

Latte e note caramellate

Connotata da gusto delicato di latte e di note caramellate, **Dune** è la novità al cioccolato bianco caramellizzato di Cémoi. “Il suo colore – spiegano in azienda – ricorda la sabbia dorata delle dune del Sahara, ed è accompagnato dal gusto del dolce de leche, con aroma naturale di vaniglia e senza aromi artificiali né coloranti”.

Dune si inserisce nella gamma **Exception**, linea premium **Cémoi**, che racchiude cioccolati da copertura monorigine che si contraddistinguono per le caratteristiche aromatiche intense, ottenute grazie al burro di cacao e alle fave di cacao selezionate (blended Sao Tomé, Costa d’Avorio, Ecuador) tramite il programma per uno sviluppo sostenibile **Transparence Cacao**.

Confezionati in scatole da 2 kg, i dischetti di cioccolato Dune sono facili da dosare per qualsiasi ricetta. Grazie al loro colore, al sapore e alla consistenza delicata, si traducono in dessert dai gusti intensi e dalle tinte contrastanti, sono adatti per creme, ganache, ricoperture, decorazioni, aromatizzazioni.

www.cemai.fr - www.raimondicocoa.it

