

POZNAJ DESEO



ROZPIESZCZANIE INNYCH TO NASZA SPECJALNOŚĆ

SPIS TREŚCI

<u>O DESEO</u>	3
<u>Ciastka Petit Gateau / Monoporcje</u>	4
<u>Branding ciastek</u>	8
<u>Oferta eventowa</u>	13
<u>Torty</u>	18
<u>Croissanty</u>	24
<u>Zestawy prezentowe</u>	26
<u>Skomponuj własny zestaw</u>	30
<u>Czekolady bean-to-bar z linii Premium</u>	31
<u>Czekolady bean-to-bar z linii JOY</u>	34
<u>Dropsy czekoladowe bean-to-bar</u>	37
<u>Czekoladowe clusters</u>	40
<u>Kremy oraz pasty orzechowe</u>	43
<u>Kawa ziarnista klasy Speciality</u>	46

DESEO PATISSERIE & CHOCOLATERIE

- Jest cukiernią specjalizującą się w nowoczesnym cukiernictwie, która zaskakuje zarówno smakiem, jak i formą tworzonych deserów.
- Przy produkcji używamy jedynie produktów najwyższej jakości, a gdy nie są dostępne na rynku – produkujemy je sami.
- W naszej pracy jesteśmy kreatywni. Pracujemy nad nowymi połączeniami smaków, ulepszamy wygląd naszych produktów, tak aby każda nowa rzecz była zaskakująca i powodowała zachwyty.
- Inspiracje czerpiemy z aktualnych trendów z całego świata, a poszerzaniu naszych horyzontów służą liczne podróże, które zawsze stanowią podstawę do wchodzenia na jeszcze wyższy poziom nowoczesnego cukiernictwa.
- Obecnie DESEO Patisserie & Chocolaterie posiada 6 lokali w Warszawie oraz 5 cukierni w innych dużych miastach w Polsce. Znajdą nas Państwo w prestiżowym Starym Browarze w Poznaniu, w nowej inwestycji Bulvary we Wrocławiu, w pięknie zrewitalizowanych Fuzja Łódź czy Montownia Gdańsk oraz na Placu Zdrojowym w Sopocie.
- Od 2021 roku firma mocno rozwija się również od strony produkcyjnej. Wprowadziliśmy na rynek dwie linie czekolad bean-to-bar (produkowanych od ziarna kakaowca do tabliczki), pasty orzechowe 100%, kremy oraz praliny na bazie orzechów, dropsy czekoladowe bean-to-bar czy też autorskie czekoladowe przekąski takie jak Chocolate Clusters czy Cacao Crunchy.
- W 2015 r. zostaliśmy nagrodzeni nagrodą **Best of Warsaw** przez Warsaw Insider.
- Obecnie DESEO Patisserie & Chocolaterie posiada 6 lokali w Warszawie, 1 lokal w Poznaniu w Starym Browarze oraz cukiernię w Gdańsku w Food Hall Montownia.
- W roku 2022 oraz 2023 nasze czekolady bean-to-bar zostały docenione w prestiżowym konkursie **International Chocolate Awards**, którego głównym celem jest wsparcie firm wyspecjalizowanych w tworzeniu wysokojakościowych produktów czekoladowych. International Chocolate Awards są przyznawane od 2012 roku, a jury składa się z grona niezależnych specjalistów zajmujących się tematyką czekolady bean-to-bar, działających w Wielkiej Brytanii, Stanach Zjednoczonych oraz we Włoszech.

PETIT GATEAU

AKTUALNA
OFERTA



ganache z wytrawnej czekolady Nikaragua 70% / ganache z karmelu i wytrawnej czekolady Nikaragua 70% / mus na bazie wytrawnej czekolady Nikaragua 70% / ciasto Moelleux na bazie wytrawnej czekolady Nikaragua 70% / prażynka z nibsami

* do stworzenia tego ciastka używamy własnej czekolady bean-to-bar

NIKARAGUA



mus chantilly z wanilią Bourbon z Madagaskaru / kawałki truskawek / prażynka z liofilizowaną truskawką / puszysty biszkopt / truskawkowy glacage

FRESAMORE

PETIT GATEAU

AKTUALNA
OFERTA
A



mus z białej czekolady infuzowany imbirem i liśćmi limonki kaffir / płynne wnętrze na bazie marakui, mango i calamansi z kawałkami świeżego ananasa / kruche ciastko z paloną białą czekoladą

AZIA 2.0



BEZGLUTENOWE

ganache z białej czekolady z pastą z orzecha laskowego / słona pralina z orzecha laskowego / biszkopt orzechowy / solony karmel / polewa z wytrawnej czekolady z kawałkami orzecha laskowego

TESORO



kremowy sernik pistacjowy / polewa z na bazie białej czekolady i pasty pistacjowej 100% / kruszone pistacje / waniliowy ganache na bazie białej czekolady

PISTACHIO CHEESECAKE

PETIT GATEAU

AKTUALNA
OFERTA

A



mus malinowy / konfitura z malin z bergamotką /
mini cheesecake waniliowy / delikatny biszkopt Joconde z limonką

BELLA



BEZGLUTENOWE

mus kokosowy / pralina migdałowo – kokosowa / kokosanka /
czekolada bean-to-bar Togo 60%

COCONUT



krem chantilly z wanilią Bourbon z Madagaskaru / cremeux o smaku japońskiej
zielonej herbaty matcha na bazie organicznej matchy z Uji / biszkopt matcha /
krem chantilly o smaku matcha
** dostępne tylko na zamówienie*

KIOTO

PETIT GATEAU

AKTUALNA
OFERTA
A



mus pistacjowy / namelaka pistacjowa / pralina pistacjowa / chrupiąca prażynka pistacjowa / biszkopt pistacjowy / prażone pistacje

PISTACHIO

Zapytaj o dostępne ciastka sezonowe

Poproś o wycenę

jakub.chojnowski@deseopatisserie.com

W przypadku ciasteczek petit gateau istnieją ogromne możliwości zmiany kolorystyki oraz brandowania. Przy ciastkach takich jak Nikaragua, Bella, Kioto, Pistachio, Peanut czy Chocoberry możemy zmienić kolor ciastka – zarówno tego wykończonego zamszem (matowe wykończenie), jak i tego wykończonego błyszczącym glacage'm. Możemy zatem dostosować kolor ciastka do koloru logotypu lub np. do kolorystyki wydarzenia / kolorystyki nowego produktu.

Mamy również możliwość położenia na ciastkach logotypu.

Ze względów technicznych jest to możliwe tylko na ciastkach z płaską powierzchnią na górze.

