



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911



CATALOGO PRODOTTI 2022



CARO CHEF, IMMAGINA:

**ISPIRAZIONE,
IDEE VINCENTI,
CLIENTI FELICI,
UN'ATTIVITA' IN SALUTE.**

Non è quello a cui noi tutti puntiamo ogni giorno?
Per renderlo realtà, devi poter contare su partner e ingredienti affidabili.
Ingredienti che ti aiutino nel tuo lavoro, sempre e in ogni condizione.

Tutto questo ha rappresentato lo scopo del nostro lavoro nell'ultimo secolo: **il gusto migliore, la migliore lavorabilità e un cioccolato belga sostenibile**. La novità è che d'ora in avanti i cioccolati saranno realizzati con fave di cacao tracciabili, **sostenibili al 100%**. Perché crediamo che siano i nostri agricoltori i fautori delle storie più celebri sul grande gusto del cioccolato. E sapere da dove vengono gli ingredienti è una priorità per ogni Chef. E anche per noi. Inoltre, vogliamo assicurarci che gli agricoltori e le loro famiglie percepiscano un reddito dignitoso per il loro lavoro.

A partire da questo punto, spetta ai nostri esperti (di miscelazione, tostatura e concaggio) ricavare **il meglio da ogni fava**. È così che nasce il gusto dei nostri cioccolati, **scelti da 8 Chef su 10** e celebri per essere **i numeri 1 per lavorabilità**. Tutto questo persegue un unico obiettivo: consentirti di **LASCIARE IL SEGNO**.

Nell'ultimo secolo abbiamo sempre puntato al miglioramento. Oggi siamo pronti a fare un passo avanti.
Continua a lasciare il tuo segno.

**DAVIDE COMASCHI
CREATIVE LEAD CHEF CALLEBAUT**

[CALLEBAUT.COM/INPURSUITOFBETTER](https://www.callebaut.com/INPURSUITOFBETTER)

#CALLEBAUT    





CALEBAU
FONDATA 1971
Davide Comaschi

CAFFÈ
ACADEMY



INDICE

Puntando sempre al meglio _____	6
Da fave di cacao selezionate e tracciabili _____	8
Il gusto più bilanciato. I cioccolati scelti da 8 Chef su 10 _____	12
Al primo posto per lavorabilità: provati e scelti dagli Chef _____	17
Realizzati in Belgio dalla fava alla tavoletta dal 1911 _____	20
Entra in contatto con i nostri Chef Callebaut® _____	22
Il nostro Finissimo Cioccolato Belga _____	24
I nostri piccoli formati _____	28
I nostri cioccolati Origin Collection _____	32
I nostri cioccolati Fairtrade e biologici _____	34
Cioccolato NXT _____	36
I nostri cioccolati resistenti alla cottura _____	38
Chococubes _____	40
Il nostro cioccolato per fontane _____	42
I nostri Callets™ colorati e aromatizzati _____	44
I nostri prodotti a base di cacao _____	46
Le nostre paste e pralinati _____	48
I nostri ripieni e creme _____	50
Prodotti da ricopertura _____	56
Pasta decorativa, glasse e mousse _____	58
Prodotti Van Houten _____	60
I nostri prodotti per gelato _____	62

PUNTANDO SEMPRE AL MEGLIO

IL NOSTRO FINISSIMO CIOCCOLATO BELGA

Forti di oltre un secolo di esperienza al fianco degli artigiani di tutto il mondo, siamo sempre alla ricerca di nuovi modi per migliorarci e migliorare il nostro cioccolato. Oggi, presentiamo il nostro Finissimo Cioccolato Belga, nato per consentire agli artigiani di lasciare il loro segno nei prossimi decenni.

✓ ORA, REALIZZATO CON FAVE DI CACAO SELEZIONATE E TRACCIABILI, 100% SOSTENIBILI

✓ GUSTO PERFETTAMENTE BILANCIATO, SCELTO DA 8 CHEF SU 10

✓ AL PRIMO POSTO PER LAVORABILITA', PROVATI E SCELTI DAGLI CHEF



choclock™ RESEALABLE PACK FOR OPTIMAL FRESHNESS



SELECTED & TRACEABLE
100% SUSTAINABLE



CALLEBAUT
BELGIUM 1911

**FINEST BELGIAN
CHOCOLATE**

RECIPE N°

811

ALLROUND APPLICATIONS
MEDIUM FLUIDITY 

MIN. COCOA SOLIDS

54.5%

TOTAL FAT
37%

HIGH COCOA • BALANCED • SMOOTH • FRUITY HINTS



REALIZZATO CON FAVE DI CACCAO SELEZIONATE E TRACCIABILI

Pionieri del cacao sostenibile fin dal 2012, Callebaut® ora compie un nuovo passo avanti. D'ora in avanti, le masse di cacao del nostro Finissimo Cioccolato Belga saranno realizzati con fave tracciabili, sostenibili al 100%. Ciascun lotto di fave potrà essere tracciato fino alla sua comunità di origine in Ghana, Costa d'Avorio ed Ecuador, dai quali compriamo direttamente. Inoltre, tutte le coltivazioni con cui collaboriamo partecipano al **programma Cocoa Horizons** che promuove:

- ✓ **il miglioramento delle condizioni di vita degli agricoltori**
- ✓ **le pratiche sostenibili per la coltivazione del cacao**
- ✓ **l'eliminazione dello sfruttamento infantile dalla catena di approvvigionamento**



TRACCIABILITA' PER OGNI SACCHETTO

FINO ALLE COMUNITA' AGRICOLE CHE HANNO COLTIVATO LE NOSTRE FAVE

PASSO 1

SCANNERIZZA IL TUO CODICE QR SULLA
 CONFEZIONE O VISITA
WWW.CALLEBAUT.COM/TRACEABLE



c425d6d793

PASSO 2

INSERISCI IL TUO CODICE UNIVOCO
 SCOPRI IL VIAGGIO DEL
 TUO CIOCCOLATO E
 LASCIATI ISPIRARE!



CON OGNI CONFEZIONE SOSTERRAI I COLTIVATORI DI CACAO.

Per dar vita a un grande cioccolato servono le fave migliori. Scegliendo Callebaut®, sosterrai attivamente i coltivatori dell'Africa occidentale e del Sud America e le loro comunità. Per ogni confezione o blocco di Finissimo Cioccolato Belga di Callebaut venduto, una parte del prezzo viene reinvestita in formazione in materie finanziarie, progetti comunitari e nel miglioramento delle pratiche agricole.

Formiamo e guidiamo i coltivatori
PER MIGLIORARE LE RESE DEI RACCOLTI

Il miglioramento delle rese dei raccolti porta a un
MIGLIORAMENTO DEI REDDITI DEI COLTIVATORI

Formazione per 600 scuole agrarie e 26.500 coltivatori sulle
BUONE PRATICHE AGRICOLE E SOCIALI

GIA' 82.907 AGRICOLTORI in Costa d'Avorio, Ghana, Cameroon e Brasile
MAPPATI CON SISTEMA GPS





88.495
AGRICOLTORI
FORMATI SU TEMI
IMPORTANTI PER
MIGLIORARE LA
PRODUTTIVITA'
DEL CACAO:
aumento del 3%
dall'anno scorso

125.506
AGRICOLTORI solo
in Costa d'Avorio e
Ghana
OGGI ADERISCONO
A COCOA HORIZONS

8,726 KIT PER LA
PRODUTTIVITA'
distribuiti
(formazione,
strumenti, piantine
e strumenti
finanziari)

200+ DONNE
RICOPRONO
RUOLI DIRETTIVI
nell'ambito delle
cooperative
agricole



* Dati degli ultimi 12 mesi.
** Dati dal 2007

IL GUSTO PIU' BILANCIATO. SCELTO DA 8 CHEF SU 10.

Da noi gli Chef si aspettano dei cioccolati dal gusto bilanciato. Il nostro Finissimo Cioccolato Belga offre una sinfonia di aromi, dove le note amare del cacao si trovano in armonioso equilibrio con quelle fresche, fruttate e dolci del suo bouquet. Questi cioccolati offrono un'esperienza di gusto completa, che sa toccare ogni punto del ventaglio organolettico.

*Informazioni sulla ricerca:
8 Chef su 10 preferiscono il gusto del nuovo Callebaut 811 rispetto ai cioccolati della medesima categoria. Durante gli assaggi in cieco, ai 125 Chef partecipanti è stato chiesto di assaggiare ed esprimere la loro preferenza. La preferenza era determinata dal gusto bilanciato del cioccolato scelto. In particolar modo, gli Chef hanno indicato di ricercare un profilo di gusto fruttato e complesso.



