

ZAFIRO
- P R E M I U M -



Katalog produktów

JESIEŃ-ZIMA
2024



AxonFood **NORTE**  **EUROCAO**



ZAFIRO
BITTER

DESEROWE

– P R E M I U M –

Witamy w naszym katalogu produktów cukierniczych!

Z radością przedstawiamy Państwu naszą najnowszą kolekcję wyjątkowych receptur, które z pewnością zachwycą każdego miłośnika słodkości. W katalogu znajdą Państwo zdjęcia i opisy 16 starannie wyselekcjonowanych propozycji, które łączą w sobie tradycję z nowoczesnością...

Każda z naszych receptur została stworzona z najwyższej jakości składników, z dbałością o każdy detal, aby dostarczyć niezapomnianych doznań smakowych. Wierzymy, że nasze propozycje będą inspiracją oraz doskonałym uzupełnieniem oferty Państwa cukierni.

Zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą
i życzymy smacznego!

AxonFood NORTE  **EUROCAO**



ZAFIRO
DESEROWE
– P R E M I U M – **BITTER**

LIMONKOWY SHOT

SKŁAD

biskopt ciemny kawowy REDOL MY, BLANXART CACAO •
chrupiąca przekładka orzechowa PASTA DI NOCCIOLE 100%, ZAFIRO MILK, SACHER WHITE, CRUNCHY CREP •
mus kawowy na bazie pate a bombe ZAFIRO BITTER •
mus limonkowy na bazie żółtek •

WYKOŃCZENIE

glazura ciemna ZAFIRO BITTER •

DEKORACJA

CRUNCHY CREP •



ZAFIRO

CIEMNE
CACAO - PREMIUM -



WIŚNIOWA DAMA

SKŁAD

- biszkopty kakaowe REDOL MY, BLANXART CACAO
- insert amarena VARIEGATO AMARENA
- mus amarena ZAFIRO BITTER VARIAGATO AMARENA

WYKOŃCZENIE

- glazura rubinowa ZAFIRO CACAO

DEKORACJA

- posypka RUBY CRUNCH



ZAFIRO

BIAŁE
- PREMIUM - WHITE

PISTACHIO DE LUX

SKŁAD

- biszkopty kakaowe REDOL MY, BLANXART CACAO
- chrupiąca przekładka pistacjowa PASTA DI PISTACHIO 100%, ZAFIRO WHITE SACHER WHITE, CRUNCHY CREP
- mus pistacjowy na bazie serka mascarpone VELA PISTACHIO
- insert malinowy

WYKOŃCZENIE

- polewa pistacjowa SACHER WHITE, VELA PISTACHIO

DEKORACJA

- kruszone pistacje, liofilizowane maliny



ZAFIRO

PINK TRUSKAWKA
- P R E M I U M -

RÓŻOWA SYMFONIA



SKŁAD

- biszkopt jasny REDOL MY
- chrupiąca przekładka malinowa ZAFIRO PINK, SACHER WHITE, CRUNCHY CREP
- mus jasny na bazie crème anglaise ZAFIRO WHITE, PASTA VANIGLIA
- insert owoce leśne FRUTTI DI BOSCO
- mus truskawkowy na bazie crème anglaise ZAFIRO PINK

WYKOŃCZENIE

- różowy zamsz, glazura ZAFIRO PINK

DEKORACJA

- zamszowane CRISPY CHOCO BALL 16 WHITE



ZAFIRO

BIĄŁE
- P R E M I U M - WHITE

SŁODKI BRZDĄC

SKŁAD

- biszkopt jasny REDOL MY •
- prażynka kokosowa VARIEGATO COCCOTELLO, ZAFIRO WHITE •
- mus orzechowy na bazie ubijanych żółtek z serkiem mascarpone VELA NOCCIOLA •

WYKOŃCZENIE

- glazura mleczna ZAFIRO MILK •

DEKORACJA

- kuleczki CRISPY CHOCO-BALL 5 MILK •



ZAFIRO

WHITE BIĄŁE
- PREMIUM -

ŚNIEŻNY KOKOS

SKŁAD

- biszkopty kakaowe REDOL MY, BLANXART CACAO
- mus kokosowy na bazie śmietany VELA WHITE CHOCOLATE