Takimi ciastkami w naszej obecnej ofercie są:



NIKARAGUA

ganache z wytrawnej czekolady
Nikaragua 70% / ganache
z karmelu i wytrawnej czekolady
Nikaragua 70% / mus na bazie
wytrawnej czekolady Nikaragua
70% / ciasto Moelleux na bazie
wytrawnej czekolady Nikaragua
70% / prażynka z nibsami



KIOTO

krem chantilly z wanilią Bourbon
z Madagaskaru / cremeux o smaku
japońskiej zielonej herbaty matcha na
bazie organicznej matchy z Uji / biszkopt
matcha / krem chantilly o smaku matcha
** warto pamiętać, że smak japońskiej
herbaty matcha jest dość
charakterystyczny
i w przypadku dużych imprez firmowych
może być ryzykowny*



BELLA

mus malinowy / konfitura z malin
z bergamotką / mini cheesecake
waniliowy / delikatny biszkopt
Joconde z limonką



PISTACHIO

mus pistacjowy / namelaka
pistacjowa / pralina pistacjowa /
chrupiąca prażynka pistacjowa /
biszkopt pistacjowy /
prażone pistacje

Wszystkie ciastka można wykończyć na ustalony wcześniej kolor, a logotyp lub napis drukujemy na masie cukrowej.

Jako DESEO z dumą informujemy, że wprowadzamy nowe możliwości nadruku spożywczego na naszych monoporcjach! Dzięki nowoczesnym technologiom możemy teraz oferować spersonalizowane i estetyczne nadruki, które dodadzą niepowtarzalnego charakteru każdemu deserowi. To doskonały sposób na wyróżnienie marki, wprowadzenie kreatywnych wzorów, a także podkreślenie wyjątkowości naszych wyrobów. Z nami każda monoporcja stanie się małym dziełem sztuki!

PRZYKŁADOWY
PROJEKT
I REALIZACJE



Monoporcje możliwe do personalizacji to:

- Nikaragua
- Pistachio
- Bella

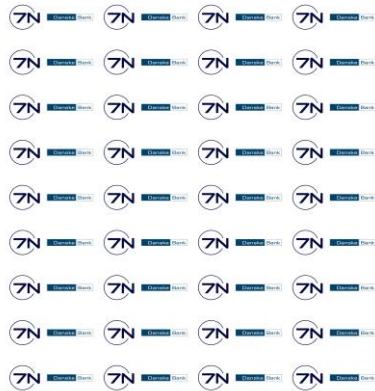
Koszt brandingu jednej monoporcji to 3 zł netto.

Przy dekorowanych ciastkach całość napisu / grafiki musi się zmieścić w prostokącie 5,5 x 2 cm lub w kółku o średnicy 5 cm.

By przygotować logotypy na masie cukrowej, potrzebujemy od Państwa gotową stronę A4 z projektem nadruku oraz najlepiej z liniami cięcia – tak, byśmy mogli wyciąć poszczególne logotypy. Na jednej stronie mieści się ich zwykle około 30. My wysyłamy projekt do punktu, który drukuje logotypy / napisy na masie cukrowej. Wysyłamy, odbieramy, a następnie układamy je na ciastkach.

Koszt 1 strony A4 z logotypami / grafikami / napisami

PRZYKŁADOWY
PROJEKT
I REALIZACJE



Personalizacje i branding wyceniane są indywidualnie

Istnieje również możliwość obrandowania / udekorowania ciastek dedykowanym elementami czekoladowymi.

Jednym z rozwiązań jest przygotowanie **czekoladowych monet z logotypem**. Monety mogą być zrobione z wytrawnej lub białej czekolady, a następnie pomalowane złotym lub srebrnym pyłkiem. Położenie takiej monety na monoporcji to elegancki sposób na obrandowanie ciastka.

Wyzwaniem jest tu natomiast produkcja własnej pieczęci (po stronie Klienta). Chętnie podzielimy się namiarem na sprawdzonego Grawera :)



Przykład ciastka
przygotowanego
na premierę
nowego produktu
Gillette Venus
- Rose Gold



W zależności od potrzeb Klienta możemy dobrać do danego ciastka jedną z dostępnych w DESEO czekoladowych dekoracji i np. pomalować ją w kolorystyce pasującej do logotypu czy komunikowanego produktu.

BRANDING CIASTEK

INNE ELEMENTY
DEKORACYJNE

Możemy również przygotować wybrany kształt z czekolady i nim udekorować ciastko.

Takie rozwiązanie często stosujemy w DESEO – z czekolady szykujemy dekoracje takie jak serca, pająki na Halloween, czy mapy Polski, którymi dekorujemy ciastka serwowane z okazji Dnia Niepodległości.

Możliwości techniczne przygotowania określonego kształtu z czekolady do ustalenia indywidualnie.

OPAKOWANIE

Ciastka Petit Gateau możemy zapakować na 3 sposoby:

- w opakowania **indywidualne idealne**, gdy chcemy np. wręczyć ciastka wszystkim Pracownikom na biurko lub rozwieźć do różnych Klientów w Warszawie – (zdjęcie pudełka obok)
- w opakowania **na 2 ciastka** w sam raz, gdy robimy wysyłkę różnych ciastek
- w opakowania **na 4 ciastka** wybierane przy wysyłkach słodkich paczek, ale również przy zamawianiu ciastek na imprezę / event / spotkanie

W przypadku ciastek pakowanych w indywidualne opakowania istnieje możliwość dodania naklejki z brandingiem na opakowaniu, w miejscu, w którym otwiera się pudełeczko.

Wymiary pudełka: 9 x 9 x 9 cm

Przy zamówieniach więcej niż 10 ciastek w indywidualnym opakowaniu, doliczamy 2 zł per ciastko za opakowanie i czas poświęcony na konfekcjonowanie.



OFERTA EVENTOWA

PATERA



Istnieje możliwość wypożyczenia patery, na której można wyeksponować ciastka podczas spotkania / eventu.

Patera umożliwi eleganckie wyeksponowanie ciastek i robi duże wrażenie. Na paterze można umieścić ciastka jednego rodzaju, w jednym kolorze, ale też miks ciastek w kolorach dopasowanych do kolorystyki marki czy wydarzenia.

DREWNIANE PODESTY



Istnieje też możliwość ekspozycji ciastek na eleganckich drewnianych podestach. Na jednym podestku zmieści się 9 ciastek.

OFERTA EVENTOWA



W najnowszej ofercie cateringowej postanowiliśmy połączyć to co uwielbiamy, czyli MINI desery, zaczerpnięte bezpośrednio z naszej oferty ciastek Petit Gateau. W połączeniu z bardziej swobodną i mniej zobowiązującą ofertą deserów typu FINGER FOOD.

OFERTA EVENTOWA



mus chantilly z wanilią Bourbon z Madagaskaru / kawałki truskawek /
prażynka z liofilizowaną truskawką / puszysty biskopt / truskawkowy
glacage

MINI FRESAMORE



mus malinowy / konfitura z malin z bergamotką / mini
cheesecake waniliowy

MINI BELLA



ciasto parzone z chrupiącą kruszonką / krem patissiere z wanilią
Bourbon z Madagaskaru / marmolada malinowa / krem chantilly
z dodatkiem wanilii

MINI SUMMER

OFERTA EVENTOWA



ganache z wytrawnej czekolady Nikaragua 70% /
mus na bazie wytrawnej czekolady Nikaragua 70%/
ciasto Moelleux na bazie wytrawnej czekolady
Nikaragua 70%/ prażynka z nibsami

MINI NIKARAGUA



ganache z białej czekolady z pastą z orzecha laskowego /
słona pralina z orzecha laskowego / polewa z wytrawnej
czekolady z kawałkami orzecha laskowego

MINI TESORO



kremowy sernik pistacjowy / polewa na bazie białej czekolady
i pasty pistacjowej 100% z kawałkami pistacji /
waniliowy ganache na bazie białej czekolady

MINI PISTACHIO CHEESECAKE

OFERTA EVENTOWA



mus orzechowy / krem karmelowy / pralina z orzecha
laskowego / crumble waniliowe

MINI NOCCIOLA



cytrusowy curd / crumble waniliowe / mini beziki

MINI CITRUS TART



mus z białej czekolady infuzowany imbirem i liśćmi limonki kaffir
/ coulis z marakuj, mango i calamansi z kawałkami świeżego
ananasa

MINI AZIA

TORTY



Nasz standardowy rozmiar tortu to tort dla 10-12 osób o średnicy 18 cm i wadze około 1 kg. Przy każdym torcie znajdą Państwo informacje, w jakim rozmiarze możemy go przygotować.

