

# Belcolade Ganache

*Ganache noire prête à l'emploi faite à partir de véritable chocolat belge Belcolade*

*Produit exclusivement en Belgique, le véritable chocolat belge Belcolade s'inscrit dans une longue tradition de savoir-faire, de qualité et de raffinement. Il est fabriqué à partir de fèves de cacao sélectionnées avec soin, suivant des procédés de production perfectionnés au fil du temps, garantissant ainsi que le goût exquis de Belcolade répond aux attentes des consommateurs.*

*Ganache noire prête à l'emploi, faite à partir de véritable chocolat belge Belcolade*



Code du produit :

4109113

Format :

Seau de 9 kg

Pour commander, veuillez contacter votre responsable de comptes majeurs chez Puratos dès aujourd'hui, ou appelez le  
1.800.668.5537 • 905.362.3668  
info.canada@puratos.com • www.puratos.ca



**Puratos**  
Partenaires de confiance en innovation

# Belcolade Ganache



Belcolade Ganache est fabriqué à partir de véritable chocolat belge. C'est l'idéal pour enrober toutes sortes de produits de confiserie. Elle peut aussi s'employer dans la confection de truffes, la décoration et comme garniture.



Code du produit :

4109113

Format :

Seau de 9 kg

## CARACTÉRISTIQUES

- Ganache prête à l'emploi
- D'une texture douce et veloutée
- La saveur supérieure du véritable chocolat belge
- Avant ouverture, se conserve pendant 6 mois à température ambiante
- Offre une viscosité idéale
- Produit de qualité, au goût et au rendement constants
- Stabilité dans la congélation/décongélation
- Sans colorant ni arôme artificiel

## AVANTAGES

- Peut être utilisée dans les procédés industriels tels que l'enrobage, l'arrosage, le nappage et/ou le fourrage
- Sa conservation à température ambiante simplifie la gestion des stocks
- Format prêt à l'emploi, pratique pour l'utilisateur
- Sa fabrication à partir de chocolat belge offre des solutions pour ceux qui exigent du haut de gamme
- Convient à la logistique des produits surgelés
- Vous permet d'indiquer plus clairement que vos pâtisseries sont préparées à partir d'un produit sans additifs artificiels

## Applications

Bavarois, carrés au chocolat, beignes, gâteaux au fromage, pâte à choux, gâteaux à la crème, gâteaux étagés décorés, décorations, éclairs, pralines enrobées, barres fourrées, mousses, nappage de crème glacée, entremets, tartes, pralines, gâteaux de collation, gâteaux éponges, confiseries, tartelettes, forêts noires, truffes, gâteaux haut de gamme, verrines

Visitez  
Puratos.ca  
pour trouver  
des recettes et  
des idées

Pour commander, veuillez contacter votre responsable de comptes majeurs chez Puratos dès aujourd'hui, ou appelez le  
1.800.668.5537 • 905.362.3668  
info.canada@puratos.com • www.puratos.ca



**Puratos**  
Partenaires de confiance en innovation