VALRHONA
Let's imagine the best of chocolate®

N.N Sh.p.k Shqipëri
Autostrada: Tiranë- Durrës, Km 7, Yrshek
Postal Code: 1000, Albania
Tel: +355 42 406 500/ 501;
e-mail: neranxi@neranxi.al
www.neranxi.al

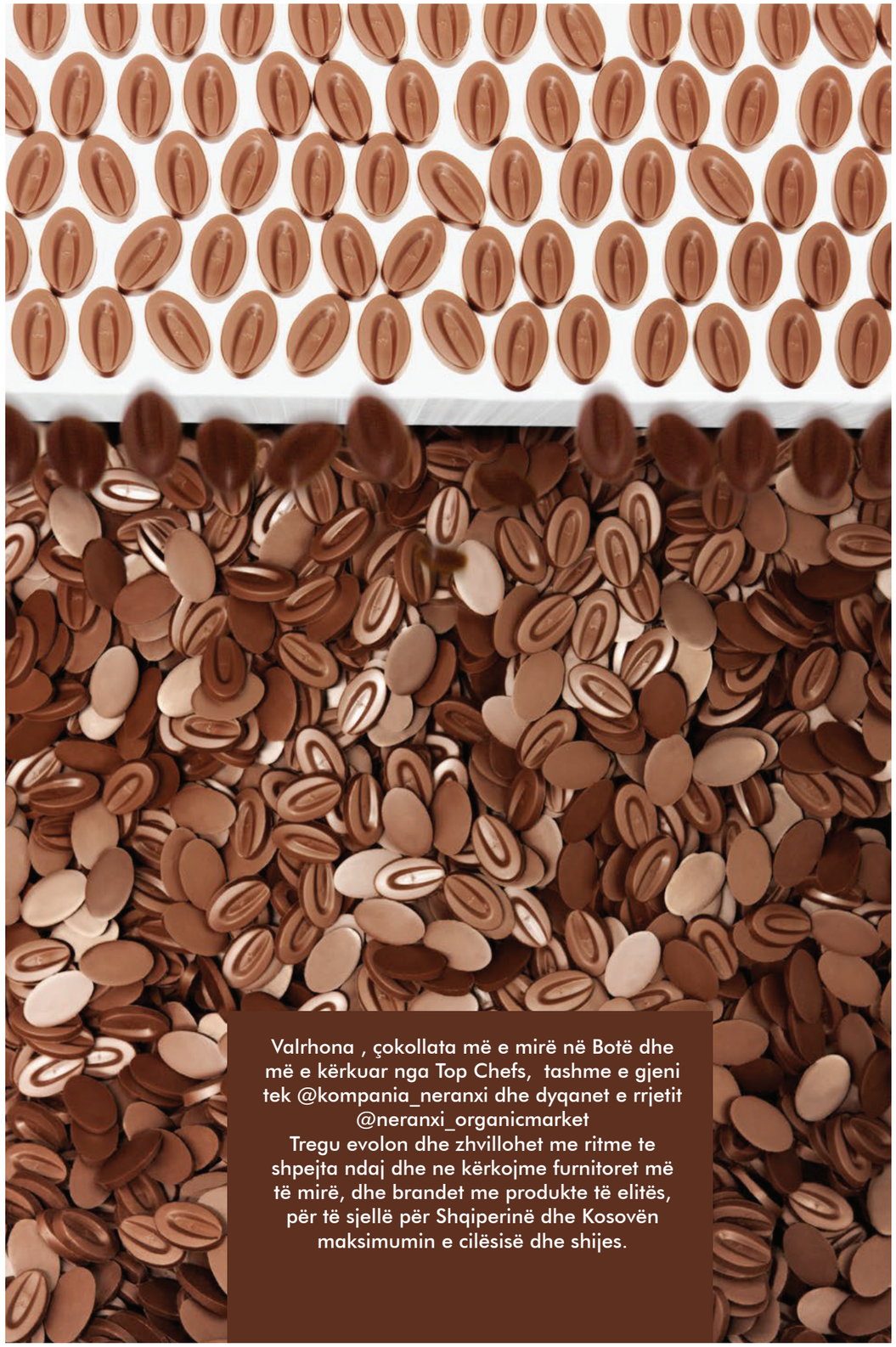
NERANXI shpk Kosove
Zona Industriale 1,
Rr. "Lidhja e Pejës", Nr.84,
Tel: +383 38 712 501
Mob: +383 49 827 900
e-mail: kosove@neranxi.al
www.neranxi.al

