

MUSCOVADO

ВАШ СЕКРЕТНЫЙ ИНГРЕДИЕНТ

ДЛЯ МАРИНАДОВ, СОУСОВ, НАПИТКОВ, ДЕСЕРТОВ, ВЫПЕЧКИ



MUSCOVADO НЕРАФИНИРОВАННЫЙ САХАР

В ОТЛИЧИИ ОТ ГОЛДЕН КАСТЕР И ДЕМЕРАРА

Кастер



Демерара



Мусковадо



РАФИНИРОВАННЫЙ

НЕРАФИНИРОВАННЫЙ

MUSCOVADO УЖЕ ЗАНЯЛ ТВЕРДЫЕ ПОЗИЦИИ В АМЕРИКЕ, АЗИИ И ЕВРОПЕ

МЕДАЛИСТ
GREAT TASTE AWARD
2018 ГОДА



Our Global Footprint

120 Customers across 55 countries



AMERICAS	EUROPE	MIDDLE EAST	AFRICA	ASIA
USA & Canada	Western & Eastern Europe, The Balkans, Scandinavia	Dubai, Oman, Saudi Arabia, Israel, Kuwait	South Africa, Kenya, Madagascar, Comores, Mayotte	Singapore, China, Malaysia, Korea

ВЫПАРЕННЫЙ ТРАДИЦИОННЫМ СПОСОБОМ **MUSCOVADO** СОХРАНЯЕТ МЕЛАССУ



**МЕЛАССА ПРИДАЕТ МУСКОВАДО
УНИКАЛЬНЫЙ ВКУС и АРОМАТ**



ПОДХОДИТ ДИАБЕТИКАМ НИЗКИЙ ГЛИКЕМИЧЕСКИЙ УРОВЕНЬ GL50

- ▼ Rich in minerals, vitamin, anti-oxydant
- ▼ Diabetic's need- low GI



ПОЛЬЗА MUSCOVADO ПРЕВОСХОДИТ МЕД

	МЕД	МУСКОВАДО
Энергия (Ккал)	307	373
Протеин (г)	0.2	0.2
Углеводы (г)	79.2	95.9
Кальций (мг)	35	80.3
Фосфор (мг)	14	5,7
Железо (мг)	0.8	2,48
Магний (мг)	0	15,5
Цинк (промилле)	0	3,01



ВЫВОДИТ ВЫПЕЧКУ НА НОВЫЙ УРОВЕНЬ

- УСИЛИВАЕТ ВКУС КАКАО
- **ВЛАЖНЫЙ** КОРЖ
- **БОГАТЫЙ АРОМАТ**



MUSCOVADO

БРАУНИ, ТОРТЫ



ШОКОЛАДНЫЕ ПЕЧЕНЬЯ



КЕКСЫ



ВЫВОДИТ ВЫПЕЧКУ НА НОВЫЙ УРОВЕНЬ

ПОДЧЕРКИВАЕТ И УСИЛИВАЕТ
АРОМАТ **МЕДА И ИМБИРЯ**



MUSCOVADO

**ИМБИРНЫЙ
ПРЯНИК**

МЕДОВИК



СОУС ДЛЯ БАРБЕКЮ МАРИНАДЫ И ПОДЛИВКИ

- УСИЛИВАЕТ ДЫМНЫЙ ВКУС МЯСА
- ДОБАВЛЯЕТ КАРАМЕЛЬНЫЙ ОТТЕНОК В ПОДЛИВКУ

MUSCOVADO



КОФЕ И МОРОЖЕНОЕ

MUSCOVADO



СОЗДАЕТ УНИКАЛЬНЫЙ ВКУС
МОРОЖЕННОГО

БЛАГОРОДНЫЙ И НАСЫЩЕННЫЙ
ВКУС ЛЮБОГО КОФЕ



**НАПИТКИ, КОКТЕЙЛИ, ЛИМОНАДЫ
ПОП КОРН, ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ**

**ЦВЕТ И НЕПОВТОРИМЫЙ
ВКУС НАПИТКОВ**



MUSCOVADO

**УНИКАЛЬНЫЙ ВКУС
КАРАМЕЛИЗИРОВАННОГО
ПОПКОРНА**



МАСТЕР ШОКОЛАТЬЕ Paul A Young про MUSCOVADO



Пол А Янг



Мастер-шоколатые

“ Незаменимым ингредиентом, который я всегда использую дома и в своем шоколадном бизнесе, является нерафинированный сахар Dark Muscovado. Если вы хотите шелковистые ганаша и ароматные десерты, замените белый сахаром прямо сейчас. Вы будете удивлены тем, как преобразится ваше приготовление, если вы сделаете одно простое блюдо, а в его состав уже входят натуральная карамель и патока, благодаря которым сладкие соусы наполняются ароматом. ”



awards

2014 international chocolate awards

Special award for Outstanding British Chocolatier

2014 international chocolate awards european semi final

GOLD – Sea salted caramel filled chocolate

GOLD – Passionfruit curd filled chocolate

GOLD – Peanut Butter & Raspberry Jelly filled chocolate

SILVER – 55% Venezuelan milk truffle

2013 international chocolate awards world final

GOLD – Sea salted caramel filled chocolate

GOLD – Passionfruit curd filled chocolate

GOLD – 85% Raw Ecuadorian plain truffle

2013 academy of chocolate awards

Award for Innovation

GOLD – Passionfruit Curd filled chocolate

SILVER – Sea salted caramel filled chocolate

BRONZE – Banoffee Pie filled chocolate

2013 international chocolate awards european semi final

GOLD – Sea salted caramel filled chocolate

GOLD – Passionfruit curd filled chocolate

GOLD – 85% Raw Ecuadorian plain truffle

SILVER – Sea salted caramel bar

Walpole British Luxury Brands of Tomorrow

2012 international chocolate awards world finals

GOLD – Sea salted caramel filled chocolate

GOLD – 85% Raw Ecuadorian plain truffle

2011 academy of chocolate awards

GOLD – Sea salted caramel filled chocolate

GOLD – Aztec hot chocolate

SILVER – Voatsiperifery pepper dark bar

SILVER – Chateau Civrac filled chocolate

SILVER – Yorkshire rhubarb and stem ginger filled chocolate

SILVER – 82% Venezuelan plain truffle

BRONZE – sea salted caramel bar

2010 gourmand cookbook awards

World's Best Chocolate Book – Adventures with Chocolate

MUSCOVADO

