

Chocolate Puro | Pure

Branco | White



Cacau | Cocoa - 31%

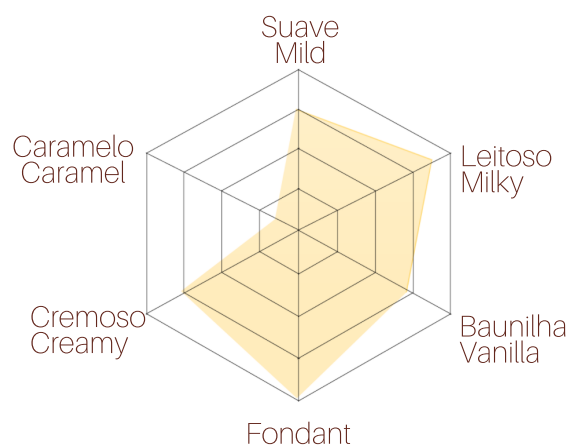
Temperatura de Fusão - 40 / 45 °C
Melting Temperature

Gordura | Fat - 37%

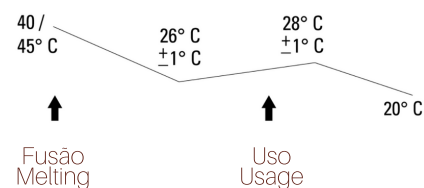
Fluidez | Fluidity - 4/5

As notas cremosas e leitosas deste chocolate ligeiramente adocicado tornam-no encorpado. A sua bonita cor branco perolada torna-o um ingrediente indispensável para as suas criações e decorações, dando a todas as suas sobremesas uma nota de baunilha natural.

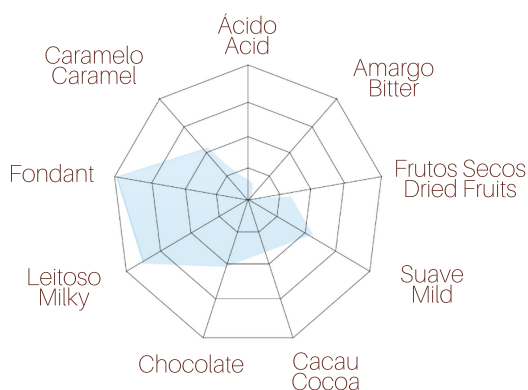
This slightly sweetened chocolate's milky and creamy notes make for a full-bodied chocolate. Its beautiful pearly white color makes it an indispensable ingredient for your creations and decorations and gives all of your desserts a natural vanilla note.



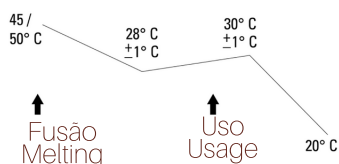
Curva de Temperagem | Tempering Curve
Chocolate Branco | White Chocolate



Leite | Milk



Curva de Temperagem | Tempering Curve
Chocolate Leite | Milk Chocolate



Um carácter leitoso predomina sobre a paleta de sabores, deixando um gosto muito doce na boca. Adicionalmente, este chocolate elegante é muito fácil de usar devido à sua fluidez ideal. A sua cor clara cria sobremesas encantadoras.

A milky character predominates over the palette of flavors, leaving a very sweet taste in the mouth. In addition, this elegant chocolate is very easy to use due to its ideal fluidity. Its light color makes for beautiful desserts.