ABBINAMENTI INFINITI E PIU' ARMONIOSI.

“ Con il nuovo 811, gli Chef possono creare incantevoli armonie di gusto con una varietà straordinariamente ricca di frutti, spezie, erbe e molto altro. Le possibilità sono infinite. Non ho mai visto nessun altro cioccolato con un potenziale di abbinamenti così ricco. ”

Davide Comaschi
Creative Lead Chef Callebaut

ERBE

FRUTTI
VERDI

FRUTTI GIALLI /
ARANCIONI

SPEZIE

FRUTTI A GUSCIO



FRUTTI
ROSSI

DISTILLATI / VINI

FRUTTA
SECCA

FRUTTI DI
BOSCO

LE ORIGINI DEL GRANDE GUSTO.

I cioccolati Finest Belgian Chocolate Callebaut® si distinguono per il loro gusto di cacao ricco, l'equilibrio perfetto tra note dolci, acidule e amare e cenni di frutti rossi che conferiscono un tocco energizzante di freschezza a ogni ricetta. Per ogni lotto di cacao viene composta una miscela di fave perfetta, così che ognuna contribuisca al gusto unico di Callebaut®. In che modo ciò avviene? Ogni origine di cacao scelta per la miscela apporta il suo carattere unico e distintivo.

COSTA D'AVORIO

Le fave della Costa d'Avorio costituiscono la base di ogni miscela di Finissimo Cioccolato Belga Callebaut®. Sono queste fave a conferire il gusto corposo, solido e affascinante di cacao che noi tutti amiamo.

ECUADOR

Le fave dell'Ecuador vengono accuratamente selezionate per le loro intense, piacevoli note amare e conferiscono ad ogni miscela maggior carattere.

GHANA

La selezione delle fave dal Ghana contribuisce con profili di gusto aromatici, un'abbondanza di frutti rossi e un tocco di freschezza.



BELGIO

ECUADOR

COSTA
D'AVORIO

GHANA



AL PRIMO POSTO PER LAVORABILITÀ, PROVATI E SCELTI DAGLI CHEF.

I Finest Belgian Chocolate, i cioccolati d'elezione di molti Chef fin dal loro lancio circa un secolo fa, sono oggi pronti ad affrontare le sfide dei prossimi decenni: agli Chef sarà richiesto di lavorare sotto maggiore pressione, con maggiore efficienza e con meno personale. La ricetta 811 e le sue sorelle sono all'altezza della sfida, per risultati eccellenti, anche nei laboratori più impegnativi.

✓ **PIÙ LUCIDO E PIÙ CROCCANTE.**

✓ **MAGGIOR SCIOGLIEVOLEZZA E MIGLIORE RESISTENZA AL CALORE.**

Il nostro Finissimo Cioccolato Belga cristallizza meglio e più rapidamente dopo il temperaggio. I prodotti finiti al cioccolato sono più lucenti, hanno uno snap migliore, sono facili da sformare e si sciolgono perfettamente in bocca.

La struttura ottimale dei grassi dei nostri cioccolati offre un beneficio aggiuntivo: i prodotti finiti saranno meno sensibili all'affioramento.

Durante i test (temperaggio, sformatura, copertura) svolti in Belgio e Regno Unito, tutti gli Chef hanno scelto unanimemente il Finissimo Cioccolato Belga rispetto a qualsiasi altro cioccolato della stessa categoria.

PER SUPERARE OGNI SFIDA.



Per prodotti da forno con un gusto di cioccolato sconfinato.

Ideali da incorporare in impasti e paste destinati alla cottura in forno. Resistono al calore del forno e non bruciano.



Per variegare e aromatizzare mousses, ganache e tanto altro.

Perfetti per variegare e aromatizzare mousses al cioccolato, ganache e cremosi. E per creme e miscele a base grassa dalla consistenza più cremosa.



Il cioccolato più completo di sempre.

La tua prima scelta se cerchi un cioccolato in grado di far fronte a una ampia varietà di applicazioni in maniera brillante. Aspettati semplicemente la perfezione.



Per camicie di cioccolato perfette e sottili.

Perfetti per cioccolatini stampati e praline ricoperte. Ideali sia per trappatura a mano che automatica.



Lucenti in ogni occasione: dalla spruzzatura alla bassinatura!

Bassinati ultralucenti. L'elevato contenuto di burro di cacao li rende ideali per la spruzzatura e la creazione di effetti velluto.

	FLUIDITA'	FLUIDITA'	FLUIDITA'	FLUIDITA'	FLUIDITA'
PASTICCERIA/ DESSERT		 AROMATIZZARE	 AROMATIZZARE		 DA SPRUZZO
		 IMPASTI	 GLASSARE		
PRODOTTI DA FORNO	 PRODOTTI DA FORNO	 AROMATIZZARE	 AROMATIZZARE		
			 COPERTURA		
PRALINERIA		 AROMATIZZARE	 AROMATIZZARE	 BASSINATURA	 BASSINATURA SOTTILE
			 COPERTURA	 COPERTURE SOTTILI	 DA SPRUZZO
		 MODELLATURA GRANDE	 MODELLATURA	 CAMICIE SOTTILI	



choclock[®] RESEALABLE PACK FOR OPTIMAL FRESHNESS

TEAR OFF HERE



SELECTED &
TRACEABLE
100% SUSTAINABLE



CALLEBAUT[®]

BELGIUM 1911

FINEST BELGIAN
CHOCOLATE

RECIPE N°

811

ALLROUND APPLICATIONS

MEDIUM FLUIDITY



MIN.
COCOA
SOLIDS

54.5%

TOTAL
FAT
37%

RICH COCOA • BALANCED • SMOOTH • FRUITY HINTS

DARK CALLETS[™]



CRAFTED IN BELGIUM
WHOLE BEAN ROASTED

NET WEIGHT - PESO NETO - NETTOGEWICHT - PESO NETTO
PESO NETO - PESO LIQUIDO - NETTOGEWICHT - MASAPO BAPCO

2.5 kg - 5.5 lbs e

REALIZZATI IN BELGIO FROM BEAN TO BAR DAL 1911.



1. APPROVVIGIONAMENTO TRACCIABILE E SOSTENIBILE

Perché acquistiamo le nostre fave direttamente dalle cooperative con cui lavoriamo. Ogni pacchetto può essere tracciato fino alla comunità di agricoltori di origine.



2. FERMENTAZIONE DELLE FAVE DI CACAO TRA FOGLIE DI BANANA

Venendo fermentate, le fave raccolgono umidità e si gonfiano. Il loro gusto muta e da amaro diventa cioccolatoso.



12. CONCAGGIO DEL CIOCCOLATO

Dopo ore di concaggio, il cioccolato diventa liquido. L'aumento della temperatura e il movimento fanno evaporare gli acidi e ci si appresta a raggiungere il celebre equilibrio di gusto.



11. RAFFINAZIONE A 5 CILINDRI

Ora la pasta di cioccolato viene raffinata mediante dei rulli. Ciò consente di creare una consistenza setosa e una bella sensazione in bocca.



13. LA CREAZIONE DEGLI EMBLEMATICI BLOCCHI E CALLETS™

Ora il cioccolato viene temperato e modellato in stampi o Callets™.

Si tratta di un formato di cioccolato in gocce che assicura grande stabilità, inventato da Callebaut®.



3. L'ESSICCAZIONE AL SOLE CONSENTE DI PORTARE L'UMIDITÀ AL DI SOTTO DELL'8%

Dopo la fermentazione, le fave di cacao devono essere essiccate. Vengono distese su assi di legno sollevate di 1 metro dal suolo e con una massima esposizione al sole.



4. SELEZIONE DELLA QUALITÀ MIGLIORE

Selezioniamo solamente le fave migliori: più grandi, dal gusto più intenso. Prima della spedizione, ciascuna fava viene lavata e valutata in base alla sua qualità.



5. LE FAVE VENGONO INVIATE AD ANVERSA

Per i nostri Finissimi cioccolati, acquistiamo solo fave in sacchi da Costa d'Avorio, Ghana ed Ecuador. Nel porto di Anversa, vengono sottoposti a controlli qualitativi.



6. ANALISI DEL BOUQUET AROMATICO DEL CACAO

Da ogni lotto, viene estratto un campione dal quale viene realizzato il liquore di cacao. Partendo da questo si definisce quindi il gusto e il profilo.



10. MISCELAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Il nostro liquore di cacao viene miscelato con ingredienti di elevata qualità, come lo zucchero, e in base alla ricetta, latte e vaniglia, creando così una pasta al cioccolato.



