

# УВАЖАЕМЫЙ ШЕФ-КОНДИТЕР!

#### НЕИССЯКАЕМОЕ ВДОХНОВЕНИЕ, ОРИГИНАЛЬНЫЕ ИДЕИ, ДОВОЛЬНЫЕ КЛИЕНТЫ, ПРОЦВЕТАНИЕ

Разве не к этому мы стремимся день ото дня?

Чтобы достигнуть всего этого, нужно искать таких партнеров и такие ингредиенты, которым Вы полностью доверяете. Такие ингредиенты, которые справляются со своей задачей. Всегда, при любых обстоятельствах

Мы посвятили более ста лет своей работы именно этому — созданию бельгийского шоколада с лучшим вкусом, лучшими рабочими характеристиками, соответствием принципам устойчивого развития. Сегодняшняя инновация заключается в том, что теперь 100 % какао-бобов, из которых мы делаем наш шоколад, происходят из отслеживаемых источников, которые соответствуют принципам устойчивого развития. Потому что мы уверены, что история вкуснейшего шоколада начинается с фермеров, снабжающих нас сырьем. Конечно, любому кондитеру важно, из чего изготовлены ингредиенты, которые он или она использует на кухне. Не менее важно это и для нас! Совместными усилиями мы обеспечиваем процветание фермеров и благополучие их семей.

Затем наступает очередь наших специалистов по смешиванию, обжарке и коншированию — **чтобы раскрыть** потенциал каждого какао-боба. Именно так мы создаем наш шоколад, который выбирают **8 кондитеров из 10**. Наш шоколад признан № 1 по своим рабочим характеристикам. Все это мы делаем с одной целью — чтобы Вы могли ОШЕЛОМИТЬ КЛИЕНТА.

На протяжении ста лет мы всегда стремились к совершенству. И сегодня мы делаем еще один шаг на пути к лучшему. Продолжайте ошеломлять!

ДАВИД КОМАСКИ ВЕДУЩИЙ КРЕАТИВНЫЙ ШЕФ CALLEBAUT









## ВВЕДЕНИЕ

Всегда стремимся к лучшему	6
Изготовлен из отборного какао из надежных источников	8
Самый сбалансированный вкус. Выбирают 8 кондитеров из 10	12
Рабочие характеристики №1— проверено и одобрено кондитерами	16
Авторское бельгийское производство от бобов до плитки с 1911 года	20
Свяжитесь с шеф-кондитерами Callebaut®	22

## ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Веганский шоколад NXT	24
Лучший бельгийский шоколад	30
Начинки	34

## ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И ДЕСЕРТОВ

Лучший бельгийский шоколад	36
Шоколад для выпечки	40
Начинки	44

## ДЛЯ HORECA

Лучший бельгийский шоколад	46
Шоколад для фонтанов	50

орячий шоколад	52
Десертные смеси	54
Топпинги	56

## ДЛЯ ДЖЕЛАТО

Ингредиенты	58

# **ДРУГИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ**

Колленция шоколада особого происхождения Origin	62
Шонолад без добавления сахара	64
Callets™ разных цветов и внусов. Coloured & Flavoured Callets™	66
Шоколадные чашечки	68
Какао-продукция	70
Орехи	72
Ореховые пасты , пралине и джандуйя	74
Начинки и кремы	76

# BCETAA CTPEMMMCA KNYYULEMY

#### НАШ ЛУЧШИЙ БЕЛЬГИЙСКИЙ ШОКОЛАД FINEST BELGIAN CHOCOLATES

Благодаря столетнему опыту работы с мастерами-кондитерами из всех уголнов планеты мы не перестаем стремиться к совершенству и производству еще лучшего шоколада. Позвольте рассказать Вам о нашем ассортименте лучшего бельгийского шоколада. Наш шоколад на службе кондитеров, чтобы Вы могли ошеломлять своих клиентов в течение многих лет.

НАШ ШОКОЛАД ИЗГОТОВЛЕН ИЗ ОТБОРНОГО КАКАО ИЗ НАДЕЖНЫХ ИСТОЧНИКОВ

САМЫЙ СБАЛАНСИРОВАННЫЙ ВКУС, КОТОРЫЙ ВЫБИРАЮТ 8 ШЕФ-КОНДИТЕРОВ ИЗ 10

РАБОЧИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ — ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО КОНДИТЕРАМИ



ИЗГОТОВЛЕН ИЗ ОТБОРНОГО КАКАО ИЗ НАДЕЖНЫХ ИСТОЧНИКОВ

Являясь с 2012 года лидером по производству какао из 100% источников, соответствующих принципам устойчивого развития, Callebaut® выходит на новый уровень. Теперь тертый какао для нашего шоколада Finest Belgian Chocolate изготавливается из какао-бобов из 100% отслеживаемых источников. Можно проследить происхождение каждой партии какао вплоть до снабжающей нас напрямую фермы, будь то в Гане, Кот-д'Ивуаре или Эквадоре. Более того, все фермы, с которыми мы сотрудничаем, участвуют в программе Сосоа Horizons, целями которой являются:

Повышение качества жизни фермеров

Выращивание какао с соблюдением стандартов устойчивого развития

Исключение детского труда из цепочки поставок



# история каждой упаковки.

ВПЛОТЬ ДО МЕСТА ВЫРАЩИВАНИЯ КАКАО-БОБОВ



# КАЖДАЯ УПАКОВКА— ЭТО ВКЛАД В БЛАГОПОЛУЧИЕ ФЕРМЕРОВ.

Для лучшего шоколада нужны лучшие какао-бобы. Выбирая Callebaut®, вы оказываете активную поддержку фермерским хозяйствам и поселениям в западной Африке и Южной Америке. Часть дохода с продаж лучшего бельгийского шоколада Callebaut® инвестируется в обучение финансовой грамоте, общественные проекты и лучшие практики ведения сельского хозяйства.

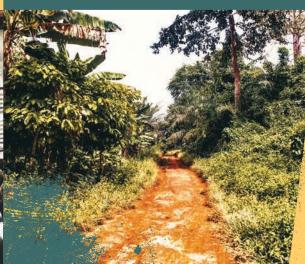
Мы обучаем и поддерживаем фермеров, **ЧТОБЫ ОБЕСПЕЧИТЬ БОЛЕЕ ВЫСОКИЙ ОБЪЕМ УРОЖАЯ** 

Хороший урожай УВЕЛИЧИВАЕТ ДОХОД ФЕРМЕРОВ Уже 39 296 фермеров **ОБУЧИЛИСЬ ЛУЧШИМ СЕЛЬХОЗ- ПРАКТИКАМ** 

УЖЕ 82 907 ФЕРМ в Кот-д'Ивуаре, Гане, Камеруне и Бразилии ОТМЕЧЕНЫ GPS









# 88 495 ФЕРМЕРОВ ПРОШЛИ ОБУЧЕНИЕ

по ключевым темам, направленным **НА ПОВЫШЕНИЕ** 

#### НА ПОВЫШЕНИЕ ЭФФЕКТИВНОСТИ:

по сравнению с прошлым годом объем вырос на 3%.

#### 85 089 ФЕРМЕРСКИХ ХОЗЯЙСТВ

поставляют какао в рамках программы Cocoa Horizons: ЭТО НА 14% БОЛЬШЕ,

чем в прошлом году

Было роздано

8726 ПАКЕТОВ
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ (инструменты
обучения, саженцы,
финансовые ресурсы)

#### 205 ЖЕНЩИН ЗАНИМАЮТ РУКОВОДЯЩИЕ ДОЛЖНОСТИ

в фермерских хозяйствах









Шеф-кондитеры желают работать с шоколадом, обладающим сбалансированным вкусом. Попробовав наш бельгийский шоколад, Вы испытаете гармонию вкусов, где горчинка какао идеально оттеняется свежими фруктовыми нюансами и сладкими нотками. Такой шоколад подарит более законченные вкусовые ощущения, затронув всю вкусовую палитру.

#### \* Об исслеловании

8 из 10 шеф-кондитеров выбрали внус нового шонолада Callebaut 811 среди аналогов. В ходе слепой дегустации 125 кондитеров попросили попробовать шоколад и выразить свои предпочтения. Высказываясь о предпочтениях, подавляющее большинство кондитеров поставили сбалансированный внус на первое место. Отдельно сред предпораби профиль.



# БЕЗГРАНИЧНОЕ МНОЖЕСТВО НАИБОЛЕЕ ГАРМОНИЧНЫХ СОЧЕТАНИЙ.

С новым сортом шоколада № 811 шеф-кондитеры могут создавать удивительно гармоничные творения с расширенным спектром сочетаний — с фруктами, пряностями, травами и др.

Возможности применения безграничны! Я никогда не встречал шоколад с более богатым потенциалом сочетаемости.

Давид Комаски Ведущий креативный шеф Callebaut





# ГДЕ РОЖДАЕТСЯ ВЕЛИКОЛЕПНЫЙ ВКУС.

Весь бельгийский шоколад Callebaut® Finest Belgian Chocolate выделяется своим насыщенным вкусом какао, идеальным балансом сладости, кислинки и горечи, а также свежими нотками фруктов. При изготовлении каждой партии шоколада мы достигаем идеального бленда, и каждый какао-боб играет свою роль в уникальном вкусе Callebaut®. Каким образом? Какао-бобы, выращенные в разных уголках мира, обладают особым характером.

#### КОТ-Д'ИВУАР

В Кот-д'Ивуаре выращиваются бобы, которые формируют основу бленда Callebaut® Finest Belgian Chocolate. Именно они дарят шоколаду плотный и приятный базовый вкус, который мы так любим.

#### ЭКВАДОР

Для выраженной приятной горечи мы тщательно отбираем бобы из Энвадора. Этот накао придает нашему шоколаду особый харантер.

#### ГАНА

Отборное какао из Ганы добавляет вкусоароматическому профилю яркость красных фруктов и правильные свежие нотки.