Aktualne ceny dostępne są w esklepie:

<https://deseopatisserie.com/sklep/>

Dostępne opcje:

dla 4-6 osób	dla 10-12 osób	dla 20-24 osób	dla 30-35 osób	dla 50-55 osób	dla 100 osób
Ø 14 cm	Ø 18 cm	Ø 24 cm	Ø 28 cm	Ø 38 cm	40 x 60 cm
ok. 600 g	ok. 1 kg	ok. 2 kg	ok. 3 kg	ok. 5 kg	ok. 10 kg

TORTY



ganache z wytrawnej czekolady Nikaragua 70%/ ganache z karmelu i wytrawnej czekolady Nikaragua 70% / mus na bazie wytrawnej czekolady Nikaragua 70%/ ciasto Moelleux na bazie wytrawnej czekolady Nikaragua 70%/ prażynka z nibsami

Cena netto:

dla 10-12 osób	dla 20-24 osób	dla 30-35 osób	dla 50-55 osób	dla 100 osób
280,00 zł	560,00 zł	840,00 zł	1400,00 zł	2800,00 zł

NIKARAGUA



mus z orzechów laskowych / krem namelaka o smaku orzecha laskowego / pralina z orzecha laskowego / krem karmelowy / prażynka z mlecznej czekolady z orzechem laskowym / biszkopt orzechowy

Cena netto:

dla 10-12 osób	dla 20-24 osób	dla 30-35 osób	dla 50-55 osób	dla 100 osób
280,00 zł	560,00 zł	840,00 zł	1400,00 zł	2800,00 zł

NOCCIOLA



mus kawowy / krem na bazie czekolady bean-to-bar Dominikana Dark Milk 52% / krem namelaka na bazie czekolady karmelowej / chrupiąca prażynka z praliną kawową / biszkopt Joconde nasączony syropem kawowym z likierem Chopin

Cena netto:

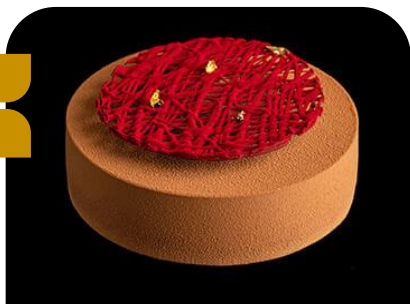
dla 4-6 osób	dla 10-12 osób	dla 20-24 osób	dla 30-35 osób	dla 50-55 osób	dla 100 osób
000,00 zł	280,00 zł	560,00 zł	840,00 zł	1400,00 zł	2800,00 zł

OPERA

TORTY

WEGAŃSKI

BEZGLUTENOWE



mus na bazie czekolady Madagaskar 67% i mleczka kokosowego / marmolada wiśniowa / ganache z wytrawnej czekolady / prażynka słonecznikowa

Cena netto:

dla 10-12 osób

280,00 zł

dla 20-24 osób

560,00 zł

dla 30-35 osób

840,00 zł

LUNA



kremowy sernik pistacjowy / polewa czekoladowo-pistacjowa z kawałkami pistacji / waniliowy ganache na bazie białej czekolady

Cena netto:

dla 10-12 osób

280,00 zł

PISTACHIO CHEESECAKE XXL



mus z wanilią Bourbon z Madagaskaru / galaretka z czerwonych owoców – truskawka, wiśnia, malina/ waniliowy krem namelaka / prażynka waniliowa / biszkopt waniliowy / krem chantilly

Cena netto:

dla 4-6 osób

000,00 zł

dla 10-12 osób

280,00 zł

dla 20-24 osób

560,00 zł

dla 30-35 osób

840,00 zł

dla 50-55 osób

1400,00 zł

dla 100 osób

2800,00 zł

LORENA

TORTY



mus chantilly z wanilią Bourbon z Madagaskaru / prażynka z białej czekolady z płatkami migdałów i liofilizowanej truskawki / biskopt szpinakowy ze skórką z pomarańczy / galaretka z całymi truskawkami

dla 10-12 osób

Cena netto: 280,00 zł

FRESAMORE



mus z białej czekolady infuzowany imbirem i liśćmi limonki kaffir / płynne wnętrze na bazie marakui, mango i calamansi z kawałkami świeżego ananasa / biskopt kokosowy / kruche ciastko z paloną białą czekoladą

dla 10-12 osób

dla 20-24 osób

Cena netto: 280,00 zł

560,00 zł

AZIA 2.0



mus z wanilią Bourbon z Madagaskaru / galaretka z czerwonych owoców – truskawka, wiśnia, malina/ waniliowy krem namelaka / prażynka waniliowa / biskopt waniliowy / krem chantilly

dla 10-12 osób

dla 20-24 osób

Cena netto: 280,00 zł

560,00 zł

BELLA

TORTY



krem chantilly z wanilią Bourbon z Madagaskaru / cremeux o smaku japońskiej zielonej herbaty matcha na bazie organicznej matchy z Uji / biszkopt matcha / krem chantilly o smaku matcha

dla 10-12 osób

Cena netto:

280,00 zł

KIOTO



mus pistacjowy / namelaka pistacjowa / pralina pistacjowa / chrupiąca prażynka pistacjowa / biszkopt pistacjowy / prażone pistacje

dla 10-12 osób

Cena netto:

280,00 zł

PISTACHIO

TORTY

DEKORACJE
SPECJALNE

W ofercie dostępne są sześć rodzajów specjalnych dekoracji, którymi można udekorować dowolny smak tortu.

