



ПРОДУКЦИЯ ПРЕМИАЛЬНОЙ ГАСТРОНОМИИ



Концентрат Коньяк Remy Martin 50° 1L



- Гастрономический концентрат всемирно известного коньяка Remy Martin Fine Champagne Cognac.
- Конкурентное преимущество: 55% винограда из Гран Шампань и 45% винограда из Петит Шампань, это - Фин Шампань Коньяк из лучших участков в регионе Коньяк.
- Его дважды перегоняют и медленно выдерживают в небольших дубовых бочках из Лимузенского дуба.
- Гастрономические преимущества: Интенсивные древесные, цветочные ароматы и вкусовые оттенки делают его идеальным партнером для смешивания с шоколадом.
- Этот продукт одинаково хорошо сочетается с основами кондитерских изделий на базе сухофруктов (пraliне, цукаты, абрикос, изюм) и пряностей (корица, ваниль) и с кофе.
- Объем 1 л, крепость 50%, цена 80 евро (как и за 1 л обычного Remy Martin 40%).



Концентрат ликер Cointreau 60°



- Гастрономический концентрат всемирно известного апельсинового ликера Cointreau.
- Конкурентное преимущество: Натуральный продукт, полученный путем мацерации и дистилляции горьких и сладких апельсиновых корок, выбранных за их неповторимый вкус и аромат. Сбалансированный вкус: горький и сладкий одновременно.
- Гастрономические преимущества: содержание алкоголя 60%, поэтому его требуется в 3 меньше добавлять в кондитерские изделия, чем Cointreau 40%.
- Без добавления сахара (очень важно!) и с интенсивным ароматом, он используется для ароматизации всех видов кремов, сиропов, мороженого или конфет.
- Это отличный аромат для использования в различных целях, и для смешивания с вкусами красных фруктов, с сухофруктами, цитрусовыми, ванилью, кофе, карамелью, шоколадом .
- Объем 1 л, крепость 60%, цена 38 евро (как и за 1 л об Cointreau 40%).



Концентрат бренди St. Remy XO 60°



- Гастрономический концентрат всемирно известного французского бренди St. Remy.
- Конкурентное преимущество: 100% французский бренди, производится из лучших белых вин Франции, является самым продаваемым в мире.
- Гастрономические преимущества: содержание алкоголя 60%, поэтому его требуется в 3 меньше добавлять в кондитерские изделия, чем бренди 40%. Его сильная концентрация с нотами фруктов и пряников позволяет наилучшим образом добиваться ароматизации в кулинарии.
- Он прекрасно гармонирует с медом, специями и садовыми фруктами (груша, персик, абрикос, слива ...), с шоколадом, нугатом и кофе.
- Объем 1 л, крепость 60%, цена 36 евро (как и за 1 л обычного St. Remy 40%).



Концентрат ликер Amaretto 60%



- Гастрономический концентрат всемирно известного итальянского ликера Amaretto.
- Амаретто - это высококачественный, легкий, вкусный, сладкий ликер из Италии с начальной нотой горького миндаля и последующими нотами тостовой выпечки, ванили и карамели.
- Содержит экстракты фруктов, растений и специй, а также миндаль и фундук. Этот Амаретто не содержит сахара и является прекрасной добавкой для тирамису, панна-котты, семифреддо, маскарпоне, панеттоно, трюфелей, молочных коктейлей, блинчиков, мороженого, кремовых десертов, нуги, бисквитов и сабайона. Амаретто может быть добавлен в кофе в сочетании со сливками, молоком, взбитыми сливками или какао-порошком. Амаретто также усиливает вкус фруктов, таких как абрикосы, вишни, яблоки и т. д. Он является идеальным дополнением для фруктовых салатов, фруктовых пирогов и пудингов.
- Гастрономические преимущества: содержание алкоголя 60%, поэтому его требуется в 3 меньше добавлять в кондитерские изделия, чем Amaretto 40%.
- Без добавления сахара, поэтому не влияет на финальную сладость кондитерского изделия.
- Объем 1 л, крепость 60%, цена 35 евро (как и за 1 л обычного Amaretto 40%).

Гриоттины 15%



- Гастрономический ингредиент: вкусные вишни Морелло без косточек в Кирше, крепость 15% алкоголя.
- Гриоттины являются основными партнерами всех известных поваров в мире. Их рецепт хранится в строжайшем секрете.
- Гриоттины можно добавлять в сладкие и соленые рецепты, а также в коктейли, открывая путь в мир креативности!
- В банке содержится 280 вишен, для придания изысканного вкуса в изделие достаточно добавить 1 вишенку!
- Объем 1 л, крепость 15%, цена 28 евро. Количество: 280 вишен.