9. RAFFINAZIONE DEL LIQUORE DI CACAO

Topo la tostatura, le fave vengono rotte. Grazie alla vagliatura, separiamo i gusci dalle nibs. Le nibs di cacao vengono poi macinate finemente fino a ottenere un liquore di cacao: il cuore e l'anima del nostro cioccolato.



8. TOSTATURA DELLA FAVA INTERA

Mentre alcuni produttori di cioccolato tostano solo le nibs, noi tostiamo la fava intera. Le fave, perfettamente protette dal loro guscio, preservano tutti i loro gusti e aromi, anche i più delicati.



7. COMPOSIZIONE DELLA MISCELA DI FAVE

I nostri maestri miscelatori si assicurano che ciascuna origine contribuisca a creare il gusto unico di Callebaut®.

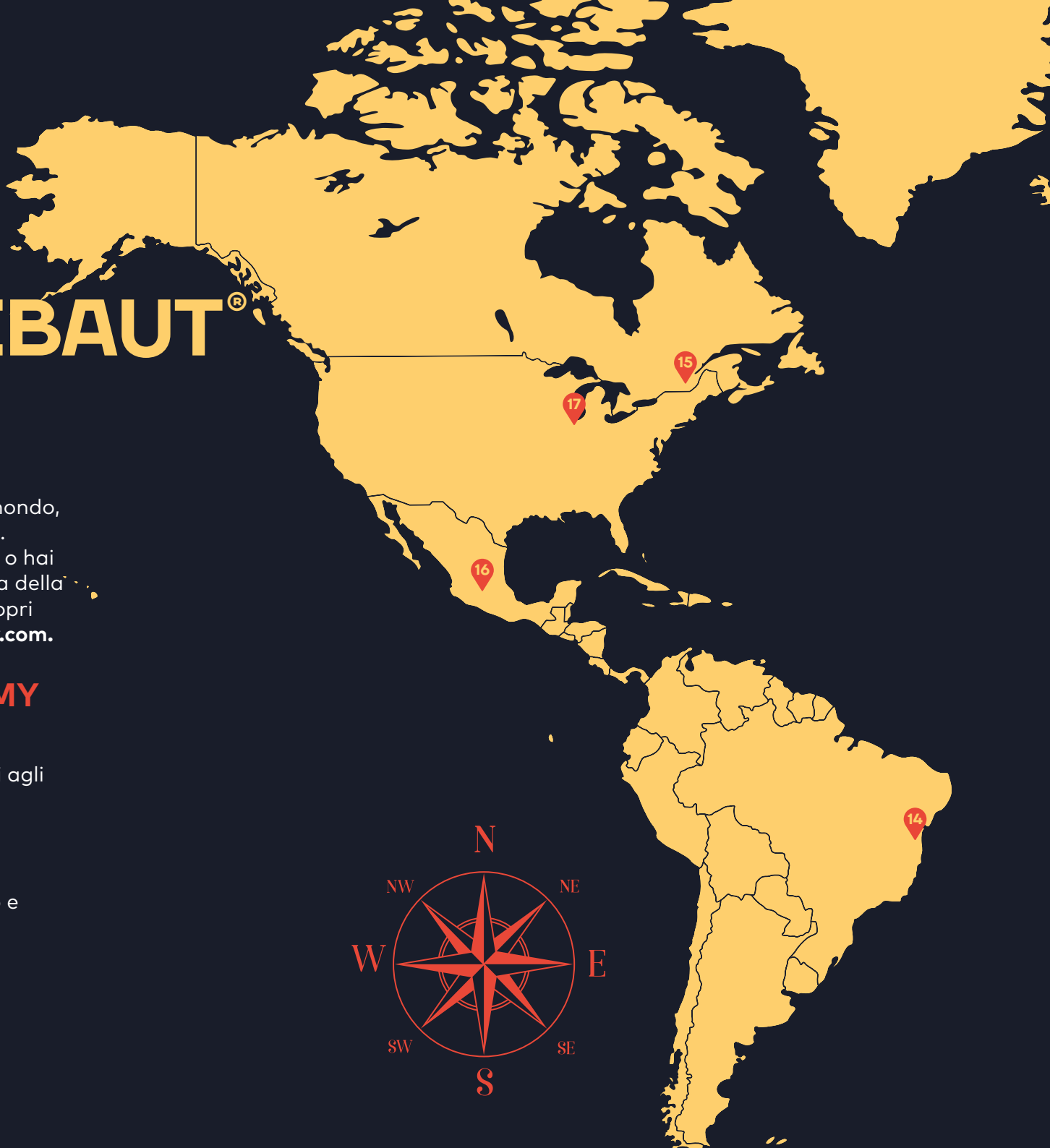
ENTRA IN CONTATTO CON GLI CHEF CALLEBAUT®

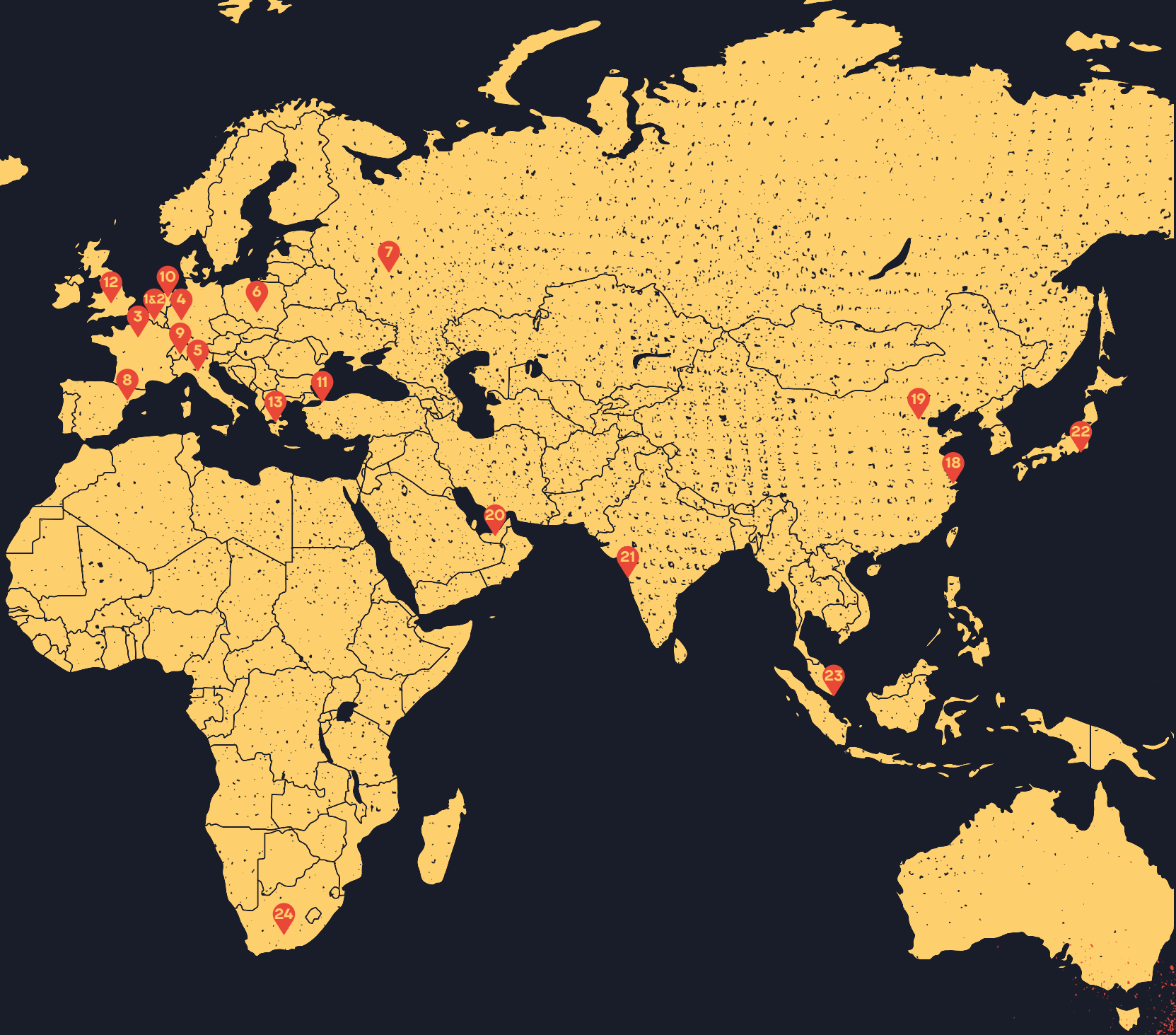
IMPARA DAGLI ESPERTI DEL CIOCCOLATO

Sono qui per te. Sì, per te. Ovunque ti trovi nel mondo, i nostri Chef Callebaut® sono a tua disposizione. Hai qualche domanda tecnica, cerchi ispirazione o hai un dubbio su una ricetta? Consulta il programma della nostra Chocolate Academy™ più vicina a te e scopri tutti i corsi. Visitaci su www.chocolate-academy.com.