(Nie dotyczy Kioto & Pistachio Cheesecake)



JEDNOROŻEC



KOSMOS



PIŁKA NOŻNA



PINK LOVER



CLASSIC GOLDEN
& BROWN



PANDA

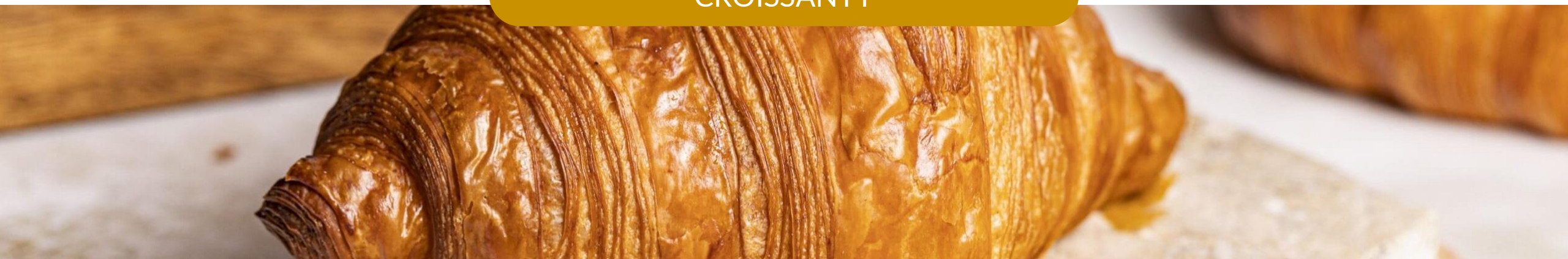
BRANDING TORTÓW

MOŻLIWOŚCI

Podobnie jak w przypadku ciastek petit gateau, istnieje również możliwość brandowania tortów. Możliwości jest wiele – od zmiany kolorystyki na spójną z kolorystyką logo czy danego wydarzenia poprzez możliwość stworzenia logo z czekolady czy też nałożenia na tort logotypu / grafiki czy zdjęcia drukowanego na masie cukrowej.



CROISSANTY



pistacjowy krem patissiere / pralina pistacjowa

CROISSANT PISTACJOWY



konfitura malinowa / krem patissiere z wanilią Bourbon z
Madagaskaru /
biała czekolada / liofilizowane maliny

SUPREME MALINA & WANILIA

CROISSANTY



curd marakuja / ganache na bazie białej czekolady i wanilii
Bourbon z Madagaskaru

SUPREME MARAKUJA



karmelowy krem namelaka / pralina z orzechów laskowych

CRUFFIN KARMEL & ORZECH LASKOWY



sernik Baskijski z Wanilią Bourbon z Madagaskaru / ciasto
półfrancuskie

SERNIK BASKIJKI

ZESTAWY PREZENTOWE



DESEO Patisserie & Chocolaterie posiada szeroką ofertę zestawów prezentowych. Poza przedstawionymi poniżej propozycjami, istnieje również możliwość przygotowania zestawów całkowicie według własnego uznania.

Wszystkie zestawy DESEO pakujemy w kraftowe pudełka idealnie pasujące do produktów orzechowych i czekoladowych. W środku znajdziecie Państwo bibułkę, która sprawia, że rozpakowywanie zestawu przypomina rozpakowywanie prezentu. Produkty ułożone są na tzw. wiórkach. Do zestawu możemy dołożyć kartkę z życzeniami. Wszystkie pudełka zaklejamy naklejką DESEO.

W ofercie znajdują się 3 rozmiary pudełek – rozmiar dopasujemy w zależności od tego, co ma się znaleźć w zestawie.



PROPOZYCJE ZESTAWÓW PREZENTOWYCH



W zestawie prezentowym MAXI Czekolada znajdziesz:

- 3 czekolady bean-to-bar produkowane przez nas od ziarna kakaowca do tabliczki – wybór spośród 5 smaków czekolad
- 2 opakowania czekoladowych clusters (chrupiące przekąski na bazie czekolady, orzechów i suszonych owoców) – aktualnie 5 opcji do wyboru (pistacja & crumble waniliowe, biała czekolada / kokos / migdał, orzechy arachidowe & czekolada karmelowa Gold, czekolada malinowa, precelki z orzechami pekan)

ZESTAW MAXI CZEKOLADA



Idealny zestaw dla tych, którzy kochają orzechy oraz dla tych, którzy chcą spróbować wszystkich past orzechowych DESEO 100%.

W zestawie orzechowym znajdziecie:

- pasta z orzechów laskowych 100%
- pasta pistacjowa 100% – totalny bestseller DESEO!
- masło z orzechów arachidowych 100%

PASTY ORZECHOWE 100%



Totalna orzechowa rozpusta! :) Masa orzechów

– w dwóch wydaniach – naszych past orzechowych 100% oraz naszych pralin orzechowych.

W zestawie znajdziecie:

- pralina z orzechów laskowych
- pralina z orzechów pekan
- pasta z orzechów laskowych 100%
- pasta pistacjowa 100% – bestseller DESEO!
- masło z orzechów arachidowych 100%

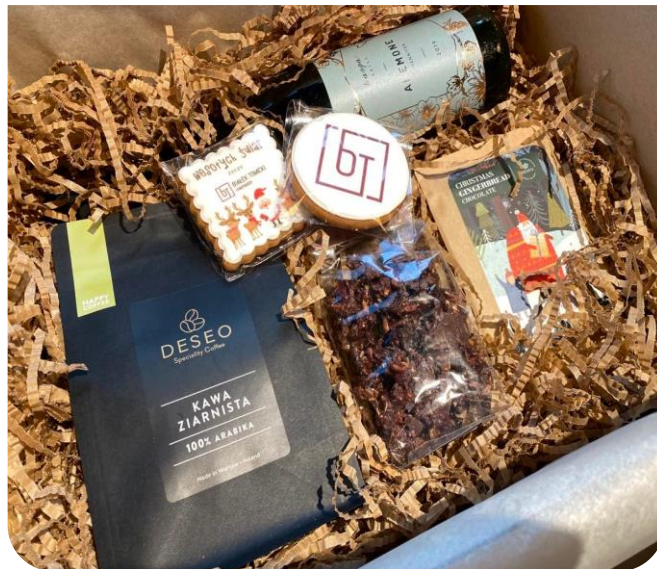
ZESTAW PAST I PRALIN ORZECHOWYCH DESEO

Istnieje możliwość brandowania zestawów prezentowych na 3 sposoby:

- **dodanie naklejki z brandingiem na pudełku**
np. kółko z logotypem w prawym górnym rogu*
- **dodanie kartki z życzeniami wewnątrz pudełka**
widoczna po otwarciu pudełka lub już po otwarciu bibułki*
- **przygotowanie obwoluty na całe pudełko**
tutaj jednak warto zaznaczyć, że jest to proces najbardziej kosztowny i czasochłonny ze wszystkich wymienionych i rzadko kiedy jest wybierany przy zamówieniach poniżej 500 / 1000 sztuk*

* produkcja naklejek / kartek / obwolut z brandingiem po stronie Klienta

przykładowe dodatki z życzeniami



PROPOZYCJE ZESTAWÓW PREZENTOWYCH



ZESTAW MINI

W zestawie MINI znajdziesz:

- 1 czekoladę bean-to-bar produkowaną przez nas od ziarna kakaowca do tabliczki – wybór spośród 5 rodzajów czekolad
- 1 opakowanie czekoladowych clusters (chrupiące przekąski na bazie czekolady, orzechów i suszonych owoców) – aktualnie 5 opcji do wyboru (pistacja & crumble waniliowe, biała czekolada / kokos / migdał, orzechy arachidowe & czekolada karmelowa Gold, czekolada malinowa, precelki z orzechami pekan)
- 1 torebka Cacao Crunchy – wyjątkowych chipsów stworzonych na bazie kruszonych ziaren kakaowca



ZESTAW MEDIUM

W zestawie MEDIUM znajdziesz:

- 2 czekolady bean-to-bar produkowane przez nas od ziarna kakaowca do tabliczki – wybór spośród 5 smaków czekolad
- 1 opakowanie czekoladowych clusters (chrupiące przekąski na bazie czekolady, orzechów i suszonych owoców) – aktualnie 4 opcje do wyboru (pistacja & crumble waniliowe, biała czekolada / kokos / migdał, orzechy arachidowe & czekolada karmelowa Gold, czekolada malinowa)
- 1 torebka Cacao Crunchy – wyjątkowych chipsów stworzonych na bazie kruszonych ziaren kakaowca



ZESTAW MAXI

Zestaw prezentowy MAXI to czekoladowo-orzechowa rozkosz.

