

Cro-Crem

karamellierte Marcona-Mandel im Crememantel

Ein Höchstmaß an Handwerkskunst und Genuss! Das zarte Geheimnis von Cro-Crem ist die kunstvolle Komposition eines knusprigen Mandelkerns mit einem weichen und überaus schmackhaften Cremeüberzug. Die Marcona-Mandel wird zuerst geröstet und karamellisiert, dann in einen Vanille-Crememantel eingekleidet. Die Creme besteht vor allem aus gemahlene Mandeln, Haselnüssen und aus Milchpulver. Das Ganze wird schliesslich in feines Kakaopulver eingehüllt.

Ein Höchstmaß an Handwerkskunst und Genuss! Das zarte Geheimnis von Cro-Crem ist die kunstvolle Komposition eines knusprigen Mandelkerns mit einem weichen und überaus schmackhaften Cremeüberzug. Die Marcona-Mandel wird zuerst geröstet und karamellisiert, dann in einen Vanille-Crememantel eingekleidet. Die Creme besteht vor allem aus gemahlene Mandeln, Haselnüssen und aus Milchpulver. Das Ganze wird schliesslich in feines Kakaopulver eingehüllt.



Art. Nr.: 770.001

Hersteller: Cudié

Herkunft: Spanien / Vilafranca del Penedès

Liefereinheit: 18 Packung á 80 Gramm

Verwendungshinweise

Sehr gut passt ein schokoladig-fruchtiger Espresso!

Herstellerinformationen

Vor 50 Jahren erfüllte sich Josep Cudié einen Traum: aus Mandeln süße Schokoladenköstlichkeiten zu kreieren. In Vilafranca gründete er eine Manufaktur und tüftelte an immer neuen Rezepturen für Pralinen und Cremes. Aus einfachen, knackigen Nüssen schuf er kleine Kunstwerke. Heute, zwei Generationen später, ist Bombons Cudié ein familiengeführtes Schokoladenunternehmen, das mit großer Sorgfalt Mandeln, Haselnüsse und Macadamia-Nüsse mit feinsten Zutaten veredelt.

Eines der bekanntesten Produkte von Cudié sind die Catanias, eine echte Spezialität des Mittelmeerraums und ein fester Bestandteil der katalanischen Patisserie. Sie verbinden karamellierte Marcona-Mandeln mit einer feinen Cudié-Praline, die mit einer dünnen Schicht aus reinem Kakao überzogen ist. Das Ergebnis ist ein einzigartiger Geschmack, der durch die cremige Textur der Praline und die knusprige Note der Mandel noch verstärkt wird.

In der Manufaktur von Cudié in Vilafranca del Penedès werden die Catanias bis heute auf traditionelle Weise und nach einem einzigartigen Rezept hergestellt. Doch die Familie Cudié bleibt nicht stehen. Von Anfang an gehörte Innovation bei gleichzeitiger Bewahrung der Tradition zu den Grundprinzipien des Hauses. Deshalb erweitert Cudié sein Sortiment kontinuierlich um neue

Geschmacksrichtungen, ohne die ursprüngliche Essenz der klassischen Catantias zu verlieren. Ob mit Himalaya-Salz, Crema Catalana oder Zartbitterschokolade, die Catantias bieten für jeden Gaumen die passende Variante.

Catantias sind jedoch mehr als nur eine Schokoladenspezialität. Sie sind ein Symbol für Wertschätzung und Genuss. Ob zum Geburtstag, beim Essen mit Freunden oder zu Weihnachten, mit Catantias lässt sich jeder Anlass perfekt feiern. Sie sind das ideale Geschenk, um aus kleinen Momenten unvergessliche Augenblicke zu machen.

Stand: 30.05.2026 06:07 Uhr