CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

ESCRIBAMOS GRANDES HISTORIAS DEL CHOCOLATE CONJUNTAMENTE

CATÁLOGO PRODUCTOS 2019

Para más inspiración, videos tutoriales y recetas
visite **www.callebaut.com**

#CALLEBAUT

EL GRAN SABOR EMPIEZA COMO UNA PEQUEÑA HISTORIA

1911. Octaaf Callebaut, nieto de un fabricante de cerveza en la pequeña ciudad belga de Wieze, a escondidas trabajaba en su primera receta de chocolate. Durante meses, un fino aroma de habas de cacao recién tostadas había despertado la curiosidad de todos. Cuando el fabricante de cerveza acabó y finalmente probaron su primer.. chocolate recién salido de la concha, fueron testigos del nacimiento del mejor Finest Belgian Chocolate Callebaut®.

Durante los siguientes años, Octaaf se tomó el tiempo para refinar y perfeccionar las recetas que hoy en día conocemos como 811, 823 y W2, con su rico sabor a chocolate. No tardarían en inspirar a los chefs y chocolateros para crear delicias maravillosas, maridados con un sin fin de sabores e ingredientes.

Hoy en día, más de un siglo más tarde, los fabricantes del Finest Belgian Chocolate de Callebaut® todavía se inspiran en las recetas de Octaaf y en su auténtica forma de elaboración del chocolate: desde la composición de la mezcla secreta 'Wieze' hasta el tostado del haba entera. Ellos transmiten sus conocimientos de generación en generación – ofreciendo el gran sabor a chocolate Belga.

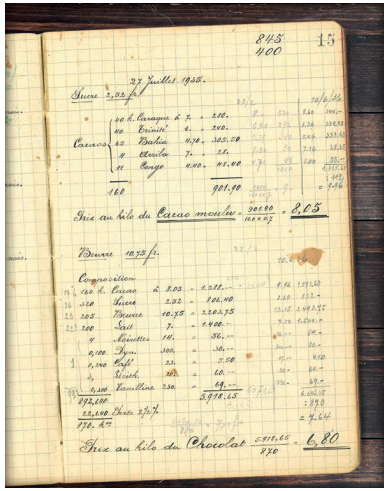
Cocoa Roasters since 1911

1911

66 años después de que Eugenio fundara la cervecera Callebaut, su nieto Octaaf creó a primera receta de chocolate en Wieze del haba a la tableta.

1935

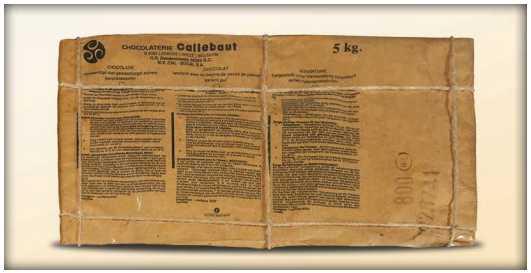
Una excepcional, receta escrita a mano datada del 1935 menciona la "receta de chocolate con leche 845"- hoy en día, sigue siendo una receta preferida entre los chefs y chocolateros.



MORE THAN A CENTURY *of crafting* the Finest Belgian Chocolate

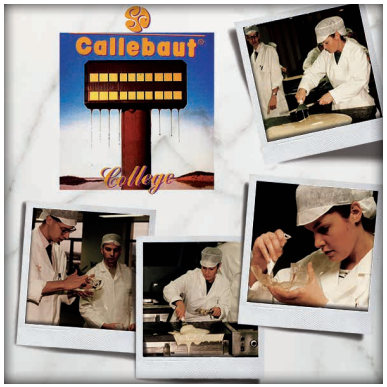
1920

Durante los años de guerra y postguerra, los chocolateros y los panaderos tenían complicado encontrar ingredientes, por no mencionar el chocolate. La familia Callebaut crea las primeras coberturas de chocolate para cubrir sus necesidades.



1960-65

Callebaut® exporta sus chocolates en Europa y en el extranjero por primera vez.

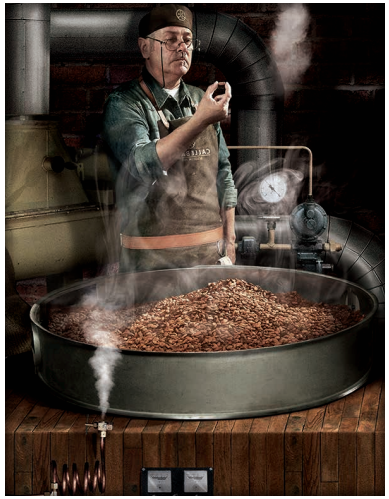


1988

Los artesanos de todo el mundo acuden a la primera escuela de chocolate: en la College Callebaut®, predecesora de la Chocolate Academy™ de Callebaut®.

1996

Callebaut® se fusiona con el fabricante de chocolate francés Cacao Barry. Callebaut® sigue siendo 100% la marca Belga.- con todas las recetas de Finest Belgian Chocolate desde la haba al chocolate en Bélgica.



2011

Callebaut® celebra sus 100 años de la fabricación de chocolate, junto con los chefs y chocolateros de todo el mundo.

2015

Con una instalación pequeña de la haba a la tableta, Callebaut® ahora comparte los secretos de la mezcla, el tostado y la fabricación de chocolate con pasteleros y cocineros.

2012

A partir de ahora, toda la gama Finest Belgian Chocolate está exclusivamente fabricada con cacao sostenible. De esta manera se tiene la garantía de apoyo a los agricultores locales de cacao con cada kg que utiliza en su obrador.

2014

Un nuevo hogar se ha construido para los chefs y chocolateros: el centro Chocolate Academy™ de Callebaut® abre sus puertas para compartir sus conocimientos y dar clases de chocolate.

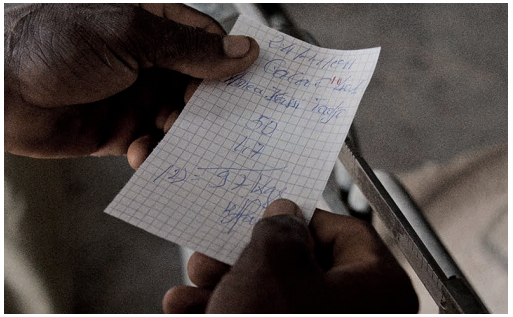
CON CADA PAQUETE DEL FINEST BELGIAN CHOCOLATE CALLEBAUT, APOYA AGRICULTORES DE CACAO

Un buen chocolate necesita habas de cacao excelentes. En su elección con el Finest Belgian Chocolate de Callebaut®, acepta un gran sabor y una elección justa para apoyar activamente a los agricultores locales de cacao sobre todo los agricultores de África Occidental los cuales necesitan más medios.

Por cada bloque o paquete de Finest Belgian Chocolate de Callebaut® comprado, invierte parte en la formación de los agricultores y proyectos comunitarios. Simplemente porque necesitamos agricultores motivados para cultivar habas de cacao de mejor calidad para su chocolate y mantener activas sus grandes historias del chocolate.

Ver la historia en www.callebaut.com/growinggreatchocolate

TRAINING AND GUIDING FARMERS TO BETTER INCREASE THEIR CROP YIELDS



BETTER CROP YIELDS GENERATE HIGHER FARMER INCOME

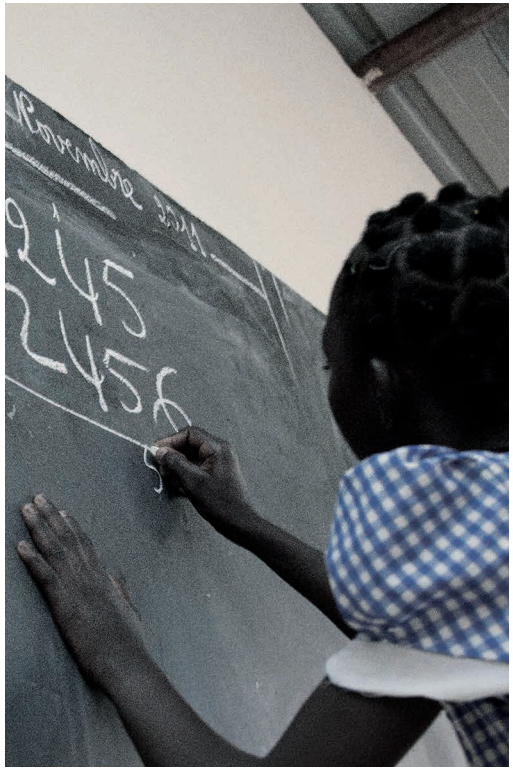
600 escuelas forman alrededor de 26,500 agricultores en las buenas practicas agrícolas y sociales*

