

A



Alphabetum

COMPRITAL

Ciocolati Knam

Knam

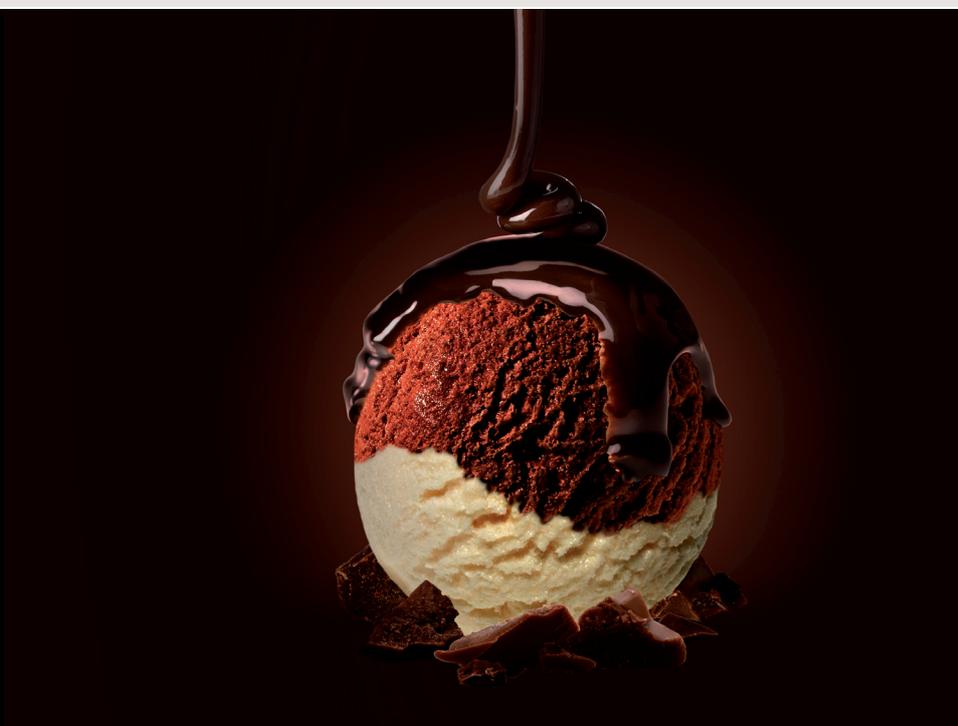
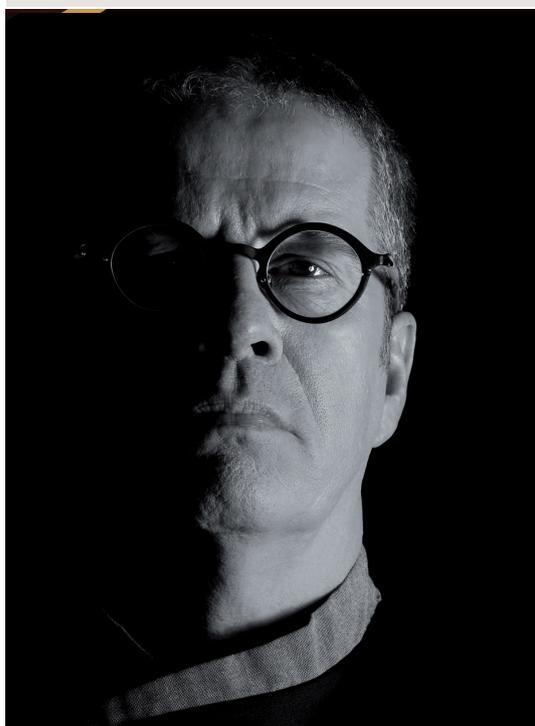
Professional

Codice P1101

Caratteristiche gustative

Abbinamenti

Ricette



Dosaggio:

ALTO DOSAGGIO
45% del mix

Utilizzo:

A caldo

Tipologia di grassi:

Senza grassi
vegetali aggiunti

Caratteristiche Principali:

cioccolato monorigine Uganda in bottoni,
senza grassi vegetali aggiunti, lecitina
di girasole, senza derivati animali



Bag 1,8 Kg



Alphabetum

COMPRITAL

Ciocolati Knam **Knam Professional**

Codice **P1101**

Caratteristiche gustative

Abbinamenti

Ricette

Consigliata a chi cerca:

