



ČOKOLADE MASTER MARTINI

ARIBA ČOKOLADA

Najkvalitetnija čokolada.

Daje najbolje rezultate zahvaljujući svojim osobinama- **fluidnost, sjaj, ukus, miris, boja, lomljenje...** i tako garantuje uspeh u stvaranju ukusnih poslastica kao i uživanje onima koji ih vole.

Ime Ariba potiče od kakaoa najfinije arome poreklom iz Ekvadora. Danas je sinonim za kakao najvišeg kvaliteta.



Cacao Arriba

FIRM INTERNATIONAL DOO

ARIBA ČOKOLADA U BLOKU



ZA GLAZIRANJE

-MLEČNA

ARIBA MILK BLOCKS

-BELA

(20% mleka, 37/39% masnoće)

ARIBA WHITE BLOCKS

-CRNA

(min 57% kakaoa, 36/38% masnoće)

ARIBA DARK BLOCKS



ARIBA ČOKOLADA U DISKU



-CRNA (min 57% kakaoa, 36/38% masnoće,
velika fluidnost , intenzivan ukus)
ARIBA DARK DISCS



-MLEČNA (min 32% kakaoa, 20% mleka,
34/36% masnoće, velika fluidnost)
ARIBA MILK DISCS



ZA OBLIKOVANJE



FILOVANJE



ZA PRALINE



ZA DEKORACIJU



ZA ČOKOLADNE TABLE

ARIBA ČOKOLADA U OBLIKU DIJAMANTA

ARIBA WHITE DIAMONDS



SA EKSTRAKTOM VANILE

20% MLEKA, 37/39% MASNOĆE, VELIKA FLUIDNOST, INTENZIVAN UKUS VANILE



OBLIKOVANJE



GLAZIRANJE



SUFLE, MAFINI, MUS



ZA PRALINE



FILOVANJE



DEKORACIJA



ZA SLADOLED