

CAPRICCI

Modicano



**IRRESISTIBILMENTE
BUONO!**

**DELIZIOSA
CREMA PRONTA
AL CIOCCOLATO DI MODICA
IDEALE PER LA FARCITURA
DI PRODOTTI PRE E POST FORNO
A LUNGA CONSERVAZIONE
E SENZA GRASSI
IDROGENATI**



DISIO
ESPRESSIONI DI GUSTO

CAPRICCI

Modicano



CHI NON CONOSCE IL CELEBRE CIOCCOLATO DI MODICA?

UNA TRADIZIONE CHE SI TRAMANDA A MODICA DAL XVI SECOLO

E CHE AFFONDA LE SUE RADICI IN MESSICO DOVE 3.500 ANNI FA I MAYA
E GLI AZTECHI UTILIZZAVANO IL CIOCCOLATO COME CIBO DEGLI DEI.

ALLA BASE UNA LAVORAZIONE SEMPLICE CHE SEGUE REGOLE ANTICHE
PER UN CIOCCOLATO DIVERSO E UNICO, GREZZO, FRIABILE E GRANULOSO.

Naturalità e semplicità di lavorazione permettono, in un assaggio, di arrivare al cuore del cacao, ai toni e ai retrogusti delle spezie, ai cristalli dello zucchero che si avvertono integri e non sciolti nell'impasto, dando la caratteristica consistenza granulosa.

- Sapore deciso
- Ottima cremosità
- Ottima stabilità

DA OGGI NELLA NUOVA
E GOLOSA VERSIONE
PRIVA DI CONSERVANTI,
MA PIENA DI TUTTA LA SAPIENZA
DEI MAESTRI CIOCCOLATAI
SICILIANI.

APPLICAZIONE

- Prodotti da forno
- Croissant, trecce e krapfen
- Panettoni e colombe
- Biscotti
- Praline
- Frolle
- Torte e crostate
- Crepes

Cod	Articolo	Peso per Conf.	Conf. per ct.
L16	Modicano	3 Kg.	2



Via Luigi Greco, 1 (Z. I.) info@disiosrl.it
93100 Caltanissetta (CL) disiosrl.it
Tel. +39 0934.595632
Fax +39 0934.595632