WYKOŃCZENIE

- glazura biała ZAFIRO WHITE

DEKORACJA

- wiórki kokosowe



ZAFIRO

DESEROWE BITTER
- PREMIUM -

ORZECHOWA HARMONIA

SKŁAD

- finansjer orzechowy PASTA DI NOCCIOLE 100%
- mus na bazie śmietany ZAFIRO MILK
- chrupiąca przekładka z prażonych orzechów arachidowych SACHER BIANCA
- mus orzechowy na bazie śmietany ZAFIRO BITTER, PASTA DI NOCCIOLE 100%

WYKOŃCZENIE

- glazura ciemna ZAFIRO CACAO

DEKORACJA

- orzechy arachidowe



ZAFIRO

MILK MLECZNE
- PREMIUM -

SŁONECZNA POMARAŃCZA

SKŁAD

- biszkopt pistacjowy REDOL MY, PASTA DI PISTACHIO 100%
- mus pistacjowy na bazie śmietany ZAFIRO MILK, PASTA DI PISTACHIO 100%
- żelka pomarańczowa VARIEGATO ARANCIA

WYKOŃCZENIE

- glazura zielona ZAFIRO WHITE



ZAFIRO

CIEMNE
- PREMIUM - CACAO

ELEGANCE

SKŁAD

- kruszonka kakaowa BLANXART CACAO •
- insert gruszkowy z rumem, imbirem i figą •
- mus na bazie śmietany z imbirem ZAFIRO CACAO, VARIEGATO CARAMELO SALTO •

WYKOŃCZENIE

- zamsz zielony i żółty ZAFIRO WHITE •

DEKORACJA

- ogonek ZAFIRO BITTER •



ZAFIRO

MILK MLECZNE
- PREMIUM -

ZIELONE ZŁOTO

SKŁAD

- biszkopt kakaowy REDOL MY, BLANXART CACAO
- mus pistacjowy na serku mascarpone VELA PISTACHIO
- insert crème brulee

WYKOŃCZENIE

- glazura zielona ZAFIRO MILK

DEKORACJA

- złoto jadalne, kruszone pistacje



ZAFIRO

BIĄŁE BIĄŁE
- PREMIUM - WHITE

POZIOMKOWA CHMURKA

SKŁAD

- waniliowa beza PASTA VANIGLIA, ZAFIRO WHITE
- mus na bazie serka mascarpone VELA WHITE CHOCOLATE

DEKORACJA

- poziomkowe VARIEGATO FRAGOLINA



ZAFIRO

WHITE BIAŁE
- P R E M I U M -

CANELA

SKŁAD

- insert jabłkowy, żubrówka
- mus cytrynowy na bazie śmietany ZAFIRO WHITE, VARIEGATO SPECULUS, żubrówka
- kruszonka cytrynowa ZAFIRO WHITE

WYKOŃCZENIE

- glazura waniliowa PASTA VANIGLIA, ZAFIRO WHITE

DEKORACJA

- ZAFIRO BITTER, BLANXART CACAO



ZAFIRO

KARAMEL
- P R E M I U M - GOLD

TARTA CARAMELO

SKŁAD

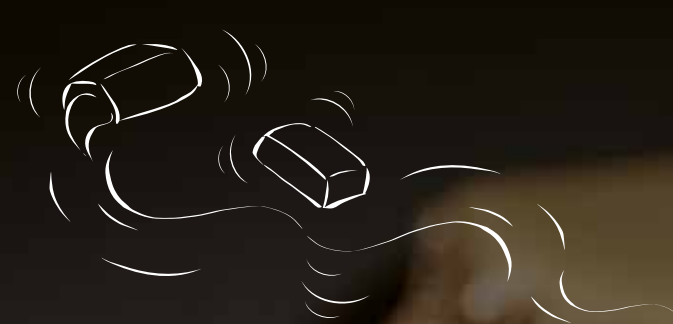
- spód kruchy orzechowy z prażynkami CRUNCHY CREP •
- dacquas orzechowy PASTA DI NOCCIOLE 100% •
- mus karmelowy na bazie śmietany ZAFIRO GOLD •