РАБОЧИЕ

ХАРАКТЕРИСТИКИ № 1

ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО

КОНДИТЕРАМИ

КОНДИТЕРАМИ

Наш столетний опыт создания шоколада, который предпочитает большинство шеф-кондитеров с самого первого дня его производства, подсказывает нам, что лучший бельгийский шоколад готов к будущим десятилетиям. Кондитеры испытывают большое давление — от них требуют высоких результатов в короткое время и с ограниченным числом персонала. Шоколад № 811 и его «братья» принимают удар на себя, демонстрируя великолепную эффективность в стрессовых условиях.

#### ✓ БОЛЕЕ БЛЕСТЯЩИЙ. БОЛЕЕ ХРУСТЯЩИЙ. БОЛЕЕ ГЛЯНЦЕВЫЙ

✓ ЛУЧШЕ ПЛАВИТСЯ. МЕНЬШИЙ РИСК ВОЗНИКНОВЕНИЯ НАЛЕТА

Наш бельгийский шоколад Finest Belgian Chocolate лучше и быстрее кристаллизуется после темперирования. В результате готовый продукт из шоколада получается более блестящий и хрустящий, его легче извлекать из формы, он приятно тает во рту.

Оптимальная структура жира — это дополнительный плюс, ведь в этом случае меньше риск возникновения налета на шоколаде.

Во время испытаний (при темперировании, глазировании, отливке в формы) в Бельгии и Великобритании все шеф-кондитеры единогласно выбрали среди аналогов Callebaut® Finest Belgian Chocolate.



# ЧТОБЫ ЛЮБАЯ ЗАДАЧА БЫЛА ПО ПЛЕЧУ.



#### Для выпечки, богатой вкусом шоколада.

Идеально подходит в качестве добавки в тесто для выпечки Переносит высокую температуру выпекания, не подгорает.



#### Для добавления в качестве вкусовой добавки к муссам, ганашам и многому другому.

Идеально подходит в качестве вкусовой добавки к муссам, ганашам, кремю. Кроме того, делает консистенцию кремов и жировых смесей более однородной.



#### Самый универсальный шоколад. Беспрецедентно.

Это лучший выбор, если Вам нужен шоколад, блестяще справляющийся с любым способом применения. Не надейтесь ни на что другое, кроме идеального результата.



#### Для идеально тонких корпусов для конфет.

Просто незаменим для создания конфет в тонком корпусе или с тонким слоем глазури.

Подходит как для автоматического глазирования, так и для обмакивания вручную.



#### Глянцевый блеск в любой ситуации — от нанесения аэрографом до дражирования.

Будьте уверены в том, что покрытые шоколадом изделия будут блестеть. Высокое содержание какао-масла делает этот шоколад идеальным для распыления и создания эффекта велюра и аэрографии.





ВЫПЕЧКА



ПРИДАНИЕ

KEVIHOR

ФОРМОВАНИЕ



**АРОМАТИЗАЦИЯ** 

ГЛАЗИРОВАНИЕ

ПРИДАНИЕ



ГЛАЗИРОВАНИЕ



ФОРМОВАНИЕ



**ДРАЖИРОВАНИЕ** 



ГЛАЗИРОВАНИЕ







# ABTOPCKOE БЕЛЬГИЙСКОЕ ПРОИЗВОДСТВО ОТБОБОВ ДО ПЛИТКИ C 1911 ГОДА.



# 1. ОТСЛЕЖИВАЕМЫЕ ИСТОЧНИКИ, СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ПРИНЦИПАМ УСТОЙЧИВОГО РАЗВИТИЯ

Мы закупаем какао-бобы напрямую у кооперативов, с которыми мы сотрудничаем, что позволяет проследить историю каждой конкретной упаковки вплоть до места выращивания.



#### 2. ФЕРМЕНТИРОВАНИЕ КАКАО-БОБОВ В БАНАНОВЫХ ЛИСТЬЯХ

В ходе ферментации нанао-бобы вбирают влагу и разбухают. Их вкус меняется от горького к характерному шоколадному.



#### 13. ИЗГОТОВЛЕНИЕ НАШИХ ФИРМЕННЫХ БЛОКОВ И CALLETS™

Итак, шоколад темперирован и сформирован в блоки или Callets™ — маленькие капли, обеспечивающие отличное удобство в работе, изобретение Callebaut®.

#### 12. КОНШИРОВАНИЕ ШОКОЛАДА

После процесса конширования, который длится несколько часов, шоколад становится текучим и жидким.
Повышение температуры и перемешивание способствуют испарению кислот, в результате чего мы достигаем нашего фирменного сбалансированного вкуса.



#### 11. ПЯТИКРАТНЫЙ ПРОГОН МЕЖДУ ВАЛКАМИ

Затем мы прогоняем массу между валками, благодаря чему шоколад приобретает однородную тающую текстуру.



#### 3. СУШКА НА СОЛНЦЕ ДЛЯ СНИЖЕНИЯ СОДЕРЖАНИЯ ВЛАГИ НЕ БОЛЕЕ 8%

После ферментирования необходимо высушить какао-бобы.

Их раскладывают на настиле, который приподнят над уровнем земли на 1 метр, чтобы обеспечить наилучшее воздействие солнечных лучей.



#### 4. ОТБОРНОЕ СЫРЬЕ ВЫСОЧАЙШЕГО КАЧЕСТВА

Мы отбираем какао-бобы основного урожая. Они отличаются крупным размером и более выраженным вкусом. Перед отгрузкой каждый боб проходит этап предварительной очистки и оценки качества.



#### 5. ДОСТАВКА КАКАО-БОБОВ В АНТВЕРПЕН

Для изготовления нашего бельгийского шоколада Finest Belgian Chocolate мы закупаем какао-бобы, выращенные в Кот-д'Ивуаре, Гане и Эквадоре. В порту Антверпена поступившее сырье проходит проверку качества.



#### 6. АНАЛИЗ ВКУСА КАКАО

Мы отбираем пробу из каждой партии сырья, затем получаем тертое какао и определяем его вкусовой профиль. Мы храним каждый профиль в собственной библиотеке вкусов. В дальнейшем наши эксперты по смешиванию используют эти профили для получения идеального бленда.



#### 10. СМЕШИВАНИЕ КОМПОНЕНТОВ

Тертое какао смешивают с другими ингредиентами высокого качества (сахаром, в некоторых случаях — молоком, ванилью). Получается шоколадная масса.



#### 9. РАФИНИРОВАНИЕ ТЕРТОГО КАКАО

После обжарни мы измельчаем какаобобы. Мы осторожно отсеиваем оболочку, освобождая зерна какао. Затем зерна мелко измельчают, и получается тертое какао — сердце и душа нашего шоколада.



#### 8. ОБЖАРКА БОБОВ ЦЕЛИКОМ

Многие изготовители какао обжаривают только зерна какао. Но мы обжариваем какао-бобы целиком. Надежно защищенные скорлупой, бобы сохраняют свой вкус и аромат вплоть до тончайших нюансов.



#### 7. СОЗДАНИЕ БЛЕНДА КАКАО-БОБОВ

Специалисты по смешиванию отбирают канао-бобы из разных источников для получения уникального вкуса Callebaut<sup>®</sup>. СВЯЖИТЕСЬ СШЕФ-КОНДИТЕРАМИ<sup>З</sup> САLLEBAUT®.

#### УЧИТЕСЬ У НАШИХ ЭКСПЕРТОВ ПО ШОКОЛАДУ

Шефы Callebaut® работают ради Вас. Да, именно Вас. Где бы Вы ни жили, наши шефы всегда рады ответить на любые технические вопросы, объяснить рецепт или помочь в поиске вдохновения. Узнайте больше о программе Академии Шоколада России и выберите подходящий курс. Посетите наш сайт:

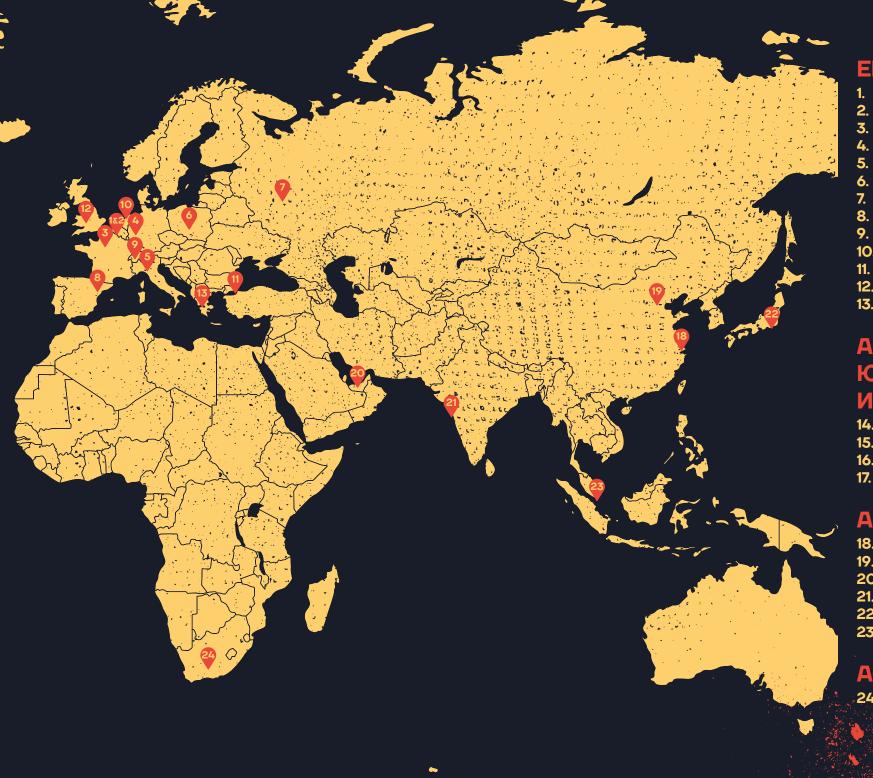
https://www.chocolate-academy.com/ru/ru/

