



CIOCCOLATA CORTINA

La cioccolata Italiana densa e vellutata



Dal 1968, solo con il miglior Cacao Olandese il preparato per cioccolata calda densa e vellutata. dal **gusto italiano**.

Disponibile in oltre **22 gusti differenti**.

8 BUONI MOTIVI PER SCEGLIERE LA CIOCCOLATA CORTINA

1. Cacao olandese di alta qualità (22/24)
2. Solo 4 ingredienti
3. Vegan
4. Senza glutine e senza lattosio
5. Senza OGM
6. Senza conservanti, coloranti e additivi
7. Senza grassi idrogenati, né olio di palma
8. Senza sale aggiunto

19 GUSTI DISPONIBILI



- | | |
|-----------------|-------------------------------|
| 1. Classico | 12. Rhum |
| 2. Fondente | 13. Arancia e Limone |
| 3. Bianca | 14. Arancia - Cannella |
| 4. Caffè | 15. Menta |
| 5. Nocciola | 16. Fragola |
| 6. Torroncino | 17. Caramello |
| 7. Amaretto | 18. Bianca alla nocciola |
| 8. Marron Glacé | 19. Bianca e Cocco in Fiocchi |
| 9. Peperoncino | |
| 10. Cocco | |
| 11. Gianduia | |

Le confezioni della cioccolata Cortina:



Monoporzioni - 19 gusti differenti

astuccio contenente 15 bustine
monoporzione da 30g del medesimo gusto
Nr. 12 astucci per cartone

Lattine in alluminio richiudibile con salvarama

- Classica 1Kg - 6 lattine per cartone.
- Classica 360g - 12 lattine per cartone.
- Arancia e Limone 360g - 12 lattine per cartone.

Confezione per cioccolatiera

buste da 300g (Classica)
1 kg (Classica e Fondente)

Conservazione: 36 mesi a temperatura ambiente.

Imballo 100% riciclabile:



CIOCCOLATA LOVERCIOK EXPRESS

La cioccolata solubile Italiana



7 BUONI MOTIVI PER SCEGLIERE LA CIOCCOLATA SOLUBILE DRINK MIX

1. Cacao 17%
2. Densa e cremosa
3. Preparazione con acqua calda o latte caldo
4. Senza OGM
5. Senza Glutine
6. Senza grassi idrogenati
7. Senza coloranti
8. Senza olio di palma

Confezione e preparazione:

Confezione

Busta da 1Kg 100% riciclabile - Nr 10 buste per cartone.

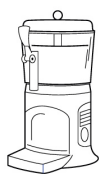
Preparazione

Versare il contenuto della busta all'interno della vaschetta del distributore automatico per bevande solubili. Accendere la macchina ed erogare il prodotto. Preparazione senza macchina: versare 20g di prodotto in una bicchiere con circa 80ml / 150ml di acqua calda, mescolare bene per sciogliere la polvere.

COME PREPARARE LA CIOCCOLATA CORTINA:

Utilizzo con cioccolatiera da banco

In un contenitore a parte stemperare molto bene con l'utilizzo di una frusta 300g di prodotto con un litro di latte a lunga conservazione. Versare la miscela nel contenitore della cioccolatiera e regolare il termostato a 90°C per la cottura. Dopo 45 minuti portare la temperatura a 65°C per servire e mantenere la cioccolata in caldo. Durante la notte regolare la temperatura a 45°C per la conservazione.



Cioccolatiera da banco

+



busta da 300g

+



1 litro di latte

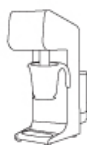
=



12 tazze di cioccolata calda

Utilizzo con cioccolatiera monoporzione

Nell'apposito bricco stemperare molto bene il contenuto di una bustina monoporzione da 30g di prodotto con 100 ml di latte. Premere il pulsante cottura ed attendere la fine del processo. Dopo 15" la cioccolata è pronta per essere servita



Cioccolatiera per monoporzioni

+



busta da 30g

+



100 ml di latte

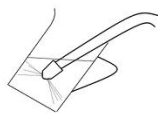
=



una tazza di cioccolata calda

Utilizzo con lancia del vapore della macchina del caffè

In un bricco stemperare molto bene il contenuto di una bustina monoporzione da 30g di prodotto con 100 ml di latte. Portare gradualmente e lentamente ad ebollizione e successivamente ridurre lentamente il flusso di vapore fino a totale cottura. Per una cioccolata meno densa aggiungere più latte.



Lancia del vapore della macchina del caffè

+



busta da 30g

+



100 ml di latte

=



una tazza di cioccolata calda

Utilizzo con il microonde o con pentolino sul fornello

In un bricco stemperare molto bene il contenuto di una bustina monoporzione da 30g di prodotto con 120 ml di latte. Cuocere lentamente al microonde a media potenza avendo cura di mescolare ad intervalli regolari. Sul fornello, portare gradualmente e lentamente ad ebollizione fino a totale cottura. Raggiunta la densità desiderata servire in tazza.

Oggettistica disponibile:

Lattina, mug in vetro, astuccio display.



Materiale per il punto vendita:

Menu, Totem da banco (Cioccolata Cortina, cioccolata con zenzero, Cannabis), bacheche 6 posti in cartotecnica.



www.almar.it