



# Cesarin®

dal 1920

# CABOSSA Jam

verso nuovi confini del sapore

**Cabossa Jam - la confettura del frutto del cacao si arricchisce di tutta la bontà del cioccolato fondente. Per un gusto che sorprende.**

**Cabossa Jam** è l'innovativa confettura del frutto del cacao **arricchito con cioccolato fondente**. A rendere unica questa nuova linea è il sapore inaspettato, che **abbina la freschezza tropicale** del frutto della passione, del mango e della banana alle sfumature persistenti del migliore cacao fondente.

Altamente termostabile, il prodotto garantisce un'ottima tenuta abbinata ad una grande lavorabilità

- ★ nelle **applicazioni da forno** mantiene una consistenza compatta che non fuoriesce dagli impasti;
- ★ nell'**uso post forno** si presta come farcitura grazie alla consistenza morbida e cremosa.

**Cabossa Jam** garantisce etichette pulite in linea con le crescenti esigenze del mercato: il prodotto è **senza aromi, senza emulsionanti, senza coloranti e senza conservanti**.

**Pronta per l'uso**, **Cabossa Jam** si presenta con un colore lucido e una texture sempre lavorabile che si conserva a lungo a temperatura ambiente.

**Una scelta di qualità preferita dal Maitre Chocolatier Davide Comaschi - Chocolate Academy**



CHOCOLATE ACADEMY



### Vantaggi

- ★ Gusto **innovativo** con **note fruttate**.
- ★ Arricchita con **cioccolato fondente**.
- ★ Etichetta pulita: **free from aromi, emulsionanti, coloranti, conservanti**.
- ★ Consistenza **cremosa**.
- ★ Per applicazioni **da forno e post-forno**.

### Ispirazioni

Sacher-torte, biscotti, brioches.

### Stoccaggio

In luogo fresco e asciutto.

### Packaging

2 latte da 3 kg.