# ЗАПИШИТЕСЬ В АКАДЕМИЮ ШОКОЛАДА ОНЛАЙН

Для любого уровня мастерства. Для шеф-кондитеров — от шеф-кондитеров. Не важно, Вы только знакомитесь с основами работы с шоколадом или хотите перейти на новый уровень мастерства, Академия Шоколада онлайн — это лидирующая международная образовательная платформа в области изучения шоколада! Расширьте диапазон техник, повысьте уровень навыков и получите столь необходимую поддержку и обратную связь на сайте:

www.chocolateacademy.online





#### ЕВРОПА

- 1. Бельгия, Визе
- 2. Бельгия, Антверпен
- **3.** Франция, Париж
- 4. Германия, Кельн
- **5.** Италия, Милан
- 6. Польша, Лодзь
- 7. Россия, Москва
- 8. Испания, Барселона
- 9. Швейцария, Цюрих
- 10. Нидерланды, Зюндерт
- 11. Турция, Стамбул
- **12.** Великобритания, Банбери
- 13. Греция, Афины

#### АМЕРИКА ЮЖНАЯ И СЕВЕРНАЯ

- **14.** Бразилия, Сан-Паулу
- **15.** Канада, Монреаль
- 16. Мексика, Мехико
- **17.** США, Чикаго

#### **RNSA**

- 18. Китай, Шанхай
- 19. Китай, Пекин
- **20.** ОАЭ, Дубай
- 21. Индия, Мумбаи
- 22. Япония, Токио
- **23.** Сингапур

#### **АФРИКА**

**24.** ЮАР





BELGIUM 1911

веганский, безмолочный шоколад на растительной основе

## **ШОКОЛАД NXT**

ШОКОЛАД У НОВОГО ПОКОЛЕНИЯ С НУЛЕВЫМ СОДЕРЖАНИЕМ МОЛОКА

Безмолочный шоколад NXT — это наслаждение вкусом нового уровня. Этот темный и безмолочный шоколад 100% изготовлен из растительных ингредиентов и не содержит явных следов молока. При этом он обладает тем же восхитительным сливочным вкусом, что и обычный шоколад.

## ЧТО ЗНАЧИТ СОВЕРШЕННОЕ

### НАСЛАЖДЕНИЕ ВКУСОМ?



#### ЛУЧШЕ ДЛЯ МЕНЯ

- ✓ Продукт изготовлен из вкусных и 100% растительных ингредиентов;
- ✓ Продукт не содержит добавок с индексом Е, искусственных ароматизаторов или красителей;
- ✓ Продукт не содержит явных следов молока (< 0,10 ч/млн молочного белка);</p>
- ✓ Продукт сделан из подсолнечного (а не соевого) лецитина.



#### ЛУЧШЕ ДЛЯ ПЛАНЕТЫ

- ✓ Продукт не содержит ингредиентов животного происхождения;
- ▼ Выращивание растительных ингредиентов:
  - · сокращение выбросов CO<sub>2</sub>,
  - сокращение потребности в воде и энергии,
  - сокращение необходимости в эксплуатации почвы,
- ✓ Продукт содержит только ингредиенты из возобновляемых источников;
- ✓ Продукт поставляется в перерабатываемой упаковке \*.



#### ВКУС И УДОВОЛЬСТВИЕ — НА ПЕРВОМ МЕСТЕ!

- ✓ Безмолочный шоколад NXT обладает тем же характерным сбалансированным сливочным вкусом, которым славится продукция Callebaut, но не содержит молока;
- ✓ Вы можете рассчитывать на легендарное удобство в работе, известное Вам по нашему лучшему бельгийскому шоколаду. Безмолочный шоколад NXT гарантирует превосходный конечный результат для каких бы целей Вы его ни использовали: для формования, смешивания, в качестве глазури или вкусовой добавки:
- ✓ Шоколад сделан из фирменного какао-ликера, создаваемого в Бельгии: мы используем традиционный способ, обжаривая цельные бобы, а затем измельчая их.





<sup>\*</sup> Сдайте упаковку на переработку, чтобы спасти планету. Давайте объединим усилия, чтобы увеличить объем переработки.

# ЧУФА— ПРЕВОСХОДНАЯ АЛЬТЕРНАТИВА МОЛОКУ, СОДЕРЖАЩАЯСЯ в шоколаде нхт муск

- ✓ Имитирует сливочный привкус молочного шоколада
  - **✓** Экологичный ингредиент:

из возобновляемых источников и 100% растительного происхождения



- ✓ На 100% гипоаллергенная
  - ✓ Специально оптимизирована для изготовления шоколада
    - ✓ Суперфуд, разрешенный для использования в составе шоколада (содержит большое количество клетчатки и витамина E)
      - ✓ Уникальные свойства



Чуфу также называют земляным миндалем. Но несмотря на название, она не является орехом, так как ее клубни растут на корнях растения. Для изготовления безмолочного шоколада NXT M\_lk со сливочным вкусом мы используем клубни чуфы, перемолотые в мелкий порошок.







ЗАГРУЗИТЕ БЕСПЛАТНОЕ ОБУЧАЮЩЕЕ РУКОВОДСТВО:

WWW.CALLEBAUT.COM/RU-RU/NXT/DAIRYFREE



# XOTITE CTATE SECREPTOM DO BELAHCKIM

ЭКСПЕРТОМ ПО ВЕГАНСКИМ, РАСТИТЕЛЬНЫМ ИЛИ БЕЗМОЛОЧНЫМ

ПРОДУКТАМ?

Вас интересуют рецепты кондитерских изделий или выпечки для веганов? Хотите привлечь больше посетителей в Ваше заведение и удовлетворить все запросы?





WWW.CALLEBAUT.COM/RU-RU/NXT/DAIRYFREE/ INSPIRATION-GUIDE



# **ШОКОЛАД NXT** БЕЗ МОЛОКА



#### Самая вкусная и сливочная альтернатива молочному шоколаду на планете

Безмолочный шоколад NXT M. Ік не только содержит большое количество какао, но и обладает таким же превосходным сливочным вкусом, что и обычный молочный шоколад, и в нем нет явных следов молока.

В этом безмолочном шоколаде NXT M lk мы заменили молоко его 100%-ной альтернативой растительного происхождения — чуфой. Чуфа — это клубень растения Cyperus esculentus (земляной миндаль), которое произрастает в Средиземноморье. После сбора клубни высушивают и измельчают, а затем используют в качестве заменителя молока, который не только обладает приятным сливочным привкусом, но и содержит большое количество клетчатки, а также не вызывает аллергических реакций. Кроме того, чуфа используется для приготовления Horchata de chufa вкусного и питательного напитка.











ДЛЯ ЛЮБЫХ РЕЦЕПТОВ СРЕДНЯЯ **ТЕКУЧЕСТЬ** КАКАО-ПОРОШКА высокое содержание какао . СБАЛАНСИРОВАННЫЙ ВКУС - СЛИВОЧНЫЙ ВКУС -КАРАМЕЛЬНЫЕ НОТКИ · СДЕЛАНО ИЗ ЧУФЫ

Поставляется в пакетах весом 2,5 и 10 кг



Описание

Состав

Форма выпуска

Транспортная (коробка)

Bec единичной 

Код продукта

Срок годности

Темный шоколад

Безмолочный шоколад NXT со сливочным внусом, содержащий молоко растительного происхождения.

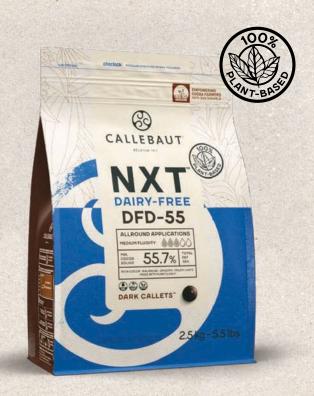
Callets™ Callets™

панет 10 нг CHM-Q42-DFR-01В пакет 2,5 кг СНМ-Q42-DFR-FQ-LI70 месяцев

18

#### **ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД NXT**

# БЕЗ молока





Все фермы, с которыми мы сотрудничаем, участвуют в программе Cocoa Horizons, нацеленной на улучшение экономического положения фермеров, внедрение экологических мер и устранение детского труда из цепочки поставок.

# Чисто шоколадное наслаждение и никакого молока

Безмолочный темный шоколад NXT обладает сбалансированным вкусом с насыщенными нотами какао и акцентами красных фруктов.

Этот шоколад идеально подходит для употребления в качестве самостоятельного десерта или для использования в качестве компонента или вкусовой добавки для веганских шоколадных муссов, кремю, мороженого и т. д.









Поставляется в пакетах весом 2.5 и 10 кг



	Описание	Состав	Форма выпуска	Транспортная упаковка (коробка)	Вес единичной упаковки	Код продукта	Срок годности
Темный шоколад	Темный шонолад NXT обладает сбалансированным вкусом с насыщенными нотами какао и акцентами красных фрунтов. Не содержит следов молочных продунтов.	мин. % какао 55,7 % жиров 38	Callets™ Callets™	2 x 10 нг 8 x 2,5 нг		CHD-Q55-DFR-01B CHD-Q55-DFR-E0-U70	24 месяца





Наш фирменный бельгийский шоколад Callebaut® обладает вкусом и качеством, ставшими результатом столетнего опыта в производстве шоколада.

Шоколад, известный своим плотным, насыщенным и сбалансированным внусом, легко сочетать с широчайшим спектром ингредиентов и вкусов. Для лучших результатов в Ваших творениях. Кроме того, теперь тертое какао для нашего бельгийского шоколада изготавливается из какао-бобов из 100% отслеживаемых источников. соответствующих принципам устойчивого развития. Каждая купленная упаковка — это прямой вклад в благополучие фермеров, которые выращивают какао.