1,655 CHILDREN OF FARMERS IN 18 DIFFERENT COOPERATIVES RECEIVED SCHOOL KITS*

10 new water wells provide clean water to 1050 children in schools & 4 farming communities**

4,663 MOSQUITO NETS HAVE BEEN DISTRIBUTED IN 54 COOPERATIVES**

3,389 FARMERS AND OR THEIR FAMILY MEMBERS were given VACCINATONS**



10 PRIMARY SCHOOLS WERE BUILT IN COCOA FARMING VILLAGES IN IVORY COAST PROVIDING EDUCATION TO 1800 CHILDREN*

Under construction (by 2016):

- 1 new rural primary school IN IVORY COAST
- 2 school extensions and rehabilitation OF EXISTING CLASSROOMS
- 2 existing schools BEING RENOVATED*

* Figures over the past 12 months
** Figures since 2007. Este programa de apoyo a los productores de cacao está coordinado y ejecutado por la Fundación Cocoa Horizons, y verificado externamente

cocoa HORIZONS

12 Chocolate

Finest Belgian Chocolate ____ 12
Chocolate Power ____ 16
Colección Origine ____ 18
Chocolate sin azúcar añadido ____ 20
Fairtrade y Orgánico ____ 22
Chocolate horneable ____ 24
Chocolate para fuentes/baño ____ 26
Callets™ Color y Sabor ____ 28
Snacking Chocolate ____ 30

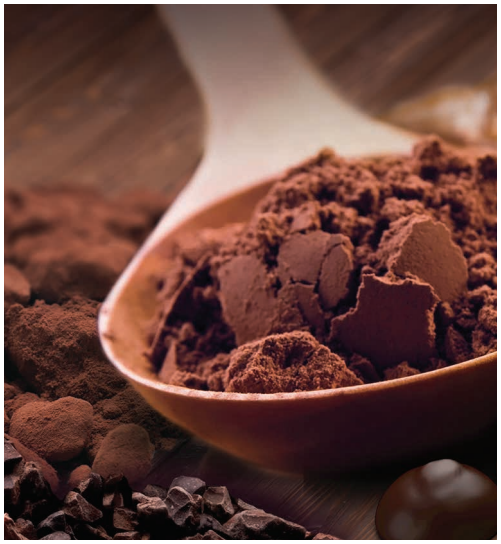
30 Bolas y tartaletas chocolate

Bolas ____ 30
Tartaletas chocolate ____ 32

34 Decoraciones y texturas crujientes

Texturas crujientes ____ 34
Chocolates rizos y virutas ____ 36
Inclusiones Chocolate ____ 38
Cigarrillos y rolls de chocolate ____ 40
Decoraciones chocolate ____ 42

44 Productos de Cacao



48 Frutos secos y pastas

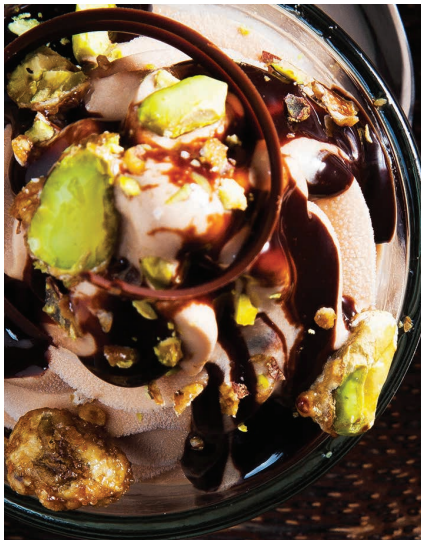
Pastas y Pralinés ____ 48
Giandujas ____ 50

52 Cremas y Ganache

56 Sucedáneos

58 Glaseados y pasta azúcar

60 Mousses



62 Toppings

Chocolate líquido ____ 63

COMPRUEBE LA FLUIDEZ CORRECTA PARA SUS ELABORACIONES

La forma fácil de reconocer la fluidez adecuada para sus aplicaciones es consultar las gotas que aparecen en la parte frontal del envase:

- 💧◇◇◇◇ + Muy baja fluidez: ej. para ganaches, decoraciones...
- 💧💧◇◇◇ + Baja fluidez: ej. para moldear grandes figuras huecas...
- 💧💧💧◇◇ + Fluidez estándar: ideal para casi cualquier aplicación
- 💧💧💧💧◇ + Alta fluidez: ej. para un fino baño y moldeo
- 💧💧💧💧💧 + Muy alta fluidez: ej. para cualquier baño

	- 💧◇◇◇◇ +	- 💧💧◇◇◇ +	- 💧💧💧◇◇ +	- 💧💧💧💧◇ +	- 💧💧💧💧💧 +
Salsas chocolate	✔	✔	✔		
Pastelería	✔	✔	✔		
Helados: cuchara y tartas	✔	✔	✔		
Baño bombones			✔	✔	✔
Moldeo		✔	✔		
Moldeo bombones		✔	✔	✔	
Cremas y ganaches	✔	✔	✔		
Grageas					✔
Bebidas	✔	✔	✔		

CERTIFICADOS

KOSHER DAIRY

El chocolate elaborado exclusivamente con leche procedente de animales kosher, en una línea de producción exclusiva y de plena conformidad con las leyes dietéticas judías (kashrut). Callebaut posee un Certificado Kosher para ingredientes específicos y equipamiento destinado para producir su chocolate Dairy Kosher.

KOSHER PAREVE

Chocolate que no contiene ingredientes ni leche ni carne, fabricado en una línea de producción exclusiva y de plena conformidad con las leyes dietéticas judías (kashrut). Callebaut tiene un certificado Kosher para ingredients concretos y equipamiento destinado para producir su chocolate Kosher Parevex

ORGANIC

Chocolate fabricado en cultivo ecológico, cacao certificado (Ecocert y Certisys), como resultado de las técnicas de cultivo naturales. Chocolate orgánico cumple con todas las regulaciones de la UE y el NAFTA para los productos orgánicos.

FAIRTRADE

Chocolate fabricado con ingredientes (cacao y azúcar) que cumplen plenamente con las normas de FLO. FLOCERT audita toda la cadena de suministro de Callebaut antes de conceder su chocolate Fairtrade certificado FLO.

HALAL

Chocolate elaborado totalmente conforme a las leyes dietéticas Musulmanas establecidas en el Corán.
Está fabricado con ingredientes 100% con certificación Halal bajo la estricta supervisión del organismo de certificación Halal y las autoridades para asegurar su estado puro. Directivas dietéticas Halal también se mantienen durante el transporte y almacenamiento del chocolate.

Finest Belgian Chocolate

Fabricado en Belgica del haba al chocolate.

- Completo sabor.
- Excelente trabajabilidad para un perfecto resultado
- Fabricado con cacao sostenible.
- Ideal para maridar con una amplia variedad de sabores distintos: frutas, condimentos, especias , etc

Descubra más sobre nuestro programa de sostenibilidad en:
www.growinggreatchocolate.com

Negro

	Fluidez	Descripción	Composición			Packaging	Formato		Referencia	Caducidad	Certificados		
											KD	K	Halal
70-30-42	- ♦♦♦♦♦ +	Tostado buen equilibrio de sabor a cacao, agradable amargor	% cacao min. 70.3%	% leche 0%	% grasa 43.7%	Bloques (envuelto) Callets™ Bolsa	5x 2x	5 kg 10 kg	70-30-42NV-120 70-30-42NV-554	24 meses	- •	• -	• •
70-30-38	- ♦♦♦ +	Chocolate negro extra-amargo con un gran impulso de cacao tostado	% cacao min. 70.5%	% leche 0%	% grasa 38.9%	Callets™ Bolsa Callets™ Bolsa	8x 2x	2.5 kg 10 kg	70-30-38-E5-U71 70-30-38NV-554	24 meses	- • •	• - -	- • -
60-40-41	- ♦♦♦♦♦ +	Chocolate negro suave	% cacao min. 60.3%	% leche 0%	% grasa 42.5%	Bloques (envuelto)	5x	5 kg	60-40-41NV-120	24 meses	•	-	-
60-40-38	- ♦♦♦♦ +	Chocolate negro y amargo, cacao tostado	% cacao min. 60.1%	% leche 0%	% grasa 39.4%	Bloques (envuelto) Callets™ Bolsa	5x 2x	5 kg 10 kg	60-40-38NV-120 60-40-38NV-554	24 meses	- •	• -	- - • •
811	- ♦♦♦ +	Suave y buen equilibro de chocolate con notas de vainilla	% cacao min. 54.5%	% leche 0%	% grasa 36.6%	Bloques (envuelto) Callets™ Bolsa Callets™ Bolsa Callets™ Bolsa	5x 6x 8x 2x	5 kg 1 kg 2.5 kg 10 kg	811NV-120 811-E2-U68 811-E5-U71 811NV-554	24 meses	- • • •	• - - -	• - • •
L811	- ♦ +	Suave y buen equilibro de chocolate con notas de vainilla	% cacao min. 48.2%	% leche 0%	% grasa 28.2%	Callets™ Bolsa	2x	10 kg	L811NV-554	24 meses	- •	• -	- -