SCOPRI CHOCOLATE ACADEMY ONLINE

Corsi per tutti i livelli. Per gli Chef dagli Chef. Sei agli inizi della tua esperienza con il cioccolato? Vuoi avanzare? La Chocolate Academy online è la piattaforma digitale numero 1 al mondo per la formazione nell'ambito del cioccolato. Impara nuove tecniche, perfezionati e trova tutto l'aiuto e l'assistenza di cui hai bisogno su www.chocolateacademy.online.





EUROPA

1. Wieze, Belgio
2. Anversa, Belgio
3. Parigi, Francia
4. Colonia, Germania
5. Milano, Italia
6. Lodz, Polonia
7. Mosca, Russia
8. Barcellona, Spagna
9. Zurigo, Svizzera
10. Zundert, Paesi Bassi
11. Istanbul, Turchia
12. Banbury, Regno Unito
13. Atene, Grecia

AMERICHE

14. San Paolo, Brasile
15. Montreal, Canada
16. Città del Messico, Messico
17. Chicago, USA

ASIA

18. Shanghai, Cina
19. Pechino, Cina
20. Dubai, UAE
21. Mumbai, India
22. Tokyo, Giappone
23. Singapore

AFRICA

24. Sud Africa

IL NOSTRO FINISSIMO CIOCCOLATO BELGA

Lavorati in Belgio, from bean to bar, gli emblematici Finest Belgian Chocolate di Callebaut mettono a disposizione il loro gusto e qualità, che sono il risultato di un secolo di esperienza nel settore. Celebrati per il loro gusto corposo, intenso e bilanciato di cioccolato, si abbinano a una grande varietà di ingredienti e aromi. Per ottenere risultati finali perfetti, sempre e per qualsiasi creazione di cioccolato. Inoltre, i liquori di cacao dei nostri Finest Belgian Chocolate saranno realizzati con fave tracciabili, sostenibili al 100%. Con l'acquisto di ogni pacco, sosterrai direttamente i coltivatori di cacao.



FONDATE



Gusto

Composizione

Tipo confezione

Dim. collo

Peso per unità

Codice



				Gusto	Composizione	Tipo confezione	Dim. collo	Peso per unità	Codice					
	POWER 80			Cacao intenso • extra amaro • tostato • fruttato	% min. cacao 80.5% % grassi 45%	Busta Callets™	8x	2.5 kg	80-20-44-E5-U71	•	-	•	•	•
	70-30-38			Cacao intenso • amaro • tostato • cenni di frutta	% min. cacao 70.5% % grassi 39%	Blocco (incartato)	5x	5 kg	70-30-38NV-120	-	•	•	•	•
						Busta Callets™	1x	10 kg	70-30-38NV-01B	•	-	•	•	•
		70-30-42			% min. cacao 70.1% % grassi 42%	Busta Callets™	1x	10 kg	70-30-42NV-01B	•	-	•	•	•
			60-40-41	Cacao intenso • leggermente amaro cenni di frutta	% min. cacao 60.3% % grassi 41%	Blocco (incartato)	5x	5 kg	60-40-41NV-120	•	-	•	•	•
		60-40-38			% min. cacao 60.1% % grassi 39%	Blocco (incartato)	5x	5 kg	60-40-38NV-120	-	•	•	•	•
				Cacao intenso • leggermente amaro cenni di frutta	% min. cacao 60.1% % grassi 39%	Busta Callets™	1x	10 kg	60-40-38NV-01B	•	-	•	•	•
		2815				% min. cacao 57.9% % grassi 39%	Busta Callets™	1x	10 kg	2815NV-01B	•	-	•	•
		815			% min. cacao 56.9% % grassi 37%	Busta Callets™	1x	10 kg	815NV-01B	•	-	•	•	•
			2811	Cacao intenso • bilanciato • vellutato • cenni di frutta	% min. cacao 55.7% % grassi 38%	Busta Callets™	1x	10 kg	2811-01B	•	-	•	•	•
		811			% min. cacao 54.5% % grassi 37%	Blocco (incartato)	5x	5 kg	811NV-120	-	•	•	•	•
					% min. cacao 54.5% % grassi 37%	Busta Callets™	1x	10 kg	811NV-01B	•	-	•	•	•
	L811				% min. cacao 48.2% % grassi 28%	Busta Callets™	1x	10 kg	L811NV-01B	•	-	•	•	•
		805		Bilanciato • tocco di dolcezza	% min. cacao 50.7% % grassi 36%	Blocco (incartato)	5x	5 kg	805NV-120	-	•	•	•	•
					% min. cacao 50.7% % grassi 36%	Busta Callets™	1x	10 kg	805NV-01B	•	-	•	•	•
					% min. cacao 50.7% % grassi 36%	Busta Callets™	8x	2.5 kg	805-E5-U71	•	-	•	•	•

Shelf Life: 24 mesi

*Vegano sulla base della lista degli ingredienti; non considera eventuali contaminazioni incrociate durante la produzione.

AL LATTE

						Gusto	Composizione	Tipo confezione	Dim. collo	Peso per unità	Codice						
	POWER 41					Cacao intenso • gusto intenso • note di latte	% min. cacao 40.7% % latte 19.4% % grassi 36%	Busta Callets™	8x	2.5 kg	841-E5-U71	•	-	•	-	•	
	823					Ricco di cacao • bilanciato note di latte • cenni di caramello	% min. cacao 33.6% % latte 20.8% % grassi 36%	Busta Callets™	1x	10 kg	823NV-01B	•	-	•	-	•	
	C823						% min. cacao 31.7% % latte 21.5% % grassi 34%	Busta Callets™	1x	10 kg	C823NV-01B	•	-	•	-	•	
	826					Cacao tenue • cremoso • caramello • note speziate	% min. cacao 31.7% % latte 21.2% % grassi 36%	Busta Callets™	1x	10 kg	826NV-01B	•	-	•	-	•	
	845					Cacao tenue • note di latte • cenni di caramello	% min. cacao 32.6% % latte 27.3% % grassi 37%	Busta Callets™	1x	10 kg	845NV-01B	•	-	•	-	•	

Shelf Life: 18 mesi










BIANCO

						Gusto	Composizione	Tipo confezione	Dim. collo	Peso per unità	Codice						
	W2					Bilanciato • note di latte • Cremoso • cenni di vaniglia	% min. cacao 28% % latte 22% % grassi 36%	Blocco (incartato) Busta Callets™ Busta Callets™ Busta Callets™	5x 2x 8x 6x	5 kg 10 kg 2.5 kg 1 kg	W2NV-120 W2NV-01B W2-E5-U71 W2-E2-U68	•	-	•	-	•	
	W					Molto cremoso • cenni di caramello	% min. cacao 26.2% % latte 28.8% % grassi 36%	Busta Callets™	8x	2.5 kg	W-2B-U76	•	-	•	-	•	
		3W2				Bilanciato • note di latte • Cremoso • cenni di vaniglia	% min. cacao 30% % latte 21.3% % grassi 37.6%	Busta Callets™	1x	10 kg	3W2NV-01B	•	-	-	-	•	
	VELVET					Latte intenso • ricco • cremoso • moderatamente dolce	% min. cacao 32% % latte 22.3% % grassi 40%	Busta Callets™	8x	2.5 kg	W3-E5-U71	•	-	•	-	•	

Shelf Life: Blocco da 5 kg: 18 mesi / 10 kg, 2.5 kg, 1 kg, 400 g: 12 mesi










*Vegano sulla base della lista degli ingredienti; non considera eventuali contaminazioni incrociate durante la produzione.

