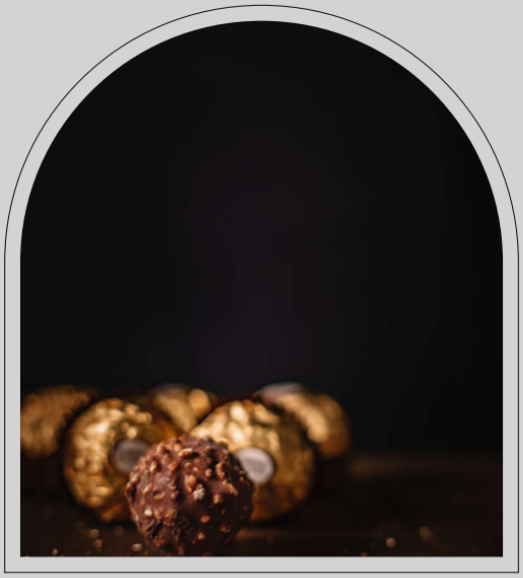
СОЛОДКІ МРІЇ СТАЮТЬ РЕАЛЬНІСТЮ З FERRERO ROCHER

Відкрийте для себе незабутній смак, який несе в собі найкращі моменти.

Ferrero Rocher - це майстерність, таємниця та незабутнє задоволення для вашого смакового досвіду.

ДЕТАЛЬНІШЕ

НАШ ДОСВІД



Наша компанія - це італійський бренд, який славиться у всьому світі завдяки створенню шедеврів кондитерського мистецтва. Ми завжди робимо наголос на ексклюзивності та естетиці в кожному продукті, щоб надати нашим клієнтам незабутній смаковий досвід.

Працюючи понад десятиліття, завжди вдосконалюємо та розширюємо наш асортимент продуктів, пропонуючи клієнтам найвищий стандарт якості та смакових задоволень у світі кондитерських виробів.

ДЕТАЛЬНІШЕ

ПРОДУКЦІЯ

Шоколад Ferrero Rocher

ДЕТАЛЬНІШЕ

Морозиво Ferrero Rocher

ДЕТАЛЬНІШЕ

Цукерки Ferrero Rocher

ДЕТАЛЬНІШЕ

РЕЦЕПТИ

Шоколадні мафіни 'Ferrero Fantasy'

Панкейки 'Ferrero Elegance'

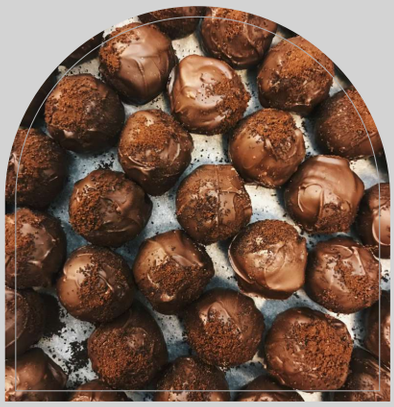
Гарячий какао 'Rocher Reverie'

ВСІ РЕЦЕПТИ

БЛОГ

Як використовувати Ferrero Rocher для особливих моментів

Панкейки 'Ferrero Elegance'

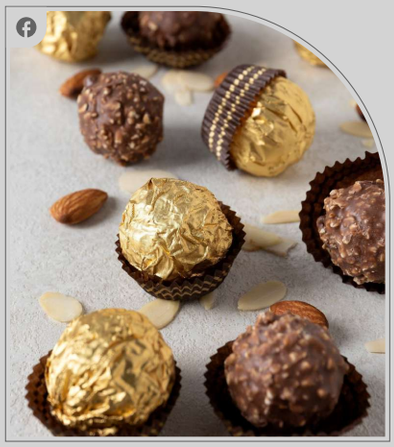


Гарячий какао 'Rocher Reverie'

ВСІ СТАТТІ

СЛІДКУЙ ЗА НАМИ

СОЦІАЛЬНІ МЕРЕЖІ



НАШ ДОСВІД

ДОСЛІДЖУЙТЕ СВІТ

ФЕРРЕРО РОШЕ

Наша компанія - це італійський бренд, який славиться у всьому світі завдяки створенню шедеврів кондитерського мистецтва. Ми завжди робимо наголос на ексклюзивності та естетиці в кожному продукті, щоб надати нашим клієнтам незабутній смаковий досвід.