Leche

	Fluidez	Descripción	Composición			Packaging	Formato		Referencia	Caducidad	Certificados	
											KD	Halal
823	- ♦♦♦ +	Perfecta unión de cacao, leche y caramelo	% cacao min. 33.6%	% leche 20.8%	% grasa 36.2%	Bloques (envuelto) Callets™ Bolsa Callets™ Bolsa Callets™ Bolsa	5x 6x 8x 2x	5 kg 1 kg 2.5 kg 10 kg	823NV-120 823-E2-U68 823-E5-U71 823NV-554	18 meses	• • • •	• - • -
665	- ♦♦♦+	Color claro, suave y cremoso	% cacao min. 30.7%	% leche 25.1%	% grasa 35.5%	Callets™ Bolsa	2x	10 kg	665NV-554	18 meses	•	-
668	-♦♦♦ +	Color claro, cremoso con toques a cacao	% cacao min. 33.6%	% leche 14%	% grasa 34.9%	Callets™ Bolsa	2x	10 kg	668NV-554	18 meses	•	-

WITH EACH PACK
YOU SUPPORT
COCOA FARMERS
www.growinggreatchocolate.com

Blanco

	Fluidez	Descripción	Composición			Packaging	Formato		Referencia	Caducidad	Certificados	
											KD	Halal
VELVET	- ♦♦♦ +	Sensación de cremosidad en boca y sabor intenso de leche fresca con sólo un toque de dulzor	% cacao min. 33.1%	% leche 21.9%	% grasa 40.9%	Callets™ Bolsa	8x	2.5 kg	W3-E5-U71	12 meses	•	•
W	♦♦♦ +	Chocolate blanco muy cremoso y fascinante, con un toque de caramelo	% cacao min. 26.6%	% leche 28.8%	% grasa 36.1%	Callets™ Bolsa	8x	2.5 kg	W-2B-U76	12 meses	•	-
W2	- ♦♦♦ +	Sabor equilibrado a leche y cremoso con nota sutiles de vainilla	% cacao min. 28.0%	% leche 22.0%	% grasa 35.8%	Bloques (envuelto) Callets™ Bolsa Callets™ Bolsa Callets™ Bolsa	5x 6x 8x 2x	5 kg 1 kg 2.5 kg 10 kg	W2NV-120 W2-E2-U68 W2-E5-U71 W2NV-554	18 meses 12 meses 12 meses 12 meses	• • • •	• - • •

Gold

	Fluidez	Descripción	Composición			Packaging	Formato		Referencia	Caducidad	Certificados	
											KD	Halal
GOLD	- ♦♦♦◊◊ +	Intenso aunque equilibrado sabor a caramelo, con ricas notas de tofe, mantequilla, nata y un excitante toque de sal.	% cacao min. 30.4%	% leche 28.3%	% grasa 37.1%	Callets™ Bolsa	4x	2.5 kg	CHK-R30GOLD-E5-U70	12 meses	•	•

WITH EACH PACK
YOU SUPPORT
COCOA FARMERS
www.growinggreatchocolate.com

Rubí

	Fluidez	Descripción	Composición			Packaging		Formato	Referencia	Caducidad	Certificados	
											KD	Halal
RUBY RB1	- ♦♦♦◊◊ +	El primer chocolate de rubí para artesanos y chefs con un sabor fresco con matices afrutados y ácidos, sin la adición de colorantes ni aromas de frutas..	% cacao min. 47.3%	% leche 26.4%	% grasa 35.9%	Callets™ Bolsa	2x	10 kg	CHR-R35RB1-554		•	•
						Callets™ Bolsa	4x	2,5 kg	CHR-R35RB1-E5-U70	12 meses	•	•

Chocolate Power

Los sabores de chocolate más potentes jamás creados por Callebaut®.

- Recetas Finest Belgian Chocolate con un alto contenido en cacao y menos azúcar
- Para elaboraciones de chocolate con un sabor más intenso y menos dulce
- Excelente trabajabilidad
- Fabricado con cacao sostenible del programa Growing Great Chocolate

Negro

	Fluidez	Descripción	Composición			Packaging	Formato		Referencia	Caducidad	Certificados
											KD
POWER 80	- ♦♦♦ +	Intenso sabor a cacao tostado, persiste en la mayoría de aplicaci-ones	% cacao min. 80.0%	% leche 0%	% grasa 44.5%	Callets™ Bolsa	8x	2.5 kg	80-20-44-E5-U71	24 meses	•

Leche

	Fluidez	Descripción	Composición			Packaging	Formato		Referencia	Caducidad	Certificados
											KD
POWER 41	- ♦♦♦ +	Deliciosa cremosidad con sabor intenso a cacao	% cacao min. 40.7%	% leche 19.4%	% grasa 36.0%	Callets™ Bolsa	8x	2.5 kg	841-E5-U71	18 meses	•

WITH EACH PACK
YOU SUPPORT
COCOA FARMERS
www.growinggreatchocolate.com

Colección
Origine

Con la Colección Origine, Callebaut® le apoya en su búsqueda diaria de combinaciones de sabores extraordinarios.

ORÍGEN ÚNICO

- Fabricado con habas de un país/región particular
- Cada sabor y aroma refleja las características naturales del origen
- Notas terrosas, florales, frutales, a hierbas o a especias

FINEST SELECTION

- Fabricado con una fina mezcla de habas de cacao de difrentes regiones/paises
- Intenso, sabor consistente
- Receta meticulosamente compuesta por el Maestro Mezclador

Lea la historia completa en: www.callebaut.com

Negro

Origine	Fluidez	Descripción	Composición			Orgien	Packaging	Formato		Referencia	Caducidad	Certificados	
												KD	HALAL
Equador	- ♦♦♦ +	Típico carácter latinoamericano, frutal combinado con notas de café y ron	% cacao min. 70.4%	% leche 0%	% grasa 41.4%	Habas Ecuatorianas, variedad Arriba Nacional	Callets™ bolsa	4x	2.5 kg	CHD-R731EQU-E5-U70	24 meses	•	-
Sao Thomé	- ♦♦♦ +	Rico sabor a chocolate con notas a frutas rojos y amarillas	% cacao min. 70.0%	% leche 0%	% grasa 39.4%	Habas javanesas, variedad Criollo (ligeramente machacado)	Callets™ bolsa	4x	2.5 kg	SAOTHOME-E5-U70	24 meses	•	-
Madagascar	- ♦♦♦ +	Intenso sabor a cacao, con notas de frambuesa y arándanos	% cacao min. 67.4%	% leche 0%	% grasa 39.5%	Habas de Madagascar, principalmente variedad Forastero, con Criollo y Trinitario	Callets™ bolsa	4x	2.5 kg	CHD-Q67MAD-E5-U70	24 meses	•	-
Brasil	- ♦♦♦ +	Intenso sabor a cacao. Toques frescos de frutas tropicales	% cacao min. 66.8%	% leche 0%	% grasa 40.1%	Hecho con cacao Trinitario y Forastero amazónico	Callets™ bolsa	4x	2.5 kg	CHD-Q68BRA-2B-U75	24 meses	•	-

Leche

Origine	Fluidez	Descripción	Composición			Orgien	Packaging	Formato		Referencia	Caducidad	Certificados	
												KD	HALAL
Arriba	- ♦♦♦ +	Intenso chocolate con leche, toques de avellana y ligeramente afrutado	% cacao min. 39.0%	% leche 24.0%	% grasa 39.1%	Habas Ecuatorianas, variedad Arriba Nacional	Callets™ bolsa	4x	2.5 kg	CHM-Q415AR-2B-U75	18 meses	•	-
Java	- ♦♦♦ +	Chocolate con leche afrutado, notas de caramelo y té verde	% cacao min. 32.6%	% leche 20.0%	% grasa 35.4%	Habas Javanesas, variedad Criollo (ligeramente machacado)	Callets™ bolsa	4x	2.5 kg	JAVA-E5-U70	18 meses	•	•

Negro

Finest Selection	Fluidez	Descripción	Composición			Orgien	Packaging	Formato		Referencia	Caducidad	Certificados	
												KD	HALAL
Kumabo	- ♦♦♦ +	Chocolate extra amargo con un fuerte sabor afrutado y té rojo	% cacao min. 80.1%	% leche 0%	% grasa 47.6%	Mezcla habas de cacao Tanzania, Ghana y Sao Thomé – principalmente Trinitario y Forastero	Callets™ bolsa	4x	2.5 kg	CHD-H8047KMBE5-U70	24 meses	•	-
Satongo	- ♦♦♦ +	Chocolate negro extra amargo con notas a frutos del bosque	% cacao min. 72.2%	% leche 0%	% grasa 43.1%	Mezcla habas de cacao Tanzania, Ghana y Sao Thomé – principalmente Trinitario y Forastero	Callets™ bolsa	4x	2.5 kg	CHD-L7243STGE5-U70	24 meses	•	-

Chocolate sin azúcar añadido

Diga "Sí" para degustar el chocolate, sin azúcar.