- Un sorbetto di cioccolato fondente senza derivati animali.
- Un sorbetto al cioccolato dal sapore potente, intenso e dalla lunga persistenza
- Un sorbetto al cioccolato fondenti al di fuori degli schemi grazie alla complessità aromatica del monorigine dell'Uganda
- Un profilo aromatico ricco, privo di cacao potassato
- Un colore caratteristico di un sorbetto a base cioccolato
- Un'etichetta semplice e pulita

COMPOSIZIONE

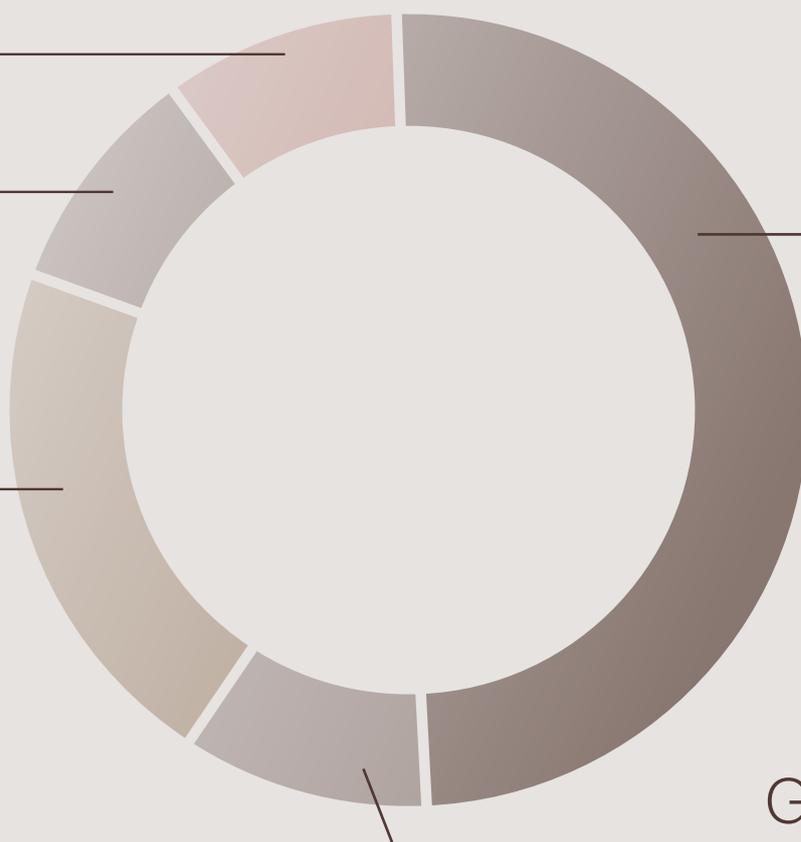
Fibre

Proteine

Zuccheri

Derivati
del Cacao

Grassi





Alphabetum

COMPRITAL

Ciocolati Knam **Knam Professional**

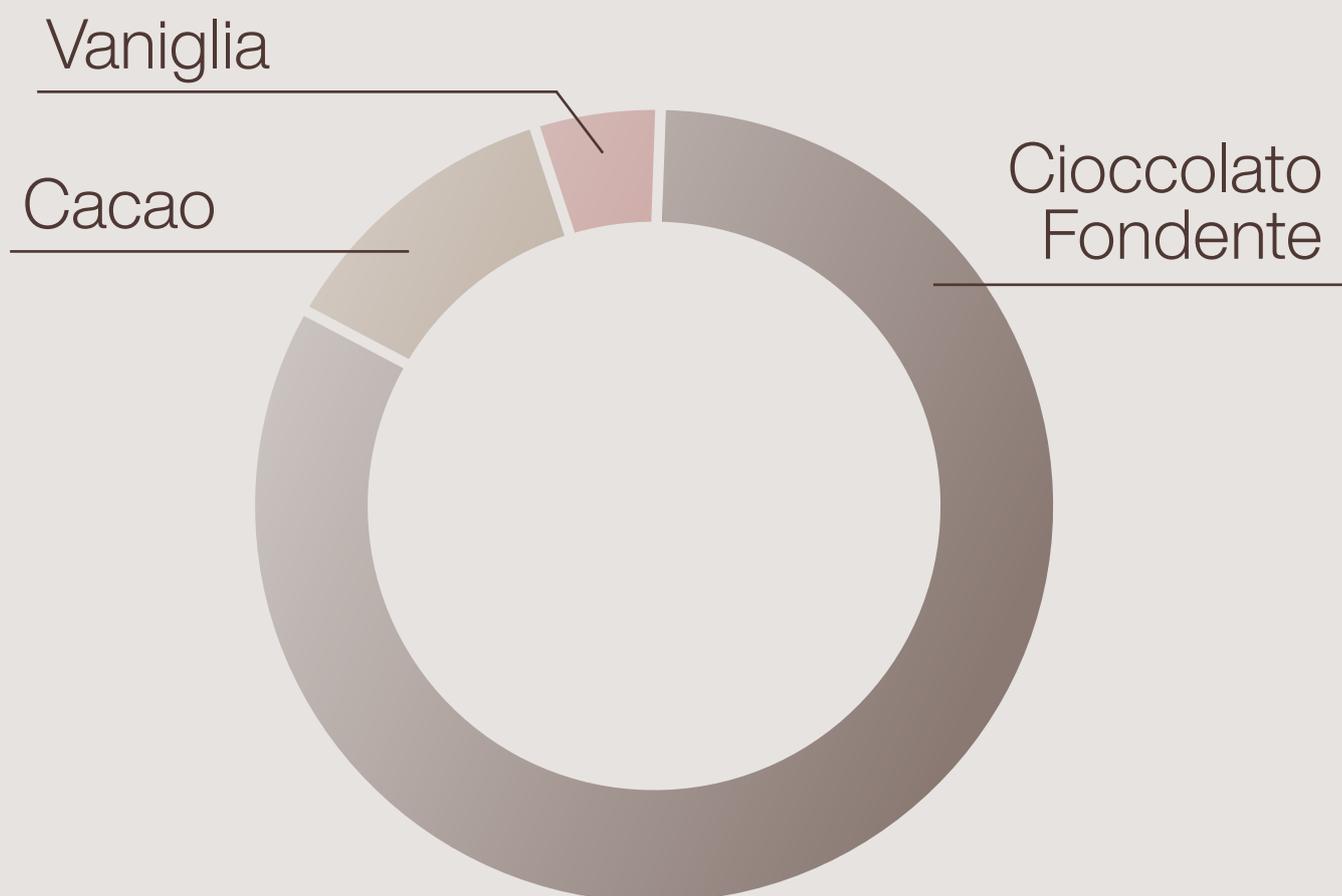
Codice **P1101**

Caratteristiche gustative

Abbinamenti

Ricette

PROFILO AROMATICO



Il profilo aromatico è l'insieme degli elementi che definiscono il gusto del prodotto attraverso note aromatiche specifiche e caratterizzanti.