Idealny dla osoby, która nie tylko kocha słodkości, ale również uwielbia eksperymentować z nowymi smakami, a może również z gotowaniem czy pieczeniem?

W zestawie MAXI znajdziesz:

- 2 czekolady bean-to-bar produkowane przez nas od ziarna kakaowca do tabliczki – możesz wybrać 2 różne czekolady spośród 5 smaków.
- słoiczek pasty pistacjowej 100%, którą można wykorzystać do przygotowywania domowych deserów, ale również chociażby do śniadaniowej owsianki czy do... jedzenia prosto ze słoiczka
- słoiczek praliny z orzechów laskowych, którą dotychczas można było spotkać w naszych deserach, a obecnie można zabrać ją do domu.

PROPOZYCJE ZESTAWÓW PREZENTOWYCH



W zestawie znajdziesz:

- SPECIALITY COFFEE Brazylia Fazenda Cerrado 250 g
- 2 rodzaje Chocolate Clusters – do wyboru 5 rodzajów:
Pistacja & Crumble Waniliowe /
Czekolada Gold & Orzechy Arachidowe /
Czekolada Malinowa /
Kokos & Migdał & Biała Czekolada /
Precelki oraz Orzechy Pekan

ZESTAW KAWA I CZEKOLADOWE PRZEKĄSKI

SKOMONUJ WŁASNY ZESTAW PREZENTOWY

Wybierz produkty, które chcesz umieścić w zestawie, a na następnych stronach wybierz konkretne smaki i rodzaje.

W zestawie prezentowym możesz umieścić:



Czekolada bean-to-bar
z linii PREMIUM



Czekolada bean-to-bar
z linii JOY



Clusters czekoladowe
nasze autorskie przekąski
na bazie czekolady,
orzechów i crumble



Dropsy czekoladowe
w słoiczkach



Kremy / pasty
orzechowe 100% /
praliny orzechowe
w słoiczkach



Kawa
klasy Speciality

CZEKOLADY BEAN-TO-BAR

linia PREMIUM

WYBIERZ DO
ZESTAWU

IDEALNE NA PREZENT!

Czekolada bean-to-bar to czekolada produkowana od ziarna kakaowca do tabliczki. Oznacza to, że DESEO CRAFT CHOCOLATE, produkując czekolady bean-to-bar, ma pełną kontrolę nad całym procesem produkcji – od wyboru kraju, plantacji oraz konkretnego ziarna kakaowca przez cały proces prażenia (roastowania) ziaren, miążdżenia, mielenia, konszowania, dodawania inkluzji aż do powstania finalnej tabliczki. Produkcja czekolady bean-to-bar to wieloetapowy i długotrwały proces, ale efekty są niesamowite!



Czekolady bean-to-bar wyróżnia wyjątkowy smak, pełen różnorodnych nut smakowych. Dodatkowo nasze czekolady pięknie się prezentują – tabliczki zdobi grafika z ziarnem kakaowca, a wszystkie zapakowane są tak, że otwieranie opakowania to jak otwieranie prezentu czy ciekawej książki.

CZEKOLADY BEAN-TO-BAR

linia PREMIUM

WYBIERZ DO
ZESTAWU

WEGAŃSKI



Czekolada Nikaragua 70% to propozycja dla fanów wyraźnie czekoladowych smaków z wyczuwalnymi nutami suszonych owoców oraz delikatnie orzechowym posmakiem. Charakteryzuje ją niska kwasowość, bardzo bogaty smak oraz przyjemnie drzewny aromat. Kochana przez prawdziwych koneserów.

miazga kakaowa, nierafinowany cukier trzcinowy BIO, masło kakaowe BIO

Czekolada wytrawna NIKARAGUA 70%



Czekolada mleczna stworzona z ziaren kakaowca z plantacji Zorzal na Dominikanie. Ich mocno czekoladowy, pełen słodczy smak okazał się idealną bazą do stworzenia naszej pierwszej mlecznej czekolady. Charakteryzuje ją aksamitna, kremowa konsystencja oraz wyczuwalne nuty karmelu i czerwonych owoców.

miazga kakaowa, mleko w proszku, nierafinowany cukier trzcinowy BIO, masło kakaowe BIO, lecytyna sojowa

Czekolada mleczna DOMINIKANA 52%

WEGAŃSKI



Czekolada Nikaragua 70% to wyraźnie czekoladowy smak z wyczuwalnymi nutami suszonych owoców oraz delikatnie orzechowym posmakiem. Połączenie przyjemnego aromatu Nikaragui z chrupiącym kruszonym ziarnem kakaowca, popularnym superfood, to gwarancja niesamowitych doznań zarówno pod względem smaku, jak i tekstury.

miazga kakaowa, nierafinowany cukier trzcinowy BIO, masło kakaowe BIO, ziarno kakaowca

Czekolada wytrawna NIKARAGUA 70% z kruszonym ziarnem kakaowca

CZEKOLADY BEAN-TO-BAR

linia PREMIUM

WYBIERZ DO
ZESTAWU



Czekolada mleczna 52% stworzona na bazie ziaren kakaowca z Dominikany zachwyca głębią słodkich, karmelowych nut. Dodaliśmy do niej chrupiące orzechy pekan, karmelizowane z dodatkiem wanilii Bourbon z Madagaskaru. Połączenie maślanych orzechów pekan z aksamitną konsystencją mlecznej czekolady zachwyca od pierwszego kawałka.

miazga kakaowa BIO, mleko w proszku, nierafinowany cukier trzcinowy BIO, masło kakaowe BIO, orzechy pekan, trymolina, cukier biały, wanilia, sól, lecytyna sojowa

Czekolada mleczna DOMINIKANA 52% z karmelizowanymi orzechami pekan



Mleczna czekolada 52% stworzona na bazie ziaren kakaowca z Dominikany z plantacji Zorzal. Aksamitną konsystencję mlecznej czekolady wzbogaciliśmy kawałkami chrupiącego karmelu i odrobiną soli. Karmel sprawia, że kremowy, słodki smak mlecznej czekolady jest jeszcze bardziej wyraźny, a drobinki soli zapewniają przyjemny, nieco zaskakujący finisz.

miazga kakaowa BIO, mleko w proszku, nierafinowany cukier trzcinowy BIO, masło kakaowe BIO, masło karmelizowane, sól, lecytyna sojowa

Czekolada mleczna DOMINIKANA 52% z karmelem i solą

CZEKOLADY BEAN-TO-BAR

linia JOY

WYBIERZ DO
ZESTAWU

BAW SIĘ CZEKOLADĄ!

