

Кариока – carioca : Шоколадо-кувертюрен сладкиш образуван от шоколадо-пандишпаново тесто и орехи (cario) като пълнеж, залят (запечатан от всички страни) със кувертюрена глазура. Почти винаги, „кариоките“ се обвиват в алуминиево сладкарско фолио.



Сладкишът се появи в началото на миналия век (1926г.) в региона на Гърция Ксанти и постепенно се развива като национален дребен сладкиш със много разновидности и апликации. Днес се произвеждат над 300тона „кариоки“ годишно в Гърция, (200 тона от тях в региона на Ксанти), т.е близо 90милиона бройки, тъй като всяка „кариока“ тежи около 30-35гр.

Сладкишът „кариока“ носи името от съчетанието на древногръцката дума „карио“, което означава орех и плътния черно-кувертюрен цвят на „кариоките“ приличащ на екзотичния и впечатляващ цвят на тялото на жителите на Рио де Женејро наречени „кариока“.

АЛМА ЛИБРЕ с уважение към традицията и автентичните рецепти развити в региона на Ксанти и в цяла Гърция представя многобройни разновидности от „кариоки“, осигурява оригинални суровини и технологии за достигане на върховното качество на оригиналните „кариоки“, както и всяка разновидност „кариоки“. Запечатания шоколадо-пандишпанов пълнеж с висококачествена шоколадова глазура осигурява вкус и по-голяма трайност на „кариоките“, а задължителното обвиване с трипластово сладкарско фолио придава неповторима визия на „кариоките“, осигурявайки още по-голяма трайност (45 дни). Шоколадовия полукръг с диаметър около 6-7см. и дебелина не повече от 1,5см. обвит в сладкарско фолио, с цели парчета орехи в шоколадо-пандишпановия пълнеж вече е стереотипен традиционен сладкиш във всяка гръцка сладкарница. Няколко от тайните на „кариоките“ вкарани в рецептите, които АЛМА ЛИБРЕ осигурява на клиентите си се дължат на избраните качества от кувертюрите които се използват, аромата и хрупкавостта на орехите, прясната ванилия и висококачественото прясно краве масло и разбира се шоколадовата плътна заливка.



АЛМА ЛИБРЕ осигурява за клиентите си сладкарско златно и сребърно фолио (размер 12x13см.) за обвиване на „кариоки“ (и други дребни сладки) с отпечатано лого на вашата фирма върху фолиото довършвайки проекта „кариоки“ и представяйки на българския пазар оригинален проект за попълване на сладкарските витрини със сладкиши „кариоки“, вдигайки оборота, осигурявайки достойна добавена стойност, без фира.



Технолозите на АЛМА ЛИБРЕ са на ваше разположение тел. 0878690025, 0878984887, 0878515026