Alphabetum

COMPRITAL

Cioccolati Knam **Knam Professional**

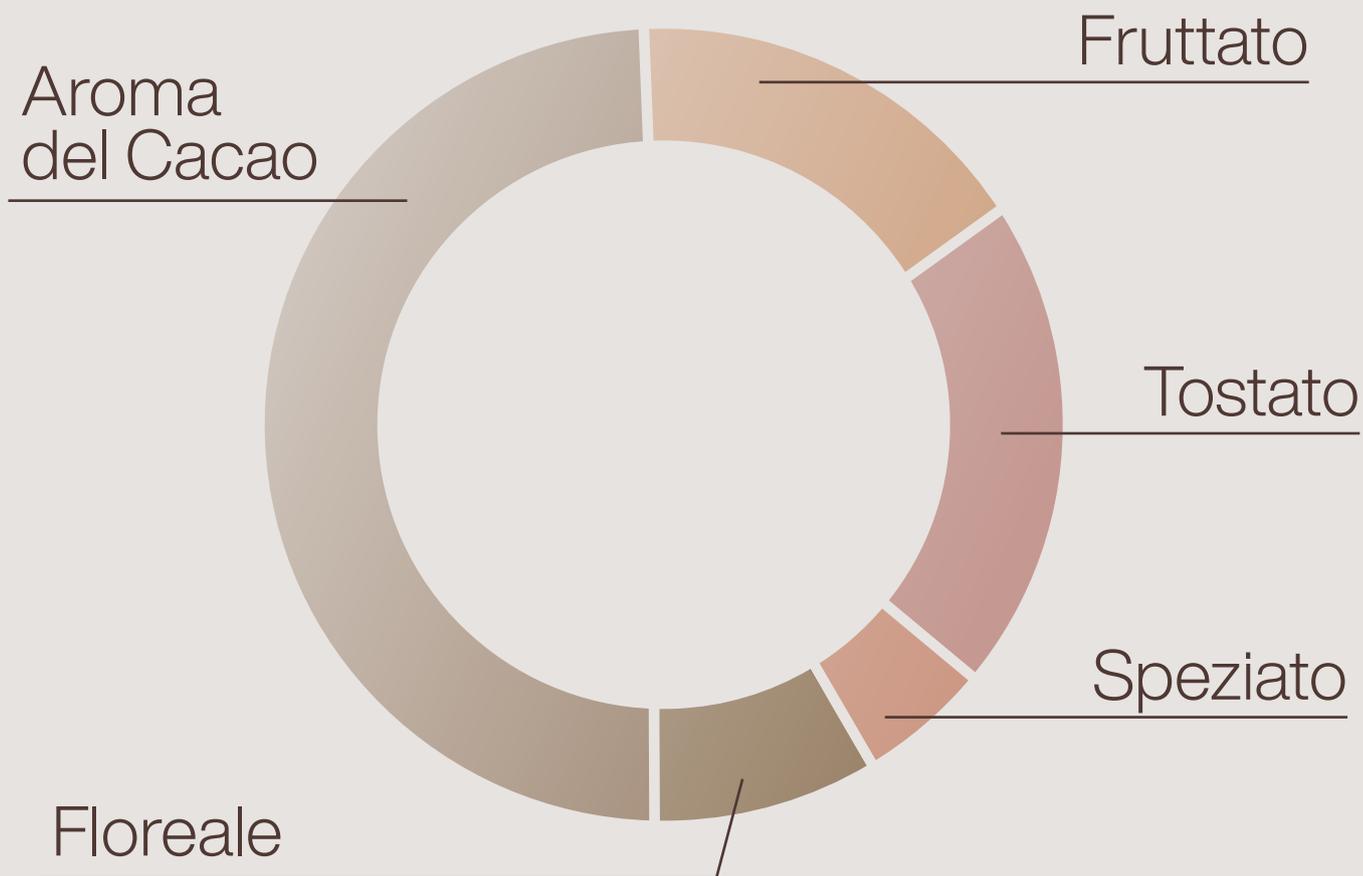
Codice **P1101**

Caratteristiche gustative

Abbinamenti

Ricette

RUOTA AROMATICA



La ruota degli aromi definisce le sensazioni olfattive e le sostanze aromatiche di un prodotto mediante una terminologia di ricerca sensoriale rigorosa e uniforme.