GOLD

				Gusto	Composizione	Tipo confezione	Dim. collo	Peso per unità	Codice											
				Intenso • bilanciato • intense note di toffee	<table border="1"> <tr> <td>% min. cacao</td> <td>% latte</td> <td>% grassi</td> </tr> <tr> <td>30.4%</td> <td>28.3%</td> <td>37%</td> </tr> </table>	% min. cacao	% latte	% grassi	30.4%	28.3%	37%	Busta Callets™ Scatola	4x	2.5 kg	CHK-R30GOLD-E5-U70	•	-	•	-	•
% min. cacao	% latte	% grassi																		
30.4%	28.3%	37%																		

Shelf Life: 12 mesi

RUBY

				Gusto	Composizione	Tipo confezione	Dim. collo	Peso per unità	Codice											
				Note intense di frutta • cenni freschi aciduli	<table border="1"> <tr> <td>% min. cacao</td> <td>% latte</td> <td>% grassi</td> </tr> <tr> <td>47.3%</td> <td>26.3%</td> <td>36%</td> </tr> </table>	% min. cacao	% latte	% grassi	47.3%	26.3%	36%	Busta Callets™	4x	2.5 kg	CHR-R35RB1-E5-U70	•	-	•	-	•
% min. cacao	% latte	% grassi																		
47.3%	26.3%	36%																		

Shelf Life: 12 mesi

I NOSTRI PICCOLI FORMATI










Hai mai pensato di vendere cioccolati professionali ai food lovers? Il mondo dei food lovers e degli appassionati è in crescita.

Sempre più persone cercano prodotti professionali da utilizzare e gustare a casa. Dai loro la possibilità di utilizzare nelle proprie ricette il vero cioccolato professionale!












CIOCCOLATI CALLEBAUT DA 400 GR

FONDENTE

   		Gusto	Composizione	Tipo confezione	Dim. collo	Peso per unità	Codice	    				
70-30-38		Cacao intenso • amaro tostato • cenni di frutta	<table border="1"> <tr> <td>% min. cacao</td> <td>% grassi</td> </tr> <tr> <td>70.5%</td> <td>39%</td> </tr> </table>	% min. cacao	% grassi	70.5%	39%	Busta Callets™	7x	0,4 kg	70-30-38-E0-D94	• - • • •
% min. cacao	% grassi											
70.5%	39%											
	811	Cacao intenso • bilanciato vellutato • cenni di frutta	<table border="1"> <tr> <td>% min. cacao</td> <td>% grassi</td> </tr> <tr> <td>54.5%</td> <td>37%</td> </tr> </table>	% min. cacao	% grassi	54.5%	37%	Busta Callets™	7x	0,4 kg	811-E0-D94	• - • • •
% min. cacao	% grassi											
54.5%	37%											










Shelf Life: 24 mesi

AL LATTE

   		Gusto	Composizione	Tipo confezione	Dim. collo	Peso per unità	Codice	    						
	823	Ricco di cacao • bilanciato note di latte • cenni di caramello	<table border="1"> <tr> <td>% min. cacao</td> <td>% latte</td> <td>% grassi</td> </tr> <tr> <td>33.6%</td> <td>20.8%</td> <td>36%</td> </tr> </table>	% min. cacao	% latte	% grassi	33.6%	20.8%	36%	Busta Callets™	7x	0,4 kg	823-E0-D94	• - • - •
% min. cacao	% latte	% grassi												
33.6%	20.8%	36%												










Shelf Life: 18 mesi

BIANCO

   		Gusto	Composizione	Tipo confezione	Dim. collo	Peso per unità	Codice	    						
	W2	Bilanciato • note di latte • Cremoso • cenni di vaniglia	<table border="1"> <tr> <td>% min. cacao</td> <td>% latte</td> <td>% grassi</td> </tr> <tr> <td>28%</td> <td>22%</td> <td>36%</td> </tr> </table>	% min. cacao	% latte	% grassi	28%	22%	36%	Busta Callets™	7x	0,4 kg	W2-E0-D94	• - • - •
% min. cacao	% latte	% grassi												
28%	22%	36%												










Shelf Life: 12 mesi

GOLD

   		Gusto	Composizione	Tipo confezione	Dim. collo	Peso per unità	Codice	    						
	GOLD	Intenso • bilanciato • intense note di toffee	<table border="1"> <tr> <td>% min. cacao</td> <td>% latte</td> <td>% grassi</td> </tr> <tr> <td>30.4%</td> <td>28.3%</td> <td>37%</td> </tr> </table>	% min. cacao	% latte	% grassi	30.4%	28.3%	37%	Busta Callets™	7x	0,4 kg	CHK-R30GOLD-E0-D94	• - • - •
% min. cacao	% latte	% grassi												
30.4%	28.3%	37%												

Shelf Life: 12 mesi

RUBY



   		Gusto	Composizione	Tipo confezione	Dim. collo	Peso per unità	Codice	    						
	RUBY RB1	Note intense di frutta • cenni freschi aciduli	<table border="1"> <tr> <td>% min. cacao</td> <td>% latte</td> <td>% grassi</td> </tr> <tr> <td>47.3%</td> <td>26.3%</td> <td>36%</td> </tr> </table>	% min. cacao	% latte	% grassi	47.3%	26.3%	36%	Busta Callets™	7x	0,4 kg	CHR-R36RB12-E0-D94	• - • - •
% min. cacao	% latte	% grassi												
47.3%	26.3%	36%												

Shelf Life: 12 mesi



*Vegano sulla base della lista degli ingredienti; non considera eventuali contaminazioni incrociate durante la produzione.

NAPOLITAINS



FONDENTE

	Descrizione	Tipo conf.	Dim. collo	Peso per unità	Codice	Shelf Life	 
811	Il gusto vellutato e ben bilanciato della ricetta Callebaut® n°811 con note fruttate.	Scatola	75x	1 kg (75 x 13.5 g)	CHD-NA-22425E2-999	24 mesi	• •



AL LATTE

	Descrizione	Tipo conf.	Dim. collo	Peso per unità	Codice	Shelf Life	 
823	Il gusto bilanciato del cioccolato al latte Callebaut® ricetta n. 823: gusto intenso di cacao con note di caramello.	Scatola	75x	1 kg (75 x 13.5 g)	CHM-NA-22426E2-999	18 mesi	• -

BIANCO

	Descrizione	Tipo conf.	Dim. collo	Peso per unità	Codice	Shelf Life	 
W2	Il gusto di latte cremoso ed equilibrato del cioccolato bianco Callebaut® ricetta W2 con note di vaniglia.	Scatola	75x	1 kg (75 x 13.5 g)	CHW-NA-22427E2-999	12 mesi	• -

GOLD

	Descrizione	Tipo conf.	Dim. collo	Peso per unità	Codice	Shelf Life	 
GOLD	Il gusto intenso e ben bilanciato del cioccolato al caramello Callebaut® Gold con note intense di toffee, burro, panna ed un entusiasmante pizzico di sale.	Scatola	75x	1 kg (75 x 13.5 g)	CHK-NA-22428E2-999	12 mesi	• -



I NOSTRI CIOCCOLATI ORIGIN COLLECTION



Vuoi coccolare i tuoi clienti con un gusto di cioccolato straordinario? Segui la bussola delle origini del cioccolato e scopri i cioccolati realizzati con i cacao più esclusivi e curiosi del mondo. Un'esperienza di gusto articolata, con un bouquet di frutta, fiori, spezie e legni.

SINGLE ORIGIN



- Realizzati con le fave provenienti da un paese o una regione specifica
- Ciascun gusto e aroma riflette le caratteristiche naturali delle sue radici
- Note di gusto uniche, da floreali a speziate



SINGLE ORIGIN **FONDATE**

	Fluidità	Descrizione	Composizione	Origine delle fave	Tipo conf.	Dim. collo	Peso per Unità	Codice	Shelf Life	KD					
Ecuador		Un carattere tipicamente latino americano, con note fruttate abbinate a rum, whisky e tabacco	<table border="1"> <tr> <td>% min. cacao</td> <td>% grassi</td> </tr> <tr> <td>70.4%</td> <td>41.4%</td> </tr> </table>	% min. cacao	% grassi	70.4%	41.4%	Fave dell'Ecuador, varietà Arriba Nacional	Busta Callets™	4x	2.5 kg	CHD-R731EQU-E5-U70	24 mesi	•	-
% min. cacao	% grassi														
70.4%	41.4%														
Sao Thomé		Cioccolato dal gusto intenso con cenni di frutti rossi e gialli.	<table border="1"> <tr> <td>% min. cacao</td> <td>% grassi</td> </tr> <tr> <td>70%</td> <td>39.4%</td> </tr> </table>	% min. cacao	% grassi	70%	39.4%	Fave Sao Thomé, varietà Amelonado (Forastero)	Busta Callets™	4x	2.5 kg	SAOTHOME-E5-U70	24 mesi	•	•
% min. cacao	% grassi														
70%	39.4%														
Madagascar		Gusto di cacao intenso, note di lampone, bacche di ginepro, albicocca e banana.	<table border="1"> <tr> <td>% min. cacao</td> <td>% grassi</td> </tr> <tr> <td>67.4%</td> <td>39.5%</td> </tr> </table>	% min. cacao	% grassi	67.4%	39.5%	Fave malgasce, principalmente varietà Forastero con Criollo e Trinitario	Busta Callets™	4x	2.5 kg	CHD-Q67MAD-E5-U70	24 mesi	•	-
% min. cacao	% grassi														
67.4%	39.5%														
Brazil		Aroma di cacao molto intenso, amaro e acido. Note fruttate di banana acerba e cenni di affumicato.	<table border="1"> <tr> <td>% min. cacao</td> <td>% grassi</td> </tr> <tr> <td>66.8%</td> <td>40.1%</td> </tr> </table>	% min. cacao	% grassi	66.8%	40.1%	Ottenuto da cacao Trinitario e Forastero Amazonico	Busta Callets™	4x	2.5 kg	CHD-Q68BRA-2B-U75	24 mesi	•	-
% min. cacao	% grassi														
66.8%	40.1%														