Nowa linia czekolad bean-to-bar, która powstała z myślą o tych, którzy poza wyraźnymi nutami smakowymi ziaren kakaowca, kochają też zabawę smakiem, podróże oraz oryginalne połączenia smakowe. Linia czekolad JOY to czekolady bardziej przystępne cenowo, w bardziej kolorowych, codziennych opakowaniach, ale podobnie jak te z linii Premium produkowane przez nas od zera w naszej Pracowni.



Zielona japońska herbata matcha z białą czekoladą to sprawdzone przez nas połączenie, które znalazło wielu zwolenników wśród naszych Gości. Smak matchy jest dość mocno wyczuwalny, a biała czekolada wprowadza słodycz, która sprawia, że czekolada nie jest tak wytrawna. Tabliczka ma cudowny zielony kolor i jest świetną propozycją dla wszystkich, którzy nie próbowali matchy w takim połączeniu, a są ciekawi nowych smaków.

czekolada biała bean to bar (cukier, mleko pełne w proszku, masło kakaowe, emulgator: lecytyna sojowa), herbata matcha

Czekolada MATCHA UJI INTENSE z japońską zieloną herbatą matcha



Czekolada Nikaragua Bean to Bar, która występuje w postaci czekolady mlecznej – to jest pierwsza ciekawa rzecz w tej tabliczce. Dodatek mleka sprawia, że Nikaragua ma bardziej subtelny aromat i większą kremowość i stanowi świetne tło dla różowo-fioletowych kawałków liofilizowanej porzeczką, którą posypana jest tabliczka. Pierwsze takie połączenie czekolady mlecznej z owocami w naszej ofercie.

czekolada mleczna Nikaragua (zawartość miazgi kakaowej 45%, cukier, mleko pełne w proszku masło kakaowe, emulgator: lecytyna sojowa), liofilizowana porzeczką

Czekolada mleczna NIKARAGUA 45% z liofilizowaną czarną porzeczką

CZEKOLADY BEAN-TO-BAR

linia JOY

WYBIERZ DO
ZESTAWU

WEGAŃSKI



Wytrawna czekolada Meksyk powstała dzięki podróży Łukasza i Natalii do Ameryki Środkowej w poszukiwaniu czekoladowych inspiracji. Jedną z „pamiątek” była paczka ziaren kakao prosto z plantacji w Meksyku, którą później odpowiednio uprażyliśmy i zmieliliśmy tworząc wytrawną czekoladę 70%. Meksyk ma ciemny charakter, dużą głębię, aromat jeżyn i czerwonych dojrzałych owoców

zawartość miazgi kakaowej min. 70%, cukier, masło kakaowe, emulgator: lecytyna sojowa

Czekolada wytrawna MEKSYK 70%



Inspiracją do stworzenia tej czekolady jest czekolada Ruby, która do niedawna była w naszej ofercie, zarówno w wersji solo, jak i z dodatkami malin i truskawek. Do białej czekolady został dodany puder z liofilizowanych malin, który nadał piękny różowy kolor, delikatną kwasowość i owocowy posmak. Fani różowej czekolady na pewno pokochają ten smak!

czekolada biała bean to bar (masło kakaowe, cukier, mleko pełne w proszku, emulgator: lecytyna sojowa), malina liofilizowana

Czekolada MALINOWA



Czekolada Orzechy Pekan & Cynamon CRUNCHY

skład

Czekolada ORZECHY PEKAN & CYNAMON CRUNCHY

CZEKOLADY BEAN-TO-BAR

linia JOY

WYBIERZ DO
ZESTAWU



Czekolada mleczna Togo 42% z kawą to kolejna propozycja, która dołącza do naszej linii JOY. Tym razem połączyliśmy mleczną czekoladę bean-to-bar przygotowaną na bazie ziaren z Togo ze świeżo mieloną kawą. To połączenie sprawia, że delikatna mleczna czekolada zyskuje dodatkowy pazur. Zachwyca nawet tych, co deklarują, że za kawą nie przepadają.

czekolada mleczna Togo 42% (miazga kakaowa, masło kakaowe, cukier biały, mleko pełne w proszku), lecytyna sojowa, kawa świeżo mielona

Czekolada Mleczna TOGO



Ta tabliczka składa się z 3 elementów: białej czekolady bean to bar, 100% pasty pistacjowej produkowanej przez nas, w naszej pracowni i prażynki pailleté feuilletine, która wygląda jak małe złote wafelki. Czekolada jest mocno pistacjowa, rozplywa się w ustach, a na koniec zostają małe, chrupiące elementy, które przełamują konsystencję.

czekolada biała bean to bar , pasta pistacjowa 100%, paillette feuilletine

Czekolada PISTACHIO CRUNCHY

Dropsy czekoladowe powstają z naszej czekolady bean-to-bar, czyli podobnie jak tabliczki są tworzone przez nas od ziarna kakaowca. Do produkcji wykorzystujemy ziarna, które sprowadzamy z wybranych przez nas plantacji z całego świata. Warto sprawdzić, jak różni się smak czekolady wytrawnej 70% na bazie kakaowca pochodzącego z Indii od tej na bazie kakaowca z Nikaragui. Dropsy można wykorzystać do przygotowania deseru, polewy, gorącej czekolady lub jeść prosto ze słoiczka.



Czekolada wytrawna Togo 60% to uniwersalna deserowa czekolada o przyjemnym aromacie. W czekoladach powstałych na bazie ziaren kakaowca z Togo wyczuwalne są nuty orzechów kokosowych i migdałów. Czekolada Togo 60% to czekoladowa baza, z której często korzystają nasi Cukiernicy i która będzie idealną bazą do domowych ciast, wypieków, deserów czy polew na bazie czekolady.

ziarno kakaowca z Togo, masło kakaowe, cukier, emulgator: lecytyna sojowa

Dropsy czekolada mleczna TOGO 60% 500g



Czekolada mleczna Togo 42% to idealny wybór zarówno do domowych, jak i do profesjonalnych zastosowań. W czekoladzie wyczuwalne są nuty kokosa, migdałów oraz maślanych ciasteczek. Dropsy czekoladowe na bazie ziaren kakaowca z Togo cechuje niska kwasowość. Jej uniwersalność i doskonałe właściwości sprawiają, że stanowi nieodłączny element każdej kuchni, a na jej bazie powstają rewelacyjne wypieki i desery.

ziarno kakaowca z Togo, masło kakaowe, cukier, mleko pełne w proszku, emulgator: lecytyna sojowa

Dropsy czekolada mleczna TOGO 42% 500g

DROPSY CZEKOLADOWE BEAN-TO-BAR

WYBIERZ DO
ZESTAWU



Czekolada mleczna Dominikana 52% o aksamitnej i kremowej konsystencji charakteryzuje się niezwykle przyjemnym, głęboko czekoladowym smakiem. To idealne połączenie intensywności kakao z Dominikany i słodczy sprawia, że każdy kęs tej czekolady przenosi nas to czekoladowego raju. W czekoladzie Dominikana 52% wyczuwalne są nuty karmelu oraz czerwonych owoców.

miazga kakaowa BIO (min. 52%), mleko pełne w proszku, nierafinowany cukier trzcinowy BIO, masło kakaowe, emulgator: lecytyna sojowa

