

НОВИНКА



Canwillon

Новинка в «Комплекс-Бар»: кристалл-боллы Canwillon

Инновационный формат
ингредиентов для напитков.





Рады представить новый бренд и современный продукт, меняющий подход к созданию напитков и десертов.

Встречайте кристалл-боллы Canwillon — трендовый ингредиент, который превращает привычные позиции в яркие эмоциональные впечатления.

Ключевые преимущества

Удобство без компромиссов

- Готовы к использованию без этапа варки
- Подходят для работы без специализированного оборудования
- Используются без добавления вспомогательных ингредиентов
- Сохраняют свойства до 2 суток после вскрытия при комнатной температуре
- Эффективны в температурном диапазоне от напитков со льдом до +100 °C

Яркий вкус и аромат

- Передают насыщенные ноты фруктов, ягод и топпингов
- Добавляют напитку дополнительный вкусовой уровень
- Создают контраст текстур и «вау»-эффект

Стабильное качество

- Продукт проверен рынком Азии
- Успешно реализован в сезонных запусках федеральных сетей
- Новые вкусы разрабатываются и адаптируются под потребности российского рынка

Новый бренд — новые возможности

Бренд **Canwillon** создан экспертами азиатского рынка ингредиентов для напитков и уже успешно зарекомендовал себя в сегменте HoReCa. Продукт поставляется при участии тайской компании с более чем 30-летним опытом производства ингредиентов для напитков и глубокой экспертизой в области вкусов и ароматов. Это не просто модный тренд, а технологичное решение для барной индустрии, ресторанов, кофеен и производителей напитков, отвечающее актуальным запросам рынка: удобство, стабильное качество, визуальная привлекательность и выразительная вкусоароматика.

Продукт нового поколения

Кристалл-боллы — современная альтернатива традиционной тапиоке с беспрецедентным удобством использования и выраженной жевательной текстурой.

Полупрозрачные шарики изготовлены из конжака — натурального ингредиента, получаемого из растения коньяку. В отличие от тапиоки, конжак более технологичен: он лучше удерживает вкус и цвет, что позволяет создавать более стабильные и вариативные решения.

Где использовать кристалл-боллы?

В напитках

Кристалл-боллы легко интегрируются в:

- лимонады
- коктейли (в том числе алкогольные)
- моктейли
- сидры (яблочные, грушевые, ягодные)
- игристые вина (в том числе безалкогольные)

Что это дает бизнесу:

- трендовость на фоне роста безалкогольного потребления
- интерактивность и антистресс-эффект благодаря жевательной текстуре
- дополнительную контент-генерацию: напитки с видимыми шариками активно публикуются в социальных сетях

В чае и кофе

Благодаря температурной устойчивости до 100 °С кристалл-боллы подходят для:

- латте и латте макиато
- матча-латте
- черного кофе, бамбл-кофе и кофе с краш-льдом
- чайных напитков

Они создают слоистость, добавляют текстуру и по-новому раскрывают вкусовые ноты напитков.

В десертах

Кристалл-боллы эффективно используются в:

- мягком мороженом и слашах
- молочных коктейлях
- йогуртах и завтраках
- выпечке в качестве декоративного элемента

Это альтернатива ягодным топпингам, дополнительная текстура, глянец и эффектная слоистость.



Ассортимент



Виноград Кёхо, 1 кг

Артикул: 05032029

Срок годности: 12 месяцев

Насыщенный цвет и глубокий аромат японского винограда.



Ваниль, 1 кг

Артикул: 05032030

Срок годности: 12 месяцев

Деликатная текстура без отвлечения от сложных вкусовых композиций.



Коричневый сахар, 1 кг

Артикул: 05032031

Срок годности: 12 месяцев

База для аутентичных баббл-напитков и выразительный акцент в классических рецептурах

Кристалл-боллы Canwillon — новый источник вдохновения и инструмент для развития ассортимента.

Добавьте интерактивность, текстуру и визуальный эффект в привычные напитки и десерты. Оптимизируйте процессы без потери качества. Создавайте тренды вместе с новым брендом в портфеле «Комплекс-Бар».

Познакомьтесь с кристалл-боллами Canwillon и закажите новинку уже сегодня!





Фисташковый кофе-тоник с мороженым

| | |
|---|--------|
| Кристалл-боллы Canwillon «Коричневый сахар» | 30 г |
| Сироп P&D «Фисташковое мороженое» | 30 мл |
| Эспрессо | 30 мл |
| Индиан тоник | 100 мл |

Метод приготовления:

Сварить порцию кофе. Положить кристалл-боллы в бокал, наполнить бокал кусковым льдом, налить сироп и тоник, налить сверху порцию эспрессо.

Подача:

Хайбол «Финесс» хр.стекло 350мл, Nude, артикул 01011517



Тропический лимонад с ананасом и виноградом

| | |
|-------------------------------------|--------|
| Кристалл-боллы Canwillon «Виноград» | 30 г |
| Сироп P&D «Тайский ананас» | 30 мл |
| Сок лимона | 15 мл |
| Газированная вода | 150 мл |

Метод приготовления:

Положить кристалл-боллы в бокал, наполнить бокал кусковым льдом, налить все остальные ингредиенты в бокал, аккуратно перемешать барной ложкой.

Подача:

Хайбол «Финесс» хр.стекло 350мл, Nude, артикул: 01011517



Айс Ти с ванилью и барбарисом

| | |
|-----------------------------------|-------|
| Кристалл-боллы Canwillon «Ваниль» | 30 г |
| Сироп P&D «Барбарис» | 30 мл |
| Сок лимона | 15 мл |
| Горячая вода | 70 мл |
| Черный чай пакетированный | 1 шт |

Метод приготовления:

Заварить черный чай в горячей воде. Положить в бокал кристалл-боллы, наполнить бокал кусковым льдом, налить в бокал сироп, сок лимона, удалить чайный пакетик и перелить чай в бокал, перемешать напиток барной ложкой.

Подача:

Хайбол «Финесс» хр.стекло 350мл, Nude, артикул: 01011517