Працюючи понад десятиліття, завжди вдосконалюємо та розширюємо наш асортимент продуктів, пропонуючи клієнтам найвищий стандарт якості та смакових задоволень у світі кондитерських виробів.

НАШ ДОСВІД

Завдяки більш ніж п'ятидесятирічному досвіду в галузі кондитерської промисловості, Ferrero Rocher завжди ставив якість на перше місце.

Вдосконалюємо рецептуру та технології виробництва, використовуючи найкращі інгредієнти, щоб принести найбільше задоволення ваших смакових рецепторів.

Кожен шоколадний горішок - це майстерність, яку ми створюємо для вашого задоволення.

НАША ІСТОРІЯ

Історія Ferrero Rocher розпочалася вдалою ідеєю Мішельє Ферреро, який мріяв про створення солодкого дива.

За роки ми виросли в одну з найбільших та найвпізнаваніших марок у світі кондитерської галузі.

Інновації, стійкість до якості та постійне прагнення надихати світ на солодкі радощі стали нашою основною дорогою.

1946

Мішельє Ферреро, засновник компанії, створює власний кондитерський бізнес у П'ємонті, Італія

1961

Ferrero Rocher було вперше представлено на ринку. Ця продукція, з унікальною рецептурою, швидко завоювала популярність серед гурманів

1974

Почався експорт Ferrero Rocher за межі Італії, розширюючи свою популярність у всьому світі

1990-2000

Ферреро постійно вдосконалює рецептуру та процеси виробництва, зберігаючи високий стандарт якості

2006

Ferrero Rocher відзначає своє п'ятдесятиріччя, залишаючись силою в світі кондитерської промисловості

2023

Ferrero Rocher залишається символом вишуканості та розкоші, змішуючи найкращі інгредієнти та найвищу майстерність, щоб принести радість і задоволення своїм клієнтам у всьому світі.

ЦІННОСТІ

Якість

Високий стандарт у всьому

Здоров'я

Баланс та якість інгредієнтів

Вишуканість

Елегантний дизайн та смак

Інновації

Постійне вдосконалення

ПРОДУКЦІЯ

Шоколад Ferrero Rocher

Морозиво Ferrero Rocher

Цукерки Ferrero Rocher

ДЕТАЛЬНІШЕ

ДЕТАЛЬНІШЕ

ДЕТАЛЬНІШЕ

ПРОДУКЦІЯ

ЗОЛОТИЙ ДОСВІД

ЦУКЕРКИ FERRERO ROCHER

У неперевершеному золотистому пакуванні приховане вишукане поєднання смаків

Наши майстри обирають тільки найкращі лісові горіхи, обгортають їх ніжним шоколадним кремом і покривають хрусткою вафельною оболонкою, додавши подрібнені лісові горіхи

ДЕТАЛЬНІШЕ

МОМЕНТ ВСЕ ДЛЯ МЕНЕ

ШОКОЛАД FERRERO ROCHER

Нові шоколадні плитки були створені спеціально для всіх поціновувачів шоколаду.

Шоколад виготовлений з дбайливо відібраних інгредієнтів, хрустких подрібнені лісові горіхи, смачного шоколаду і вишуканої вершкової начинки, що чергується унікальним чином, аби подарувати вашим смаковим рецепторам насолоду

ДЕТАЛЬНІШЕ

ДЛЯ ЗАДОВОЛЕННЯ

МОРОЗИВО FERRERO ROCHER

Унікальна та вишукана насолода Ferrero Rocher тепер доступна у формі морозива

Ретельно підібранні найкращі інгредієнти: хрустке шоколадне покриття та подрібнені лісові горіхи, які обгорнули вершкове морозиво, збагачене смачним відтінком лісового горіха та какао

ДЕТАЛЬНІШЕ

СЛІДКУЙ ЗА НАМИ

СОЦІАЛЬНІ МЕРЕЖІ

Продукція Про нас FERRERO ROCHER Блог Купити

FERRERO ROCHER

ЗОЛОТИЙ ДОСВІД

ЦУКЕРКИ FERRERO ROCHER

У неперевершеному золотистому пакуванні приховане вишукане поєднання смаків

Наши майстри обирають тільки найкращі лісові горіхи, обгортають їх ніжним шоколадним кремом і покривають хрусткою вафельною оболонкою, додавши подрібнені лісові горіхи