#### ТЕМНЫЙ И ГОРЬКИЙ

<u></u>	888	8888	66666	Описание	Состав	Форма выпуска	Транспортная упаковка (коробка)	Вес единичной упаковки	Код продукта	Срок годности
POWER 80 Горький шоколад				Темный шоколад с характерным насыщенным вкусом	мин.% какао 80,5 жиров 45	Callets™	8 х 2,5 кг	пакет 2,5 кг	80-20-44-RT-U71	_
70-30-38 Горький шоколад				Recipe N°70-30-38. Сильная горчинка и свежие фруктовые ноты	мин.% какао 70,5 38,9	блон Callets™ Callets™ Callets™	5х5нг 2х10нг 8х2,5нг 7х0,4нг	блок 5 кг пакет 10 кг пакет 2,5 кг пакет 0,4 кг	70-30-38NV-132 70-30-38NV-595 70-30-38NV-01B 70-30-38-RT-U71 70-30-38-E0-D94	24 месяца
	70-30-42 Горький шоколад			Recipe N°70-30-42. Очень горький, с высоким содержанием какао	мин.% какао 70,3	Callets™	2х10 кг	пакет 10 кг	70-30-42NV-01B	
	60-40-38 Темный шоколад			Recipe N°60-40-38. Насыщенный вкус какао, легкая горчинка и фруктовые ноты	мин.% какао 60,1 39,4	Callets™	2х10 кг	пакет 10 кг	60-40-38NV-595	
Ter	811			Recipe N°811. Насыщенный вкус какао и тонкие фруктовые ноты	мин.% % какао жиров	блок Callets™	5х5нг 2х10нг	блок 5 кг пакет 10 кг	811NV-132 811NV-595 811-RT-U71	
	Темный шоколад				54,5 <mark>36,6</mark>	Callets™ Callets™ Callets™	8 x 2,5 кг 6 x 1 кг 7 x 0,4 кг	пакет 2,5 кг пакет 1 кг пакет 0,4 кг	811-2B-U73 811-RT-D94	

#### МОЛОЧНЫЙ

 88		6666	66666	Описание	Состав	Форма выпуска	Транспортная упаковка (коробка)	Вес единичной упаковки	Код продукта	Срок годности
	823 Молочный шоколад			Recipe N°823. Сбалансированный вкус молока, какао и карамели	мин.% какао молока <mark>жиров</mark> <b>33,6</b> 20,8 36,2	блон Callets™ Callets™ Callets™	5х5нг 2х10нг 8х2,5нг 6х1нг 7х0,4нг	блок 5 кг пакет 10 кг пакет 2,5 кг пакет 1 кг пакет 0,4 кг	823NV-132 823NV-595 823NV-01B 823-RT-U71 823-RT-U68 823-RT-D94	18 месяцев
	845 Молочная шоколадная масса			Recipe N°845. Шелковистый молочный шоколад с мягким вкусом какао	мин.% % жиров 32,7 27,3 37,1	блок	5х5нг	блон 5 нг	845NV-132	



<u> </u>	888	8888	88888	Описание	Состав	Форма выпуска	гранспортная упаковка (коробка)	Вес единичной упаковки	Код продукта	Срок годности
	W2 Белый шоколад			Recipe N°W2. Ярко выраженные ноты молока, сливок, карамели и ванили	мин.% какао 28 22 <mark>% жиров 35,8</mark>	Callets™ Callets™	7х0,4кг 6х1кг	пакет 0,4 кг пакет 1 кг	W2-EO-D94 W2-2B-U73	12 месяцев
СW2 Белый шоколад				Recipe N°CW2. Превосходный баланс молочных, сливочных и ванильных нот	мин.% какао 25,9 23,7 33,9	блон	5х5кг	блон 5 нг	CW2NV-132 CW2NV-595 CW2-RT-U71	18 месяцев 12 месяцев 18 месяцев
	VELVET Белый шоколад			VELVET. Насыщенный вкус свежего молока, пониженное содержание сахара	мин.% какао 32 22,3 40,9	Callets™ Callets™	2×2,5 8×10	пакет 2,5 кг пакет 10 кг	W3-RT-U71 W3-595	18 месяцев



88	888	6666	8888	Описание	Состав	Форма выпуска	упаковка (коробка)	Вес единичной упаковки	Код продукта	Срок годности
	GOLD Белый шоколад с карамелью			GOLD. Насыщенные ноты ириса, сливочного масла, сливок и восхитительный солоноватый привкус	мин.% какао 30,4 28,3 <mark>жиров 37,1</mark>	Callets™ Callets™	4 x 2,5 кг 7 x 0,4 кг	пакет 2,5 кг пакет 0,4 кг	CHK-R30GOLD-2B-U75 CHK-R30GOLD-E0-D94	18 месяцев



888	8888	8888	Описание	Состав	Форма выпуска	Размер упаковки (коробка)	Масса продукта в пачке	Код продукта	Срок годности
RUBY RB1 Шоколад из какао-бобов «Руби»  RUBY. Свежие ноты ягод и фрунтов и рубиновый цвет без добавлени ароматизаторов и красителей		Свежие ноты ягод и фруктов и рубиновый цвет без добавления	мин.% % % милока 47,3 26,4 35,9	Callets™ Callets™	4х2,5 кг 2х10 кг	2,5 кг пакет 10 кг	CHR-R35RB1-E4-U70 CHR-R35RB1-554	18 месяцев	





#### НАЧИНКИ

	Описание	Форма выпуска	Транспортная упаковка (коробка)	Вес единичной упаковки	Код продукта	Срок годности
Tintoretto Basic Milk	Коричневая начинка для шоколада с легким молочно- шоколадным вкусом и нежнейшим ощущением во рту	блок	5х5нг	блон 5 нг	FNM-L0540-144	12 месяцев
Pailleté Feuilletine Вафельная крошка	Transmitted Appendix Notice of the Participation of	хлопья	4×2,5 кг	коробка 2,5 кг	M-7PAIL-EO-401	420 дней



Наш фирменный бельгийский шоколад Callebaut® обладает внусом и качеством, ставшими результатом столетнего опыта в производстве шоколада. Шоколад, известный своим плотным, насыщенным и сбалансированным вкусом, легко сочетать с широчайшим спектром ингредиентов и вкусов. Для лучших результатов в Ваших творениях. Кроме того, теперь тертое какао для нашего Finest Belgian Chocolate Callebaut® изготавливается из какао-бобов из 100% отслеживаемых источников, соответствующих принципам устойчивого развития. Каждая купленная упаковка — это прямой вклад в благополучие фермеров, которые выращивают какао.





#### ТЕМНЫЙ И ГОРЬКИЙ

88	666	6666	66666	Описание	Состав	Форма выпуска	Транспортная упаковка (коробка)	Вес единичной упаковки	Код продукта	Срок годности
РОWER 80 Горький шоколад				Темный шоколад с характерным насыщенным вкусом	мин.% какао 80,5 %жиров 45	Callets™	8 х 2,5 кг	пакет 2,5 кг	80-20-44-RT-U71	_
70-30-38 Горький шоколад				Recipe №70-30-38. Сильная горучина и свежие	мин.% какао жиров 70,5 38,9	блок Callets™ Callets™	5х5нг 2х10нг 8х2.5нг	блок 5 кг пакет 10 кг пакет 2,5 кг	70-30-38NV-132 70-30-38NV-595 70-30-38NV-01B 70-30-38-RT-U71	
				фруктовые ноты		Callets™ Callets™	7х0,4 кг	пакет 0,4 кг	70-30-38-E0-D94	
	70-30-42 Горький шоколад			Recipe N°70-30-42. Очень горький, с высоким содержанием какао	мин.% какао 70,3 <mark>жиров</mark> 43,7	Callets™	2х10 кг	пакет 10 кг	70-30-42NV-01B	24 месяца
	60-40-38 Темный шоколад			Recipe N°60-40-38. Насыщенный внус накао, легная горчинка и фруктовые ноты	мин.% какао 60,1 39,4	Callets™	2х10 кг	пакет 10 кг	60-40-38NV-595	
				Decine Nº 944	2000	блок Callets™	5х5кг 2х10кг	блок 5 кг пакет 10 кг	811NV-132 811NV-595	
	811 Темный шоколад			Recipe N°811. Насыщенный внус нанао и тонние фруктовые ноты	мин.% какао 54,5 % жиров 36,6	Callets™ Callets™ Callets™	8 x 2,5 кг 6 x 1 кг 7 x 0,4 кг	пакет 2,5 кг пакет 1 кг пакет 0,4 кг	811-RT-U71 811-2B-U73 811-RT-D94	

#### МОЛОЧНЫЙ

	88	666	888	66666	Описание	Состав	Форма выпуска	Транспортная упаковка (коробка)	Вес единичной упаковки	Код продукта	Срок годности
		823 Молочный шоколад			Recipe N°823. Сбалансированный внус молока, какао и карамели	мин.% какао молока 33,6 20,8 <mark>жиров</mark> 36,2	блок Callets™ Callets™ Callets™	5х5нг 2х10нг 8х2,5нг 6х1нг	блок 5 кг пакет 10 кг пакет 2,5 кг пакет 1 кг	823NV-132 823NV-595 823NV-01B 823-RT-U71 823-RT-U68	18 месяцев
_		_					Callets™	7х0,4 кг	пакет 0,4 кг	823-RT-D94	— 10 месяцев
		845 Молочная шоколадная масса			Recipe N°845. Шелковистый молочный шоколад с мягким вкусом какао	мин.% какао 32,7 % жиров 27,3 37,1	блок	5х5кг	блон 5 нг	845NV-132	



<u> </u>	<b>666</b>	6666	8888	Описание	Состав	Форма выпуска	Гранспортная упаковка (коробка)	Вес единичной упаковки	Код продукта	Срок годности
	<b>W2</b> Белый шоколад			Recipe N°W2. Ярко выраженные ноты молока, сливок, карамели и ванили	мин.% какао 28 22 35,8	Callets™ Callets™	7х0,4нг 6х1нг	пакет 0,4 кг пакет1кг	W2-EO-D94 W2-2B-U73	12 месяцев
СW2 Белый шоколад				Recipe N°CW2. Превосходный баланс молочных, сливочных и ванильных нот	мин.% какао 25,9 23,7 33,9	блон	5х5кг	блон 5 нг	CW2NV-132 CW2NV-595 CW2-RT-U71	18 месяцев 12 месяцев 18 месяцев
	VELVET Белый шоколад			VELVET. Насыщенный вкус свежего молока, пониженное содержание сахара	мин.% какао 32 22,3 40,9	Callets™ Callets™	2×2,5 8×10	пакет 2,5 кг пакет 10 кг	W3-RT-U71 W3-595	18 месяцев



