



Roberto Barat
roberto.barat@newbusinessmedia.it

IL CIOCCOLATO DIVENTA ECLETTICO

Una ricca gamma di prodotti fornita in pratici dispenser utili, innanzitutto, per farcire brioche e prodotti da prima colazione, ma capace di trasformarsi in molto altro. Una sorta di alleato che consente di ampliare facilmente e velocemente l'offerta dolce del bar spaziando tra, appunto, brioche per arrivare poi alla piccola pasticceria e, per alcuni prodotti della linea, nella caffetteria.

Stiamo parlando della gamma Creami (tra cui troviamo crema pasticcera, crema al pistacchio, confetture e altro ancora per un totale, oggi, di 7 referenze, ma che diventeranno presto 8 con la prossima aggiunta del Cuor di cioccolato bianco all'offerta). Tra le varie referenze abbiamo testato il Cuor

di cioccolato, prodotto vegano e, come risultato al nostro test, davvero eclettico e interessante.

La prova? Ecco gli esiti. Il prodotto si presenta di color bruno scuro, liscio e vellutato e di giusta consistenza. È pronto all'uso, non necessita di lavorazioni prima dell'impiego, e si presta così a un rapido utilizzo. Al palato ha una piacevole texture, dolce, ma non stucchevole. Buono il gusto del cacao che si rivela di qualità e ben lavorato.

Distribuito in apposite ricariche usa e getta da 1,4 kg, si conserva a temperatura ambiente e si utilizza facilmente grazie all'apposito erogatore fornito da Creami. Da segnalare che gli erogatori riportano la denominazione del prodotto, gli ingredienti, le dichiarazioni nutrizionali, peso netto del prodotto, numero di lotto e la data di scadenza così da offrire la massima trasparenza al cliente. *

Tommaso Arrigoni

È CHEF E FONDATORE, NEL 1998, DI INNOCENTI EVASIONI, RISTORANTE MILANESE CHE DAL 2009 VANTA UNA STELLA MICHELIN. NEL 2016 HA FONDATO ARRILONGA, VIGNETI NEL MONFERRATO DOVE OGGI PRODUCE UN DOLCETTO BIOLOGICO.



L'ESPERTO



GUSTOSO E VERSATILE

Si può impiegare per farcire brioche, krapfen, cannoncini, tartellette, ma anche nella piccola pasticceria per macaron e baci di dama. Bene con pancake e crepes oppure come decorazione, a freddo di torte, crostate, meringhe, dolci al cucchiaio. Versatile col caffè. Ottimo, per esempio, nel marocchino e preparazioni simili.

SCHEDA CUOR DI CIOCCOLATO



La gamma Creami viene distribuito in imballaggio primario in polietilene (con tappo e base in Polistirene) e secondario (l'imbollo) in cartone. Lo smaltimento segue le regole della raccolta differenziata vigenti nei comuni italiani.

TIPOLOGIA Preparato in crema di cacao morbida

PESO sacche da 1,4 kg

INGREDIENTI PRINCIPALI Oli vegetali, zucchero, cacao magro, emulsionanti (lecitina di soia), aromi naturali
WWW.CREAMITALIA.IT

VALUTAZIONE

versatilità: ■■■■■

facilità di utilizzo: ■■■■■

gusto: ■■■■■

132
bg 10/20



Pernod Ricard Italia

SOSTIENE I PAD ITALIANI