

## Caffarel Signature Collection

### Конфеты из молочного шоколада с фундуком Каффарэль

**Страна:** Италия, Пьемонт

**Производитель:** Caffarel S.p.A.

**Состав:** ядра орехов фундука, сахар, какао тертое, какао-масло, сухое цельное молоко, ядра орехов миндаля тонкоизмельченные, эмульгатор: соевый лецитин, ароматизатор "ванилин". Может содержать другие орехи

**Особенность:** без глютена. В наборе 2 вида конфет из молочного шоколада: 1) с цельным фундуком, 2) с пралине и шоколадно-ореховым кремом джандуйя

**Вкус:** изысканный, мягкий, бархатистый с деликатными оттенками какао и сливок, интенсивными нотами лесных орехов, нежным шоколадно-ванильным послевкусием

**Рекомендации по употреблению:** сочетается с коньяком, арманьяком, сливочными и кофейными ликерами, бурбоном, темным ромом, сладкими винами. Можно подать с горячим чаем, кофе и кофейными напитками.



## Caffarel Signature Collection

### Конфеты из темного шоколада с фундуком Каффарэль

**Страна:** Италия, Пьемонт

**Производитель:** Caffarel S.p.A.

**Состав:** ядра орехов фундука, сахар, какао тертое, какао-масло, сухое цельное молоко, эмульгатор: соевый лецитин, миндаль, ароматизатор "ванилин". Может содержать другие орехи

**Особенность:** без глютена. В наборе 2 вида конфет из темного шоколада: 1) с цельным фундуком, 2) с пралине и шоколадно-ореховым кремом джандуйя

**Вкус:** изысканный, пышный, бархатистый с интенсивными оттенками какао и лесных орехов, мягкие кремовые нюансы. Глубокое шоколадно-ванильное послевкусие

**Рекомендации по употреблению:** сочетается с коньяком, арманьяком, сливочными и кофейными ликерами, бурбоном, темным ромом, сладкими винами. Можно подать с горячим чаем, кофе и кофейными напитками.



Caffarel появилась в 1826 году. Пьер Поль Каффарил приехал в Турин со страстью к шоколаду и мечтой открыть собственную лабораторию. Он взял на себя управление небольшим кожевенным заводом на окраине города и создал лабораторию, одну из первых шоколадных фабрик в Италии и Европе.

Тогда шоколад был экзотическим, недостижимым деликатесом: немногие в Европе слышали о нем и еще меньше пробовали его.

В 1826 году Поль Каффарил открыл свой магазин в Турине, который также благодаря ему стал шоколадной столицей.

В те годы непрерывных войн в Европе какао было редким товаром. Так родился Джандуйотто, самое необычное изобретение Caffarel и одно из самых запоминающихся блюд в мире шоколада: сочетание поджаренного пьемонтского фундука с какао.

Даже сегодня, спустя почти 200 лет, лучший шоколад и лучший фундук являются двумя решающими ингредиентами уникальности Caffarel.

Эксперты по вкусу не сомневаются: пьемонтский фундук обладает ароматическими и вкусовыми свойствами, которые делают его уникальным, особенно в сочетании с шоколадом. И это именно тот фундук, который мы используем, который растет в Ланге, в нескольких километрах от нашей штаб-квартиры в Лузерна-Сан-Джованни, в горах Пьемонта.

Какао родом из Эквадора и Ганы, южноамериканское более нежное и ароматное, африканское более крепкое и насыщенное. Смешиваются они в разных пропорциях в зависимости от того, какой шоколад хотят получить.

Упаковывают конфеты вручную, потому что человеческое прикосновение имеет решающее значение.

Caffarel изобрели первый в мире шоколад в упаковке: "Нам нравится делать хорошие вещи красивыми. Навсегда."

Caffarel S.p.A. входит в группу компаний Lindt & Sprüngli.