SINGLE ORIGIN **AL LATTE**








	Fluidità	Descrizione	Composizione	Origine delle fave	Tipo conf.	Dim. collo	Peso per Unità	Codice	Shelf Life	KD							
Java		Note di caramello con delicati cenni di frutti gialli.	<table border="1"> <tr> <td>% min. cacao</td> <td>% latte</td> <td>% grassi</td> </tr> <tr> <td>32.6%</td> <td>20%</td> <td>35.4%</td> </tr> </table>	% min. cacao	% latte	% grassi	32.6%	20%	35.4%	Fave di Java, varietà Criollo (leggermente macinato)	Busta Callets™	4x	2.5 kg	JAVA-E5-U70	18 mesi	•	•
% min. cacao	% latte	% grassi															
32.6%	20%	35.4%															

I NOSTRI CIOCCOLATI FAIRTRADE & BIOLOGICI

Questi cioccolati offrono la stessa qualità e lavorabilità del Finissimo cioccolato belga, ma hanno in più la certificazione biologica e Fairtrade. I nostri cioccolati bio sono realizzati con fave di cacao, zucchero di canna e latte di origine biologica. Scegliendo i cioccolati Callebaut certificati Fairtrade, sosterrai direttamente i piccoli produttori di cacao del programma Fairtrade. Inoltre, la garanzia del certificato Fairtrade saprà convincere i consumatori in cerca di una scelta responsabile.



FAIRTRADE

	Fluidità	Descrizione	Composizione	Tipo conf.	Dim. collo	Peso per Unità	Codice	Shelf Life	    						
70-30-38 Certificati Fairtrade		Cacao intenso • note amare • tostate • fruttate	<table border="1"> <tr> <td>% min. cacao</td> <td>% grassi</td> </tr> <tr> <td>70.5%</td> <td>38.9%</td> </tr> </table>	% min. cacao	% grassi	70.5%	38.9%	Busta Callets™	1x	10 kg	70-30-38NVFAIR-01B	24 mesi	• - • - • •		
% min. cacao	% grassi														
70.5%	38.9%														
823 Certificati Fairtrade		Cacao intenso • bilanciato • note di latte • cenni di caramello	<table border="1"> <tr> <td>% min. cacao</td> <td>% latte</td> <td>% grassi</td> </tr> <tr> <td>33.6%</td> <td>20.8%</td> <td>36.2%</td> </tr> </table>	% min. cacao	% latte	% grassi	33.6%	20.8%	36.2%	Busta Callets™	1x	10 kg	823NVFAIR-01B	18 mesi	• - • • - •
% min. cacao	% latte	% grassi													
33.6%	20.8%	36.2%													

*Vegano sulla base della lista degli ingredienti; non considera eventuali contaminazioni incrociate durante la produzione
Se si desidera citare la certificazione Fairtrade, è necessario avere un certificato Fairtrade valido.

NOVITA'

NXT DAIRY-FREE

I CIOCCOLATI FONDENTI E AL LATTE DI
FUTURA GENERAZIONE COMPLETAMENTE
PRIVI DI TRACCE DI LATTE O DERIVATI*

NXT dairy free: tutta la golosità del cioccolato di futura generazione. Questi cioccolati fondenti e al latte sono realizzati al 100% con ingredienti vegetali e sono privi di qualsiasi traccia di latte o derivati, offrendo al contempo tutto il gusto e la cremosità di un cioccolato tradizionale.



NXT DAIRY-FREE FONDENTE

NXT
DAIRY-FREE FONDENTE 55%
2.5 KG - CALLETS™



TUTTE LE APPLICAZIONI		
FLUIDITA' MEDIA		
SUL PRODOTTO TOTALE MIN. SOSTANZA SECCA DEL CACAO	55.7%	GRASSI TOTALI 38%
GUSTO DI CACAO INTENSO · BILANCIATO · VELLUTATO · NOTE FRUTTATE · 100% VEGETALE		



NXT DAIRY-FREE AL LATTE

NXT
DAIRY-FREE AL LATTE 42%
2.5 KG - CALLETS™







TUTTE LE APPLICAZIONI		
FLUIDITA' MEDIA		
SUL PRODOTTO TOTALE MIN. SOSTANZA SECCA DEL CACAO	42.3%	GRASSI TOTALI 37%
GUSTO DI CACAO INTENSO · BILANCIATO · CREMOSO · NOTE DI CARMELLO REALIZZATO CON CHUFA		








FROM CHUFA

FONDENTE

	Descrizione	Tipo conf.	Dim. collo	Peso per unità	Codice	Shelf Life	   
NXT DAIRY-FREE	Gusto di cacao intenso, bilanciato e vellutato con note fruttate.	Busta Callets™	4x 1x	2,5 kg 10 kg	CHD-Q55-DFR-E0-U70 CHD-Q55-DFR-01B	24 mesi

AL LATTE

	Descrizione	Tipo conf.	Dim. collo	Peso per unità	Codice	Shelf Life	    
NXT DAIRY-FREE	Gusto di cacao intenso, bilanciato e cremoso con note di caramello. Realizzato con chufa.	Busta Callets™	4x 1x	2,5 kg 10 kg	CHM-Q42-DFR-E0-U70 CHM-Q42-DFR-01B	18 mesi




CALLEBAUT®
BELGIUM 1911


CHOCOLATE ACADEMY


**coCoa
HORIZONS**

Tutte le piantagioni con cui collaboriamo fanno parte del programma **Cocoa Horizons**, dedicato al **miglioramento delle condizioni di vita dei coltivatori**, alla diffusione di **pratiche agricole sostenibili** per la coltivazione del cacao e all'**eliminazione del lavoro minorile** dalla catena di fornitura.

I NOSTRI CIOCCOLATI RESISTENTI ALLA COTTURA

Dai vita a golosi fagottini e danesi, oggi lo puoi fare ancora più rapidamente con i nostri bastoncini di cioccolato resistenti alla cottura: basta avvolgerli nell'impasto, tagliare e mettere in forno! Ami i muffin, i dolci e i brownies? Aggiungi delle gocce o pezzi di cioccolato che resistono al calore della cottura, portando un gusto intenso di cioccolato e una piacevole consistenza. I nostri cioccolati resistenti alla cottura offrono tutta l'intensità del gusto del cioccolato e resistono fino a 200°C grazie alla loro ricetta speciale, con meno burro di cacao.



BASTONCINI DI CIOCCOLATO

	Descrizione	Composizione	Quantità	Tipo conf.	Dim. collo	Peso per Unità	Codice	Shelf Life	KD
Fondente S (8 cm)	Gusto intenso, ricco di cacao e con un piacevole snap.	Sostanza secca min.44%	±300	Scatola	15x	1.6 kg	TB-55-8-356	24 mesi	•

GOCCE DI CIOCCOLATO

	Descrizione	Composizione	Quantità	Tipo conf.	Dim. collo	Peso per Unità	Codice	Shelf Life	KD
Fondente XS	Gocce di cioccolato extra-small resistenti alla cottura con uno snap morbido e un gusto di cioccolato corposo.	Sostanza secca min. 43.5%	±21,000	Busta	1x	10 kg	VH-9466-01B	24 mesi	•
Fondente M	Gocce di cioccolata medie resistenti alla cottura con uno snap delizioso e un gusto di cioccolato corposo.	Sostanza secca min. 48%	±10,500	Busta	1x	10 kg	VH-9410-01B	24 mesi	•
Fondente L	Gocce di cioccolato grandi resistenti alla cottura con un delizioso snap e un gusto corposo di cioccolato.	Sostanza secca min. 48%	±6,500	Busta Busta	1x 4x	10 kg 2.5 kg	VH-9401-01B VH-9401-E5-U70	24 mesi	•