- Chocolate a base de maltitol sin azúcares añadidos
- La misma trabajabilidad y aplicaciones que Finest Belgian Chocolate
- Características técnicas y comportamientos idénticas al Finest Belgian Chocolate
- El claim 'Sin azúcar añadido' puede ser utilizado en su producto terminado (si toda la receta no contiene azúcar añadido)
- Fabricado con habas de cacao de gran calidad, 100% manteca de cacao pura y vainilla bourbon natural

Negro

	Fluidez	Descripción	Composición	Packaging	Formato		Referencia	Caducidad	Certificados	
									KD	HALAL
	MALCHOC-D	- ♦♦♦ +	Chocolate negro con sabor a chocolate intenso, equilibrado y sólido – el azúcar se sustituye por maltitol	54.0% min. sólidos cacao 477 kcal/100 g (vs. 531 kcal/100 g ref. 811NV)	Bloques	5x	5 kg	MALCHOC-D-123	24 meses	•	•

Leche

	Fluidez	Descripción	Composición	Packaging	Formato		Referencia	Caducidad	Certificados	
									KD	HALAL
	MALCHOC-M	- ♦♦♦ +	Chocolate con leche con un perfecto equilibrio entre cacao, leche y dulzor - pero sin azúcar añadido	33.9% min. sólidos cacao 20.5% min. sólidos leche 497 kcal/100 g (vs. 560 kcal/100 g ref. 823NV)	Bloques	5x	5 kg	MALCHOC-M-123	18 meses	•	•

Blanco

	Fluidez	Descripción	Composición	Packaging	Formato		Referencia	Caducidad	Certificados	
									KD	HALAL
	MALCHOC-W	- ♦♦♦ +	Chocolate blanco con un sabor rico, notas cremosas y sin azúcar añadido	30.7% min. sólidos cacao 21.3% min. sólidos leche 512 kcal/100 g (vs. 569 kcal/100 g ref. WNV)	Bloques	5x	5 kg	MALCHOC-W-123	12 meses	•	•

Orgánico

Adquirir el gusto por la sostenibilidad.

- Chocolates Orgánicos: con cacao orgánico certificado, azúcar de caña orgánico y leche orgánica
- Con la elección de este chocolate, usted ayuda a los pequeños agricultores a mejorar sus medios de vida
- La misma calidad y trabajabilidad que los chocolates Finest Belgian

FAIRTRADE BELGIUM

Orgánico

	Fluidez	Descripción	Composición	Packaging		Formato	Referencia	Caducidad	Certificados		
									KD		FAIRTRADE
Chocolate negro CHD-Q815NOP	- ♦♦♦ +	Sabor a cacao tostado y agradablemente amargo	56.5% mín sólidos cacao	Caja	1x	20 kg	CHD-Q15ZVNOP-566	24 meses	-	•	-
Chocolate leche CHM-Q25BIOZV	- ♦♦♦ +	Leche, sabor equilibrado a leche, cacao y caramelo.	35.3% mín sólidos cacao 18% mín. sólidos leche	Caja	1x	10 kg	CHM-Q25BIOZV-558	18 meses	-	•	-

Organic Fairtrade

	Fluidez	Descripción	Composición	Packaging		Formato	Referencia	Caducidad	Certificados		
									KD		FAIRTRADE
Chocolate negro CHD-P7142BNFT	- ♦♦♦♦+	Sabor a cacao tostado, y agradable amargor	70.0% mín sólidos cacao	Callets™ bolsa	2x	10 kg	CHD-P7142BNFT-558	24 meses	•	•	•
Chocolate blanco CHW-S2BFT	- ♦♦ +	Sabor equilibrado a leche y cremoso con notas sutiles a vainilla	28.8% mín sólidos cacao 23.8% mín. sólidos leche	Bloque	5x	5 kg	CHW-S2BFT-105*	12 meses	-	•	•

* para US/CND: no certificado NOP

Chocolate Horneable

El clásico chocolate intenso para aplicaciones de panadería y pastelería.

- Ideal para su uso en bollería, cruasanes, pasteles o bases de pastelería
- Intenso sabor a chocolate
- Resistente al horno a temperaturas de hasta 180°C
- Cualquier forma, tamaño y textura

Barritas

	Decripción	Composición	Cantidad	Packaging	Formato		Referencia	Caducidad	Certificados
									KD
S (8 cm)	Sabor intenso, rico en cacao y con un preciso crujido	44% mín sólidos cacao	±300	Caja	15x	1.6 kg	TB-55-8-356	24 meses	•

Gotas

	Decripción	Composición	Cantidad	Packaging	Formato	Referencia	Caducidad	Certificados
								KD
XS	Gotas de chocolate extra pequeñas para hornear con un crujido sutil y sabor a chocolate sólido.	43.5% mín sólidos cacao	±21,000	Bolsa	2x 10 kg	VH-9466-554	24 meses	•
L	Gotas de chocolate medianas para hornear con un crujido sutil y sabor a chocolate sólido.	48.0% mín sólidos cacao	±6.500	Bolsa	2x 10 kg	VH-9401-554	24 meses	•

Chunks

	Decripción	Composición	Tamaño	Packaging	Formato	Referencia	Caducidad	Certificados
								KD
Chocolate negro	Chocolate negro intenso que se mantiene consistente incluso después de la cocción.	45.5% mín sólidos cacao	8x8x6 mm	Bolsa	4x 2.5 kg	CHD-CU-20V115N-552	24 meses	-
Chocolate con leche	Intenso chocolate con leche, con notas a crema y caramelo - sigue consistente, incluso después de la cocción	25.8% mín sólidos cacao 19.4% min. sólidos leche	8x8x6 mm	Bolsa	4x 2.5 kg	CHM-CU-17X259-552	18 meses	-
Chocolate blanco	Chocolate blanco rico y cremoso que se mantiene consistente incluso después de la cocción	22.5% mín sólidos cacao	8x8x6 mm	Bolsa	4x 2.5 kg	CHW-CU-18V02NV-552	12 meses	-

Chocolate para Baño y Fuentes

Un espectáculo para la vista, una sensación especial en boca.

- Caliente, chocolate fundido para fuentes o fondues
- Disponible en chocolate negro o leche
- Coberturas ideales también para baño
- Con el sabor intenso pero equilibrado del Finest Belgian Chocolate
- Rica en manteca de cacao para una mayor fluidez y ejecución

Negro

	Fluidez	Descripción	Composición	Packaging	Formato		Referencia	Caducidad	Certificados
									KD
Chocolate Negro	-♦♦♦♦♦+	Intenso sabor con un potente cuerpo a cacao y equilibrado dulzor	57.6% mín. sólidos cacao	Callets™ bolsa	8x	2.5 kg	CHD-N811FOUNE5-U71	24 meses	•

Leche

	Fluidez	Descripción	Composición	Packaging	Formato		Referencia	Caducidad	Certificados
									KD
Chocolate con leche	♦♦♦♦♦+	Agradable sabor a chocolate con leche cremoso y caramelo con cuerpo sólido de cacao	37.8% mín. sólidos cacao 19.4% mín. sólidos leche	Callets™ bolsa	8x	2.5 kg	CHM-N823FOUNE5-U71	18 meses	•

Callets™ Color y Sabor

Callets ™, enriquecido con un toque de color y sabor.

- Perfecto para dar un giro sorprendente a figuras, encamisado de bombones, ganache y postres
- Ideal para crear decoraciones coloridas
- Misma trabajabilidad que el chocolate Callebaut, con un perfecto resultado una y otra vez

Cae preso en las seductoras Callets ™ sensation.