	666	6666	8888	Описание	Состав	Форма выпуска	Транспортная упаковка (коробка)	Вес единичной упаковки	Код продукта	Срок годности
	GOLD Белый шоколад с карамелью			GOLD. Насыщенные ноты ириса, сливочного масла, сливон и восхитительный солоноватый привнус	мин.% какао 30,4 28,3 37,1	Callets™ Callets™	4 x 2,5 нг 7 x 0,4 нг	пакет 2,5 кг пакет 0,4 кг	CHK-R30GOLD-2B-U75 CHK-R30GOLD-E0-D94	18 месяцев



_	88	888	8888	8888	Описание	Состав	Форма выпуска	Размер упаковки (коробка)	Масса продукта в пачке	Код продукта	Срок годности
		RUBY RB1 Шоколад из			RUBY. Свежие ноты ягод и фруктов	мин.% % % жиров	Callets™	4 x 2,5 кг	2,5 кг	CHR-R35RB1-E4-U70	18 месяцев
		какао-бобов «Руби»			и рубиновый цвет без добавления ароматизаторов и красителей	47,3 26,4 <mark>35,9</mark>	Callets™	2х10 кг	пакет 10 кг	CHR-R35RB1-554	12 месяцев







#### ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ ПАЛОЧКИ

_		Описание	Состав	Форма выпуска	упаковка (коробка)	Вес единичной упаковки	Код продукта	Срок годности	_
	Dark S	Палочки из 100% темного шоколада для выпечки. Размер — 8 см	44% твердых частиц нанао 25,6% жиров	палочки	15 х 1,6 кг	пакет 1,6 кг	TB-55-8-356	24 месяца	

#### ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ КАПЛИ

	Описание	Состав	Форма выпуска	гранспортная упаковка (коробка)	Вес единичной упаковки	Код продукта	Срок годности
Baking drops S Темный шоколад	Капли из 100% темного шоколада для выпечки маленького размера	47,6% твердых частиц какао 27,3% жиров	капли	2х10 кг	10 кг	VH-9432-554	24 месяца
Baking drops M Темный шоколад	Капли из 100% темного шоколада для выпечки среднего размера	48% твердых частиц какао 27,8% жиров	капли	2х10 нг	10 кг	VH-9410-554	24 месяца

#### ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ КУСОЧКИ

	Описание	Размер	Состав	Форма выпуска	Транспортная упаковка (коробка)	Вес единичной упаковки	Код продукта	Срок годности
Темный шоколад	Термостабильные кусочки темного шоколада. Размер М	Д7-9 мм хШ6-10 мм хВ5-7 мм	39,1% твердых частиц нанао 25,9% жиров	кусочки	10 кг	10 кг	CHD-CU-20X014-471	24 месяца
Темный шоколад	Термостабильные кусочки темного шоколада. Размер L	Д9-11 мм хШ8-12 мм хВ3-5 мм	45,5% твердых частиц какао 32,1% жиров	кусочки	4 x 2,5 кг	пакет 2,5 кг	CHD-CU-20V115N-552	24 месяца
Молочный шоколад	Термостабильные кусочки молочного шоколада. Размер М	Д7-9 мм хШ6-10 мм хВ5-7 мм	25% твердых частиц какао 23,6% частиц молока 25,9% жиров	кусочки	10 кг	10 кг	CHM-CU-20X023-471	18 месяцев
Молочный шоколад	Термостабильные кусочки молочного шоколада. Размер L	Д9-11 мм хШ8-12 мм хВ3-5 мм	25,8% твердых частиц какао 19,4% частиц молока 28% жиров	кусочки	4х2,5кг	пакет 2,5 кг	CHM-CU-17X259-552	18 месяцев
Белый шоколад	Термостабильные нусочки белого шоколада. Размер М	Д7-9 мм хШ6-10 мм хВ5-7 мм	21% твердых частиц какао 24,8% частиц молока 27,6% жиров	кусочки	10 кг	10 кг	CHW-CU-20V001-471	12 месяцев
Белый шоколад	Термостабильные кусочки белого шоколада. Размер L	Д9-11 мм хШ8-12 мм хВ3-5 мм	22,5% твердых частиц какао 23,9% частиц молока 30,4% жиров	кусочки	4х2,5 кг	пакет 2,5 кг	CHW-CU-18V02NV-552	12 месяцев

## НАЧИНКИ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И ДЕСЕРТОВ

Предложите своим клиентам наш новый ассортимент свежих кремовых начинок, приготовленных из натуральных ингредиентов и настоящего бельгийского шоколада Callebaut®, вкусом которого наслаждается каждый. Также обратите внимание на новый ассортимент кремов из фундука, сохранивших вкус свежеобжаренных орехов. Без пальмового масла, сои, глютена! С помощью кондитерского мешка добавьте крем в готовый круассан, пончик или булочку. Также можно добавлять в домашние кремы и начинки для придания вкуса.



#### КРЕМЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

		Описание	Состав	Форма выпуска	Транспортная упаковка	Вес единичной упаковки	Код продукта	Срок годности
Te	Creme dell'Artigiano Nocciola емная паста из фундука	Ording don'r wagiano rioddiaid.	11,7% фундука	паста	ведерно 10 нг	10 кг	NO5-OH40-TO6	12 месяцев
	Creme dell'Artigiano Fondente Глазурь с фундуком	Creme dell' Artigiano Fondente. Нежный крем для выпечки со вкусом темного шоколада	5% фундука	паста	коробка 2 х 10 кг	ведерно 10 кг	N16-OH40-T06	12 месяцев

#### КРЕМЫ ДЛЯ НАПОЛНИТЕЛЕЙ И ГЛАЗИРОВАНИЯ ВЫПЕЧКИ

	Описание	Состав	Форма выпуска	Транспортная упаковка (коробка)	Вес единичной упаковки	Код продукта	Срок годности
Creme dell'Artigiano Extra Bitter		% жиров 35,3	паста	ведерно 10 нг	10 кг	V21-OH35NV-T06	12 месяцев

# ЛУЧШИИ БЕЛЬГИЙСКИЙ ШОКОЛАД ДЛЯ НОРЕСА\*

Наш фирменный бельгийский шоколад Callebaut® обладает вкусом и качеством, ставшими результатом столетнего опыта в производстве шоколада. Шоколад, известный своим плотным, насыщенным и сбалансированным вкусом, легко сочетать с широчайшим спектром ингредиентов и вкусов. Для лучших результатов в Ваших творениях. Кроме того, теперь тертое какао для нашего Finest Belgian Chocolate изготавливается из какао-бобов из 100% отслеживаемых источников, соответствующих принципам устойчивого развития. Каждая купленная упаковка — это прямой вклад в благополучие фермеров, выращивающих какао.



\*Horeca - Hotels, Restaurants, Cafe (отели рестораны кафе

#### ТЕМНЫЙ И ГОРЬКИЙ

88	666	6666	66666	Описание	Состав	Форма выпуска	Транспортная упаковка (коробка)	Вес единичной упаковки	Код продукта	Срок годности
РОWER 80 Горький шоколад				Темный шоколад с характерным насыщенным вкусом	мин.% какао 80,5 жиров 45	Callets™	8 х 2,5 кг	пакет 2,5 кг	80-20-44-RT-U71	_
70-30-38 Горький шоколад				Recipe N°70-30-38. Сильная горчинка и свежие фруктовые ноты	мин.% какао 70,5 38,9	блон Callets™ Callets™ Callets™	5х5кг 2х10кг 8х2,5кг 7х0,4кг	блок 5 кг пакет 10 кг пакет 2,5 кг пакет 0,4 кг	70-30-38NV-132 70-30-38NV-595 70-30-38NV-01B 70-30-38-RT-U71 70-30-38-E0-D94	
	70-30-42 Горький шоколад			Recipe N°70-30-42. Очень горький, с высоким содержанием какао	мин.% какао жиров 70,3 43,7	Callets™	2х10 нг	пакет 10 кг	70-30-42NV-01B	24 месяца
	60-40-38 Темный шоколад			Recipe N°60-40-38. Насыщенный внус какао, легная горчинка и фруктовые ноты	мин.% жиров 60,1 39,4	Callets™	2 х 10 кг	пакет 10 кг	60-40-38NV-595	
	<b>811</b> Темный шоколад			Recipe N°811. Насыщенный внус какао и тонкие фруктовые ноты	мин.% % какао жиров 54,5 36,6	блон Callets™ Callets™ Callets™ Callets™	5х5нг 2х10нг 8х2,5нг 6х1нг 7х0,4нг	блок 5 кг пакет 10 кг пакет 2,5 кг пакет 1 кг пакет 0,4 кг	811NV-132 811NV-595 811-RT-U71 811-2B-U73 811-RT-D94	

#### МОЛОЧНЫЙ

 88		6666	66666	Описание	Состав	Форма выпуска	Транспортная упаковка (коробка)	Вес единичной упаковки	Код продукта	Срок годности
	823 Молочный шоколад			Recipe N°823. Сбалансированный вкус молока, какао и карамели	мин.% какао молока <mark>жиров</mark> <b>33,6</b> 20,8 36,2	блон Callets™ Callets™ Callets™	5х5нг 2х10нг 8х2,5нг 6х1нг 7х0,4нг	блок 5 кг пакет 10 кг пакет 2,5 кг пакет 1 кг пакет 0,4 кг	823NV-132 823NV-595 823NV-01B 823-RT-U71 823-RT-U68 823-RT-D94	18 месяцев
	845 Молочная шоколадная масса			Recipe N°845. Шелковистый молочный шоколад с мягким вкусом какао	мин.% % жиров 32,7 27,3 37,1	блок	5х5нг	блон 5 нг	845NV-132	