БІЛЬШЕ ІНФОРМАЦІЇ ПРО

ЦУКЕРКИ FERRERO ROCHER

Харчова Цінність

Середннє значення		На 100 гр
Потужність	кДж/ккал	2506/603
Жири	g	42.7
Насичені жирні кислоти	g	14.1
Вуглеводи	g	44.4
З них цукрів	g	39.9
Білки	g	8.2
Сіль	g	0.153

ПРОДУКЦІЯ

Шоколад Ferrero Rocher

ДЕТАЛЬНІШЕ

Морозиво Ferrero Rocher

ДЕТАЛЬНІШЕ

Цукерки Ferrero Rocher

ДЕТАЛЬНІШЕ

СЛІДКУЙ ЗА НАМИ

СОЦІАЛЬНІ МЕРЕЖІ

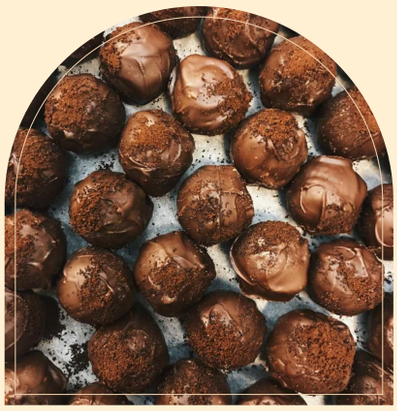
БЛОГ

КОРИСНА ІНФОРМАЦІЯ

СТАТТІ

Як використовувати Ferrero Rocher для особливих моментів

Панкейки 'Ferrero Elegance'



Гарячий какао 'Rocher Reverie'

ЧИТАТИ СТАТТЮ

ЧИТАТИ СТАТТЮ

ЧИТАТИ СТАТТЮ

Як оцінювати шоколад за всіма правилами

ЧИТАТИ СТАТТЮ

Як Ferrero Rocher вражає гастрономію світу"

ЧИТАТИ СТАТТЮ

Як сервірувати та подавати Ferrero Rocher

ЧИТАТИ СТАТТЮ

СЛІДКУЙ ЗА НАМИ

СОЦІАЛЬНІ МЕРЕЖІ

Продукція Про нас FERRERO ROCHER Блог Купити

РЕЦЕПТ

ТОРТ FERRERO ROCHER DELIGHT

Тривалість	Порції	Рівень
1 година 30 хв	8 осіб	Середній

Інгредієнти

Для коржу

Ванільний екстракт	1ч.л.
Пшенична мука	250г
Какао-порошок	50г
Вешкове масло	200г
Розпушувач тіста	0,5ч.л.
Волозькі горіхи	50г
Цукор	150г
Сіль	0,5ч.л
Молоко	200мл
Яйця	3шт

Для начинки

Ванільний екстракт	0,5ч.л.
Цукор	200г
Крем-сир	200г
Вешкове масло	150г
Цукрова пудра	150г
Мелений лісовий горіх	50г

Декор

Цукерки Ferrero Rocher	12шт

Спосіб приготування

1. Розігрійте духовку до 180°C (350°F) та підготуйте форму для випікання, покривши її папером для випікання.
2. Змішайте сухі інгредієнти разом. У іншій мисці взбийте яйця з ванільним екстрактом, додайте молоко і масло, а потім повільно додавайте сухі інгредієнти, перемішуючи до однорідності, і вилийте тісто в підготовлену форму.
3. Випікайте корж приблизно 25-30 хвилин. Після випікання залиште корж охолонути в формі.
4. Збийте крем-сир, цукор і ванільний екстракт до однорідності. Окремо збийте вершкове масло та цукрову пудру, потім додайте крем-сирну суміш та мелені горіхи.
5. Розріжте корж на два або три рівні шари. Рівномірно розподіліть начинку між коржами. Прикрасьте верхній шар кількома цукерками Ferrero Rocher.

ІНШІ РЕЦЕПТИ

Шоколадні мафіни 'Ferrero Fantasy'

ПРИГОТУВАТИ

Панкейки 'Ferrero Elegance'

ПРИГОТУВАТИ

Гарячий какао 'Rocher Reverie'

ПРИГОТУВАТИ

СЛІДКУЙ ЗА НАМИ

СОЦІАЛЬНІ МЕРЕЖІ