- Atractiva forma - no hay dos Callets ™ idénticos
- Un brillo profundo, una reminiscencia de las perlas
- Irresistible sabor con una selección de 100% chocolate con leche o chocolate marmoleado
- Ideal para decorar

Color y Sabor

		Fluidez	Descripción	Packaging		Formato	Referencia	Caducidad	Certificados
									KD
	Limón	- ♦♦ +	Fresco color verde y cremoso toque de limón afrutado	Callets™ bolsa	4x	2.5 kg	LEMON-E5-U70	12 meses	-
	Naranja	- ♦♦♦ +	Acogedor color naranja y cremoso con sabor a naranja agridulce pronunciada	Callets™ bolsa	4x	2.5 kg	ORANGE-E5-U70	12 meses	-
	Fresa	- ♦♦♦ +	Delicado color rosa y sabor a fresa infusionada con cremosidad	Callets™ bolsa	4x	2.5 kg	STRAWBERRY-E5-U70	12 meses	-
	Caramelo	- ♦♦♦♦ +	Esta cobertura de chocolate de leche tierna y generosa expresa el verdadero sabor del delicioso caramelo	Callets™ bolsa	4x	2.5 kg	CHF-N3438CARE5-U70	12 meses	-
	Cappuccino	- ♦♦ +	Mezcla de chocolate con leche y blanco con sabor a cappuccino	Callets™ bolsa	4x	2.5 kg	CAPPUCCINO-E5-U70	18 meses	•

Callets™ sensation

		Descripción	Composición	Packaging		Formato	Referencia	Caducidad	Certificados
									KD
	Mix Negro-Blanco	Perlas brillantes de una mezcla de chocolate negro y blanco	-	Callets™ bolsa	4x	2.5 kg	CHM-SC-WD-E5-U70	12 meses	•

WITH EACH PACK
YOU SUPPORT
COCOA FARMERS
www.growinggreatchocolate.com

Bolas

Simplemente ideales para rellenar con caramelo, ganache o praliné.

- Perfectamente redondas
- 100 % fabricado con chocolate Callebaut
- Ideal para rellenar o bañar con máquina
- Conveniente y ahorro de tiempo
- Perfecto para trufas, bombones y piruletas de chocolate

Bolas

		Descripción	Composición	Tamaño	Cantidad	Packaging	Formato		Referencia	Caducidad
	Chocolate Negro	Agradable crujido e inteso sabor a chocolate negro Belga	52.7% mín sólidos cacao	25 mm	504 un	Caja	1x	1.36 kg	CHD-TS-20595E0-999	24 meses
	Chocolate leche	Chocolate con leche caramelizado y cremoso con un delicioso crujido	35.6% mín. sólidos cacao 20.2% mín. sólidos leche	25 mm	504 un	Caja	1x	1.36 kg	CHM-TS-20593E0-999	18 meses

Tartaletas

Chocolate

El placer nunca es mayor que tener una tartaleta de chocolate rellena en los labios.

- 100 % fabricado con chocolate Callebaut
- Adecuadas para una gran variedad de rellenos: ganache, cremas, caramelo, mousses e incluso frutas
- Práctico y ahorra tiempo
- Ideales para postres y grandes eventos

Chocolate Tartaletas

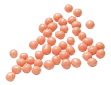
		Descripción	Dimensiones	Cantidad	Packaging	Formato		Referencia	Caducidad	Certificados
	Snobinettes	Pequeñas tazas de chocolate negro con aspecto artesanal	27 mm ancho superior x 26 mm alto x 23 mm ancho base	270 un	Caja	1x	1.3 kg	CHD-CV-20516E0-999	12 meses	•
	Tartaleta a la Carte Negro	Tartaletas redondas de chocolate negro rayadas	35 mm ancho superior x 23 mm alto x 28 mm ancho base	432 un	Caja	1x	2.46 kg	CHD-CM-20520E0-999	24 meses	•
	Tartaleta a la Carte Blanco	Tartaletas redondas de chocolate blanco rayadas	35 mm ancho superior x 23 mm alto x 28 mm ancho base	96 un	Caja	4x	0.547 kg	CHW-CP-13950-999	12 meses	•
	Marie-Charlotte Negro	Tartaletas tallo bajo con aspecto artesanal	60 mm ancho superior x 35 mm alto x 55 mm ancho base	135 un	Caja	1x	2.25 kg	CHD-CV-20526E0-999	24 meses	•

Texturas Crujientes

Haga que sus creaciones estallen con un excitante crujido.

- 100 % fabricado con chocolate Callebaut
- Ideal para decorar bebidas, postres, helados, pasteles y productos de confitería
- Remate sus creaciones con un bocado crujiente y delicioso con sabor a chocolate

Crispearls™

	Descripción	Composición	Packaging	Formato		Referencia	Caducidad	Certificados
								KD
Negro	Brillantes, perlas diminutas en chocolate negro con un corazón de galleta crujiente.	84.0% chocolate 50.2% sólidos de cacao 15.0% galleta crujiente	Bolsa	4x	0.8 kg	CED-CC-D1CRIE0-W97	12 meses	•
Leche	Brillantes, perlas diminutas en chocolate con leche con un corazón de galleta crujiente.	84.0% chocolate 28.7% sólidos de cacao 15.0% galleta crujiente	Bolsa	4x	0.8 kg	CEM-CC-M1CRIE0-W97	12 meses	•
Blanco	Brillantes, perlas diminutas en chocolate blanco con un corazón de galleta crujiente.	84.0% chocolate 25.2% sólidos de cacao 15.0% galleta crujiente	Bolsa	4x	0.8 kg	CEW-CC-W1CRIE0-W97	12 meses	•
 NUEVO **Ruby**	Brillantes, perlas diminutas con en chocolate ruby con un corazón de galleta crujiente.	84.0% mín. chocolate 47.3% mín. sólidos cacao 15.0% mín. galleta crujiente	Bolsa	4x	0.8 kg	CER-CC-R1CRIE0-W97	12 meses	•
Caramelo salado	Brillantes, perlas diminutas de caramelo y chocolate con leche con un corazón de galleta crujiente.	84.0% chocolate 30.6% sólidos de cacao 15.0% galleta crujiente	Bolsa	4x	0.8 kg	CEF-CC-CARAME0-W97	12 meses	•
Perlas negras, leche y blancas	Una mezcla de mini perlas de chocolate negro, leche y blanco con un corazón crujiente de galleta tostada.	63.5% chocolate 35.0% galleta crujiente	Dosificador	10x	425 g	CEM-CC-MIMIXE0-999	12 meses	•

Pailleté Feuilletine

	Descripción	Packaging	Formato		Referencia	Caducidad	Certificados
Pailleté Feuilletine	Pedacitos minúsculos de barquillo crujiente	Caja	4x	2.5 kg	M-7PAIL-401 (M-7PAIL-E0-401)	12 meses	-

Chocolate Rizos y Virutas

Para dar un toque alegre pero sofisticado.

- 100% elaborados con chocolate Callebaut
- Añada una apariencia artesanal con sus formas irregulares y artesanales
- Disponibles en numerosos colores y sabores
- Ideal para crear efectos especiales y resaltar, o para espolvorear en la parte superior

Virutas Chocolate

	Descripción	Composición	Packaging		Formato	Referencia	Caducidad	Certificados
								KD
Negro	Finas virutas de chocolate, piezas irregulares – funde inmediatamente en boca y libera un sólido sabor a chocolate.	100% chocolate	Caja	1x	2.5 kg	CHD-SV-20570E0-999	24 meses	•
Leche	Finas virutas de chocolate, piezas irregulares – funde inmediatamente en boca y libera un agradable sabor a chocolate con leche y notas de cacao y caramelo.	100% chocolate	Caja	1x	2.5 kg	CHM-SV-13945-999	18 meses	•
Blanco	Finas virutas de chocolate, piezas irregulares – funde inmediatamente en boca y libera libera una gran cremosidad y notas de caramelo	100% chocolate	Caja	1x	2.5 kg	CHW-SV-20579E0-999	12 meses	•

Rizos Chocolate

	Descripción	Composición	Packaging	Formato	Referencia	Caducidad	Certificados
							KD
Negro	Fabricado 100% con chocolate negro, los rizos añaden un toque alegre y sofisticado a todas las creaciones	100% chocolate	Caja Caja	4x 1x	1 kg 2.5 kg	CHD-BS-20565E0-999 CHD-BS-20568E0-999	24 meses	• •
Leche	Fabricado con chocolate con leche, los rizos añaden un toque alegre y sofisticado a todas las creaciones	100% chocolate	Caja Caja	4x 1x	1 kg 2.5 kg	CHM-BS-20591E0-999 CHM-BS-20573E0-999	18 meses	• •
Blanco	Fabricado con chocolate blanco, los rizos añaden un toque alegre y sofisticado a todas las creaciones	100% chocolate	Caja Caja	4x 1x	1 kg 2.5 kg	CHW-BS-20576E0-999 CHW-BS-13940-74A	12 meses	• •
Negro y Blanco	Una mezcla de rizos de chocolate negro y blanco para añadir un toque alegre y sofisticado a todas las creaciones	100% chocolate	Caja	4x	1 kg	CHX-BS-20582E0-999	12 meses	-
Caramelo	Fabricado con chocolate de caramelo, los rizos añaden un toque alegre y sofisticado a todas las creaciones	100% chocolate	Caja	4x	1 kg	CHF-BS-20588E5-999	12 meses	-
Fresa	Fabricado con chocolate con sabor a fresa, los rizos añaden un toque alegre y sofisticado a todas las creaciones	100% chocolate	Caja	4x	1 kg	CHF-BS-19501C-999	12 meses	-
Tagliatelle pequeño	Irregulares, finos hilos 100% chocolate negro	100% chocolate	Caja	4x	0.6 kg	CHD-SV-13964-999	24 meses	•

Inclusiones
Chocolate

Remate sus creaciones con un toque elegante.