<u> </u>	<b>666</b>	8888	66666	Описание	Состав	Форма выпуска	Іранспортная упаковка (коробка)	Вес единичной упаковки	Код продукта	Срок годности
	W2 Белый шоколад			Recipe N°W2. Ярко выраженные ноты молока, сливок, карамели и ванили	мин.% какао 28 22 <mark>жиров 35,8</mark>	Callets™ Callets™	7х0,4нг 6х1нг	пакет 0,4 кг пакет1кг	W2-E0-D94 W2-2B-U73	12 месяцев
СW2 Белый шоколад				Recipe N°CW2. Превосходный баланс молочных, сливочных и ванильных нот	мин.% % жиров 25,9 23,7 33,9	блон	5х5нг	блон 5 нг	CW2NV-132 CW2NV-595 CW2-RT-U71	18 месяцев 12 месяцев 18 месяцев
	VELVET Белый шоколад			VELVET. Насыщенный внус свежего молока, пониженное содержание сахара	мин.% какао 32 22,3 40,9	Callets™ Callets™	2×2,5 8×10	пакет 2,5 кг пакет 10 кг	W3-RT-U71 W3-595	18 месяцев



88	888	6666	88888	Описание	Состав	Форма выпуска	упаковка (коробка)	Вес единичной упаковки	Код продукта	Срок годности
	GOLD Белый шоколад с карамелью			GOLD. Насыщенные ноты ириса, сливочного масла, сливок и восхитительный солоноватый привкус	мин.% какао 30,4 28,3 37,1	Callets™ Callets™	4 x 2,5 нг 7 x 0,4 нг	пакет 2,5 кг пакет 0,4 кг	CHK-R30GOLD-2B-U75 CHK-R30GOLD-E0-D94	18 месяцев



88	888	8888	8888	Описание	Состав	Форма выпуска	Размер упаковки (коробка)	Масса продукта в пачке	Код продукта	Срок годности
	RUBY RB1 Шоколад из			RUBY. Свежие ноты ягод и фруктов	мин.% % % жиров	Callets™	4х2,5кг	2,5 кг	CHR-R35RB1-E4-U70	18 месяцев
	какао-бобов «Руби»			и рубиновый цвет без добавления ароматизаторов и красителей	47,3 26,4 <mark>35,9</mark>	Callets™	2х10 кг	пакет 10 кг	CHR-R35RB1-554	12 месяцев







Выглядит изумительно, а какой вкус! Этот настоящий бельгийский шоколад, обладающий насыщенным фирменным вкусом Callebaut®, содержит больше какао-масла, благодаря чему у него более текучая и жидкая консистенция. Такой шоколад хорошо впишется на любой стол. Ваши клиенты обязательно оценят шоколадный фонтан, в который можно окунать кусочки фруктов, бисквита и зефира.





Текучесть	Описание	Состав	Форма выпуска	Транспортная упаковка (коробка)	Вес единичной упаковки	Код продукта	Срок годности
8888	Темный шоноладдля фонтанов. Интенсивный внус насыщенного какао и сбалансированная сладость	мин.% какао <mark>жиров</mark> 57,6 41,1	Callets™	8 х 2,5 кг	панет 2,5 кг	CHD-N811FOUNRT-U71	24 месяца

#### МОЛОЧНЫЙ

Текучесть	Описание	Состав	Форма выпуска	Транспортная упаковка (коробка)	Вес единичной упаковки	Код продукта	Срок годности
6666	Молочный шоколад для фонтанов со сливочно-карамельным вкусом и высоким содержанием какао и какао-масла	мин.% какао молока 37,8 19,4 40,4	Callets™	8 х 2,5 кг	пакет 2,5 кг	CHM-N823FOUNRT-U71	18 месяцев

# ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД ДЛЯ HORECA\*

Окунитесь в выбор бельгийского шоколада для напитков, и пусть Ваши клиенты побалуют себя чашечкой натурального горячего шоколада в любой его форме: с добавками, вспененный, взбитый, политый топпингом. Насладитесь плотным вкусом настоящего бельгийского шоколада Callebaut®, который привнесет частичку позитива и радости на любой стол. Удобно для Вас и приятно для гостей! Готовить можно с любым молоком (животного или растительного происхождения).



\*Horeca - Hotels, Restaurants, Cafe (отели, рестораны кафе

#### ДЛЯ ГОРЯЧЕГО ШОКОЛАДА

	Описание	Состав	Форма выпуска	гранспортная упаковка (коробка)	Вес единичной упаковки	Код продукта	Срок годности
Темный шоколад	Порционный темный шоколад в пакетине 35 г для приготовления горячего шоколада	54,5% твердых частиц какао 36,6% жиров	Callets™	150 пакетиков	1 пакет х 0,035 кг	811NV-T97	24 месяца
Белый шоколад	Порционный белый шоколад в пакетике 35 г для приготовления горячего шоколада	29,5% твердых частиц нанао 22% частиц молона	Callets™	150 пакетиков	1 пакет х 0,035 кг	W2NV-T97	12 месяцев



# ДЕСЕРТНЫЕ СМЕСИ ДЛЯ HORECA\*

Ищете отличную замену домашнему шоколадному муссу? Используйте наши удобные смеси для создания легкого, воздушного и тающего мусса с насыщенным вкусом шоколада! Раскладывайте мусс в стаканы, прежде чем его охладить, — это поможет сохранить его консистенцию. После охлаждения можно смело выкладывать муссовые шарики с помощью ложек. Легко, как раз-два-три!



#### ДЛЯ ШОКОЛАДНОГО МУССА

	Описание	Состав	Форма выпуска	гранспортная упаковка (коробка)	Вес единичной упаковки	Код продукта	Срок годности
Готовая смесь для шоколадного мусса, темная	Готовая смесь для шоноладных муссов с богатым содержанием темного шонолада	75% шонолад	порошок	10 х 0,8 кг	панет 0,8 кг	CHD-MO-D-E0-X27	18 месяцев
Готовая смесь для шоколадного мусса, молочная	Готовая смесь для шоколадных муссов из молочного шоколада	70% шонолад	порошон	10 х 0,8 кг	пакет 0,8 кг	CHM-MO-M-EO-X27	18 месяцев



Замечательный внус стал доступен в удобных бутылках: теперь так легко придать авторский штрих любому мороженому, молочному контейлю, блинчикам и др. Наши топпинги готовы к использованию в любом виде — холодном или горячем. Хочется сэкономить время без ущерба для вкуса? Не пропустите эти вкуснейшие топпинги.



#### ТОППИНГИ

	Описание	Форма выпуска	Транспортная упаковка (коробка)	Вес единичной упаковки	Код продукта	Срок годности
Начинка со вкусом шоколада, темная	Топпинг с ярко выраженным вкусом темного шоколада. Для использования в холодном и горячем виде	жидность	6х1нг	пластиковая бутылка 1 кг	TOD-6022-E4-Z38	14 месяцев
Глазурь темная	Трюфельная начинка темная, в форме блоков	блон	5×5нг	коробна 5 нг	T11-KH5ONV-141	24 месяца

#### ШОКОЛАДНЫЕ ХЛОПЬЯ И ВАФЕЛЬНАЯ КРОШКА

	Описание	Форма выпуска	Транспортная упаковка (коробка)	Вес единичной упаковки	Код продукта	Срок годности
Вафельная крошка Pailleté Feuilletine	I Maneherne advictatione rvicourin velkulo	хлопья	4 x 2,5 кг	норобна 2,5 нг	M-7PAIL-E0-401	420 дней

# ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ДЖЕЛАТО

Встречайте первую линейну продуктов, которые позволят Вам создавать шоколадное мороженое из настоящего бельгийского шоколада! Шоколадное джелато — вот выбор №1 в Италии. Теперь у Вас появилось больше возможностей. Больше творчества! Больше инноваций! Удивляйте клиентов широким выбором. Больше вкусов и цветов, чем когда-либо! Ингредиенты разработаны так, чтобы Вам было как можно более удобно с ними работать. Мы предлагаем большой ассортимент продуктов с кремовой текстурой, которые останутся мягними, даже если их добавить в джелато и заморозить. Также Вы можете покрыть джелато слоем хрустящей шоколадной глазури или приготовить шоколадную крошку для страчателлы.



#### ГОТОВАЯ СМЕСЬ

_		Описание	Состав	Форма выпуска	Транспортная упаковка (коробка)	Вес единичной упаковки	Код продукта	Срок годности
	ChocoBase Смесь с темным шоколадом	ChocoBase. Готовая к использованию смесь для приготовления итальянского мороженого (джелато) с темным шоколадом	10% темного шоколада	порошон	10 х 0,8 нг	пакет 0,8 кг	MXD-ICE10SF-V99	24 месяца
_	ChocoBase AI Latte Смесь с молочным шоколадом	ChocoBase Al Latte. Готовая к использованию смесь для приготовления итальянского мороженого (джелато) с молочным шоколадом	20% молочного шоколада	порошон	10 х 0,8 нг	пакет 0,8 кг	MXM-ICE25-V99	18 месяцев

#### **CHOCOGELATO**

	Описание	Состав	Форма выпуска	упаковка (коробка)	Вес единичной упаковки	Код продукта	Срок годности
Nero Смесь для мороженого с шоколадом	ChocoGelato Nero. Смесь для мороженого с горьким шоколадом и черным какао-порошком	60% темного шонолада	порошок	8 х 1,6 кг	пакет 1,6кг	MXD-ICE52-V99	18 месяцев
Fondente Смесь для мороженого с шоколадом	ChocoGelato Fondente. Смесь для мороженого с темным шоноладом	61,5% темного шонолада	порошок	8х1,6 нг	пакет 1,6кг	MXD-ICE61-V99	24 месяца

#### НАЧИНКА ДЛЯ МОРОЖЕНОГО И ДЖЕЛАТО

	Описание	Состав	Форма выпуска	Транспортная упаковка	Вес единичной упаковки	Код продукта	Срок годности
Nero Темный крем для мороженого	Темный шоколадный крем для мороженого	16% темного шоколада	жидкость	ведро 3 кг	Зкг	FND-M0938-E0-U50	18 месяцев
Doppia Nocciola Фундучный крем для мороженого	Фундучный крем для джелато	18% темного шоколада	жидкость	ведро Знг	3кг	FNN-01845-E0-U50	12 месяцев

