

Cioccofruit, Il Cioccolato nella Frutta

Cioccofruit, Chocolate in Fruit



D'Alessandro

Cioccofruit, Il Cioccolato nella Frutta

Cioccofruit, Chocolate in Fruit

Ricetta originale creata da Orazio D'Alessandro che unisce alla frutta il gusto del cioccolato, per renderla piacevole per i bambini. **CIOCCOFRUIT** è un prodotto dal sapore unico e innovativo, che costituisce una sana alternativa alle classiche creme spalmabili. Ottimo anche come ripieno per i dolci, è destinato tanto all'uso casalingo che a quello professionale nei laboratori di pasticceria.

TORTINO AL CIOCCOLATO E PERA



CHOCOLATE AND PEAR CAKE

Original recipe created by Orazio D'Alessandro that joins chocolate to fruit in order to make it pleasant to children. **CIOCCOFRUIT** with its unique and innovative taste is a healthful alternative to classical creams. It is good as stuffing for sweets, suitable for family use as well as professional use in pastry shops.



Cioccofruit, Il Cioccolato nella Frutta

Cioccofruit, Chocolate in Fruit

Ingredienti: amarene (58%), zucchero, cacao (2,7%), gelificante (pectina).
Frutta utilizzata: 75 g per 100 g

Peso netto: 240 g

Ingredienti: arance (48%), zucchero, cacao (2,9%), gelificante (pectina).
Frutta utilizzata: 60 g per 100 g

Peso netto: 240 g

Ingredienti: castagne (55%), zucchero, cacao (2,7%), gelificante (pectina).
Frutta utilizzata: 75 g per 100 g

Peso netto: 240 g

Ingredienti: fichi (58%), zucchero, cacao (2,6%), gelificante (pectina).
Frutta utilizzata: 70 g per 100 g

Peso netto: 240 g

CACAO E AMARENA

CACAO E ARANCIA

CACAO E CASTAGNE

CACAO E FICHI



COCOA AND SOUR CHERRY

COCOA AND ORANGE

COCOA AND CHESTNUT

COCOA AND FIGS

Ingredients: sour cherries (58%), sugar, cocoa (2,7%), gelling agent: pectin.
Amount of fruit: 75 g per 100 g

Net weight: 240 g

Cod. Prodotto / Product Code:
 4/AMAR.240GR

Ingredients: oranges (48%), sugar, cocoa (2,9%), gelling agent: pectin.
Amount of fruit: 60 g per 100 g

Net weight: 240 g

Cod. Prodotto / Product Code:
 4/C.AR/240GR

Ingredients: chestnuts (55%), sugar, cocoa (2,7%), gelling agent: pectin.
Amount of fruit: 75 g per 100 g

Net weight: 240 g

Cod. Prodotto / Product Code:
 4/CC.C.CAST.380 G

Ingredients: figs (58%), sugar, cocoa (2,6%), gelling agent: pectin.
Amount of fruit: 70 g per 100 g

Net weight: 240 g

Cod. Prodotto / Product Code:
 4/C.FIC.240

Cioccofruit, Il Cioccolato nella Frutta

Cioccofruit, Chocolate in Fruit

Ingredienti: mele (52%), zucchero, mandorle (3,3%), cacao (3,3%), gelificante (pectina).
Frutta utilizzata: 70 g per 100 g

Peso netto: 240 g

Ingredienti: pere (58%), zucchero, cacao (2,8%), gelificante (pectina).
Frutta utilizzata: 80 g per 100 g

Peso netto: 240 g

L'espositore contiene 16 barattoli da 240 g di Cioccofruit: gusti misti (Amarena, Arancia, Castagna, Fichi, Mela, Pera).

CACAO E MELA



CACAO E PERA



ESPOSITORE CIOCCOFRUIT



COCOA AND APPLE

Ingredients: apples (52%), sugar, almonds (3,3%), cocoa (3,3%), gelling agent: pectin.
Amount of fruit: 70 g per 100 g

Net weight: 240 g

Cod. Prodotto / Product Code:
4/C.F.400GR

COCOA AND PEAR

Ingredients: pears (58%), sugar, cocoa (2,8%), gelling agent: pectin.
Amount of fruit: 80 g per 100 g

Net weight: 240 g

Cod. Prodotto / Product Code:
4/CP 380GR

CIOCCOFRUIT DISPLAY

The display contains 16 jars with 240 g of Cioccofruit: assorted flavors (Sour Cherry, Orange, Chestnut, Fig, Apple, Pear).

Cod. Prodotto / Product Code:
ESPOSIT.CIOCC