- 100% elaborados con chocolate Callebaut
- Ideal para decorar helados, bebidas, trufas, bombones, tartas y postres
- Esparcir y dar una impresión crujiente con un aspecto artesanal
- Añadir sabor y textura en ganaches y cremas
- Se puede mezclar con chocolate para dar un acabado más crujiente

Escamas de Chocolate

		Descripción	Composición	Tamaño	Packaging	Formato		Referencia	Caducidad	Certificado	
										KD	HALAL
	Negras pequeñas	Escamas pequeñas, irregulares, brillantes y crujientes con un intenso sabor a chocolate negro	100% chocolate	1.5-2.7 mm	Bolsa	6x	1 kg	SPLIT-4-D-E2-U68	24 meses	•	-
	Negras	Escamas irregulares, brillantes y crujientes con un intenso sabor a chocolate negro	100% chocolate	2.7-6.5 mm	Bolsa	6x	1 kg	SPLIT-9-D-E2-U68	24 meses	•	-
	Leche pequeñas	Escamas pequeñas, irregulares, brillantes y crujientes con un sabor a cacao y chocolate caramelizado	100% chocolate	1.5-2.7 mm	Bolsa	6x	1 kg	SPLIT-4-M-E2-U68	18 meses	•	-

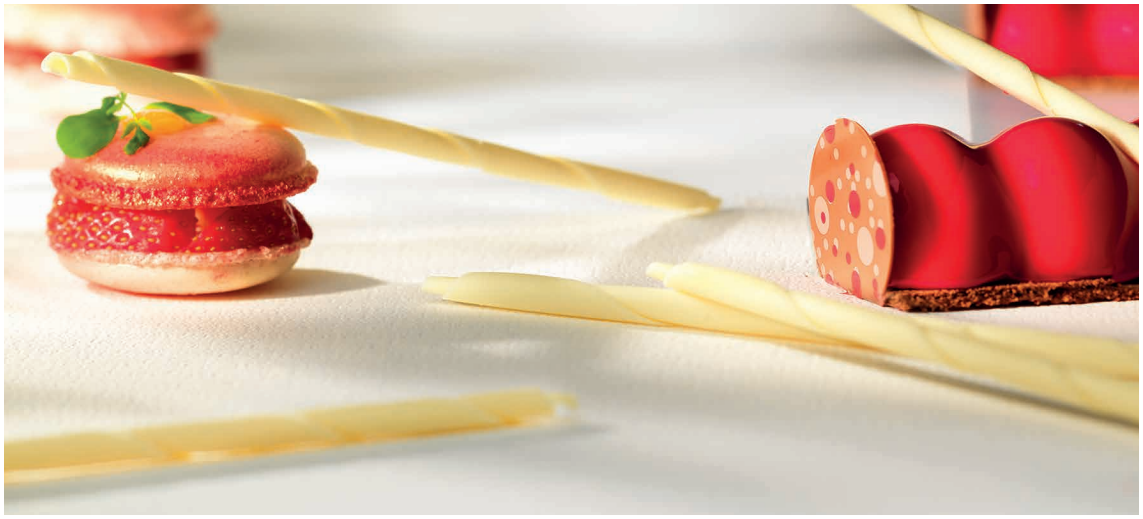
Fideos de Chocolate

		Descripción	Composición	Packaging	Formato		Referencia	Caducidad	Certificado	
									KD	HALAL
	Negro	Fideos pequeños, brillantes y crujientes de chocolate negro con un intenso sabor a cacao	100% chocolate	Bolsa	6x	1 kg	CHK-D-E2-U68	24 meses	•	-
	Con leche	Fideos pequeños, brillantes y crujientes de chocolate con leche con agradable sabor a cacao y notas caramelizadas	100% chocolate	Bolsa	6x	1 kg	CHK-M-E2-U68	18 meses	•	-
	Blanco	Fideos pequeños, brillantes y crujientes con cremoso chocolate blanco	100% chocolate	Bolsa	6x	1 kg	CHK-W-E2-U68	12 meses	•	-

Cigarrillos y Rolls de Chocolate

Subrayar la elegancia de sus creaciones.

- Fabricados con 100% chocolate Callebaut
- Disponible en una variedad de impresiones artísticas
- Aspecto artesanal refinado



Cigarrillos de chocolate

	Descripción	Medidas	Cantidad	Packaging	Formato		Referencia	Caducidad	Certificado
									KD
Cigarrillos Negros	Elegante cigarrillo de chocolate negro que se deshace en boca	200 mm largo	±110 piezas	Caja	4x	0.9 kg	CHD-PC-20544E0-999	24 meses	•
Rembrandt Negro y Blanco	Elegante decoración de tartas que encanta a una y otra vez	200 mm largo	±110 piezas	Caja	4x	0.9 kg	CHX-PC-20562E0-999	24 meses	•
Picasso Negro y Blanco	Elegante decoración de tartas que dará contraste a sus presentaciones	200 mm largo	±110 piezas	Caja	4x	0.9 kg	CHX-PC-13985-999	12 meses	•
Van Gogh Marbled	Cigarrillo chocolate cremoso y marmo-leado que se derrite en boca	200 mm largo	±110 piezas	Caja	4x	0.9 kg	CHX-PC-20561E0-999	12 meses	•

Rolls chocolate

	Descripción	Medidas	Cantidad	Packaging	Formato		Referencia	Caducidad	Certificado
									KD
Rolls negros y blancos	Rolls crujientes de chocolate y contraste de colores	40 mm largo	±420 piezas	Caja	4x	0.7 kg	CHX-RY-20584E0-999	12 meses	•

Decoraciones
Chocolate

Decoraciones de chocolate para cada estado de ánimo y temporada.

- Realizadas con gran cuidado y precisión
- Añadir texturas finas y sabores sublimes a sus creaciones
- Aplicable a los postres, pastelería, o cualquier superficie, tales como glaseados, mermeladas y cremas

Decoraciones

		Descripción	Medidas	Cantidad	Packaging	Formato		Referencia	Caducidad	Certificado
										KD
	Triángulo Jura blanco y negro	Triángulos con un agradable crujido, y una mezcla de chocolate blanco y negro que se deshace en boca	35 mm anchura x 55 mm altura	490 piezas	Caja	4x	0.9 kg	CHX-PS-20558E0-999	12 meses	•
	Cuadrado Jura blanco y negro	Placas cuadradas con un agradable crujido, y una mezcla de chocolate blanco y negro que se deshace en boca	40 mm anchura x 40 mm altura	360 piezas	Caja	4x	1.14 kg	CHX-DC-13956-999	12 meses	•
	Mini cobertura superior	Círculos, tipo malla en chocolate negro	50 mm Ø	350 piezas	Caja	12x	0.78 kg	CHD-GD-20540E0-999	24 meses	•
	Special Chocolate Decor	Diseños de decoración refinados en chocolate negro	60 mm altura	575 piezas	Caja	12x	0.675 kg	CHD-OD-20535E0-999	24 meses	•
	Chocolate Grid	Rejilla de chocolate negro con una suave apariencia	250 mm anchura x 360 mm altura	11 piezas	Caja	4x	1.485 kg	CHD-DC-05762-999	24 meses	•

Productos de Cacao

Ingredientes de cacao puro para una experiencia en chocolate

- Fabricado con las mejores habas de cacao
- Perfecto para crear y ajustar las recetas de chocolate personalizadas
- Los nibs de cacao son ideales como inclusiones o decoraciones para dar un aspecto más refinado
- El cacao en polvo ideal para decorar o impulsar el sabor a chocolate
- La masa de cacao condiciona el sabor a cacao en su chocolate
- Manteca de cacao para perfeccionar la cristalización, suavidad, brillo y crujiente en su chocolate

Nibs de Cacao

	Descripción	Packaging	Formato		Referencia	Caducidad	Certificados
Nibs	Habas de cacao tostadas troceadas para obtener un sabor de cacao puro y tostado. Añada un crujido agradable en sus creaciones	Bolsa	4x	0.8 kg	NIBS-S502-X47	24 meses	-