#### ШОКОЛАД ДЛЯ ГЛАЗИРОВАНИЯ МОРОЖЕНОГО И ДЖЕЛАТО

	Описание	Состав	Форма выпуска	Транспортная упаковка (коробка)	Вес единичной упаковки	Код продукта	Срок годности
Темный шоколад	Ice chocolate 811. Темное покрытие для мороженого. 56,4% какао	100% темный шоколад	Callets™	4 x 2,5 кг	пакет 2,5 кг	ICE-45-DNV-552	24 месяца
Молочный шоколад	Ice chocolate 823. Покрытие из молочного шоколада для мороженого. 40,7% какао, 17% молока	100% молочный шоколад	Callets™	4 x 2,5 кг	пакет 2,5 кг	ICE-45-MNV-552	12 месяцев
Белый шоколад	Ice chocolate W2. Белое покрытие для мороженого. 38,5% какао, 24,4% молока	100% белый шоколад	Callets™	4 x 2,5 кг	пакет 2,5 кг	ICE-50-WNV-552	12 месяцев
Белый шоколад с карамелью	Ice chocolate GOLD. Покрытие из шонолада GOLD. 35,9% нанао, 28,9% молона	100% шоколад GOLD	Callets™	4х2,5кг	панет 2,5 кг	ICE-42-GOLD-552	12 месяцев
Шоколад из какао-бобов «Руби»	Ice Chocolate RB1. Покрытие из мороженого из шоколада из какао-бобов Ruby. 53,6% какао, 23,6% молока	100% шоколад RUBY	Callets™	4х2,5 кг	пакет 2,5 кг	ICE-43-RUBY-552	12 месяцев

# ШОКОЛАД КОЛЛЕКЦИИ ORIGIN

Хотите побаловать клиентов необычным сортом шоколада с изумительным вкусом? Следуйте за стрелкой компаса, чтобы узнать о разных регионах выращивания какао. Необычные сорта отличаются сложным вкусом с фруктовыми, цветочными и древесными нотками. Из этого какао затем готовится не менее оригинальный шоколад.

#### КАКАО-БОБЫ ОДНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ — SINGLE ORIGIN

- Шоколад изготавливается из какао-бобов одного места или региона произрастания
- Вкус и аромат шоколада передают естественный характер места выращивания какао
- Уникальные вкусовые оттенки варьируются от цветочных до пряных



#### SINGLE ORIGIN TEMHIN

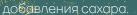
_		Текучесть	Описание (вкус)	Состав	Место произрастания бобов	Форма выпуска	упаковка (коробка)	Вес единичной упаковки	Код продукта	Срок годности
	Sao Thomé Горький шоколад		Содержание нанао 70%. Насыщенный темный шонолад с ярким внусом нанао и нотнами желтых фрунтов и красных ягод	мин.% какао жиров 70 39,4	Накао-бобы с острова Сан-Томе (Forastero)	Callets™	8 х 2,5 нг	пакет 2,5 кг	SAOTHOME-2B-U75	24 месяца

#### SINGLE ORIGIN МОЛОЧНЫЙ

	Текучесть	Описание (вкус)	Состав	Место произрастания бобов	Форма выпуска	Транспортная упаковка (коробка)	Вес единичной упаковки	Код продукта	Срок годности
Java Молочный шоколад	666	Разновидность Criollo δ Forastero. Сладкий молочный шоколад со сливочным вкусом и нотками желтых фруктов	мин.% какао 32,6 20 35,4	Какао-бобы Criollo с острова Ява	Callets™	4 x 2,5 кг	пакет 2,5 кг	JAVA-RT-U70	18 месяцев

# **ШОКОЛАД**БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ САХАРА

Ваши гости, преданные фанаты шоколада, ждут знакомый и любимый внус, при этом стремятся снизить количество или вообще исключить сахар? Тогда Вы точно угодите им с нашим ассортиментом шоколада без добавления сахара. Мы изготавливаем этот шоколад из какаобобов высшего сорта, 100% чистого какао-масла и натуральной ванили сорта «Бурбон». Не упустите возможность порадовать клиентов более полезными шоколадными батончиками, миникексами или печеньем без ущерба для полюбившегося вкуса. Рабочие характеристики остаются стандартными, как Вы и привыкли. А еще Вы сможете указать на своем продукте, что он изготовлен без







	Текучесть	Описание	Состав	Форма выпуска	упаковка (коробка)	единичной упаковки	Код продукта	Срок годности
MALCHOC-D		Recipe N° MALCHOC-D.	мин.% %	блон	5х5кг	блон 5 нг	MALCHOC-D-123	
Темный шоколад	888	Темный шоколад без	какао жиров 54 36	Callets™	10 кг	10 кг	CSD-Q54MAL-471	24 месяца
с подсластителем		добавления сахара.	31	Callets™	6 x 1 кг	пакет1кг	CSD-Q54MAL-EX-U68	
Шоколад с пищевыми волокнами и подсластителем	١	Темный шоколад без добавления сахара. Насыщенный вкус какао и сладость пищевого волокна и сахарозаменителя стевия	мин.% какао 83,9 37,8	блон	5х5кг	блон 5 нг	CSD-P2811STE10-105	24 месяца



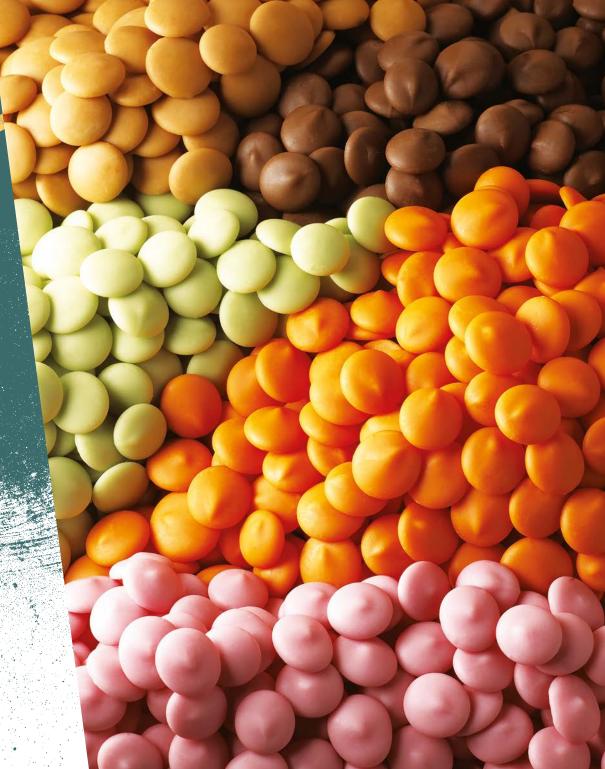
	Текучесть	Описание	Состав	Форма выпуска	Транспортная упаковка (коробка)	Вес единичной упаковки	Код продукта	Срок годности
МАLСНОС-М Молочный шоколад с подсластителем		Recipe N°MALCHOC-M. Молочный шоколад без добавления сахара. Приятный баланс вкуса какао, молока и сладости, несмотря на отсутствие сахара	мин. % % жиров 33,9 20,5 36,6	блон Callets™ Callets™	5×5нг 10 нг 6×1нг	блок 5 кг 10 кг пакет1кг	MALCHOC-M-123 CSM-Q34MAL-471 CSM-Q34MAL-EX-U68	18 месяцев



# CALLETS™ PA3HЫХ ЦВЕТОВ И ВКУСОВ

Невероятно вкусные разноцветные кусочки шоколада Callets™, станут интересным и веселым элементом для полых фигурок, плиток, капсул для трюфелей, ганашей, муссов, соусов

и десертов. Когда высокий сезон в разгаре, добавьте яркости и вкуса с этими Callets™. При этом каллеты обладают такими же отличными рабочими характеристиками, что и стандартный шоколад Callebaut®, гарантируя отличный результат каждый раз.



#### ЦВЕТНЫЕ И АРОМАТИЗИРОВАННЫЕ CALLETS™

	Текучесть	Описание	Форма выпуска	Транспортная упаковка (коробка)	Вес единичной упаковки	Код продукта	Срок годности
Lemon Callets™ Смесь белого шоколада и цветной глазури	8	Свежий зеленый цвет и кремовый вкус с нотками лимона	Callets™	4х2,5кг	пакет 2,5 кг	LEMON-RT-U70	12 месяцев
Orange Callets™ Смесь белого шоколада и цветной глазури	666	Теплый оранжевый цвет и нежный вкус с оттенками сладкой апельсиновой горчинки	Callets™	4 х 2,5 кг	пакет 2,5 кг	ORANGE-RT-U70	12 месяцев
Strawberry Callets™ Смесь белого шоколада и цветной глазури	888	Приятный розовый цвет и вкус клубники со сливками	Callets™	4 х 2,5 кг	пакет 2,5 кг	STRAWBERRY-RT-U70	12 месяцев
Caramel Молочный шоколад с карамелью	888	Насыщенный молочно-сливочный кувертюр с ярким вкусом настоящей карамели	Callets™	4 x 2,5 кг	пакет 2,5 кг	CHF-N3438CARRT-U70	12 месяцев
Сарриссіпо Смесь молочного и белого шоколада с кофе	8	Светло-коричневый цвет и вкус всего того, что в составе: сливки, кофе, какао и немного сладости	Callets™	4 х 2,5 кг	пакет 2,5 кг	CAPPUCCINO-RT-U70	18 месяцев



# **ШОКОЛАДНЫЕ** ЧАШЕЧКИ

Эти изысканные десертные чашечки из шоколада замечательно впишутся в меню грандиозных мероприятий. Они полностью изготовлены из шоколада Callebaut® и комбинируются с огромным множеством начинок — ганашом, кремом, карамелью, муссом и даже фруктами! Мы гарантируем: наши чашечки легко наполнять начинкой и украшать декором.