www.neranxi.al

Laboratory Kitchen Catalog 2021

VALRHONA
Let's imagine the best of chocolate®

Certified B Corporation



Valrhona , çokollata më e mirë në Botë dhe më e kërkuar nga Top Chefs, tashme e gjeni tek @kompania_neranxi dhe dyqanet e rrjetit @neranxi_organicmarket
Tregu evolon dhe zhvillohet me ritme te shpejta ndaj dhe ne kërkojme furnitoret më të mirë, dhe brandet me produkte të elitës, për të sjellë për Shqiperinë dhe Kosovën maksimumin e cilësisë dhe shijes.

Gama TROPILIA është dizenjuar specifikisht për të plotesuar nevojat e përditshme të chefave të pasticiereve dhe çokollatierëve.
E rekomanduar gjerësisht për produkte të mbushura, do të kënaqë çdo nevojë të profesionistëve që e përdorin, e kombunuar kjo me shije dhe cilësi të qendrueshme.

TROPILIA AMER 70% - ÇOKOLLATË E ZEZË ME 70% KAKAO

Me përqindjen e lartë ë kakaos, Tropilia Dark 70% do ti japë intesistetin çokollatës së krijimeve tuaja të ëmbla, ndërkohë mbetet një produkt për shumë receta dhe e lehtë ëe përdorim.
PROFILI I SHIJES: E RRUMBULLAKOSUR
SHIJE SEKONDARE: E HIDHUR
Bashkë me varietetin tjetër me 53%, TROPILIA 70% ka shije më të fortë dhe intensive kakao. Kjo çokollatë rekomandohet së tepërmi për mbushje.
Karakteristikat:
Aplikime dhe kombinime:
Aplikimi optimal: Kremra miks dhe Ganazhe
Aplikimi i rekomanduar:
Mousse, Akullore dhe Sorbeto.

TROPILIA NOIRE 53% - ÇOKOLLATË E ZEZË ME 53 % KAKAO

Tropilia Noire, një çokollatë e zezë nga gama Signature Professionnelle, ka një shije të balancuar dhe lehtësisht aromë vanilje.
Profili i Shijes: E rrumbullakosur
Shije Sekondare: Vanilje
Një koverture cokollate me rrjedhshmëri të larte për chefa pasticerie dhe prodhimesh brumi. Ka një përqindje kakao të balancuar, për një performancë të lartë të koverturës që nuk mbizotëron mbi përbërësit e tjerë. E rekomanduar gjerësisht për mbushje.
Karakteristikat:
Aplikime dhe Kombinime:
Aplikimi i rekomanduar: Forma pralinash dhe Silikoni, Çokollatë Bars, Mousse, Kremra Miks dhe Ganazhe, Akullore dhe Sorbeto.
E gjeni në paketim 12 kg në rrjetin e dyqaneve Neranxi për Profesionistë.

TROPILIA LACTÉE 29% - ÇOKOLLATË QUMSHTI ME 29% KAKAO

Tropilia Milk 29% ofron një shije të cokollatës së ëmbël me Qumësht për më tepër krijime të larmishme ëmbëlsirash.
Profili i Shijes: i rrumbullakosur
Koverture Qumshti ideale dhe e përshtatshme për pasticierët dhe bukëpjekësit që kërkojnë produkte speciale. Një koverturë qumshti e ëmbël dhe delikate që ka një shije të butë dhe kremoze.
Karakteristikat:
Aplikime dhe KombinimeL
Aplikimi i rekomanduar:
Në Forma silikoni dhe Pralinash, Çokollatë Bars, Mousse, Kremra Miks dhe Ganazhe, Akullore dhe Sorbeto.
E gjeni në paketim 12 kg në rrjetin e dyqaneve Neranxi për Profesionistë.