Masa de Cacao

Descripción	Packaging	Formato		Referencia	Caducidad	Certificados		
						KD	K	Halal
La pura esencia del cacao sin azúcar para sus chocolates	Bolsa - Callets™	4x	2.5 kg	CM-CAL-E5-U70	24 meses	•	•	--

Manteca de Cacao

Descripción	Packaging	Formato		Referencia	Caducidad	Certificados		
						KD	K	Halal
Manteca de cacao pura, habas de cacao tostadas prensadas - color y sabor neutro	Bidón	4x	4 kg	CB-E0-655	24 meses	•	-	•
Manteca de cacao pura, habas de cacao tostadas prensadas - color y sabor neutro	Bidón - Callets™	4x	3 kg	NCB-HDO3-654	24 meses	•	-	-

Cacao en Polvo

Descripción	Packaging	Formato		Referencia	Caducidad	Certificados		
						KD	K	Halal
Sólido sabor a chocolate - color marrón cálido	Bolsa	20x	1 kg	CP-E0-776	24 meses	-	•	-
	Bolsa	4x	5 kg	CP-E0-777		-	•	-

Cacao en polvo

Juega. Crea. Enriquece.
Con el Cacao en polvo Original Van Houten.
A partir de ahora podrá aromatizar y dar color a sus elaboraciones con la gama holandesa de cacaos en polvo naturales y originales de Van Houten.
El innovador proceso holandés de Van Houten permite obtener el intenso y delicioso sabor a cacao que seguimos saboreando hoy en día.
Este proceso nos ha permitido descubir la ligereza y las propiedades nutritivas del cacao, y a la vez disfrutar de su rico sabor. En la actualidad Van Houten sigue gozando de las mejores prespectivas de futuro.

Masa de Cacao

	Descripción	Packaging	Formato		Referencia	Caducidad	Certificados		
							KD	K	HALAL
Marrón profundo intenso	100% masa cacao 52-56 % manteca de cacao	Bolsa	6x	1 kg	DCL-3P524VHE0-760	12 meses	-	•	-

Cacao en polvo

	Descripción	Packaging	Formato		Referencia	Caducidad	Certificados		
							KD	K	HALAL
Marrón claro natural	100% cacao puro 10-12% manteca de cacao	Bolsa	6x	1 kg	NCP-10C101VHE0-760	24 meses	-	•	-
Marrón oscuro redondo	100% cacao altamente desgrasado <1% manteca de cacao	Bolsa	6x	750 gr	DCP-01R102-VH-61V	24 meses	-	•	-
Camerún rojo fuerte	100% cacao 20-22% manteca de cacao	Bolsa	6x	1 kg	DCP-20R118-VH-760	24 meses	-	•	-
Negro profundo intenso	100% cacao 10-12% manteca de cacao	Bolsa	6x	1 kg	DCP-10Y352-VH-760	24 meses	-	•	-
Marrón cálido con cuerpo	100% cacao 22-24% manteca de cacao	Bolsa	6x	1 kg	DCP-22W117VHE0-760	24 meses	-	•	-
		Caja	4x	5 kg	DCP-22WO-VH-740	24 meses	-	•	-

Pastas y Pralinés

Frutos secos y chocolate: una combinación perfecta.

- Refinadas pastas de frutos secos homogéneas y pralinés con un auténtico sabor Callebaut
- Ideal para aromatizar cremas
- Fabricados con frutos secos de primera calidad procedentes de Turquía, Italia, España y California
- Elección de pureza, pastas sin azúcar y dulces, pralinés tradicionales

Frutos secos troceados

	Descripción	Composición	Packaging	Formato		Referencia	Caducidad	Certificados
								KD
Crocanti avellanas	Trozos de avellana crujiente, recubiertas de caramelo	37.0% avellanas	Bolsa al vacío	6x	1 kg	NAN-CR-HA3714-U11	9 meses	•

Pastas Puras

	Descripción	Composición	Packaging	Formato		Referencia	Caducidad	Certificados		
								KD	K	HALAL
Pasta avellanas tostadas	Potente sabor a avellana con aromático sabor a tostado - textura muy suave	100% avellanas	Bidón	2x	5 kg	PNP-T14	12 meses	-	•	-

Pralinés

	Descripción	Composición	Packaging	Formato		Referencia	Caducidad	Certificados		
								KD	K	HALAL
Praliné avellanas	Praliné de avellanas medio tostadas	50% avellanas	Bidón	2x	5 kg	PRA-T14	12 meses	•	-	-
Praliné avellanas	Color dorado y fino, sensación en boca suave y aterciopelada. Sabor intenso de avellanas caramelizadas y notas de sabor agradables tostados	50% avellanas	Bidón	2x	5 kg	PRA-CLAS-T14	12 meses	•	-	-
Praliné avellanas (sin sacarosa)	Sabor pronunciado de avellanas medio tostadas con frutas y caramelizado, sin azúcares añadidos	60% avellanas	Bidón	1x	30 kg	MALPRA-668	12 meses	-	-	-
Praliné almendras	Pasta fluida marrón dorado con sabor a almendra caramelizada y ligeramente tostada.	46.5% almendras	Bidón	2x	5 kg	PRAMA-T14	12 meses	-	-	-
Praliné almendras y avellanas	Cálido color dorado y suave en boca. Agradable sabor dulce con un delicado equilibrio de almendras tostadas con unas intensas notas a avellanas y aromas tostados.	24% almendras 24% avellanas	Bidón	2x	5 kg	PRAMANO-T14	12 meses	-	-	-

Giandujas

Una mezcla perfecta de pasta de avellana tostada y Finest Belgian Chocolate.

- Fabricado con frutos secos de primera calidad y chocolate Callebaut
- Textura más suave y puede ser fácilmente cortado en el interior de productos de confitería o envolver con chocolate
- Para elaborar rellenos para moldeado de bolas de chocolate, bombones o tabletas después de moldear o airear.
- Ideal para los rellenos aromatizantes, helados, pasteles y postres después de ablandar o fundir.

Giandujas

	Descripción	Composición	Packaging	Formato		Referencia	Caducidad	Certificados	
								KD	HALAL
Gianduja Negra	Cremosa mezcla de chocolate negro y pasta de avellana ligeramente tostada	70.0% chocolate 30.0% avellanas	Bloques	5x	5 kg	GIA-D2-144	18 meses	•	-
Gianduja con leche	Cremosa mezcla de chocolate con leche y pasta de avellanas ligera-mente tostadas	75.0% chocolate 25.0% avellanas	Bloques	5x	5 kg	GIA-144	18 meses	•	•

Cremas de chocolate

NUEVO

Cremas de chocolate:

- Elaboradas con auténtico chocolate e ingredientes naturales
- Sabor superior y equilibrado: idéntico a nuestros Finest Belgian chocolates
- Textura perfecta para dosificar o inyectar después de hornear
- Sensación en boca rica y gratificante
- También se puede mezclar con tus cremas de pastelería caseras para aromatizar

Cremas de avellanas:

- Elaboradas con avellanas recién tostadas e ingredientes naturales
- Textura perfecta para dosificar o inyectar después de hornear
- Rico en avellanas para un sabor delicado y una calidad superior

NUEVO

Cremas de chocolate

	Descripción	Composición	Packaging	Formato		Referencia	Caducidad	Certificados
								HALAL
Crema 811	Para rellenar y dar sabor después de hornear.	con chocolate negro 811	Bidón	1x	5kg	FMD-P1336-651	18 meses	-
Crema W2	Para rellenar y dar sabor después de hornear.	con chocolate blanco W2	Bidón	1x	5kg	FMW-R1435-651	12 meses	
Crema Gold	Para rellenar y dar sabor después de hornear.	con chocolate Gold	Bidón	1x	5kg	FMF-GOLD35-651	12 meses	
Crema RB1	Para rellenar y dar sabor después de hornear.	con Ruby RB1 chocolate	Bidón	1x	5kg	FMR-RUBY36-651	12 meses	

NUEVO

Cremas de avellanas

	Descripción	Composición	Packaging	Formato		Referencia	Caducidad	Certificados
								HALAL
Nocciola	Para rellenar y dar sabor después de hornear. Con un sabor afrutado, fresco y tierno de avellana tostada	12% avellanas	Bidón	1x	10kg	FNN-S1235-T06	12 meses	-
Doppia Nocciola	Para rellenar y dar sabor después de hornear. Sabor intenso y persistente a avellana.	18% avellanas	Bidón	1x	10kg	FNN-S1835-651	12 meses	-

Relleno caramelo

Dar un toque en el interior de sus creaciones.