Cacau | Cocoa - 31%

Temperatura de Fusão - 40 / 45 °C
Melting Temperature

Gordura | Fat - 37%

Fluidez | Fluidity - 4/5

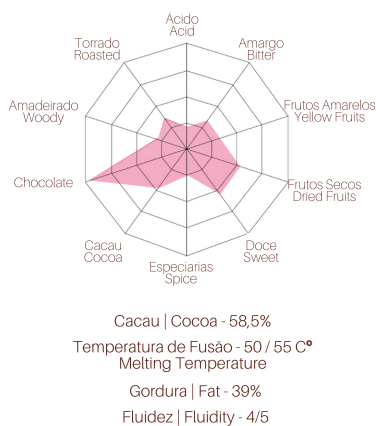
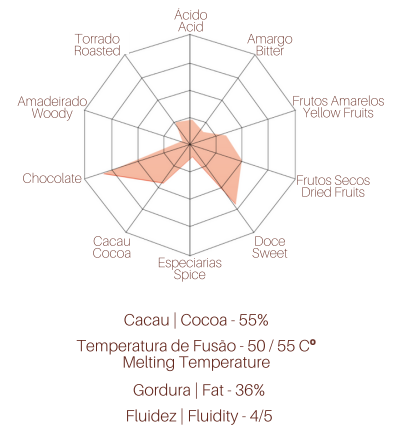
Para mais informação e encomendas contacte-nos em: +351 919 706 348 ou
geral.visionaryexperience@gmail.com

Negro | Dark



Um chocolate balanceado com um belo sabor. O seu corpo é favorecido numa nota torrada final. Este é um chocolate de qualidade que é apreciado pela sua facilidade de utilização por todos os chefs pasteleiros e chocolateiros.

A balanced chocolate with a beautiful taste. Its body is complimented by a subtle roasted note at the end. This is a quality chocolate that is appreciated for its ease of use by all pastry chefs and chocolatiers.



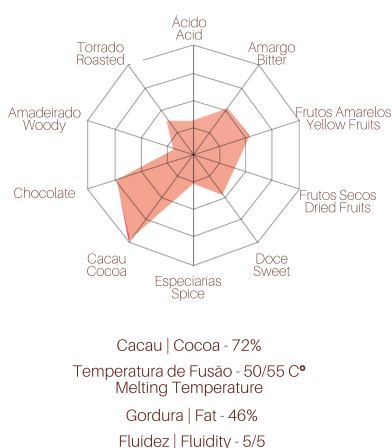
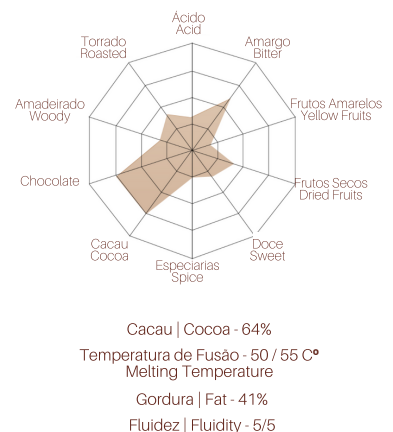
Os chefs apreciam muito esta receita pelo seu tom achocolatado dominante e o seu equilíbrio. As notas de frutos secos com um toque de café e cardamomo completam o sabor. A sua fluidez e facilidade de uso fazem-no um chocolate de referência para moldagem e cobertura.

Chefs greatly appreciate this recipe for its strong chocolate overtone and its balance. Dried fruit notes with a touch of coffee and cardamon round out the flavor. Its fluidity and ease of use make this a go-to chocolate for molding and coating.



A cobertura deste chocolate tem muita personalidade. Combina harmoniosamente a amargura característica das melhores receitas tradicionais com as notas prazerosas de cacau e chocolate. Uma leve nota de café aperfeiçoa o sabor requintado deste chocolate.

This chocolate couverture has a lot of personality. It harmoniously combines the characteristic bitterness of the best traditional recipes with pleasant cocoa and chocolate notes. A slight coffee note perfects the exquisite taste of this chocolate.



Um chocolate que combina força e subtilidade com toques de um cacau fino com notas de frutas amarelas de fundo. A sua amargura combinada com notas amadeiradas e condimentadas fazem deste um chocolate de qualidade dentro da tradição Francesa da manufatura de chocolate.

A chocolate combining strength and subtlety with touches of fine cocoa and yellow fruit back notes. Its bitterness combined with spicy and woody notes make this a quality chocolate within the tradition of French chocolate-making.

