



# MODERATO MONOPORCIJE

MODERATO MONOPORTIONS

Duboko smrznute slastice za vaš ugostiteljski objekt / Deep-frozen desserts for your catering facility

*Mjerna jedinica za užitak!*  
*Measure for pleasure!*

Visokokvalitetni i pomno birani sastojci, bogata tradicija i praće-nje najnovijih svjetskih trendova od prvog su dana sastavni dio prepoznatljivih Moderato slastica. Monoporcijske, torte, praline, personalizirane čokolade postale su nezaobilazna adresa svih lju-bitelja ukusnog i kvalitetnog deserta.

Na upit vlasnika restorana, hotela i drugih ugostiteljskih objekata koji su željeli naše slastice približiti svojim gostima, osmislili smo proizvode prilagođene novim zahtjevima tržišta i tako je nastao Moderato program duboko smrznutih deserata.

Naše duboko smrznute slastice zadržavaju izvornu, gotovo neta-knutu svježinu. Karakterizira ih ručni rad i posvećenost svakom detalju izrade, kao i finalnom izgledu.

Moderato slastice pružit će vam trenutak intenzivnog zadovolj-stva, savršenu ravnotežu okusa te vas, barem na trenutak, odvesti u sasvim novu dimenziju, u kojoj naše slastice postaju mjerna je-dinica za užitak.

Veselimo se budućoj suradnji!

**Uvjeti skladištenja:**

Temperatura skladištenja: -18 °C

Rok trajanja: 4 mjeseca od datuma proizvodnje

**Odmrzavanje:**

Odmrzavati na 4 °C minimalno 2 sata prije posluživanja.

Odmrznuti proizvod upotrijebiti u roku od 4 dana.

High-quality and carefully selected ingredients, rich tradition and the latest global trends have been a part of the recognizable Moderato desserts since day one. Monoportions, cakes, pralines and personalized chocolate have become an unavoidable ad-dress for all lovers of delicious and top-quality desserts.

At request of owners of restaurants, hotels and other catering fa-cilities, who wanted to bring our desserts closer to their guests, we designed products adapted to new market requirements and thus created the Moderato programme of deep-frozen desserts.

Our deep-frozen desserts retain their original, almost intact freshness. They are characterized by handwork and dedication to every detail of workmanship, as well as to the final look.

Moderato desserts will give you a moment of intense pleasure, a perfect balance of flavours and, at least for a moment, take you to a whole new dimension, in which our desserts become a mea-sure for pleasure.

We are looking forward to our future cooperation!

**Storage conditions:**

Storage temperature: -18 °C

Expiration date: 4 months from the date of manufacture

**Thawing:**

Thaw at 4 °C for a minimum of 2 hours before serving.

Use the product within 4 days.





# Amber



*Mjerna jedinica za užitak!*  
*Measure for pleasure!*

Desert na bazi biljnog vrhnja punjen mousseom od amber čokolade. Insert od jabuke na biskvitu od badema, obložen crumbleom.

Vegetable cream-based dessert filled with amber chocolate mousse. Apple insert on almond biscuit, coated with crumble.



# Badem Almond



*Mjerna jedinica za užitak!  
Measure for pleasure!*

Desert na bazi biljnog vrhnja s bijelom čokoladom.  
Badem i čokoladni biskvit s preljevom od kikirikija  
u prhkoj košarici s bademom. Glazura s cijelim  
bademom i listićima.

Vegetable cream-based dessert with white  
chocolate. Almond and chocolate biscuit with  
peanut topping in a crispy almond basket. Glazed  
with whole and sliced almonds.



# Déjà-vu



*Mjerna jedinica za užitak!*  
*Measure for pleasure!*

Desert na bazi biljnog vrhnja. Tamna čokolada s 55% kakaa, prelevom od naranče s komadićima naranče na prhkoj košarici. Glazura na bazi kakaa.

A dessert based on vegetable cream. Dark chocolate with 55% cocoa, orange topping with pieces of orange on a crispy basket. Cocoa-based glaze.



# Kava Coffee



*Mjerna jedinica za užitak!*  
*Measure for pleasure!*

Desert na bazi mlječnog vrhnja. Vanilija i kava s karamelom i prelevom od višnje. Glazura s mljevenom kavom, ukrašena zrncima kave i štapićem od mliječne čokolade.

A dessert based on milk cream. Vanilla and coffee with caramel and cherry topping. Glazed with ground coffee, decorated with coffee beans and a stick of milk chocolate.

*make a wish!*



*Mjerna jedinica za užitak!  
Measure for pleasure!*

Desert na bazi kreme od vanilije, mlijecnog i biljnog vrhnja. Kikiriki i mlijeci karamel s preljevom od tamne i mlijecne čokolade s komadićima kikirikija.

A dessert based on vanilla cream, milk and vegetable cream. Peanuts and milk caramel with a topping of dark and milk chocolate with pieces of peanuts.



# Lješnjak Hazelnut



*Mjerna jedinica za užitak!  
Measure for pleasure!*

Desert na bazi biljnog vrhnja s bijelom čokoladom.  
Lješnjak u kombinaciji vafla i crnog biskvita s  
preljevom i komadićima čokolade. Glazura od  
mlijecne čokolade s komadićima lješnjaka u prhkoj  
košarici s bademom.

Vegetable cream-based dessert with white  
chocolate. Hazelnut combined with waffles and  
black biscuit with topping and pieces of chocolate.  
Milk chocolate glaze with pieces of hazelnuts in a  
crispy almond basket.



