

CHOCOLATES

GRAN FINALE

FLEISCHMANN



O ponto
certo
para criar

O sabor e a aparência do chocolate **50% cacau**, com a resistência, a performance e o **selo de qualidade Fleischmann** trazem criatividade e aquele toque final mais do que especial em suas receitas.

Chocolate Granulado Macio

Por entregar um acabamento com ótima aparência e muito mais brilho, é o mais indicado para decoração.



Não contém
gordura
hidrogenada



Ótima
aparência,
com muito
mais brilho



Contém massa
de cacau
e sabor intenso
de chocolate



Ideal
para
decoração

Chocolate Granulado Crocante

Ideal para forneamento, pois suporta altas temperaturas e não perde o formato após assado.



Não contém
gordura
hidrogenada



Ótima
aparência,
com muito
mais brilho



Contém massa
de cacau
e sabor intenso
de chocolate



Ideal para
forneamento.
É crocante e não perde
o formato depois
de assado.

Chocolate em pó

Chocolate solúvel **50% cacau** para receitas que pedem versatilidade, sabor marcante e coloração viva. É perfeito para bebidas, cremes, decoração e acabamentos refinados.



Sabor natural e intenso (50% cacau)



Coloração escura, levemente avermelhada



Versatilidade e praticidade para diversas aplicações



Pronto para uso, como ingrediente ou para polvilhar



Os Chocolates Gran Finale

foram especialmente desenvolvidos para serem aplicados em receitas de bolos, doces, bebidas, sorvetes, shakes e sobremesas, como brigadeiro, mousse de chocolate, pavê, entre outros. Indicado também para decoração, acabamento e finalizações.

Sugestões de uso

Granulado Macio

Brigadeiros, Torta Floresta Negra, Trufa Cone, Bolo de Chocolate Gelado, Brigadeirão, Bolo Trufado e Cassata.



Granulado Crocante

Bolo Formigueiro, Bolo de Cenoura, Cupcakes, Muffins, Donuts, Pães e Chocotones.



Chocolate em Pó

Bolos Decorados, Café Vienense, Milk-Shakes, Brigadeiros, Mousse de Chocolate, Pavê, Trufas, Sobremesas e Sorvetes.



GRAN FINALE



O ponto
certo
para criar

Código PA	Descrição do Item	Embalagem	EAN 13 Primária	DUN 14 Terciária	Paletização	Validade
2110571	Chocolate em Pó Solúvel 50% 10 UN. X 1 KG GFN	10 UN. X 1 KG	7898331012167	17898331012164	70	548 dias
2210370	Chocolate Granulado Macio 10 UN. X 1 KG GFN	10 UN. X 1 KG	7898331012457	17898331012454	70	12 meses
2210371	Chocolate Granulado Crocante 10 UN. X 1 KG GFN	10 UN. X 1 KG	7898331012464	17898331012461	70	12 meses