



TESTATA: **Il Gelatiere Italiano**

GIORNO: Marzo 2011

PAGINA: ---

rassegna stampa

Certificazione Fair Trade

www.callebaut.it

Il cioccolato fondente Callebaut 70-30-38NV appartiene alla pregiata linea di Finissimo Cioccolato Belga proposta dallo storico marchio. Con una percentuale minima di cacao pari al 70% questo prodotto, pensato per i professionisti della ristorazione, si distingue per il gusto intenso e aromatico che lo rende particolarmente adatto alla preparazione di un'ampia gamma di dessert, dalle mousse ai gelati, dalle salse alle decorazioni.

Questa varietà di cioccolato biologico ha inoltre ottenuto l'importante certificazione Fair Trade, a testimonianza dell'impegno del gruppo Barry Callebaut a supporto delle aziende equosolidali. Per supportare nel migliore dei modi gli artigiani con proposte di sicuro successo, sul sito Callebaut sono infine disponibili gustose e creative ricette tutte da provare, come quella del "Sorbetto al cioccolato" elaborata da Jos Lenaers (Giovani Ristoratori d'Europa Belgio) proprio con il cioccolato 70-30-38NV.



Cacao da collezione

www.puratos.it

Con la "Exclusive Collection" l'azienda belga Belcolade, principale produttrice di cioccolato del gruppo Puratos, offre la possibilità di scegliere tra 12 raffinatissime tipologie di cacao monorigine accuratamente selezionate da un team di esperti. Ogni referenza, proposta in pratiche confezioni di drops, presenta un profilo aromatico caratteristico e unico, con differenti percentuali di cacao che permettono a pasticciere e gelatieri di personalizzare la propria produzione di specialità al cioccolato. Alcune referenze vantano anche il Rainforest Alliance Certified™ o l'approvazione Fairtrade a testimonianza che le fave provengono da coltivazioni rispettose dell'ecosistema locale. La linea comprende 7 cacao fondenti di varietà criollo, trinitario, nacional e forastero, 4 qualità al latte e un particolare cioccolato bianco prodotto con puro burro di cacao di origine dominicana. Tutti i prodotti della collezione non contengono lecitina, al fine di preservare al massimo i picchi aromatici di ogni specifico blend.