VALRHONA
Let's imagine the best of chocolate®

NERANXI

KIDAVOA 50% - ÇOKOLLATË QUMSHTI ME 50% KAKAO ME FERMENTIM TË DYFISHTË

Kidavoa 50% është ë nj ë çokollate qumshti komplekse, me një karakter të forte me nuance banane të thatë falë teknikës speciale të fermentimit të dyfishtë të Valrhonës.
PROFILI I SHIJES: KAKAO / Nuanca dytësore: Frutash, Gjurmë banane.
Aroma e fshehur e bananes bashkohet në mënyrë të përsosur me aromat e kakaos. KIDAVOA ofron një profil kompleks që dallohet qartë nga oferta ekzistuese e tregut falë gjurmëve të saj me shije frutash, pikante, të maltit dhe kakaos. Pasi Valrhona prezantoi MANANKA 62% në 2015, çokollatën e parë në linjën e Fermentimit të Dyfishtë, ajo u kthye në Plantacionin Millot në Madagaskar dhe i kërkoi partnerit të saj zhvillonte KIDAVOA 50%, çokollatën e pare të qumështit me fermentim të dyfishtë . Ekspertët e Valrhonës dhe Plantacionit Millot e përsosën atë duke kombinuar kakao të shkëlqyer të Madagaskarit me banane të rritura në vend për një profil të pazakontë të shijes së çokollatës së qumështit që ndërthur fuqinë e frutave me aromat e kakaos.
Origjina e Kidavoa 50% Madagascar, Andzavibe, Ambanja, SOCIÉTÉ MILLOT
Karakteristikat:Aplikimet dhe Kombinimet, Përdorimi Optimal: Cokollat Bars
Aplikimi I rekomanduar: Forma pralinash dhe silikoni, - Mousse – Kremra Miks dhe Ganazhe, Akullore dhe Sorbeto: Kombinime: Kjo çokollatë kombinohet dhe rri shumë mirë me shijet e: Kajsisë, Fruta Pasioni, Kanellë, Xhinxher, Shurup Panje.
E gjeni në paketim 3 kg në rrjetin e dyqaneve Neranxi për profesionistë në Shqipëri dhe Kosovë.

ABINAO 85% - ÇOKOLLATË E ZEZË ME 85% KAKAO

Me një përqindje të lartë dhe cilësore të kokrrave të kakaos nga Afrika e bëjnë Abinao 85% një "Marriage of Grands Cru " (Grand Cru i referohet një cilësie të një vreshti të veçantë dhe terroirit në të cilin rritet rrushi. Është klasifikimi më i lartë dhe më i respektuar i verës brenda Appellation d'origine contrôlée (AOC), i cili është bordi qeverisës i verërave të prodhuara në Burgundy dhe Alsace, Francë.) Kjo çokollatë karakterizohet nga tanine të forta me një intensitet të lartë dhe shije dominuese që zgjat.
PROFILI I SHIJES: I HIDHUR/ Shije dhe nuancë dytësore: Druri, Gjurmë të kakaos së papërpunuar.
Valrhona tregon vlerësimin e saj për Kakaon Afrikane me çokollatën Abinao. 'Mariage de Grands Crus' nga Afrika me kokrra kakao të mbledhura dhe seleksionuara me dorë për një recetë me kakao të fortë e cila i jep Abinaos profiling e saj të hidhur të shkelqyer . Një profil unik aromash që është një kënaqësi e rrallë ndijore për njerëzit që dëshirojnë shijen e hidhur dhe të fortë karakteristike të kakaos.
Karakteristikat: Aplikimet dhe Kombinimet: Përdorimi I rekomanduar:
çokollatë Bars, Mousse, Kremra Miks dhe Ganazhe, Akullore dhe Sorbeto
Abinimet: Kjo çokollatë shkon shkëlqyeshëm me:
Hurmat Arabe, Dardhë Kumbulla, Kafee, Piper, Vanilje.
E gjeni në paketim 3 kg në rrjetin e dyqaneve Neranxi për profesionistë në Shqipëri dhe Kosovë.