CHUNKS

	Descrizione	Composizione	Dimensioni	Tipo conf.	Dim. collo	Peso per Unità	Codice	Shelf Life
Fondente M	Ciocolato fondente intenso e goloso che resta croccante anche dopo la cottura.	Sostanza secca min.39.1%	8x8x6 mm	Scatola	1x	10 kg	CHD-CU-20X014-471	24 mesi
Fondente L	Ciocolato fondente intenso e goloso che resta croccante anche dopo la cottura.	Sostanza secca min.45.5%	10x10x4 mm	Busta	4x	2.5 kg	CHD-CU-20V115N-552	24 mesi
Al latte M	Delizioso cioccolato al latte intenso con note di panna e caramello. Resta croccante anche dopo la cottura.	Sostanza secca min.25% Solidi del latte min.23.6%	8x8x6 mm	Scatola	1x	10 kg	CHM-CU-20X023-471	18 mesi
Al latte L	Delizioso cioccolato al latte intenso con note di panna e caramello. Resta croccante anche dopo la cottura.	Sostanza secca min.25.8% Solidi del latte min. 19.4%	10x10x4 mm	Busta	4x	2.5 kg	CHM-CU-17X259-552	18 mesi
Bianco M	Ciocolato bianco goloso, ricco, cremoso che resta croccante anche dopo la cottura.	Sostanza secca min. 21% Solidi del latte min. 24.8%	8x8x6 mm	Scatola	1x	10 kg	CHW-CU-20V001-471	12 mesi
Bianco L	Ciocolato bianco goloso, ricco, cremoso che resta croccante anche dopo la cottura.	Sostanza secca min. 22.5% Solidi del latte min. 23.9%	10x10x4 mm	Busta	4x	2.5 kg	CHW-CU-18V02NV-552	12 mesi

NOVITA': CHOCOCUBES PER PRODOTTI DA FORNO

L'UNICO CIOCCOLATO BELGA PENSATO PER IL PANETTONE ITALIANO

Aggiungi il miglior cioccolato al tuo panettone grazie ai Chococubes al cioccolato al latte e fondente Callebaut®, realizzati al 100% con cioccolato belga.

LE DIMENSIONI CONTANO

Semplicemente della dimensione perfetta (circa 10 x 10 x 10 mm), i Chococubes assorbono meno umidità dall'impasto garantendo un'esperienza di cioccolato più cremosa e gustosa e un impasto dal colore più pulito e dalla consistenza più soffice anche nel tempo.

MENO BURRO DI CACAO PER TEMPI DI COTTURA PIU' LUNGI

I Chococubes Callebaut® contengono meno burro di cacao, resistendo quindi meglio a tempi di cottura in forno prolungati e a temperature fino a 200°C. Inoltre i Chococubes, non si fondono completamente nell'impasto, offrendo una piacevole cremosità all'interno di ogni creazione.

IL CONSIGLIO DA NON PERDERE!

Incorpora i Chococubes all'interno dell'impasto dopo aver terminato di lavorarlo: così eviterai che i Chococubes si rompano e che la pasta cambi colore.

PER UN PANETTONE AL CIOCCOLATO PERFETTO



CHOCOCUBES


	Descrizione	Composizione	Tipo conf.	Peso per unità	Codice	Shelf Life	Certification
Cioccolato fondente	Cubetti di cioccolato che mantengono la loro forma e consistenza all'interno del panettone.	46.3% Min. sostanza secca	Sacchetto	2,5 kg	CHD-CU-7Y1-E5-U70	24 mesi	 
Cioccolato al latte	Cubetti di cioccolato che mantengono la loro forma e consistenza all'interno del panettone.	29.1% Min. sostanza secca	Sacchetto	2,5 kg	CHM-CU-7X80-E5-U70	18 mesi	 

IL NOSTRO CIOCCOLATO PER FONTANE

Una goduria per gli occhi e ancora di più per il palato. Con il gusto ricco e goloso del Finissimo Cioccolato Belga di Callebaut®. Elevato contenuto di burro di cacao per mantenere la fluidità. Le fontane sono perfette per portare allegria in tavola o in un buffet. Quale gioia più grande di poter immergere un frutto, un pezzo di dolce o un marshmallow in una fontana di irresistibile cioccolato?








FONDENTE

Fluidità	Descrizione	Composizione	Tipo conf.	Dim. collo	Peso per Unità	Codice	Shelf Life	KD				
	Gusto intenso con un gusto di cacao corposo e una dolcezza bilanciata	<table><tr><td>% min. cacao</td><td>% grassi</td></tr><tr><td>57.6%</td><td>41.1%</td></tr></table>	% min. cacao	% grassi	57.6%	41.1%	Busta Callets™	8x	2.5 kg	CHD-N811FOUNE5-U71	24 mesi	•
% min. cacao	% grassi											
57.6%	41.1%											

I NOSTRI CALLETS™ COLORATI & AROMATIZZATI

Questi gustosi e colorati Callets™ portano divertimento e allegria a soggetti in cioccolato, barrette, cioccolatini, ganache, mousse, salse e dessert. Accendi la tua stagione con gusti e colori sorprendenti! Inoltre, offrono la stessa lavorabilità dei normali cioccolati Callebaut®, garantendo risultati perfetti sempre.

COLORATI & AROMATIZZATI

	Fluidità	Descrizione	Tipo conf.	Dim. collo	Peso per unità	Codice	Shelf Life	
Lime		Colore verde fresco e gusto cremoso con pronunciato sapore di lime	Busta Callets™	4x	2.5 kg	LEMON-E5-U70	12 mesi	-
Arancia		Colore arancione caldo e gusto cremoso	Busta Callets™	4x	2.5 kg	ORANGE-E5-U70	12 mesi	-
Fragola		Colore rosa delicato e gusto di fragola con note di panna	Busta Callets™	4x	2.5 kg	STRAWBERRY-E5-U70	12 mesi	-
Caramello		Cioccolato di copertura al latte, ricco e cremoso con un delizioso gusto di vero caramello	Busta Callets™	4x	2.5 kg	CHF-N3438CARE5-U70	12 mesi	-



CON OGNI CONFEZIONE
SOSTERRAI I COLTIVATORI
DI CACAO

I NOSTRI PRODOTTI A BASE DI CACAO



Ingredienti a base di cacao puro per un'esperienza di cioccolato autentica. Realizzati con pregiate fave di cacao, sono perfetti per creare e personalizzare le tue ricette al cioccolato e rappresentano il vero cuore di una ricetta dal gusto di cioccolato corposo. Scopri un'ampia gamma di prodotti in grado di dare una marcia in più alle tue creazioni grazie a un'anima di cioccolato intensa.





NIBS DI CACAO

	Descrizione	Tipo conf.	Dim. collo	Peso per unità	Codice	Shelf Life
Nibs	Fave tostate e macinate per una vera infusione di gusto di cacao tostato. Aggiungono un delizioso tocco croccante alle tue creazioni	Busta	4x	800 g	NIBS-S502-X47	24 mesi

MASSA DI CACAO

	Descrizione	Tipo conf.	Dim. collo	Peso per unità	Codice	Shelf Life	 
CM	Il gusto puro e non zuccherato del tuo cioccolato	Busta Callets™	4x	2.5 kg	CM-CAL-E5-U70	24 mesi	• •

BURRO DI CACAO

	Descrizione	Tipo conf.	Dim. collo	Peso per unità	Codice	Shelf Life	 
CB	Burro di cacao puro pressato e ottenuto a partire da fave di cacao intere. Colore e gusto neutro. In blocco.	Secchiello	4x	4 kg	CB-E0-655	24 mesi	• •
NCB	Burro di cacao puro pressato a partire da fave di cacao intere. Colore e gusto neutro. In Callets™.	Secchiello	4x	3 kg	NCB-HDO3-654	24 mesi	• -
Mycryo™	Burro di cacao puro al 100% sottoforma di polvere a micro granulometria. 100% naturale. Perfetto per temperare e friggere. Per temperare: aggiungere l'1% di Mycryo™ al cioccolato che, dopo averlo sciolto a 45 °C, è arrivato a 35-36 °C, amalgamare ed è pronto! Per friggere/grigliare: ricoprire l'ingrediente fresco con Mycryo™ e poi friggere o grigliare.	Scatola	10x	600 g	NCB-HD706-E0-W44	12 mesi	- -

LE NOSTRE PASTE & PRALINATI

Paste e pralinati pregiati dal gusto uniforme per avere la certezza di ritrovare sempre l'inconfondibile gusto Callebaut®. Realizzati con frutta a guscio di prima scelta proveniente da Turchia, Italia, Spagna e California. Raccolta dopo aver maturato al sole, la frutta a guscio viene conservata in condizioni ottimali. Viene sgusciata al massimo 12 ore prima di venire tostata, per proteggerne gli oli essenziali e preservare i suoi aromi delicati e fruttati. Da abbinare al cioccolato per dar vita a irresistibili farciture per cioccolatini stampati o barrette. O ancora, perfette per aromatizzare creme, mousse e gelati.



