



LA NOSTRA VARIETÀ DI PRODOTTI

le creme spalmabili

Cacao

Le Creme di Piera

LE  CIOCCOLE

la pasticceria, le confetture e la linea professionale

LA BAKERY
Prodotti di pasticceria



Cacao
PROFESSIONAL

Da sempre ciò che caratterizza tutti i prodotti CACAO è la cura nella **ricerca e selezione di materie prime eccellenti**. Le ricette rispettano il gusto della tradizione italiana, esaltando il sapore di prodotti genuini e di qualità. Oltre alle creme spalmabili per la GDO e il canale retail, proponiamo una linea dedicata ai professionisti del settore dolciario con soluzioni per le **industrie e i laboratori artigianali**.

Offriamo inoltre un servizio di **private label**, mettendo a disposizione la nostra gamma prodotti o realizzando ricette ad hoc in collaborazione con il committente.

LE NOSTRE CREME SONO PERFETTE PER...

- farcire e decorare (croissants, torte, cupcake, muffin, bignè, krapfen, crepes, waffels, rollè di pan di spagna, pancakes, macarones, cioccolatini, tigelle e piadine)
- come base per creare altre creme (si abbina bene a mascarpone, panna montata, formaggio fresco)
- gelaterie, bar e ristorazione come arricchimento di gelati, caffè e cappuccini, frappè, frozenyogurt, cioccolata calda