Alphabetum

COMPRITAL

Ciocolati Knam **Knam Professional**

Codice **P1101**

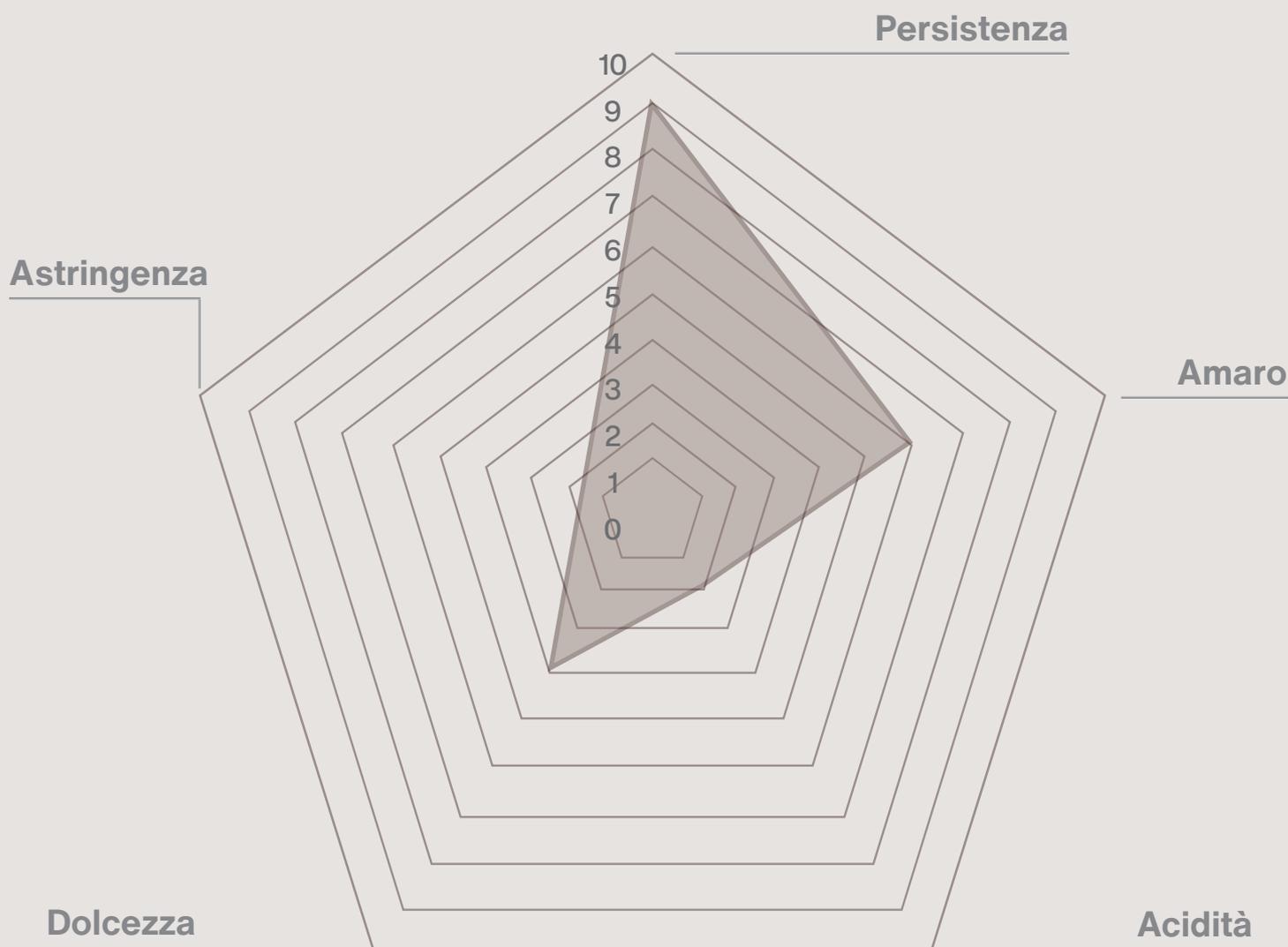
Caratteristiche gustative

Abbinamenti

Ricette

VALUTAZIONE SENSORIALE MEDIA

del gelato prodotto con Knam Professional



VALUTAZIONE 1 - 10



COMPRITAL

Cioccolati Knam

Knam Professional

Codice **P1101**

Caratteristiche gustative

La tabella indica quali ingredienti Comprital condividono un profilo aromatico compatibile con il **Cioccolato Knam Professional**.

Un punto di partenza per creare connessioni di ingredienti e ricette sorprendenti.

Abbinamenti

Ricette

K**Knam Professional**

VARIEGATI	Codice
Albicocca	PC791
Amarena	PF199C
Arancia	PC757
Choco Crunch	PC056P
Choco Rice Fondente	PC703
Choco Rice Bianco	PC702
Choco Coffee Crunch	PC785
Coco Crunch	PC792
Crema Choco-Reo	PC743
Fico al Caramello	PC786
Fragoline	PF198D
Frollino	PC510P
Frutti di Bosco	PF291P
Lampone	PC789
Limone Lime e Bergamotto	PC801



COMPRITAL

Cioccolati Knam

Knam Professional

Codice **P1101**

Caratteristiche gustative

La tabella indica quali ingredienti Comprital condividono un profilo aromatico compatibile con il **Cioccolato Knam Professional**.

Un punto di partenza per creare connessioni di ingredienti e ricette sorprendenti.

