



**DENIS BUOSI**  
CIOCCOLATO & CO.

# DENIS BUOSI

*Pasticciere e maestro cioccolatiere, Denis Buosi è la forza creativa alla testa di un'azienda polifunzionale che comprende due punti vendita (Venegono Sup. e Varese), due laboratori e una scuola di cucina e di pasticceria, la Buosi Academy.*

*Stimolato dalla sfida, ha partecipato alle più prestigiose manifestazioni nazionali ed internazionali, conseguendo successi significativi come il Super SIGEP d'ORO del 1999.*

*Una passione per la ricerca unita ad una grande esperienza nel marketing dei prodotti dolciari, lo rende un consulente molto ambito.*

*Ama creare nuove tendenze e rinnovare i modi di presentazione, senza mai trascurare la qualità delle materie prime e mantenendo inalterate le caratteristiche naturali degli elementi utilizzati.*

*Oltre al ricchissimo assortimento di prodotti destinati ai propri negozi, studia e crea originali gadget aziendali in cioccolato per la promozione di marchi prestigiosi e fornisce raffinata pralineria ad alcune grandi firme della moda e dell'alta gastronomia.*





**I NETTARI del**  
**BUONUMORE**

*Succo e polpa di frutta*



**DENIS BUOSI**  
CIOCCOLATO & CO.

# Come nasce il NETTARE del BUONUMORE:



- Cernita e lavaggio della frutta (diamo molta importanza alla stagionalità del prodotto)
- Miscelazione di frutta, acqua, zucchero (max 10%) e limone (in base alla tipologia e alla quantità di zucchero presente nella frutta si stabilisce la quantità di zucchero - l'acqua serve invece per dare la fluidità giusta).
- Il tutto viene emulsionato in un mixer con uno speciale sistema di cottura e concentrazione in sottovuoto che salvaguarda e valorizza il sapore, il valore nutrizionale e il colore.

N.B. I nostri nettari non contengono conservanti, addensanti ed emulsionanti. Alcuni nettari non presentano zucchero aggiunto.





# ALCUNI DEI NOSTRI GUSTI

FRAGOLINE DI BOSCO E VANIGLIA

PERA E FRAGOLINE DI BOSCO

COCCO E FRAGOLA

MELA VERDE E ALBICOCCA

ANANAS E TROPICAL

PERA E FRAGOLA

LIMONE E BASILICO

FRAGOLA E MARACUJA

ANANAS E VANIGLIA

GOIOBA

PERA E LIME

PERA E MANDARINO

FRAGOLA E MANDARINO

FRAGOLA E LIME

ANANAS, VANIGLIA E MANDARINO SENZA ZUCCHERO

MELA VERDE E FRAGOLINE DI BOSCO SENZA ZUCCHERO

UVA BIANCA E FRAGOLINE DI BOSCO

ANANAS E PESCA

PERA E LIMONE

PERA E LAMPONE

PESCA

PESCA E LAMPONE

PESCA E ARANCIO

ALBICOCCA

# GLI SPECIALI

## TROPICALI

- GOIABA ricco di vitamina A e C. Proprietà antiossidanti
- MARACUJA ricco di vitamina C. Proprietà calmante e rilassante
- ACEROLA ricca di carotene e vitamina C e molti Sali minerali



## FRUTTA & VERDURA

- ARANCIA, CAROTA E MANDARINO
- FINOCCHIO, CAROTA E ARANCIA
- SEDANO, MELA VERDE E ZENZERO



## BEST OF

- LIMONATA DELLA NONNA
- TE', ARANCIA E CANNELLA



# UTILIZZO DI MATERIE PRIME DI ASSOLUTA QUALITA'

ALCUNI ESEMPI:

- VANIGLIA DEL MADAGASCAR
- OLI ESSENZIALI
- FRUTTA TROPICALE SELEZIONATA, RACCOLTA E LAVORATA NEI PAESI DI ORIGINE



- *Presentazione succhi nei punti vendita*
- *Può essere realizzato un banner che riassume tutta la filosofia dei nostri nettari*



**nettare  
di frutta**



**DENIS BUOSI  
CIOCCOLATO & CO.**

**(frutta 70%)**

- Arancia e passion fruit
- Mela verde e lime
- Ananas e vaniglia
- Pesca bianca
- Pesca bianca senza zucchero
- Fragola e lime
- Pompelmo e fico
- Rabarbaro e lampone
- Ananas e papaya



**(con frutta fresca, succo di limone e zucchero. Senza conservanti)**





# IL PACKAGING

Bozza flyer illustrativo da tavolo



Etichetta bottiglia





**DENIS BUOSI**  
CIOCCOLATO & CO.