

Desorby Luxury Belgian Biscuits

Набор печенья Десорби

Страна: Бельгия

Производитель: Desorby SA

Состав: пшеничная мука, темный шоколад 17, 9% (сахар, какао масса, масло какао, обезвоженный молочный жир, эмульгатор соевый лецитин, натуральный ароматизатор ваниль), сахар, молочный шоколад 12, 1% (сахар, масло какао, цельное сухое молоко, какао тертое, лактоза, эмульгатор соевый лецитин), растительные жиры (пальмовый, кокосовый, пальмоядровый), белый шоколад 7, 2% (сахар, масло какао, цельное сухое молоко, эмульгатор соевый лецитин, натуральная ваниль), белая начинка (растительные жиры (пальмовый, подсолнечный, рапсовый), сахар, обезжиренное сухое молоко, лактоза, эмульгатор соевый лецитин), инвертный сахарный сироп, рапсовое масло, куриное яйцо, соевая мука, сливочное масло, кокос, яичные белки, обезжиренный какао порошок, соль, разрыхлители (карбонат натрия, карбонат аммония, пирофосфаты), обезжиренное сухое молоко, цельное сухое молоко, пшеничный крахмал, натуральный ароматизатор кофе, эмульгатор соевый лецитин, экстракт ванили, корица. Может содержать следы других орехов. Содержит глютен

Особенность: в подарочной жестяной коробке представлен выбор из 12 различных видов печенья. Ассортимент печенья с 17,8% темного шоколада, 12,1% молочного шоколада и 7,2% белого шоколада

Вкус: деликатный, утонченный, нежный, с шоколадными, ванильными и ореховыми нюансами, нотами пряностей. Разнообразная текстура от мягкой до плотной и рассыпчатой. Многогранное продолжительное послевкусие

Рекомендации по употреблению: сочетается с хересами или портвейнами, полусладкими и сладкими винами, сливочными и кофейными ликерами. Можно подать к чаю, кофе и горячему шоколаду.



Desorby Collection Gourmandize

Набор печенья Десорби Гурман

Страна: Бельгия

Производитель: Desorby SA

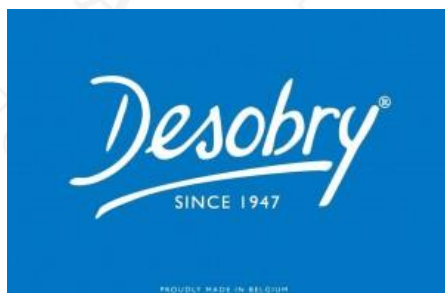
Состав: сахар, растительные жиры (пальмовое, копроевое, пальмоядровое), темный шоколад 15,3% (сахар, какао масса, масло какао, обезвоженный молочный жир, эмульгатор: соевый лецитин, натуральный ароматизатор ваниль), молочный шоколад 13,4% (сахар, масло какао, цельное сухое молоко, эмульгатор: соевый лецитин, натуральный ароматизатор – ваниль), пшеничная мука, белый шоколад 7,5% (сахар, масло какао, цельное сухое молоко, какао масса, лактоза, эмульгатор: соевый лецитин), начинка из фундука (сахар, паста фундука, растительные жиры (пальмоядровое, пальмовое), обезжиренное сухое молоко, какао порошок с пониженным содержанием жира, эмульгатор: соевый лецитин, натуральный ароматизатор ваниль), кокос, молочная сыворотка, какао порошок с пониженным содержанием жира, яичный белок, жареные какао бобы, рапсовое масло, фундук, карамелизированный фундук, натуральный ароматизатор кофе, рисовая мука, яйца, шоколадная пудра (сахар, какао масса, какао порошок с пониженным содержанием жира, натуральный ароматизатор ваниль), натуральный экстракт бурбонской ванили из Мадагаскара, разрыхлители (карбонат натрия, карбонат аммония, дифосфаты), соль, инвертный сахарный сироп, натуральный ароматизатор ваниль, семена ванили. Может содержать следы других орехов. Содержит глютен

Особенность: в наборе 5 видов печенья с 15,3% темного шоколада, 13,4% молочного шоколада и 7,5% белого шоколада

Вкус: нежный, приятный, с легким сладковатым оттенком ванили, сливочными и ореховыми нюансами, отчетливыми нотами какао. Мягкая, тающая во рту текстура. Теплое обволакивающее послевкусие

Рекомендации по употреблению: сочетается с хересами или портвейнами, полусладкими и сладкими винами, сливочными и кофейными ликерами. Можно подать к чаю, кофе и горячему шоколаду.





Бисквитная фабрика Desobry, продукция которой считается одной из самых вкусных в мире, всегда была синонимом кулинарного совершенства, удовольствия и открытий.

Рецепты бельгийского печенья Desobry – это тонкий баланс между верностью традициям и стремлением к инновациям.

Все началось в 1947 году, когда Леон Дезобри начал выпекать печенье на своей фабрике по своим оригинальным рецептам. Сам того не подозревая, он создал печенье, которым люди

наслаждаются более чем в 40 странах на протяжении более полувека!

После продажи различным компаниям бренд Desobry снова становится бельгийским в 2000 году.

Это новый старт для компании, и новое бельгийское руководство решает улучшить процессы, качество и культуру компании, ориентированную на инновации.

Сегодня Desobry — это компания по производству печенья, которая продает печенье более чем в 40 странах мира, присутствует в крупнейших каналах сбыта брендов и производит более 45 видов печенья. Компания очень инновационна, как в разработке новых видов печенья, так и в разработке различных видов упаковки.

Печенье Desobry является настоящим бельгийским продуктом премиум-класса, изготовленным на бисквитной фабрике в Турне из настоящего бельгийского шоколада.