Abbinamenti

Ricette

K**Knam
Professional****VARIEGATI****Codice**

Limone e Zenzero

PC760

Mango

PC787

Mango Passion e Yuzu

PC788

Mela

PC798

Nocciola Crunch

PF296P

Passion Fruit

PF292P

Peanut Crunch

PC706

Pesca

PC790

Pistacchio Crunch

PF295P

Scroccolo

PC509P

Toffee Mou

PC528P

Whisky

PC524P



COMPRITAL

Ciocolati Knam

Knam Professional

Codice **P1101**

Caratteristiche gustative

La tabella indica quali ingredienti Comprital condividono un profilo aromatico compatibile con il **Cioccolato Knam Professional**.

Un punto di partenza per creare connessioni di ingredienti e ricette sorprendenti.

Abbinamenti

Ricette

K**Knam
Professional**

MONELLE	Codice
Monella	PF924A
Monella Bianca	PF929
Monella Cioccolato al Latte	PC749
Monella Fondente con Lampone	PC784
Monella Fondente	PC751
Monella Pistacchio	PC752
Monella Vegan	PC696
Monello	PF293P
Monello Crock	PC701



Alphabetum

COMPRITAL

Ciocolati Knam **Knam Professional**

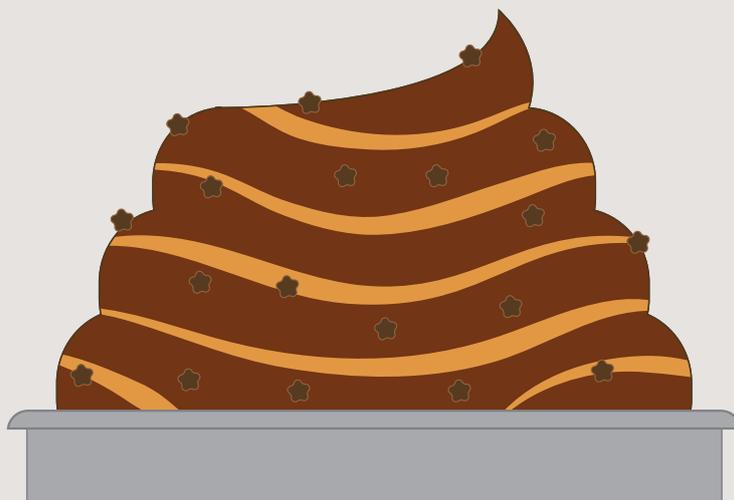
Codice **P1101**

| Caratteristiche gustative

| Abbinamenti

Ricette

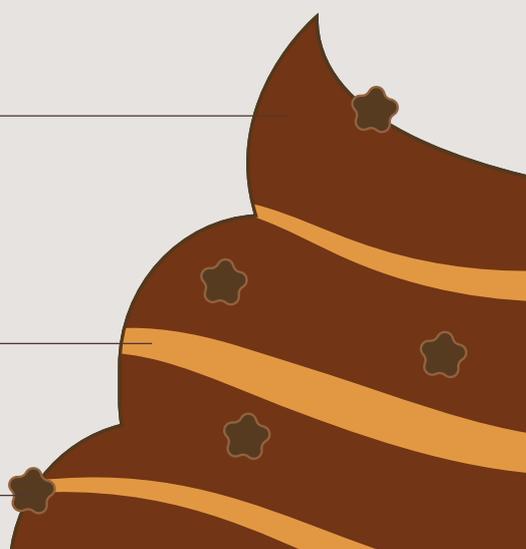
Gelato al Cioccolato Knam Professional, Variegato Fico al Caramello, Crumble al Cacao



