

Vieira Belinhas Chocolate almonds assortment

Ви́ейра Бели́ньяс ассорти с миндалём

Страна: Португалия

Производитель: Vieira de Castro Produtos Alimentares S.A

Категория: набор конфет

Состав: молочный шоколад (40%): (сахар, какао-масло, сухое цельное молоко, какао тертое, сухая сыворотка, эмульгатор: соевый лецитин) и ароматизатор), темный шоколад (20%): (сахар, какао тертое, какао-масло, эмульгатор: соевый лецитин и ароматизатор), белый шоколад (20%): (сахар, какао-масло, сухое цельное молоко, сухое обезжиренное соевомолоко и ароматизатор), ядра миндаля (16%), тертый кокос (1,9%), заменитель белого шоколада [сахар, полностью гидрогенизированный растительный жир (кокосовый, пальмовый, в различных пропорциях), сухая сыворотка, эмульгатор: соевый и ароматизаторы], заменитель темного шоколада [сахар, полностью гидрогенизированный растительный жир (кокосовый, кокосовый, пальма) в переменных пропорциях, обезжиренный какао-порошок, стабилизатор: тристеарат сорбитана, эмульгатор: соевый лецитин] и обезжиривающие вещества, покрывающие (шеллак и гуммиарабик). Может содержать следы арахиса и других орехов и сульфитов

Особенность: ассорти миндаля, покрытое молочным, белым и темным шоколадом и кокосом.

Молочный шоколад содержит какао – не менее 32,9%. Тёмный шоколад содержит какао – не менее 49,5%. Без глютена. Без ГМО

Вкус: насыщенный, яркий, пикантный, с приятной горчинкой, умеренной сладостью и тонкими тропическими нюансами. Плотная хрустящая текстура. Продолжительное глубокое послевкусие

Рекомендации по употреблению: как самостоятельная закуска. Сочетается с кофе, чаем, горячим шоколадом, коньяками, ромом, сладкими винами позднего сбора, хересами.



Vieira Belinhas Chocolate almonds assortment

Ви́ейра Бели́ньяс ассорти с миндалём

Страна: Португалия

Производитель: Vieira de Castro Produtos Alimentares S.A

Категория: набор конфет

Состав: темный шоколад (ок. 26,9%): (сахар, какао-тертое, какао-масло, эмульгатор: соевый лецитин и ароматизатор), белый шоколад (ок. 26,9%): (сахар, какао-масло, сухое цельное молоко, сухое обезжиренное молоко), лактоза, концентрированное масло, эмульгатор: соевый лецитин и ароматизатор), молочный шоколад (ок. 26,7%): (сахар, какао-масло, сухое цельное молоко, какао-порошок-паста, сухая сыворотка, эмульгатор: соевый лецитин и ароматизатор), ядра миндаля. (ок. 16%), тертый кокос (сульфиты) (ок. 1,2%), заменитель белого шоколада [сахар, жир полностью гидрогенизированный растительный жир (кокос, пальмоядро) в переменных пропорциях, сухая сыворотка, эмульгатор: соевый лецитин и ароматизаторы], заменитель темного шоколада [сахар, полностью гидрогенизированный растительный жир (кокос, пальмовое ядро) в переменных пропорциях, обезжиренное какао в порошке, стабилизатор: сорбитан тристеарат, эмульгатор: соевый лецитин), покрывающие вещества (шеллак и гуммиарабик). Может содержать следы арахиса и других орехов

Особенность: ассорти миндаля, покрытое молочным, белым и темным шоколадом и кокосом.

Молочный шоколад содержит какао – не менее 32,9%. Тёмный шоколад содержит какао – не менее 49,5%. Без глютена. Без ГМО

Вкус: насыщенный, яркий, пикантный, с приятной горчинкой, умеренной сладостью и тонкими тропическими нюансами. Плотная хрустящая текстура. Продолжительное глубокое послевкусие

Рекомендации по употреблению: как самостоятельная закуска. Сочетается с кофе, чаем, горячим шоколадом, коньяками, ромом, сладкими винами позднего сбора, хересами.





История бренда началась в 1943 году в Вила-Нова-ди-Фамаликан с открытия кондитерско-чайной комнаты «A Vieira de Castro» на одной из главных и самых оживленных улиц города. Первоначально предприятие занималось производством традиционной выпечки и кондитерских изделий, известных в регионе своим восхитительным болу-рей (рождественский королевский пирог) и бисквитом. Растущая известность и спрос привели к динамизму и смелому видению основателя Антониу Виейра де Кастро, который быстро превратил свой бизнес из кондитерской в фабрику, из местной в национальную. Так возникла компания Vieira de Castro & Filhos Lda, ставшая национальным эталоном в производстве печенья, миндаля и сладостей.

В каждом продукте, помимо лучших ингредиентов, текстуры и вкуса, производитель несет опыт, преданность делу и знания многих людей, поколений и команд, инновации, технологии и устойчивое развитие.