- “Short tail” para un perfecto relleno en bolas huecas de chocolate
- Textura equilibrada de caramelo para muchas aplicaciones, desde pastelería a chocolatería
- Fácil de crear versiones personalizadas agregando texturas crujientes y/o flor de sal
- Sabor a caramelo intenso y atrevido sin igual: la mejor alternativa al caramelo artesano

Relleno de Caramelo

	Descripción	Composición	Packaging	Formato	Referencia	Caducidad	Certificados
NUEVO	**Relleno Caramelo**	Relleno semifluido de caramelo dorado	100% caramelo	Bidón	4x 5 kg	FWF-Z6CARA-X10	12 meses	-

Sucédaneos

La perfecta alternativa al chocolate

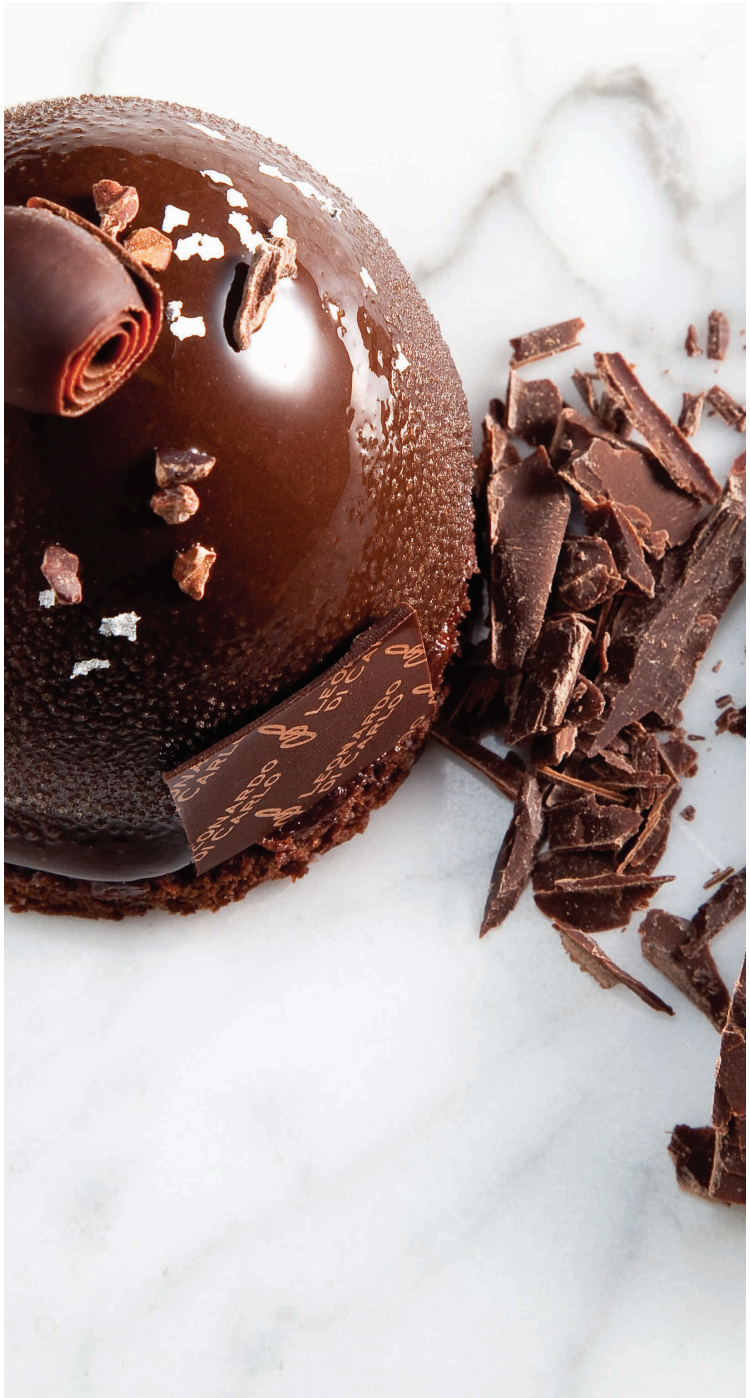
- No necesita atemperar
- Adecuado para trabajar en condiciones de calor y / o humedad
- Textura suave o dura
- Para bizcochos, confitería, helados y aplicaciones de panadería de larga vida
- Simplemente fundir, aplicar y enfriar directamente

Baño bollería

	Fluidez	Descripción	Packaging		Formato	Referencia	Caducidad	Certificados
								KD
Baño avellana	- ♦♦♦♦ +	Sabor agradable a cacao y avellana – textura semi-blanda y suave sensación en boca	Bidón	2x	5 kg	N01-HP40NV-T14	12 meses	-

Sucedáneos de chocolate

	Fluidez	Descripción	Packaging		Formato	Referencia	Caducidad	Certificados
								KD
Negro	- ♦♦♦♦♦ +	Muy intenso, color oscuro – comparable a chocolate extra negro	Gotas	1x	10 kg	G-PRVP7-471	18 meses	•
Con leche	- ♦♦♦♦♦ +	Cremoso, suave sabor y color claro - comparable a chocolate con leche	Gotas	1x	10 kg	S04-HP35NV-471	18 meses	-
Blanco	- ♦♦♦+	Muy cremoso, sabor suave y color blanco- comparable a chocolate blanco	Bloques	5x	5 kg	S00-HP31-WNV-105	12 meses	-



Glaseados y pasta azúcar

Glaseados

Garantizar un brillo perfecto y un sabor rico a chocolate.

- Simbólico sabor al chocolate Callebaut
- Dulzor
- Listo para usar y fácil de aplicar
- Basadas en las recetas caseras tradicionales del glaseado

Pasta de azúcar

Cristalice sus ideas salvajes en pastelería.

- Ideal para moldear esculturas y cubrir
- Sabor neutro a dulce vainilla
- Fácil de colorear y aromatizar
- Listo para usar y fácil de aplicar

Glaseados

	Descripción	Composición	Packaging	Formato		Referencias	Caducidad
ChocOshine™	Glaseado negro y brillante, listo para usar	41.5% chocolate	Bidón	4x	6 kg	FWD-41CHOCSH-Z35	12 meses

Pasta de azúcar

	Descripción	Packaging	Formato		Referencia	Caducidad
Pasta de azúcar modeable	Pasta blanca con sabor neutro a vainilla dulce para cubrir tartas y hacer decoraciones	Bidón	2x	7 kg	COW-5031DP-Z40	12 meses

Mousses

Crear el sabor casero sin el esfuerzo que surge con recetas de la A a la Z.

- Increíblemente práctico y rápido
- Disponible en variedad de sabores
- Excelente sabor y calidad
- Impecables resultados garantizados

Mousses de chocolate en polvo

	Descripción	Composición	Packaging		Formato	Referencia	Caducidad
Mousse chocolate negro	Mezcla en polvo para preparación instantánea de mousse de chocolate negro	75.0% chocolate	Bolsas	10x	800 g	CHD-MO-D-E0-X27	18 meses
Mousse chocolate con leche	Mezcla en polvo para preparación instantánea de mousse de chocolate con leche	70.0% chocolate	Bolsas	10x	800 g	CHM-MO-M-E0-X27	18 meses
Mousse chocolate blanco	Mezcla en polvo para preparación instantánea de mousse de chocolate blanco	58.5% chocolate	Bolsas	10x	800 g	CHW-MO-W-E0-X27	12 meses

Toppings

Perfecto para dar a sus postres un toque personal.

- Práctico y ahorra tiempo
- Textura rica y homogénea
- Elaborado con ingredientes naturales
- Listo para usar, ya sea frío o caliente

Toppings	Descripción	Packaging	Formato		Referencia	Caducidad
Frutos rojos	Topping con grosellas rojas y frambuesas	Botella	6x	1 L	TOF-60004RF-Z38	14 meses

Chocolate líquido

- Perfecto para realizar bebidas de chocolate
- Práctico y ahorra tiempo
- Elaborado con el mejor cacao Van Houten
- En formato líquido, listo para usar en frío o en caliente

	Descripción	Composición	Formato		Referencia	Caducidad	Certification
							KD
Choc.o.late Van Houten	Bebida de chocolate líquido hecho a partir de chocolate alta calidad: abrumador e intenso en sabor y con una textura rica y aterciopelada. Se puede servir caliente o frío y se puede mezclar con leche, crema, jugo de fruta, alcohol, helados ...	22% chocolate negro	6x	1 l	CDM-VH-ROB-X22	12 meses	•

CHOCOLIZER™

Un nuevo camino para explorar el sabor del chocolate

Encuenta tu sabor a chocolate y grandes ideas para maridar

Available on the Mac App Store

ANDROID APP ON Google play

o ir a
www.chocolizer.com

CALLEBAUT®

BELGIUM 1911