WYKOŃCZENIE

- glazura karmelowa ZAFIRO GOLD •

DEKORACJA

- posypka CHOCO PERLE COPPER CRUNCH •



ZAFIRO

BITTER

DESEROWE

- PREMIUM -

TARTA MARZEŃ

SKŁAD

- ciasto brownie ZAFIRO BITTER, CACAO CHIPS
- przekładka z prażonych orzechów arachidowych VELA BIANCA
- mus czekoladowy na bazie śmietany ZAFIRO BITTER, VARIEGATO CARAMELO SALTO

WYKOŃCZENIE

- glazura ciemna ZAFIRO BITTER, SCAGLIETTA

DEKORACJA

- kakao nietopliwe SUGARCHOC, ZAFIRO BITTER, CISPY CHOCO BALL 16 DARK



ZAFIRO

BIĄŁE

- PREMIUM -

WHITE

KOKOSOWE SERCE

SKŁAD

- ciasto kruche czarne BLANXART CACAO
- ciasto parzone czarne BLANXART CACAO
- kruszonka czarna BLANXART CACAO
- krem kokosowy na bazie ganaszu ZAFIRO WHITE, VARIEGATO COCOTELLO

DEKORACJA

- cukier puder nietopliwy BUKET



ZAFIRO

GOLD KARMEL - PREMIUM -

PAN PTYŚ

SKŁAD

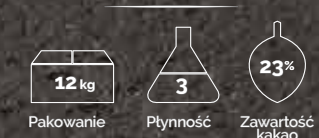
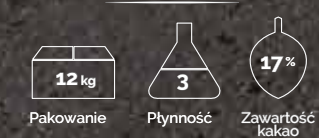
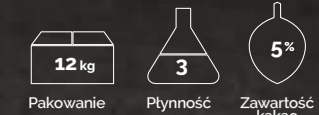
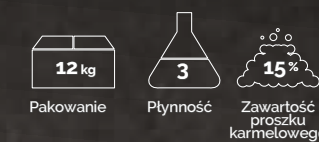
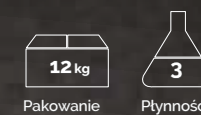
- ciasto parzone
- krem karmelowy na bazie śmietany i serka mascarpone ZAFIRO GOLD, VELA GOLD
- chrupiąca przekładka orzechowa VELA BIANCA, CRUNCHY CREP

DEKORACJA

- cukier puder nietopliwy BUKET

ZAFIRO

- PREMIUM -



lecytyna słonecznikowa • certyfikat RSPO

- ✓ idealnie rozptywa się w ustach
- ✓ wysoka kruchość
- ✓ doskonały do przekładania, oblewania, dekorowania
- ✓ idealny do przygotowania wybornych kremów i błyszczących glazur
- ✓ jako dodatek smakowy do musów



Tomasz Syrytczyk

Regionalny Kierownik Sprzedaży Bydgoszcz

+48 605 314 700

tomasz.syrytczyk@axonfood.pl

Szymon Giza

Regionalny Kierownik Sprzedaży Gdańsk

+48 609 909 781

szymon.giza@axonfood.pl

Marcin Karkula

Regionalny Kierownik Sprzedaży Kraków

+48 609 709 777

marcin.karkula@axonfood.pl

Ilona Królikowska

Regionalny Kierownik Sprzedaży Poznań

+48 609 909 735

ilona.krolikowska@axonfood.pl

Wojciech Jaślikowski

Regionalny Kierownik Sprzedaży Warszawa

+48 609 900 167

wojciech.jaslikowski@axonfood.pl

Marcin Zapotoczny

Regionalny Kierownik Sprzedaży Wrocław

+48 609 909 325

marcin.zapotoczny@axonfood.pl

AxonFood
NORTE EUROCAO

Axon Food sp. z o.o.
ul. Polska 15
60-595 Poznań
box@axonfood.pl

+48 605 945 700
+48 609 909 911
+48 663 000 111
www.axonfood.pl