GRUE DE CACAO - KAKAO NIBS

Këto copëza kokrre kakao të pjekur dhe të shtypur sjellin një shije të athët dhe pak acidike të kokrrës së kakaos, shije shumë e dëshirueshme bashkë me teksturën krokante.
Karakteristikat:
Informacione Teknike:100% kakao
Përberja: 100% kakao, me 56% yndyrë
Paketimi: 1 kg
Karakteristika të tjera:Kokrra kakao nga Gana.

Cacao Nibs janë copëza kakao që i shtojnë ushqimit shije të fortë çokollate. Janë përplot me benefite për shëndetin pasi kanë shumë fibra, proteina dhe antikosidantë, përmbajnë përbërës anti-inflamatorë, gjithashtu përmirësojnë dhe humorin.
Mund ti përdorni në shumë receta pasticerie, në produkte të pjekura furre, mund ti shtoni mbi drithëra ose tërshërë.

Cacao Nibs gjeni në rrjetin e dyqaneve Neranxi për profesionistë në paketim 1 kg në Shqipëri dhe Kosovë.

GOUSSES DE VANILLE BIO 16-23CM NOROHY VANILJE BISHTAJE BIO 16-23 CM

Norohy është e përkushtuar për ta bërë botën e vaniljes më të virtytshme. Nga "Noro" dhe "Rohy" në Malagasy, që do të thotë dritë dhe lidhje, emri i tyre është një ilustrim perfekt i misionit të tyre: të krijojnë lidhje midis prodhuesve dhe chefave për të nxjerrë në pah këtë lëndë të parë të jashtëzakonshme.
• Bishtaja Premium vanilje organike jo të ndara
• Përmbajtje e lartë e vanilinës dhe aroma të forta lush dhe druri
• Te mbledhura me etike nga rajonet lindore të Madagaskarit Maroantsetra dhe Mananaras
• Përpunohen dhe rafinohen duke përdorur teknikat tradicionale
• Përmbajtja e lagështisë ndërmjet 32% dhe 36%
• Afati i ruajtjes deri në 24 muaj
• Gjatësia e bishtajes 16-23cm
• E paketuar ne vakum si një buqete me fjongo raffia (Raffia përbëhet nga shirita të palmës raffia, e cila rritet vetëm në vendin e Afrikës Lindore të Madagaskarit. Ky material i fortë, i ngjashëm me barin, është ideal për paketimin e dhuratave, apo produkteve të tjera artizanale.)

GUANAJA 70% - ÇOKOLLATE E ZEZË ME 70% KAKAO

Ekspertiza e Valrhonas është të përzgjedhë kokrrat me fine të kakaos dhe të krijojë dhe formulojë një çokollatë perfekte, të balancuar, që ju të mund të shijoni një gamë të gjerë dhe të sofistikuar aromash të çokollatës së zezë me qumësht dhe të bardhë.
Sot po ju prezantojmë me GUANAJA 70%!
- Me një shije të fortë të hidhur, nuanca të kafes dhe frutave të thata të pjekura.
Ideale për të punuar me forma silikoni dhe pralinash, për ganazhe cokollate, akullore etj.
Kjo çokollatë elegante shfaq një hidhësi surprizuese e mbushur me aroma të ngrohta. Është e forte dhe e balancuar dhe kur e provon në qiellzë e bën Guanajan një produkt që duhet ta keni me patjetër për të gjithë profesionistët dhe dashamirësit e çokollatës së zezë. Perfekte me fruta të thata, mana të kuq, xhinxher, tonka beans, karamel të kripur etj.
E gjeni ne paketim 3 kg ne rrejtin e dyqane Neranxi per profesioniste.

