's van heerlijk verse chocolade: dat merkt u zodra u de verpakking opent. Crispearls™ zijn gemaakt van de fijnste chocoladecouvertures. Dé garantie voor een overweldigende smaaksensatie – zelfs bij zo'n klein pareltje.

Krokant vanbinnen

In elke parel zit een geroosterde koekjeskern. Die geeft de Crispearls™ een lekker knapperige textuur. Crispearls™ blijven bovendien krokant! Zelfs wanneer ze in ijs of chocolademousse gemengd worden..

Wat looks kunnen doen!

- Het speciale drageerproces van Callebaut bezorgt Crispearls™ op een volledig natuurlijke manier (zonder enige additieven) een unieke glans en ronde parelvorm.
- Crispearls™ maken uw creaties nog onweerstaanbaarder door hun verfijnde, sobere en tegelijkertijd speelse look.

Toepassingen

Een idee dat doet verkopen

- Crispearls™ zijn op zich gewoonweg onweerstaanbaar: een heerlijke delicatesse om zo uit het vuistje van te snoepen.
- Door de Crispearls™ op een originele manier te verpakken, vormen ze de perfecte impulsaankoop: zien is kopen!

Originele decoratie

- Met Crispearls™ decoreert u desserts, confiserie en gebak met een subtiele, verfijnde toets.
- Aanbrengen op een kleverig oppervlak zoals marmelade, glazuur, gesmolten chocolade, enz.

Tip:
Voor een extra feestelijke of exclusieve look kunt u de Crispearls™ met het spuitpistool goud of zilver kleuren.

Voor interieurs met textuur

- Crispearls™ kunnen onder crèmes (zoals panna cotta, crème brûlée) worden gemengd en ingevroren (in een Flexipan®-vorm).
- Daardoor geeft u uw patisserie-interieurs in een handomdraai een heerlijke, krokante toets!

Kleur en kraak in chocolademousses en ijs

- Crispearls™ blijven lekker en krokant, zelfs wanneer ze in ijs worden vermengd en worden diepgevroren.
- Crispearls™ verrijken chocolademousses met een verleidelijk contrast in textuur. Ook in deze bereiding blijven de pareltjes krokant.

Productinfo

Naam	Bestelcode	Beschrijving	% chocolade % cacao % koekjeskrokant	Verpakking
Crispearls™ Donker	CED-CC-45CRISP-809	Kleine, glanzende pareltjes in donkere chocolade met een krokante koekjeskern.	85% Min. 49% 15%	Zak van 800 g
Crispearls™ Melk	CEM-CC-25CRISP-809	Kleine, glanzende pareltjes in melkchocolade met een krokante koekjeskern.	85% Min. 30% 15%	Zak van 800 g
Crispearls™ Wit	CEW-CC-30CRISP-809	Kleine, glanzende pareltjes in witte chocolade met een krokante koekjeskern.	85% Min. 30% 15%	Zak van 800 g

- Allergenen: bevat gluten. Donker: Kan sporen van pinda's, noten en melk bevatten. Melk/Wit: Kan sporen van pinda's en noten bevatten.
- Houdbaarheid: 12 maanden

CALLEBAUT
GEDREVEN DOOR UW VAKMANSCHAP

Een bron van inspiratie: **www.callebaut.com**

Verkoopbehartiging en -begeleiding in Nederland door: Hoogenboom Benelux BV · Postbus 315 · 4880 AH Zundert · Tel. +31 (0)76 597 8460 · Fax +31 (0)76 597 1392

NIEUWE CONTENT VOOR PATISSERIECHEFS

CALLEBAUT TV
Perfectie in vakmanschap online

Ga naar www.callebaut.tv

Surf zeker eens naar de nieuwe sectie voor patisserie op Callebaut TV

Hier vindt u alles over chocolade in patisserie en hoe u perfecte resultaten kunt behalen met glaçages, chocolademousse, airbrushtechnieken en zo veel meer. Callebaut TV helpt elke Chef-patissier bij het opsporen van fouten in de chocoladeverwerking en toont hoe u tot perfecte eindresultaten kunt komen.

Ga naar www.callebaut.tv