# Mazaik Mosaic



*Mjerna jedinica za užitak!*  
*Measure for pleasure!*

Desert na bazi mlječnog vrhnja. Mozaik naranče i badema stopljen s preljevom od karamela i komadićima keksa. Glazura s koricama limete, limuna i naranče.

A dessert based on milk cream. A mosaic of orange and almond fused with a caramel topping and pieces of biscuit. Glazed with lime, lemon and orange zest.



# Pistachio



*Mjerna jedinica za užitak!*  
*Measure for pleasure!*

Desert na bazi biljnog vrhnja s bijelom čokoladom.  
Čokoladni biskvit i pistacije u prhkoj košarici  
od badema s čokoladnim preljevom. Glazura s  
komadićima pistacije.

Vegetable cream-based dessert with white  
chocolate. Chocolate biscuit and pistachios in a  
crispy almond basket with chocolate topping.  
Glazed with pieces of pistachio.

# Chocolate Dream



*Mjerna jedinica za užitak!*  
*Measure for pleasure!*

Desert na bazi mlijeko vrhnja. Kombinacija mlijecne i bijele čokolade ispunjena preljevom od jagode. Glazura od čoko-lješnjaka, ukrašena komadićima kakaa i šeširićem od bijele čokolade.

A dessert based on milk cream. A combination of milk and white chocolate filled with strawberry topping. Chocolate-hazelnut glaze, decorated with pieces of cocoa and a hat of white chocolate.



*Mjerna jedinica za užitak!*  
*Measure for pleasure!*

Desert na bazi biljnog vrhnja. Mousse od mlječne čokolade i lješnjaka te insert od jabuke u prhkoj košarici. Crvena glazura ukrašena bijelim crumbleom.

Vegetable cream-based dessert. Milk chocolate and hazelnut mousse with apple insert in a crispy basket. Red glaze decorated with white crumble.



# Apple Rouge



# Snow Coconut



*Mjerna jedinica za užitak!*  
*Measure for pleasure!*

Desert na bazi mlječnog vrhnja punjen čokolješnjakom i kokosom. Insert od mlječne čokolade na smeđem biskvitu. Preljev od bijele čokolade.

Milk cream-based dessert stuffed with chocolate-hazelnut and coconut. Milk chocolate insert on a brown biscuit. White chocolate topping.



*Mjerna jedinica za užitak!*  
*Measure for pleasure!*

Desert na bazi mlijecnog vrhnja punjen mousseom od tamne čokolade. Insert od mente na tamnom biskvitu. Glazura od tamne čokolade.

Milk cream-based dessert filled with dark chocolate mousse. Mint insert on a dark biscuit. Dark chocolate glaze.



# Dark Mint



# Karamel Caramel



*Mjerna jedinica za užitak!  
Measure for pleasure!*

Desert na bazi mlječnog vrhnja. Mlječna čokolada i lješnjak s preljevom od šumskog voća u glazuri s okusom karamela, ukrašen štapićem od mlijecne čokolade.

A dessert based on milk cream. Milk chocolate and hazelnut with forest fruit topping in caramel-flavoured glaze, decorated with a milk chocolate stick.

# Dark & Manga



*Mjerna jedinica za užitak!*  
*Measure for pleasure!*

Desert na bazi biljnog vrhnja punjen mangom i  
mousseom od tamne čokolade. Insert pire od manga.

Vegetable cream-based dessert stuffed with mango  
and dark chocolate mousse. Mango puree insert.

# La Belle Poire



*Mjerna jedinica za užitak!*  
*Measure for pleasure!*

Desert na bazi biljnog vrhnja, punjen mousseom od bijele i tamne čokolade. Insert pire od kruške. Glazura od kruške.

Vegetable cream-based dessert, filled with white and dark chocolate mousse. Pear puree insert. Pear glaze.



# Mystic Raspberry



*Mjerna jedinica za užitak!*  
*Measure for pleasure!*

Desert na bazi biljnog vrhnja punjen malinama,  
s posipom od maka. Bijeli biskvit s makom.

Vegetable cream-based dessert stuffed with  
raspberries, sprinkled with poppy seeds. White biscuit  
with poppy seeds.

# La Belle Vie



*Mjerna jedinica za užitak!*  
*Measure for pleasure!*

Desert na bazi mlijecnog vrhnja. Snježno bijela vanilija i preljev od šumskog voća. Glazura od šumskog voća.

Milk cream-based dessert. Snow-white vanilla and forest fruit topping. Forest fruit glaze.



MODERATO

*Mjerna jedinica za užitak!*  
*Measure for pleasure!*

Desert na bazi biljnog vrhnja.  
Biskvit s krem sirom.

Vegetable cream-based dessert.  
Biscuit with cream cheese.



MODERATO

*Say Cheese!*



## MODERATO MONOPORCIJE

MODERATO MONOPORTIONS

*Mjerna jedinica za užitak!*  
*Measure for pleasure!*

### Narudžbe i kontakti

Cantabile d.o.o.  
Gulinji 78, 22 221 Lozovac  
moderato@cantabile.hr  
+385 99 445 9011, +385 99 525 7891  
[www.moderato.hr](http://www.moderato.hr)



Operativni program  
**KONKURENTNOST  
I KOHEZIJA**

Sadržaj publikacije isključiva je odgovornost tvrtke Cantabile d.o.o.  
Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog fonda za regionalni razvoj.