CARAIBE 66% - ÇOKOLLATË E ZEZË ME 66% KAKAO

Caraïbe është një çokollatë me shije të balancuar mes cokollatës së butë dhe frutave të thata të pjekura me një aromë fundore të fshehur lisi.
PROFILI I SHIJES: EREZA TË ËMBLA
NUANCA DYTËSORE: GRILLË/ GJURMË TË SHIJES SË HIDHUR
Një çokollatë jashtëzakonisht e hidhur e prezantuar dy vjet pas Guanaja në 1988, Caraïbe ishte një shtesë jashtëzakonisht e ekuilibruar në koleksionin e çokollatave Mariages de Grands Crus me formë dhe ëmbëlsi vërtet joshëse. Caraïbe dhe Guanaja janë shembuj kryesorë të asaj se sa të pasura dhe plotësuese çokollatat mund të jenë, prandaj njerëzit shpesh flasin për Caraïbe si një çokollatë "femërore" dhe thonë se Guanaja ka një profil më "mashkullor".
Karakteristikat: / Aplikimet dhe Kombinimet/ Aplikimi Optimal:
Mbulim embelsirash, akullore dhe sorbeto
Aplikimi I rekomanduar: Ne forma silikoni dhe pralinash – Bars – Mousse – Kremra miks & Ganazhe
Kombinimi:
Bajame– Lekure Limoni – Arre Pecan – Kanelle – Kafe – Lemongrass – Vanilje – Karamel
Paketimi: 3 Kg

MANJARI 64% - ÇOKOLLATË E ZEZË ME 64% KAKAO

Manjari është një çokollatë me një origjine të vetme, nga Madagaskari, është e bërë nga kokrra kakao të rralla nga Madakaskari duke i dhënë një shije të freskët pak acide, një buqetë me nuanca dhe aroma frutash të kuqe.
PROFILI I SHIJES: FRUTASH / NUANCA DYTËSORE : E THARTË
GJURMË FRUTASH TË KUQE
Duke punuar krah per krah per me shume se 30 vjet me rreth 500 njerez qe kane formuar fuqine punëtore të plantacioneve Millot, ne kemi qene ne gjendje te nderojme Kakaon unike dhe te fuqishme te Madakaskarit nepermjet cokollates sone Manjari. Ne kemi forcuar partneritetin tonë të kahershëm ndër vite, deri në pikën që Valrhona tani është bërë aksionere në Millot Estate. Si rezultat, ne mund të ndajmë ambicie të përbashkëta dhe të formulojmë një plan zhvillimi afatgjatë.
MadagascarAndzavibe, Ambanja
Karakteristikat, Aplikimet dhe Abinimet: Aplikimet e Rekomanduara:
Veshje – Forma silikoni– Bars – Mousse – Cremra mix & Ganazhe – Akullore & sorbeto.
Kombinime: Rrush I zi – Boronice e kuqe– Mjeder– Vishnje – Piper Sarawak – Piper Sichuan – Piper Selim – Sheqer Muscovado
Çokollaten Manjari 64% kakao e gjeni ne rrjetin e dyqaneve Neranxiper profesionistë në paketim 3kg.