Gelato al Cioccolato
Knam Professional

Variegato
Fico al Caramello

Crumble al Cacao





Alphabetum

COMPRITAL

Cioccolati Knam **Knam Professional**

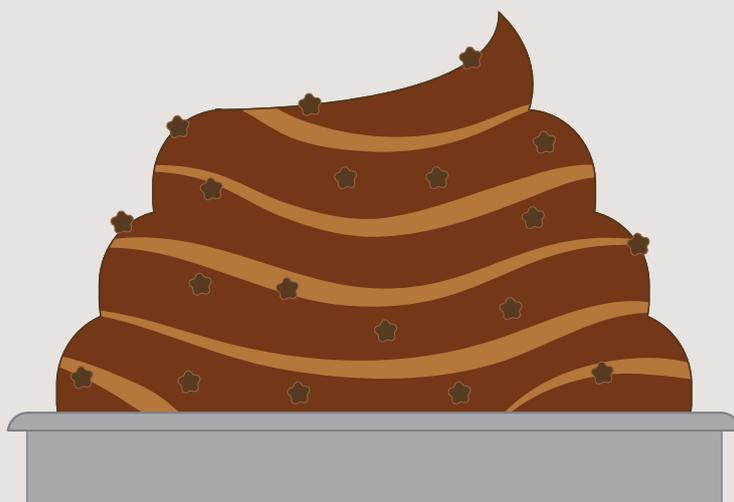
Codice **P1101**

| Caratteristiche gustative

| Abbinamenti

Ricette

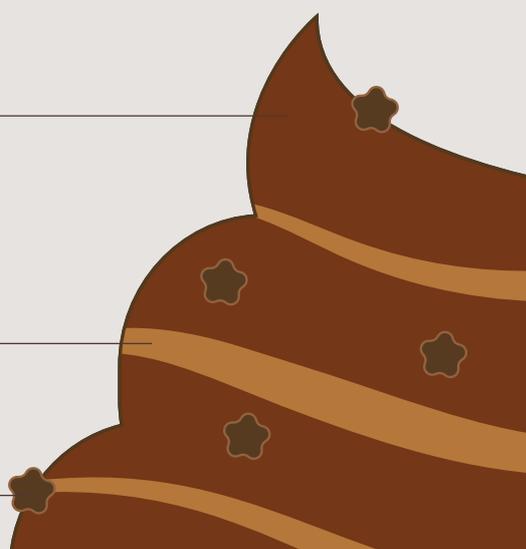
Gelato al Cioccolato Knam Professional, Glassa Caramello al burro salato, Crumble al Cacao



Gelato al Cioccolato
Knam Professional

Glassa Caramello
al burro salato

Crumble al Cacao





Alphabetum

COMPRITAL

Ciocolati Knam **Knam Professional**

Codice **P1101**

Caratteristiche gustative

Abbinamenti

Ricette

**Gelato al Cioccolato Knam Professional
al sale Maldon, Salsa fondente di Knam
e Gruè di cacao, Crumble al Cacao**



Gelato al Cioccolato
Knam Professional al sale Maldon

Salsa fondente di Knam
e Gruè di Cacao

Crumble al Cacao



Caratteristiche gustative

Abbinamenti

Ricette

Semifreddo Vaniglia e Kirsh, Cioccolato Knam Professional, Sorbetto all'Amarena, Variegato all'Amarena, Marquise al Cacao



Semifreddo
Vaniglia e Kirsh

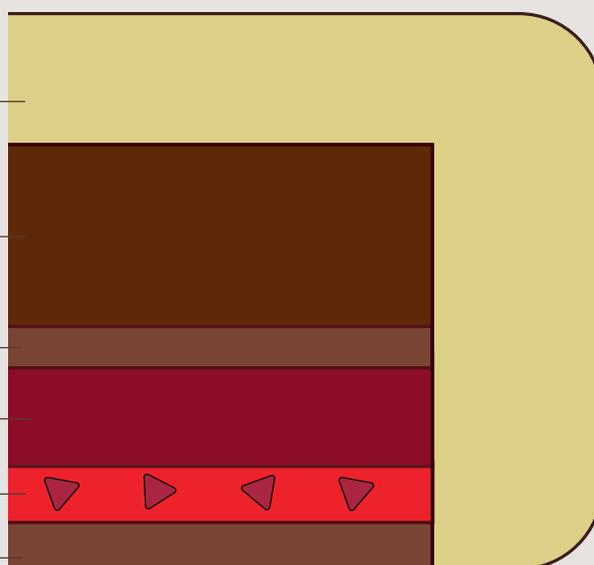
Cioccolato Knam
Professional

Marquise al cacao

Sorbetto Amarena

Variegato Amarena

Marquise al cacao





Scopri tutta la nostra gamma prodotti su

www.comprital.com