

איך הכל התחיל

סוד קסמם, איכותם וטרייתם של מוצרי זארובי, טמון בשיטות הגידול המסורתיות וסודות הקלייה והטחינה העוברים מדור לדור במשפחה. כשטועמים את הטעמים העשירים של התבלינים והמוצרים של זארובי, נחשפים לסודות ומבינים מיד כיצד הפך המותג לאחד המובילים בתחומו. המפעל קולה, טוחן, אורז ומשווק עשרות סוגים של תבלינים, פיצוחים, אגוזים טריים, פירות יבשים, ממתקים, קפה שחור, מארזים ומיקסים מיוחדים.



הסודות של
זארובי



חטיפי שוקולד עם פירות מיובשים ואגוזים מתכון מיוחד ל"סודות של זארובי"

חומרים לתבנית אינגליש קייק באורך 30 ס"מ, ל-10 אצבעות
או כ-20 קוביות
המצרכים

- 200 גרם שוקולד מריר פרווה (60% מוצקי קקאו) קצוץ
- 80 מ"ל (1/3 כוס) חלב קוקוס
- 60 גרם (8 יחידות) משמשים מיובשים של זארובי חתוכים לרצועות
- 25 גרם (1/2 כוס) רצועות קוקוס של זארובי
- 30 גרם (1/3 כוס) פיסטוקים טבעיים של זארובי קלופים וקצוצים
- 30 גרם (1/4 כוס) פקאנים טבעיים של זארובי קצוצים גס
- 30 גרם (1/4 כוס) שקדים טבעיים של זארובי קצוצים גס

אופן ההכנה

ממיסים שוקולד עם חלב קוקוס על סיר אדים כפול (בן מארי) או במיקרוגל דקה-שתים ומערבבים לקרם חלק. מניחים נייר אפייה בתבנית אינגליש קייק ומפזרים עליו חצי מכמות הפירות והאגוזים. יוצקים מעל את השוקולד ומפזרים את יתרת הפירות והאגוזים. עוטפים את התבנית בניילון נצמד ומעבירים למקרר לשעתיים להתייצבות. מחלצים את משטח השוקולד בעזרת נייר האפייה וחותכים לאצבעות או לקוביות בגודל הרצוי

הצעת הגשה

לארוז ולהביא במתנה למארחים כחטיפי קוביות או רצועות.

"הסודות של זארובי" לרכישה והנאה

- מראה תבלינים ופיצוחים בתפוזרת, משובב וצבעוני אך היותם מפוזרים פוגע בטרייתם ובטעמם!
- ארומה וריח נוטים לנדוף כאשר המוצרים חשופים, לכן יש להעדיף אריזות סגורות
- פיצוחים ואגוזים קלויים בתפוזרת נתפסים טריים יותר, אך היותם על מגשי חימום פוגע באיכותם!
- השהייה המתמשכת על מגשי חימום בחנות גורמת להמשך הקלייה וירידה באיכות
- "סוד נוסף של זארובי" להעדיף מוצרים ארוזים בהתייחס למחיר משתלם וחיי מדף ארוכים יותר

הפיסטוקים הירקרים, רצועות הקוקוס הצחורות, המשמש בכתום זוהר והאגוזים הזהובים - החטיפים האלה נראים כמו תכשיטים, מושלמים לנשנוש בסוף הארוחה וטעימים בטירוף! החטיפים הם פרווה ומתאימים כקינוח עם קפה שחור אסלי של זארובי גם לארוחה בשרית.