EQUATORIALE NOIRE 55% - ÇOKOLLATE E ZEZË ME 55% KAKAO

Speciale për veshje dhe mbulime ëmbëlsirash. Equatorial Dark 55% është vlerësuar shumë për shijen e saj të balancuar dhe për lehtësinë në përdorim.
PROFILI I SHIJES: E RRUMBULLAKOSUR, Shije dytesore: Vanilje
Karakteristikat, Aplikime dhe Kombinime:
Aplikimi ideal: ne veshje dhe mbulime ëmbëlsirash monoporcion, tortash etj.
Aplikimi rekomanduar:
Për Forma Pralinash, silikoni, Bars, Mousse, Kremra miks dhe Ganazhe, Akullore dhe Sorbeto. E krijuar nga pasticieret per pasticieret, Valrhona i ka dedikuar gjithe ekspertizen, standardet e larta dhe pasionin, profesionisteve te kulinarise ne keto pothuaj 100 vjet per te bere secilen shije nje eksperience te jashtezakonshme. E zgjedhur nga chefat dhe artizanet me prestigjoze ne bote per gamen e gjere te aromave qe vazhdimisht pasurohen nga inovacioni, ambicia e Valrhonas eshte te zgjeroje horizontin e njerezve te kulinarise duke ofruar varietete unike dhe shije te pangaterrueshme çokollatash, me prioritet per te krijuar vazhdimisht me shume kenaqesi dhe ekzaltim.
E gjeni ne paketim 3 kg ne rrejtin e dyqane Neranxi per profesioniste.

VALRHONA
Let's imagine the best of chocolate®

NERANXI

IVOIRE 35% ÇOKOLLATË E BARDHË ME 35% GJALPË KAKAO

Çokollatë e bardhë, e ëmblësuar lehtësisht, Ivoire çliron aromat e qumshtit të ngrohtë të theksuar nga nuancë delikate të vaniljes.
Ivoire nga Valrhona është një çokollate bazë par excellence: për të mbajtur një mousse me fruta, një ganazh, për të krijuar praline, për tu ngjyrosur, për tu kafshuar, ivoire është një çokollatë sublime!
Profili i Shijes: i Balancuar
Nuanca dytësore: Qumësht i zjerë
Me Ivoire, ne duam tju japim një çokollatë të bardhë që I thyen të gjitha konvencionet. Duke arritur një status ikonik, Ivoire është bërë standard për çokollatën e bardhë mes produkteve profesionale.
Karakteristikat, Aplikimet dhe Abinimet, Perdorimi më optimal:Në Akullore dhe Sorbeto
Aplikimi i rekomanduar: Për mbulim, forma silikoni, çokollat bars, mousse, kremra miks dhe ganazhe
Kombinimi:Me fruta të kuqe
E gjeni në paketim 3 kg në rrjetin e dyqaneve Neranxi për profesionistë.

ARIAGA BLANCHE 30% - ÇOKOLLATË E BARDHË ME 30% GJALPË KAKAO

E ëmbël, delikate me nuancë vanilje, Ariaga Blanche 30% është një çokollate e bardhë klasike dhe e balancuar.
E lehtë në përdorim, me rrjedhshmëri dhe rezultate superiore. Gama Professional Signature është e dizenjuar për profesionistët dhe ofron një varietet të çokollatave teknike që janë të lehta për tu përdorur me rezultate ekselente.
Këto çokollata të shkëlqyera janë krijuar duke përdorur receta unike, për të garantuar efektivitet dhe rrjedhshmëri të lartë në aplikim.
Karakteristikat:
Aplikimet dhe Përdorimet:
Aplikimi i rekomanduar:
Në forma silikoni dhe pralinash, Bars, Mousse, Kremra miks & Ganache, Akullore dhe Sorbeto.
Abinimi:
Kjo çokollatë shkon shumë mirë me Vaniljen.
E gjeni ne paketim 5 kg ne rrejtin e dyqane Neranxi per profesioniste.

CARAMELIA 36% ÇOKOLLATË QUMSHTI ME 36% KAKAO ME SHIJE KARAMELI TË KRIPUR

E butë, e pasur, e mrekullueshme, Caramelia shquhet për shijen e e saj të pasur të qumshtit dhe për shijen bindëse të karamelit të kripur.
Profili i shijes: Gourmet
Shije dytësore: Karamel i Kripur
Me Caramelia, ne kemi gjetur një mënyrë për të theksuar shijen e mrekullueshme të çokollatës me qumësht
Me Caramelia, ne kemi gjetur një mënyrë për të përmirësuar më tej çokollatën e shkëlqyeshme të qumështit me kënaqësinë e karamelit. Kjo çokollatë e butë, bujare dhe tunduese hap portën e përsosur për produktet e tjera të shijshme të Valrhona.

KARAKTERISTIKAT, Aplikime dhe Kombinimi: Aplikimi optimal: Për forma
Aplikimi i rekomanduar: Çokollatë Bars, Mousse, Kremra miks dhe Ganazhe, Akullore dhe Sorbeto
Kombinime:Qitro- Fruta Ekzotike, Lajthi, Kikirik, Kardamom, Kafe, Xhinxher, Arrëmyshk, Biskota, Gjalpë i Kripur, Susam, Shortbread (Biskota Skoceze me gjalpë)
E gjeni ne rrjetin e dyqaneve Neranxi për profesionistë në paketim 3kg.

BLOND® DULCEY 35% - ÇOKOLLATË BJONDE ME 35% GJALP KAKAO

Dulcey 35% është një çokollatë kremoze, e butë me një teksturë të kadifenjtë dhe ngjyrë të ngrohtë bjonde.
PROFILI I SHIJES: BISKOTË/ SHIJE DYTËSORE: E KRIPUR
Në 2012, Valrhona shpiku ngjyrën e katërt të cokollatës – Blond (Bjonde). Gjatë një prej demonstrimeve të pasticerisë Frédéric Bau, pa dashje la për për një kohë të gjatë në banjomari, cokollatën e bardhë. Për habinë e tij, çokollata u bë bionde dhe kishte aromën delikate të qumshtit te karamelizuar dhe bukës së sapopjekur. U deshën 8 vjet kërkime laboratorike për të përsosur recetën e Dulcey. Por tashmë është gati për të fuqizuar dhe shtyrë përtej limiteve krijimtarinë tuaj.
Karakteristikat, Aplikimet me optimale:
Në kremra miks dhe Ganazhe, Aplikimi i Rekomanduar:Në veshje dhe mbulim ëmbëlsirash, formash silikoni, çokollata bars, akullore dhe sorbeto.
Kombinimet dhe abinimet: Kajsi, Banane, Lajthi, Mango, Kafe, Karamel.

E gjeni në paketim 3 kg në rrjetin e dyqaneve Neranxi në Shqipëri dhe Kosovë.

VALRHONA
Let's imagine the best of chocolate®

NERANXI

RASPBERRY INSPIRATION - ÇOKOLLATË ME SHIJE MJEDRE

Ju prezantojme me produktin me te ri te games INSPIRATION - RASPBERRY (MJEDER)
Ky frut i cmuar eshte mbreteresha e manave, dhe qendron mbi te tjerat per shkak te shijen e saj delikate te balancuar te embel dhe te bute.
INSPIRATION eshte gama e pare e Valrhonas per koverturat e cokollatave me shije frutash e krijuar me aroma dhe ngjyra natyrale.
Ne shfrytëzuam ekspertizën tonë të dekadave në të bërit çokollatë për të zhvilluar këtë arritje nga ana teknologjike e cila ndërthur strukturën unike të çokollatës me aromën dhe ngjyrën intensive të frutave dhe arrorëve. INSPIRATION mund të përdoret ashtu si çdo koverture tjeter çokollate Valrhona, për një botë me mundësi të reja që nuk jane pare kurrë më parë.
Perdorimet: Aplikimi me i mire: Ne forma pralinash dhe silikoni
Aplikimi i rekomanduar ne: Bars – Mousse – Cream mix & Ganache
Kombinohet shume mire me: Limon – Lychee – Piper – Pistachio – Fennel – Hibiscus – Paste Bajame – Biskota
E gjeni ne paketim 3 Kg ne rrjetin e dyqaneve Neranxi per profesioniste si dhe tek Neranxi Organic Market ekskluzivisht ne Shqiperi dhe Kosove.

STRAWBERRY INSPIRATION - ÇOKOLLATË ME SHIJE LULESHTRYDHE

Inspiration Strawberry kombinon shijen e fortë gurmet të luleshtrydheve me strukturën unike të çokollatës.
Profili i shijes: konfektura frutash
Shije dytësore: Luleshtrydhe
Inspiration është gama e parë e koverturave me fruta e krijuar nga Valrhona me shije dhe ngjyra natyrale.
Ne shfrytëzuam ekspertizën tonë të dekadave në të bërit çokollatë për të zhvilluar këtë arritje nga ana teknologjike e cila ndërthur strukturën unike të çokollatës me aromën dhe ngjyrën intensive të frutave dhe arrorëve. INSPIRATION mund të përdoret ashtu si çdo koverture tjeter çokollate Valrhona, për një botë me mundësi të reja që nuk jane pare kurrë më parë.

E gjeni ne paketim 3 Kg ne rrjetin e dyqaneve Neranxi per profesioniste si dhe tek Neranxi Organic Market ekskluzivisht ne Shqiperi dhe Kosove.

PASSIONFRUIT INSPIRATION - ÇOKOLLATË ME SHIJE FRUT PASIONI

Inspiration Passionfruit kombinon shijen intense gurmet te frutit te pasionit me strukturën unike të çokollatës.
PROFILI I SHIJES: FRUTA TROPIKALE / SHIJE DYTESORE: PASSIONFRUIT
Gama INSPIRATION e Valrhones me kovertura frutash, eshte krijuar me aroma dhe ngjyra natyrale.
Ne shfrytëzuam ekspertizën tonë të dekadave në të bërit çokollatë për të zhvilluar këtë arritje nga ana teknologjike e cila ndërthur strukturën unike të çokollatës me aromën dhe ngjyrën intensive të frutave dhe arrorëve. INSPIRATION mund të përdoret ashtu si çdo koverture tjeter çokollate Valrhona, për një botë me mundësi të reja që nuk jane pare kurrë më parë.
KARAKTERISTIKAT:APLIKIMET DHE KOMBINIMET
APLIKIMI ME OPTIMAL: NE FORMA SILIKONI DHE PRALINA / APLIKIMI I REKOMANDUAR: Ne cokollate Bars, Mousse, Kremra miks dhe Ganazhe.
Abinimi: Kokos, Limon, Koriander, MEnte, Yll Anisa, Vanilje, Nougat, Lule Portokalli, Lemon Verbena, Caj te bardhe Jasemini
E gjeni ne paketim 3 kg ne rrjetin e dyqaneve Neranxi.

ALMOND INSPIRATION - ÇOKOLLATË ME BAJAME

Një ngjyrë natyrale “biscuit/latte” e kombinuar me teksturën unike të çokollatës që na përçon shijen e bajameve të freskëta.
PROFILI I SHIJES: FRUTA TË THATA / NUANCA DYTËSORE: BAJAME E ËMBËL
Aftësitë tona në ekspertizën e bërjes së çokollatave na lejojnë ta shndërrojmë kakaon në çokollatë , por tani ne kemi gjetur një tjetër përdorim për: të bërë dhe përdorur bajamet në produktin më të ri Almond Inspiration. Përmirëson mënyrat si ne mund të përdorim frutat e thata në çokollatë, pastiçeri dhe akullore dhe u drejtohet profesionistëve që kërkojnë specifikat shtesë "je ne sais quoi" ("Unë nuk e di se çfarë") që do t'i bëjë ata të dallohen dhe bien në sy. Almond Inspiration u jep atyre, aromën natyrale të bajameve e kombinuar me teksturën unike të çokollatës.
Karakteristikat, Aplikimet dhe Përdorimi, Aplikimi Optimal: Në kremra miks dhe Ganazhe. Aplikimi I Rekomanduar: Forma pralinash dhe forma silikoni, çokollatë Bars, Mousse, Akullore dhe Sorbeto. Abinimi: Kjo çokollatë mund të kombinohet shumë mirë me shijen e Rrushit të kuq frëng, Kumquat, Kripën e detit, Kafen, Orizn e fryrë.
E gjeni ne paketim 3 kg ne rrjetin e dyqaneve Neranxi.

VALRHONA
Let's imagine the best of chocolate®

NERANXI