#### ШОКОЛАДНЫЕ ЧАШЕЧКИ

	Описание	Размеры	Количество в упаковке	Форма выпуска	Вес упаковки	Код продукта	Срок годности
Кофейные чашечки	Кофейные чашечки из темного шоколада (48% какао)	56 мм Ш (верх) х 21 мм В х 44 мм Ш (дно)	72 шт.	чашечки	коробка 0,547 кг	CHD-CM-20530E0-999	24 месяца
Маленькие резные чашечки	Маленькие резные чашечки из темного шоколада как будто сделаны вручную	27 мм Ш (верх) x 26 мм В x 23 мм Ш (дно)	270 шт.	чашечки	норобна 1,3 нг	CHD-CP-05766-999	24 месяца
Чашечки A la Carte маленькие	Чашечки из темного шоколада (48% какао)	35 мм Ш (верх) х 23 мм В х 28 мм Ш (дно)	96 шт. 432 шт.	чашечки	0,547 кг 2,46 кг	CHD-CP-13949-999 CHD-CM-20520E0-999	24 месяца
Чашечки A la Carte большие	Чашечки из темного шоколада (48% какао)	56 мм Ш (верх) х 21 мм В х 44 мм Ш (дно)	312 шт.	чашечки	норобна 2,18 нг	CHD-CM-20524E0-999	24 месяца
Чашечки Marie-Charlotte	Низкие резные чашечки из темного шоколада	60 мм Ш (верх) х 35 мм В х 55 мм Ш (дно)	135 шт.	чашечки	норобна ,4 нг	CHD-CP-10631-999	24 месяца
Мраморные кофейные чашечки	Потрясающие кофейные чашечки из темного и белого шоколада	56 мм Ш (верх) х 21 мм В х 44 мм Ш (дно)	312 шт.	чашечки	норобна 2,8 нг	CHX-CP-13953-999	12 месяцев
Кофейные чашечки белые	Безупречно белые со внусом нарамели и сладного белого шонолада	56 мм Ш (верх) х 21 мм В х 44 мм Ш (дно)	72 шт.	чашечки	коробка 0,504 кг	CHW-CP-13952-999	12 месяцев
Набор из чашечек разной формы	Четыре вида низних чашечен разной формы из темного шоколода	45 мм Ш (верх) х 15 мм В х 35 мм Ш (дно) 50 мм Ш (верх)	312 шт.	чашечки	норобна 1,69 кг	CHD-CP-05767-999	24 месяца
		х 15 мм В х 40 мм Ш (дно)					



#### КАКАО-КРУПКА

	Описание	Форма выпуска	гранспортная упаковка (коробка)	Вес единичной упаковки	Код продукта	Срок годности
Какао-крупка	Дробленые какао-бобы с насыщенным какао- вкусом. Добавят восхитительный хруст вашим изделиям	кусочки	20 кг	коробка 20 кг	NIBS-XS-473	24 месяца

#### КАКАО-ПОРОШОК

	Описание	Форма выпуска	Транспортная упаковка (коробка)	Вес единичной упаковки	Код продукта	Срок годности
Какао-порошок	Канао-порошок алкализованный. Насыщенный шоколадный вкус, теплый коричневый цвет	порошок	20х1кг	пакет1кг	CP-E0-776	24 месяца

#### КАКАО-МАСЛО

	Описание	Форма выпуска	Транспортная упаковка (коробка)	Вес единичной упаковки	Код продукта	Срок годности
NCВ масло какао	Чистое какао-масло, полученное из цельных обжаренных какао-бобов, имеет нейтральный цвет и вкус	капли	4х3кг	ведерно 3 нг	NCB-HDO3-654	24 месяца
Мусгуо™	Чистое какао-масло в виде микро-порошка какао. Прекрасно подходит для темперирования и жарки. Для темперирования и жарки. Для темперирования: добавьте 2% Мусгуо™ в шоколад для плавления, перемешайте и темперируйте. Для жарки: обмакните свежие продукты в Мусгуо™ и жарьте на сквороде или открытом огне	порошок	10 х 0.6 кг	канистра 0,6 кг	NCB-HD706-E0-W44	12 месяцев

## ОРЕХИ

Орехи в нарамели «брезильен» (Brésiliennes) и кусочки жареного фундука обогатят вкус кондитерских изделий, выпечки и десертов своими свежими фруктовыми оттенками. Наши орехи высшего сорта собраны в особых садах Турции, Италии, Испании и Калифорнии. Мы обжариваем, измельчаем, карамелизуем и упаковываем все наши орехи в течение 12 часов после снятия скорлупы.

Наши орехи станут прекрасным хрустящим дополнением или декором к конфетам-пралине и плиткам шоколада. Даже после добавления в шоколад, ганаш, пралине или ореховую пасту эти орехи останутся понастоящему хрустящими. При использовании в кремах или продуктах на водной основе рекомендуется добавлять орехи непосредственно перед подачей, чтобы предотвратить их размокание.



#### РЕЗАНЫЕ КАРАМЕЛИЗОВАННЫЕ ОРЕХИ

	Описание	Состав	Форма выпуска	Транспортная упаковка (коробка)	Вес единичной упаковки	Код продукта	Срок годности
Hazelnut Bresilienne Резаный и карамелизованный фундук	Хрустящие кусочки фундука, покрытые карамелью	37% фундука	кусочки	норобна 6х1нг	вакуумная упаковка1кг	NAN-CR-HA3714-U11	9 месяцев
Almond Bresilienne Резаный и карамелизованный миндаль	Дробленый карамелизированный миндаль	37% миндаля	кусочки	норобна Зх1нг	вакуумная упаковка1кг	NAN-CR-AL3724-T66	9 месяцев
Pistachio Bresilienne Резаные и карамелизованные фисташки	Дробленая карамелизированная фисташка	37% фисташен	кусочки	норобна Зх1нг	вакуумная упаковка 1 кг	NAO-CR-PI3724-T66	9 месяцев



Мы производим джандуйя, ореховые пасты и пралине из орехов высшего сорта, выращенных в Турции, Италии, Испании и Калифорнии. Выросшие под солнцем и собранные на пике зрелости, орехи хранятся в наилучших условия. Мы очищаем орехи не раньше, чем за 12 часов до обжарки, чтобы сохранить в них натуральные эфирные масла и деликатный вкус с фруктовыми нотками..



#### ОРЕХОВЫЕ ПАСТЫ

	Описание	Состав	Форма выпуска	гранспортная упаковка (коробка)	вес единичной упаковки	Код продукта	Срок годности
Паста из фундука без добавок	Нежная золотистая паста из 100% фундука без сахара	100% фундука	жидкость	2х5нг	ведерно 5 нг	PNP-T14	12 месяцев
Паста из фундука и миндаля	110	24% миндаля 24% фундука	жидкость	2х5кг	ведерно 5 нг	PRAMANO-T14	12 месяцев
Паста из фисташки без добавок	Нежная однородная паста из 100% фисташен без сахара	100% фисташек	жидкость	4×1нг	ведерно 1 нг	NPO-PI1-E4-18A	12 месяцев

#### ОРЕХОВЫЕ ПРАЛИНЕ

	Описание	Состав	Форма выпуска	Транспортная упаковка (коробка)	Вес единичной упаковки	Код продукта	Срок годности
Фундучное пралине	Фундучное пралине. Классическое.	49.7% фундука 50% сахара	жидкость	2х5нг	ведерно 5 нг	PRA-T14	12 месяцев
Паста из фундука	Утонченное фундучное пралине из обжаренного и карамелизированного фундука.	49,5% фундука 50% карамелизи- рованного сахара	жидкость	2х5нг	ведерно 5 нг	PRA-CLAS-T14	12 месяцев
Паста из миндаля	Миндальное пралине. Классическое.	46,2% миндаля 46,3% сахара	жидность	2х5нг	ведерно 5 нг	PRAMA-T14	12 месяцев

#### ДЖАНДУЙЯ

	Описание	Состав	Форма выпуска	Гранспортная упаковка (коробка)	Вес единичной упаковки	Код продукта
Начинка с фундуком темная	Сливочная смесь темного шоколада и пасты из фундука средней обжарки	70% шоколада 30% фундука	блон	5х5нг	кювета 5 кг	GIA-D2-144
Начинка с фундуком молочная	Сливочная смесь молочного шоколада и пасты из фундука средней обжарки	75% шонолада 25% фундуна	блон	5х5нг	кювета 5 кг	GIA-145



#### **КРЕМОВЫЕ НАЧИНКИ CALLEBAUT CREMAS**

	Описание	Состав	Форма выпуска	Вес единичной упаковки	Код продукта	Срок годности
Сгета 811. Начинка из темного шоколада	Имеет узнаваемый вкус темного шоколада с тонкими нотками ванили.	28% шоколада	паста	ведерно 5 нг	FMD-P1336-651	12 месяцев
Crema RB1. Начинка из шоколада Ruby	Crema RB1 характеризует культовый вкус шоколада Ruby с интенсивными фруктовыми нотами.	10,5% шоколада	паста	ведерно 5 нг	FMR-RUBY36-651	12 месяцев
Crema Nocciola. Начинка с шоколадом и фундуком	Crema Nocciola содержит 9% шонолада и 12% фундуна для более свежего вкуса слегна обжаренного фундуна	9% шонолада 12% фундука	паста	ведерно 10 кг	FNN-S1235-T06	12 месяцев
Crema Doppia Nocciola. Начинка с шоколадом и фундуком	Crema Doppia Nocciola содержит 16,5% шонолада и 18,5% фундука для более интенсивного и стойкого вкуса фундука.	16,5% шоколада 18,5% фундука	паста	ведерно 5 нг	FNN-S1835-651	12 месяцев





#### ВСЕГДА НОВЫЕ РЕЦЕПТЫ

от Академии Шоколада России **ЗДЕСЬ:** 



### КАКАО ДЛЯ НАШЕГО ШОКОЛАДА ПОСТАВЛЯЕТСЯ ИЗ

# ОТСЛЕЖИВАЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

