CÉMOI

Ассорти шоколадных конфет **СЕМУА**

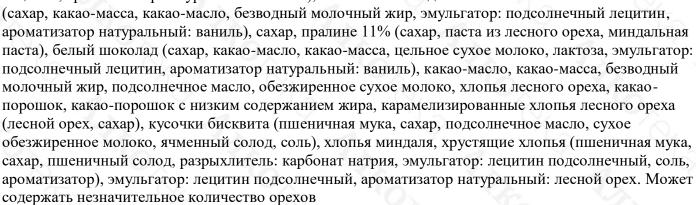
Страна: Франция

Производитель: DIPA S.A.S.

Состав: молочный шоколад (сахар, какао-масло, цельное сухое

молоко, какао-масса, лактоза, эмульгатор: подсолнечный

лецитин, ароматизатор натуральный: ваниль), темный шоколад



Особенность: без пальмового масла. Ассорти из 5 видов конфет в молочном, темном и белом шоколаде. Темный шоколад содержит какао – не менее 45%, молочный шоколад содержит какао – не менее 31%.

Вкус: интенсивный, обволакивающий, сбалансированный, многогранный, в котором преобладают ноты какао и орехов. Текстура неоднородная, местами хрустящая. Глубокое продолжительное послевкусие

Рекомендации по употреблению: сочетается с кофе, чаем и горячим шоколадом. Можно подать к сливочным и кофейным ликерам, десертным винам, темному рому и бурбону.

CÉMOI Truffes Fantaisie СЕМУА Трюфели "Фантазия" классические

Страна: Франция

Производитель: DIPA S.A.S.

Состав: растительные жиры (пальмовое масло, пальмоядровое

масло), сахар, обезжиренный какао-порошок (14%), сухая сыворотка, какао-масло, ароматизатор натуральный: ванилин. Может содержать глютен и орехи в небольших количествах

Особенность: какао-бобы из Кот-д'Ивуара

Вкус: классический, глубокий, бархатистый, с элегантной горечью какао и умеренной сладостью. Нежная текстура, которая тает во рту, оставляя приятное насыщенное послевкусие

Рекомендации по употреблению: сочетается с кофе или чаем. Можно подать к сливочным и кофейным ликерам, красным портвейнам, темному рому, бурбону, коньяку и арманьяку (с длительной выдержкой).



Группа компаний CÉMOI, специализирующаяся на всех видах шоколада, предлагает широкий ассортимент продукции.

В 2020 Французский бренд Сетоі отметил своё 100-летие. Компания известна безупречным качеством своей продукции и богатым опытом в производстве шоколадных изделий.

С 1970-х годов Группа СЕ́МОІ закупает отборные какао-бобы в Кот-д'Ивуаре, ведущем мировом производителе. В 1996 году Группа решила построить фабрику по переработке какао, на которой сейчас работают 340 членов команды по долгосрочному контракту. Сегодня СЕ́МОІ позиционируется как один из ведущих производителей в Кот-д'Ивуаре. Группа построила прочные экономические и промышленные связи в стране, и это локальное внедрение позволило им производить премиальный какао Кот-д'Ивуара, с исключительными ароматическими качествами, которые можно найти в готовых продуктах компании. Гарантия полной прослеживаемости какао зерен на протяжении всего процесса производства являются основой программы СЕ́МОІ.



(CÉMOI