PRALINATI

	Descrizione	Composizione	Tipo conf.	Dim. collo	Peso per unità	Codice	Shelf Life	Certification
Pralinato alla nociola	Pralinato realizzato con nocciole di dimensione media tostate.	50% nocciole	Secchiello	4x	5 kg	PRA-663	12 mesi	• •

LE NOSTRE FARCITURE & CREME

I nostri gianduaia e le nostre creme vengono realizzati con frutta a guscio di prima scelta e cioccolato Callebaut®. Presentano una consistenza più soffice e possono essere facilmente utilizzati per golosi inserti di pasticceria o all'interno di praline trampate. Perfetti non solo per riempire camicie in cioccolato, praline o tavolette (basta ammorbidirli e arearli), ma sono eccezionali anche per aromatizzare qualsiasi tipo di farcitura, gelato, creazione di pasticceria e dessert (basta ammorbidirli e arearli). Puoi contare sul grande gusto del caramello realizzato con le migliori materie prime e senza aromi e coloranti artificiali. Ma ecco che viene la parte migliore: sono già pronti all'uso! Così i tuoi dipendenti possono occuparsi di altro!



CARAMEL FILL

	Descrizione	Composizione	Tipo conf.	Dim. collo	Peso per unità	Codice	Shelf Life	KD 
	Il primo caramello per un uso a 360°: perfetto per creazioni di pasticceria, cioccolatini stampati e dessert dal gusto artigianale.	100% caramello	Secchiello	4x	5 kg	FWF-Z6CARA-X10	12 mesi	• •

GIANDUJA

	Descrizione	Composizione	Tipo conf.	Dim. collo	Peso per unità	Codice	Shelf Life	KD 
Fondente	Composto cremoso di cioccolato fondente e pasta di nocciole a tostatura media	70% cioccolato 30% nocciole	Secchiello	5x	5 kg	GIA-D2-144	18 mesi	• -
Al latte	Composto cremoso di cioccolato al latte e pasta di nocciole a tostatura media	75% cioccolato 25% nocciole	Secchiello	5x	5 kg	GIA-144	18 mesi	• •



GANACHE

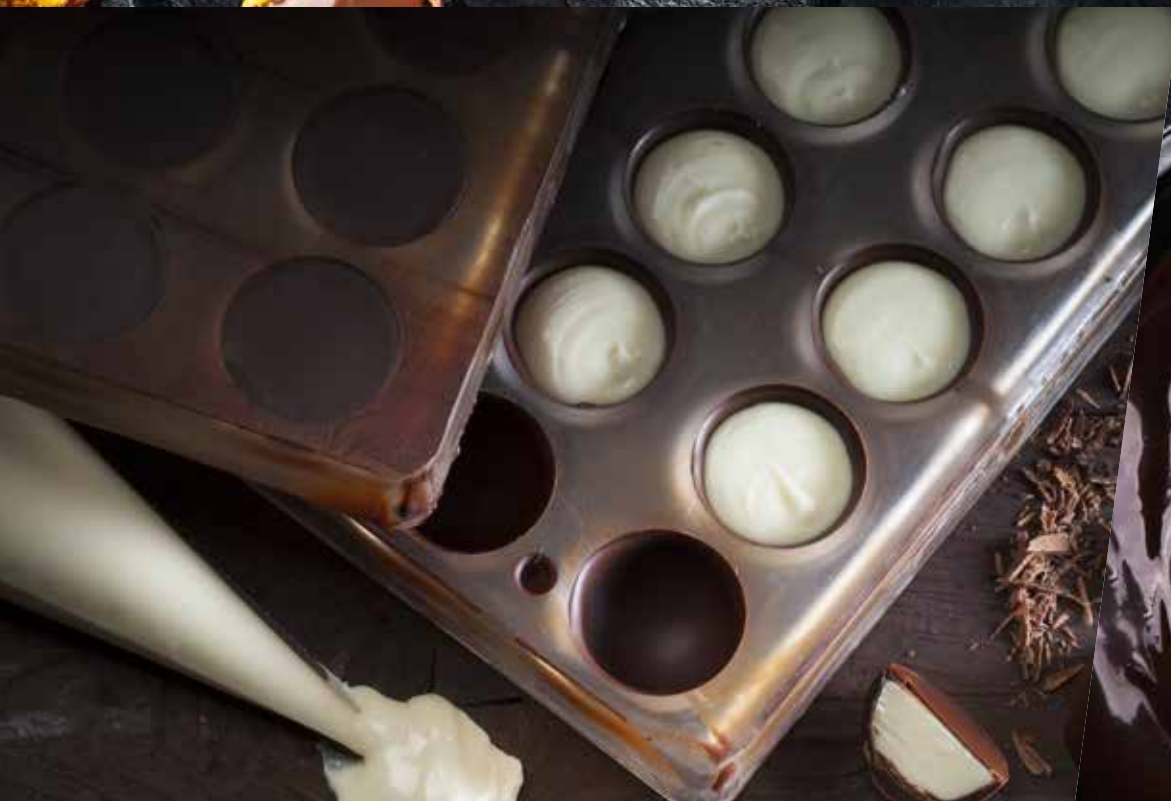
	Descrizione	Composizione	Tipo conf.	Dim. collo	Peso per unità	Codice	Shelf Life
Creme à la Carte Basic	Ganache al cioccolato bianco aromatizzata con una bagna alcolica che conferisce un gusto dolce e cremoso.	59% cioccolato 5% alcol	Secchiello	2x	5 kg	BASE-KREM-659	12 mesi

TINTORETTO

	Descrizione	Composizione	Tipo conf.	Dim. collo	Peso per unità	Codice	Shelf Life	
Basic White	Farcitura di base bianca per ripieni anidri con un gusto vellutato, cremoso e naturale		Secchiello	5x	5 kg	FNW-L0040-144	12 mesi	•

CREME DELL' ARTIGIANO

	Descrizione	Composizione	Tipo conf.	Dim. collo	Peso per unità	Codice	Shelf Life	 
Crema dell'Artigiano Gold	Crema adatta alla cottura in forno. Consistenza cremosa con un gusto sorprendente di nocciola. Resistente alla cottura e senza grassi idrogenati. Resistente alla cottura fino a 200°C.	17.8% nocciole	Secchiello	1x	10 kg	FNN-Q8038-T06	12 mesi	- •
Crema dell'Artigiano Nocciola	Crema adatta alla cottura in forno. Consistenza vellutata con un gusto sorprendente di nocciola. Resistente alla cottura e senza grassi idrogenati. Resistente alla cottura fino a 200°C.	11.7% nocciole	Secchiello Secchiello Secchiello	1x 1x 1x	6 kg 10 kg 25 kg	N05-OH40-T05 N05-OH40-T06 N05-OH40-667	12 mesi	- • • • • •
Crema dell'Artigiano Gianduia	Crema di nocciola con l'aggiunta di cacao in polvere. Resistente alla cottura e senza grassi idrogenati	Nocciole e cacao in polvere	Secchiello	1x	10 kg	FNN-Q0641S-T06	12 mesi	- - •
Crema dell'Artigiano Fondente	Crema adatta alla cottura in forno. Consistenza vellutata con un gusto sorprendente di cioccolato fondente. Resistente alla cottura e senza grassi idrogenati. Resistente alla cottura fino a 200°C.	5% nocciole	Secchiello	1x	10 kg	N16-OH40-T06	12 mesi	• -
Crema dell'Artigiano Bianca	Il gusto dolce caramellato del cioccolato bianco con una consistenza setosa e cremosa.		Secchiello	1x	10 kg	V00-OH35-ITWNV-T06	12 mesi	- - •
Crema dell'Artigiano Extra Bitter	Consistenza vellutata e setosa. Il gusto e colore intensi del cioccolato fondente.		Secchiello	1x	10 kg	V21-OH35NV-T06	12 mesi	- - •



LE NOSTRE FARCITURE E CREME



NUOVE SPALMABILI CALLEBAUT

Vuoi rendere le tue creazioni di pasticceria e prodotti da forno incredibilmente cremosi e irresistibili? Ora puoi farlo scegliendo dei prodotti realizzati con ingredienti naturali.

Scopri le creme da utilizzare nel dopo cottura e realizzate con puro cioccolato Callebaut® e con nocciole tostate.

SCOPRI LE CREME

Deliziose creme realizzate con puro cioccolato (811, W2, