

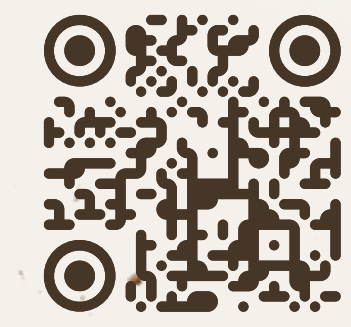


# BRUNO GREZZO

cod. 21SBS0187  
con caffè decaffeinato



www.alvena.it



Disaronno Ingredients S.p.A.  
Via IV Novembre, 12 36077 Altavilla Vicentina (VI) + 39 0444 333600  
disaronnoingredients.com



# I GREZZI

## UN'ESPERIENZA SENSORIALE UNICA

alvena.it



# MORO GREZZO

cod. 21SBS0185  
con fave di cacao



alvena.it

# Moro Grezzo

cod. 21SBS0185

**Moro Grezzo**, il prodotto completo in polvere che rivoluziona il gelato al cioccolato! Basta aggiungere acqua per ottenere un delizioso **sorbetto al gusto di cioccolato intenso**, arricchito da una croccante granella di fave di cacao.

## Caratteristiche principali:

- Preparazione **semplice e veloce**.
- Gusto **pieno e autentico** di cacao.
- Texture **vellutata** e sorprendente croccantezza.



# Bruno Grezzo

cod. 21SBS0187

**Bruno Grezzo**, è un prodotto completo in polvere per un risultato senza eguali! Con la sola aggiunta di acqua si potrà ottenere un delizioso **sorbetto al gusto di caffè intenso e decaffeinato**, arricchito da una croccante granella di fave di cacao.

## Caratteristiche principali:

- Decaffeinato
- Gusto **intenso** di caffè.
- Prodotto arricchito dalla presenza di fave di cacao.

## IL PROCESSO DI LAVORAZIONE DEL CACAO



La lavorazione del cacao parte dalla sua coltivazione nelle regioni tropicali.

La pianta Theobroma è un albero sempreverde originario dell'America. I frutti (cabosse) vengono raccolti, i semi estratti e fermentati per sviluppare i sapori. Dopo l'asciugatura al sole, i semi vengono tostati per affinare gli aromi e macinati per ottenere massa e burro di cacao.

Il gelato al cioccolato è da sempre uno dei gusti più amati in tutte le gelaterie!

## Variegato Cioccolato Grezzo

cod. 19VCG0075

Variegato dal gusto di **cioccolato fondente** molto **intenso e persistente** con dei granelli di zucchero di canna microincapsulato che dona una sensazione di croccantezza e di corposità al palato.



## Variegato Mokka Grezzo

cod. 19VCG0077

Variegato al gusto di **cacao e nocciola con una nota al caffè**. Arricchito da zucchero microincapsulato leggermente salato e una granella di mandorle senza derivati del latte aggiunti.

## IL PROCESSO DI LAVORAZIONE DEL CAFFÈ



Il caffè si ottiene coltivando piante di Coffea (Arabica o Robusta) in climi tropicali.

I frutti della pianta vengono raccolti e selezionati; i semi vengono estratti con metodi a umido o a secco.

Dopo fermentazione, asciugatura e decorticatura, i chicchi verdi vengono tostati per sviluppare gli aromi caratteristici. Infine, il caffè tostato viene macinato e confezionato per il consumo.

La bevanda del caffè è sempre più richiesta anche in versione gelato!

