

INSPIRATION

AMANDE

AMANDE FRAÎCHE
FRESH ALMOND

Inspiration Amande est le premier né de la gamme Inspiration, une toute nouvelle gamme de couverture de fruits et de fruits secs.

Créée pour enrichir la mise en œuvre des fruits secs en chocolaterie, pâtisserie et glacerie, Inspiration Amande est destinée aux professionnels en quête de différenciation, avec un produit offrant le goût pur et naturel de l'amande allié à la texture unique du chocolat.

D'une couleur proche de celle de l'amande verte, Inspiration Amande se travaille comme une couverture de chocolat et peut se décliner en moulage, mousses, crémeux, ganache, glace, sorbet, ou encore en enrobage. Le goût pur et intense de cette couverture d'amande aux notes mielées se marie particulièrement bien au sel de Guérande, aux agrumes tels que le kumquat, aux fruits rouges tels que la groseille, au poivre de gingembre et à la citronnelle.

*Almond
Inspiration is the
first ever creation from
an all-new range of fruit and
nut couverture chocolates.*

It has been made to enhance the ways we can use nuts in chocolate, pastries and ice cream and is aimed at professionals looking for the extra special je ne sais quoi that will make them stand out. Almond Inspiration gives them the pure, natural flavor of almonds combined with the unique texture of chocolate.

It is similar in color to green almonds and can be used just like a couverture chocolate in malds, mousses, cream mixes, ganaches, ice creams, sorbets and even as a coating. The pure, intense taste of this almond couverture with honey notes blends particularly well with sel de Guérande, citrus fruits such as kumquat, forest fruits such as redcurrants, birchal pepper and even ginger or lemongrass.

INSPIRATION

AMANDE

Spécialité à base de poudre d'amandes et de beurre de cacao.
Speciality made with ground almonds and cocoa butter.
Spezialität mit Mandelpulver und Kakaobutter.

Especialidad a base de polvo de almendras y de manteca de cacao.
Specialita a base de farina di mandorle e di burro di cacao.
Specialiteit op basis van amandelpoeder en cacao boter.

FR - Spécialité à base de poudre d'amandes et de beurre de cacao.
Ingrédients : sucre, poudre d'amandes 30,6%, beurre de cacao 30,5%, émulsifiant (lécithine de soja). Lait (fabriqué dans un atelier qui utilise du lait). Présence possible de gluten.

UK - Speciality made with ground almonds and cocoa butter.
Ingredients: sugar, ground almonds 30.6%, cocoa butter 30.5%, emulsifier (soya lecithin). Milk (Made in a facility that uses milk). This product may contain traces of gluten.

DE - Spezialität mit Mandelpulver und Kakaobutter.
Zutaten: Zucker, Mandelpulver 30,6%, Kakaobutter 30,5%, Emulgator (Sojalecithin). Milch (Hergestellt in einem Betrieb, die Milch verwendet). Gluten können vorkommen sein.

ES - Especialidad a base de polvo de almendras y de manteca de cacao.
Ingredientes: azúcar, polvo de almendras 30,6%, manteca de cacao 30,5%, emulgente (lecitina de soja). Leche (Producido en una fábrica que utiliza la leche). Posible presencia de gluten.

IT - Specialità a base di farina di mandorle e di burro di cacao.
Ingredienti: zucchero, farina di mandorle 30,6%, burro di cacao 30,5%, emulsionante (lecitina di soia). Latte (Prodotto in uno stabilimento che utilizza il latte). Può contenere tracce di glutine.

NL - Specialiteit op basis van amandelpoeder en cacao boter.
Ingrediënten: suiker, amandelpoeder 30,6%, cacao boter 30,5%, emulgator (sojalecithine). Melk (bemaakt in een fabriek waar ook melk gebruikt). Mogelijke aanwezigheid van gluten.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour / Average nutritional values per / Durchschnittliche Nährwerte pro / Valores nutritivos por / Valori nutrizionali medi per / Gemiddelde Voedingswaarden per	100 g
Energie / Energy / Brennwert / Energia / Valore energetico / Energetische waarde	2459 kJ 591 kcal
Matières grasses / Fat / Fett / Materias grassas / Grassi / Vetten dont acides gras saturés / of which saturated fat / davon gesättigte Fettsäuren / de los cuales acidos grasos saturados / di cui acizi grasi saturi / waarvan verzadigd vet	42 g 19 g
Glucides / Carbohydrate / Kohlenhydrate / Glúcidos / Carboidrati / Koolhydraten dont sucres / of which sugars / davon Zucker / de los cuales azúcares / di cui zucker / waarvan suikers	40 g 40 g
Protéines / Protein / Eiweiß / Proteínas / Proteine / Eiwit	12 g
Sel / Salt / Salz / Sal / Sali / Zout	<0,01 g



PF14029
MP64426



3 395328 200995