



Соуси Sweetbird - вишукані та багаті на смак, це саме те, що Ви хочете від соусів - безкомпромисно смачно та розкішно.

Соуси Sweetbird є поживними та дуже смачними, що надає будь-якому Вашому творінню неперевершений смак.



Рецепти

Гаряча снігова кулька

Інгредієнти:

- 1 порція Zuma ванільне фраппе;
- Молоко;

Спосіб приготування:

Змішайте фраппе і молоко(можна замінити молоко водою). Зверху обов'язково полийте вершками.

Білий чокмінт

Інгредієнти:

- 2 порції Sweetbird білий шоколадний соус;
- 2 порції Sweetbird м'ятний сироп або Sweetbird м'ятно-шоколадний сироп;
- Молоко;

Спосіб приготування:

Змішайте в чашку сироп і соус, додайте налийте молока. Обов'язково прикрасьте напій шоколадною стружкою або кубиками зефіру.

Класична Мокка

Інгредієнти:

- Подвійний еспресо;
- 2 порції Sweetbird шоколадний соус;
- Молоко;

Спосіб приготування:

Змішайте еспресо з соусом в чашці, та додайте молока.



ІНФОРМАЦІЯ:

Соуси Sweetbird, визнано Національним науковим фондом сертифікації продукції Великобританії NSF-SMI - продуктом «Higher level» (вищого класу) !!!

Сфера використання:

- Приготування холодних десертів на основі морозива;
- Приготування холодних десертів на основі фраппе;
- Приготування гарячих напоїв на основі кави;
- Приготування гарячих напоїв на основі шоколаду;
- Приготування випічки та інших кондитерських виробів;

Соуси Sweetbird:

- 100% натуральні;
- Екологічно чисте походження;
- Без штучних барвників і штучних ароматизаторів;
- Без ГМО;



Асортиментний ряд:

- Білий шоколад
- Темний шоколад
- Карамель