Dropsy czekolada mleczna DOMINIKANA 52% 500g



WEGAŃSKI

Czekolada Nikaragua 70% posiada dobrze wyczuwalne nuty suszonych owoców oraz delikatnie orzechowy posmak. Jest bardzo bogata w smaku. Co wyróżnia tę czekoladę spośród innych to także jej niska kwasowość, która sprawia, że jest ona niezwykle łagodna dla podniebienia. Jest to doskonały wybór dla tych, którzy preferują czekoladę o intensywnym smaku. Czekolada Nikaragua 70% jest kochana przez koneserów.

miazga kakaowa BIO (min. 70%), cukier nierafinowany BIO, masło kakaowe, emulgator: lecytyna sojowa

Dropsy czekolada wytrawna NIKARAGUA 70% 500g

DROPSY CZEKOLADOWE BEAN-TO-BAR

WYBIERZ DO
ZESTAWU



Czekolada mleczna Dominikana 52% o aksamitnej i kremowej konsystencji charakteryzuje się niezwykle przyjemnym, głęboko czekoladowym smakiem. To idealne połączenie intensywności kakao z Dominikany i słodczy sprawia, że każdy kęs tej czekolady przynosi nas to czekoladowego raju. W czekoladzie Dominikana 52% wyczuwalne są nuty karmelu oraz czerwonych owoców.

miazga kakaowa BIO (min. 52%), mleko pełne w proszku, nierafinowany cukier trzcinowy BIO, masło kakaowe, emulgator: lecytyna sojowa

Dropsy czekolada mleczna DOMINIKANA 52% 200g



WEGAŃSKI

Czekolada Nikaragua 70% posiada dobrze wyczuwalne nuty suszonych owoców oraz delikatnie orzechowy posmak. Jest bardzo bogata w smaku. Co wyróżnia tę czekoladę spośród innych to także jej niska kwasowość, która sprawia, że jest ona niezwykle łagodna dla podniebienia. Jest to doskonały wybór dla tych, którzy preferują czekoladę o intensywnym smaku. Czekolada Nikaragua 70% jest kochana przez koneserów.

miazga kakaowa BIO (min. 70%), cukier nierafinowany BIO, masło kakaowe, emulgator: lecytyna sojowa

Dropsy czekolada wytrawna NIKARAGUA 70% 200g



Biała czekolada o intensywnym smaku pełnego mleka i kremowej konsystencji. Jest to idealny wybór nie tylko dla miłośników słodczy, ale także dla pasjonatów wypieków oraz kulinarnych eksperymentów. Czekolada wyprodukowana jest w poręcznych dropsach – pastylkach, dzięki temu łatwo się ją odmierza i rozpuszcza.

masło kakaowe, cukier, mleko pełne w proszku, emulgator: lecytyna sojowa

Dropsy czekolada BIAŁA 200g

Chocolate Clusters to nasze małe autorskie czekoladowe przekąski z dużą ilością bakalii, orzechów, chrupiących prażynek czy waniliowego crumble. Można je zabrać ze sobą i chrupać WSZĘDZIE – w domu, w pracy, na spacerze lub w samochodzie. W sam raz dla dorosłych, ale również dla dzieci. Świetne na prezent dla KAŻDEGO!



To kolejna u nas propozycja dla fanów pistacji i kolejna, która powstaje z wykorzystaniem naszej pasty pistacjowej 100%! Tym razem na bazie pasty pistacjowej i białej czekolady stworzyliśmy najpierw pistacjową czekoladę. Dodaliśmy do niej pokruszone pistacje, waniliowy crumble i francuskie prażynki, by bardziej chrupało! Kulminacja pistacjowej rozkoszy!

biała czekolada bean to bar (masło kakaowe, cukier, mleko pełne w proszku, emulgator: lecytyna sojowa), crumble waniliowy (migdały, mąka pszenna, masło 83% tłuszczu, cukier brązowy), pasta pistacjowa 100%, orzechy pistacjowe, pailleté feuilletine, masło kakaowe

CHOCOLATE CLUSTERS Pistacja & Crumble waniliowe



Jeśli kochałeś nasze ciastko COCO, pokochasz również Clusters biała czekolada, kokos, migdał. Duża ilość wiórek kokosowych i płatków migdałowych, a wszystko połączone białą czekoladą. Kokosanki by DESEO!

czekolada biała bean to bar (masło kakaowe, cukier, mleko pełne w proszku, emulgator: lecytyna sojowa), wiórki kokosa, migdały, pailleté feuilletine, masło kakaowe, sól

CHOCOLATE CLUSTERS Czekolada biała & Kokos & Migdał



Te chipsy z kruszonego ziarna kakaowca mieliście już okazję poznać – to dekoracja z ciastka NIKARAGUA. Okazało się jednak, że dekoracja i okrawki powstające przy jej tworzeniu, są tak pyszne, że postanowiliśmy sprzedawać je jako chrupiącą przekąskę.

kruszone ziarna kakaowca, cukier, masło, mleko, syrop glukozowy, kakao w proszku, pektyna, sól

CACAO CRUNCHY Chipsy z kruszonego ziarna kakaowca



Nasze autorskie Clusters to sprawdzona słodka przekąska w trasie czy na wieczór z ulubionym serialem. Tym razem bardziej klasycznie – chrupiące orzechy laskowe i mleczna czekolada bean-to-bar Togo 42%! Do tego nougatine z orzechów laskowych i szczypta soli dla przełamania smaku. Połączenie bardzo jesiennie i baaardzo wciągające! Spróbuj

czekolada mleczna bean-to-bar Togo 42% (ziarna kakaowca, masło kakaowe, cukier, mleko pełne w proszku, lecytyna sojowa), pasta z orzechów laskowych 100%, nougatine z orzechów laskowych (orzechy laskowe grys, masło, syrop glukozowy, cukier, pektyna PH), sól

CHOCOLATE CLUSTERS Czekolada mleczna & Orzechy laskowe



Clusters Czekolada Gold & Orzechy Pekan & Słone Precelki to totalna rozpusta! Comfort food, który łączy w sobie to, co słodkie, karmelowe z maślanym smakiem orzechów pekan, a zarazem z przyjemnie słonym posmakiem tradycyjnych polskich precelków! Clusters chrupią precelkami oraz francuskimi prażynkami paillette feuilletine. Idealna przekąska w trasie albo w domu na kanapie do serialu!

biała czekolada z karmelem (tłuszcz kakaowy, cukier, mleko pełne w proszku, laktoza z mleka, serwatka w proszku z mleka, mleko odtłuszczone w proszku, karmelowy cukier 2%, emulgator: lecytyna sojowa, naturalny aromat waniliowy, sól), precelki (18,9%), pasta z orzechów pekan 100%, prażone orzechy pekan, paillette feuilletine, sól jodowana

CHOCOLATE CLUSTERS Orzechy pekan & Czekolada gold & Słone precelki

CZEKOLADOWE CLUSTERS

WYBIERZ DO
ZESTAWU



Smak idealny zarówno dla dorosłych, jak i dla dzieci, czyli maliny, maliny, maliny... i waniliowe crumble. Ci, którzy kochają lekkie, owocowe smaki, na pewno będą usatysfakcjonowani. Różowy kolor uzyskaliśmy przez połączenie białej czekolady bean-to-bar, produkowanej przez nas w naszej Pracowni, z malinami.

biała czekolada bean to bar, waniliowy crumble (migdały, mąka pszenna, masło 83% tłuszczu, cukier brązowy), migdały, malina liofilizowana, masło kakaowe

CHOCOLATE CLUSTERS Czekolada malinowa

Bardzo popularnym elementem naszych zestawów prezentowych są słoiczki z pastami czy kremami. Nasze pasty orzechowe 100% swój niesamowity smak oraz jedwabistą konsystencję zawdzięczają odpowiedniemu prażeniu orzechów oraz użyciu młyna kulowego. Świetne do wykorzystania podczas pieczenia, przygotowywania deserów, naleśników, owsianek czy smoothies.

