

СÉМОI

Ассорти шоколадных конфет СÉМУА

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 (сахар, какао-масса, какао-масло, безводный молочный жир, эмульгатор: подсолнечный лецитин, ароматизатор натуральный: ваниль), сахар, пралине 11% (сахар, паста из лесного ореха, миндальная паста), белый шоколад (сахар, какао-масло, какао-масса, цельное сухое молоко, лактоза, эмульгатор: подсолнечный лецитин, ароматизатор натуральный: ваниль), какао-масло, какао-масса, безводный молочный жир, подсолнечное масло, обезжиренное сухое молоко, хлопья лесного ореха, какао-порошок, какао-порошок с низким содержанием жира, карамелизированные хлопья лесного ореха (лесной орех, сахар), кусочки бисквита (пшеничная мука, сахар, подсолнечное масло, сухое обезжиренное молоко, ячменный солод, соль), хлопья миндаля, хрустящие хлопья (пшеничная мука, сахар, пшеничный солод, разрыхлитель: карбонат натрия, эмульгатор: лецитин подсолнечный, соль, ароматизатор), эмульгатор: лецитин подсолнечный, ароматизатор натуральный: лесной орех. Может содержать незначительное количество орехов

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.



СÉМОI Truffles Fantaisie

СÉМУА 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 СÉМОI, специализирующаяся на всех видах шоколада, предлагает широкий ассортимент продукции.

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

С 1970-х годов Группа СÉМОI 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 СÉМОI 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 СÉМОI.