

## Vannucci Gran Selezione Ваннуччи Гран Селеционе

**Страна:** Италия

**Производитель:** Vannucci S.p.A.

**Категория:** набор шоколадных конфет

**Состав:** сахар, какао тертое, фундук, сахарная пудра (сахар, кукурузный крахмал), какао, сливочное масло, миндаль, сливки, масло сливочное, сухое цельное молоко, глюкозный сироп, инвертный сахарный сироп, этиловый спирт, вишня, цукаты: апельсиновая цедра или засахаренная красная вишня или засахаренная цедра цитрона (апельсин или вишня или цитрон, глюкозно-фруктозный сироп, сахар, декстроза, регулятор кислотности: лимонная кислота, фруктово-овощной концентрат), печенье амаретти (сахар, косточки абрикосов, белок яичный, сахар молочный), белок, разрыхлитель: гидрокарбонат натрия, натуральный ароматизатор), эмульгатор: соевый лецитин, кофе, декстроза, варенье из айвы (айва, сахар, желирующий агент: пектин), ароматизатор (дистиллят вишни мараска, спирт, вода), ликеры: апельсиновый или арманьяк или граппа или ром или виски или анис (вода, спирт, сахар, анис 2%), сухое обезжиренное молоко, натуральная ваниль порошок, крошки печенья (мука пшеничная, сахар, яйца свежие 26%, сироп глюкозы, разрыхлитель (водородно-аммонийный карбонат и гидрокарбонат натрия, дифосфат динатрия), ароматизаторы), ароматизаторы, банановый порошок, корица порошок, яичный белковый порошок, перец чили молотый, натуральные ароматизаторы, антиоксидант: аскорбиновая кислота

**Особенность:** содержит алкоголь. Ассорти из конфет, изготовленных из молочного и темного шоколада. Молочный шоколад содержит какао – не менее 32%. Тёмный шоколад содержит какао – не менее 58%

**Вкус:** многогранный, элегантный и изысканный, с нотами апельсина, вишни и других фруктов, а также ликерными и кофейными тонами, благородными ореховыми нюансами

**Рекомендации по употреблению:** сочетается со сладкими винами и темным ромом. Можно подать с горячими напитками: чаем, кофе или капучино.

## Vannucci Ghiocchi Di Cioccolato Ваннуччи Гиокки Ди Чоколлатто

**Страна:** Италия

**Производитель:** Vannucci S.p.A.

**Категория:** набор шоколадных конфет

**Состав:** шоколада: сахар, какао-масса, какао-масло, сахарная пудра (сахар, кукурузный крахмал), сухое цельное молоко, фундук, миндаль, сливки, этиловый спирт, вишня, кофе, глюкозный сироп, инвертный сахарный сироп, засахаренная клубника или апельсиновая цедра (апельсин, вишня или цитрон, глюкоза Ц фруктозный сироп, сахар, декстроза, регулятор кислотности: лимонная кислота, лимонный сок), ликер анисовый (вода, спирт, сахар, анис 2%), фисташки, печенье "амаретти" (сахар, абрикосовые косточки 18%, яичный белок, молочный сахар и белок, ароматизаторы, разрыхлитель: гидрокарбонат натрия), сухое печенье (пшеничная мука, сахар, свежие яйца 26%, сироп глюкозы, разрыхлитель (гидрокарбонат аммония и гидрокарбонат натрия, динатрийдифосфат), ароматизаторы), экстракт солодки, сливочное масло, натуральные ароматизаторы, эмульгатор: соевый лецитин, натуральная ванильная пудра, ароматизаторы

**Особенность:** содержит алкоголь. Ассорти из конфет, изготовленных из молочного и темного шоколада. Молочный шоколад содержит какао – не менее 32%. Тёмный шоколад содержит какао – не менее 58%

**Вкус:** многогранный, элегантный и изысканный, с нотами апельсина, вишни и других фруктов, а также ликерными и кофейными тонами, благородными ореховыми нюансами

**Рекомендации по употреблению:** сочетается со сладкими винами и темным ромом. Можно подать с горячими напитками: чаем, кофе или капучино.



## Vannucci Le Cabosse Ваннуччи Ле Кабоссе

**Страна:** Италия

**Производитель:** Vannucci S.p.A.

**Категория:** набор шоколадных конфет

**Состав:** сахар, какао-масса, какао-масло, сахарная пудра (сахар, кукурузный крахмал), сухое цельное молоко, фундук, миндаль, сливки, кофе, сироп глюкозы, декстроза, инвертный сахарный сироп, цукаты из цедры апельсина или цукаты из красной вишни или

цукаты из цедры цитрона (апельсин, вишня или цитрон, глюкоза Ц сироп фруктозы, сахар, декстроза, регулятор кислотности: лимонная кислота, лимонный сок, концентрат фруктов и овощей), варенье из айвы (айва, сахар, желирующий агент: пектин), банановый порошок, фисташки, печенье амаретти (сахар, абрикосовые косточки 18%, яичный белок, молочный сахар и белок, ароматизаторы, разрыхлитель: гидрокарбонат натрия), сухое печенье (пшеничная мука, сахар, свежие яйца 26%, сироп глюкозы, разрыхлитель (гидрокарбонат аммония и гидрокарбонат натрия, динатриевый дифосфат), ароматизаторы), порошок яичного белка, сливочное масло, натуральные ароматизаторы, эмульгатор: соевый лецитин, антиоксидант: аскорбиновая кислота, натуральный порошок ванили, ароматизаторы. Может содержать пшеницу

**Особенность:** ассорти из конфет, изготовленных из молочного и темного шоколада. Молочный шоколад содержит какао – не менее 32%. Тёмный шоколад содержит какао – не менее 58%

**Вкус:** многогранный, элегантный и изысканный, с нотами банана, апельсина, вишни и других фруктов, а также сливочными, кофейными и ореховыми нюансами.

**Рекомендации по употреблению:** сочетается со сладкими винами и темным ромом. Можно подать с горячими напитками: чаем, кофе или капучино.



"Шоколад для нас – это искусство".

Компания Vannucci была заложена в 1997 году четырьмя друзьями из Перуджи. Антонио Цампорлини, Франко Росси, Альфио Биджи и Мауро Костаманья поставили себе целью воссоздать старинные кондитерские традиции этого города.

К 2003 наконец-то мечта стала реальностью: компания Vannucci начала производить высококачественный ремесленный шоколад, уважая самые аутентичные традиции Перуджи, используя при этом передовые технологии - сочетая традиции и инновации.

Vannucci производит пралине для ценителей, заявляя о наследии старейшего кондитерского производства, предлагая своим шоколадом праздник уникальных, неповторимых ощущений, которые трудно забыть.

Название продукции было дано в честь известного умбрийского художника эпохи Ренессанса Пьетро ди Кристофоро Вануччи. Его портрет украшает коробки одноименных конфет, напоминая о самобытном характере Умбрии и ее богатой истории.

Кондитеры Вануччи возвели создание своих шоколадных изделий в ранг искусства, делая его доступным ценителям элитных сладостей во многих странах.