Praliny orzechowe to nasze autorskie przepisy. Na co dzień używamy ich jako jeden ze składników naszych ciastek – np. Tesoro lub Pecan Bomb.

Krem to natomiast totalna rozpusta! Połączenie orzechów i czekolady, jakiego nie spotkacie na rynku! Tak duża zawartość orzechów i praca na czekoladzie, a nie na oleju czy kakao totalnie je wyróżnia!



Pasta pistacjowa jest esencją tego, co w pistacjach najlepsze. Jej niepowtarzalny, intensywny smak osiągnęliśmy dzięki odpowiedniemu prażeniu orzechów. Dzięki zastosowaniu młyna kulowego pasta ma gładką i smarowalną konsystencję. Idealnie nadaje się jako baza do ciast, kremów, deserów lub do domowej roboty lodów. Pasta pistacjowa jest ręcznie robiona, dzięki czemu wiemy, że składa się w 100% z pistacji i nie zawiera żadnych zbędnych składników.

prażone pistacje 100% (może zawierać śladowe ilości innych orzechów)

PASTA PISTACJOWA 100% 200g



Ręcznie robiona pasta z orzechów laskowych charakteryzuje się przyjemnym i głębokim aromatem. Przygotowujemy ją w 100% z orzechów laskowych, nie zawiera żadnych dodatkowych składników. Swój niepowtarzalny smak zawdzięcza odpowiedniemu prażeniu orzechów. Dzięki zastosowaniu młyna kulowego ma idealnie kremową konsystencję. Doskonała jako dodatek do deserów – kremów, ciast, lodów, idealnie sprawdzi się jako smarowidło do naleśników, pieczywa albo dodatek do owsianki.

prażone orzechy laskowe 100% (może zawierać śladowe ilości innych orzechów)

PASTA Z ORZECHÓW LASKOWYCH 100% 200g

KREMY ORAZ PASTY ORZECHOWE

WYBIERZ DO
ZESTAWU



Pralina z orzechów laskowych charakteryzuje się głębokim, karmelowym smakiem. Dodatek soli podbija smak orzechów i wydobywa z nich to, co najlepsze. Pralina ta idealnie nadaje się do deserów, domowych wypieków, jako dodatek do owsianki, lodów, naleśników, brownie czy musów czekoladowych domowej roboty.

orzech laskowy (72%), cukier (25%), woda, sól

PRALINA Z ORZECHÓW LASKOWYCH 200g



Rewelacyjny krem czekoladowo – orzechowy na bazie czekolady bean-to-bar oraz prażonych orzechów laskowych. Krem powstaje w naszej Pracowni w Warszawie od zera – pracujemy bezpośrednio na ziarnach kakaowca sprowadzanych z wybranych plantacji na całym świecie oraz na wyselekcjonowanych orzechach laskowych.

pasta z orzecha laskowego (46,5%), czekolada mleczna bean-to-bar z Togo (35,8%) [cukier, masło kakaowe, mleko w proszku 26%, miazga kakaowa (min .42%), lecytyna sojowa], olej rzepakowy, olej kokosowy, lecytyna słonecznikowa

KREM CZEKOLADA / ORZECHY LASKOWE 200g



Krem pistacjowy CRUNCHY to idealna propozycja dla wszystkich kochających pistacje! Tym razem połączyliśmy nasz bestseller – pastę pistacjową 100% – z białą czekoladą, kawałkami pistacji i przyjemnie chrupiącymi francuskimi prażynkami Pailleté Feuilletine.

czekolada biała 36% [zawartość miazgi kakaowej min. 30,4%, masło kakaowe, cukier, mleko w proszku 26%, lecytyna sojowa], pasta pistacjowa, olej rzepakowy, prażynka paillette feuilletine, orzechy pistacjowe, sól, lecytyna słonecznikowa

KREM PISTACJOWY CRUNCHY 200g

KREMY ORAZ PASTY ORZECHOWE

WYBIERZ DO
ZESTAWU



Krem kokosowo-migdałowy CRUNCHY to idealne rozwiązanie dla osób, które cenią jakościowe produkty, stawiają na świetny smak i krótki skład. Sprawdzi się zarówno jako dodatek do placuszków, naleśników, owsianek czy śniadań, ale również jako wysokiej jakości słodkość wyjadana prosto ze łyżeczki.

pastą kokosową, pastą migdałową, migdały, wiórki kokosowe, masło kakaowe, cukier, olej roślinny, sól, lecytyna sojowa

Krem kokosowy z migdałami CRUNCHY 200g

KAWA ZIARNISTA KLASY SPECIALITY

WYBIERZ DO
ZESTAWU

DESEO Speciality Coffee to nowy produkt w naszej ofercie. Jest to kawa rekomendowana do parzenia w ekspresie ciśnieniowym oraz w kawiarence. Brazylia Fazenda Cerrado Grande to kawa uprawiana w przepięknym Campo Das Vertentes, mezoregionie brazylijskiego stanu Minas Gerais. To kwintesencja brazylijskiej kawy jakości speciality! Jesteśmy z niej bardzo dumni! Z uwagi na stopień palenia (Medium Roast), kawa jest bardzo aromatyczna i dostarcza niezapomnianych wrażeń podczas picia. Nuty smakowe: bardzo wyraźne orzechy, czekolada oraz czerwone jabłko, kawa o niskiej kwasowości.



Kawa ziarnista jakości specjalty do parzenia w ekspresie ciśnieniowym oraz w kawiarence. Z uwagi na stopień palenia (Medium Roast), kawa jest bardzo aromatyczna i dostarcza niezapomnianych wrażeń podczas picia. Nuty smakowe: bardzo wyraźne orzechy, czekolada oraz czerwone jabłko.

100% Arabika

SPECIALITY COFFEE Brazylia Fazenda Cerrado Grande 250g



Kawa ziarnista jakości specjalty do parzenia w ekspresie ciśnieniowym oraz w kawiarence. Z uwagi na stopień palenia (Medium Roast), kawa jest bardzo aromatyczna i dostarcza niezapomnianych wrażeń podczas picia. Nuty smakowe: bardzo wyraźne orzechy, czekolada oraz czerwone jabłko.

100% Arabika

SPECIALITY COFFEE Brazylia Fazenda Cerrado Grande 500g

Zapraszam do kontaktu

Jakub Chojnowski
Corporate Sales Manager

504 22 12 22

jakub.chojnowski@deseopatisserie.com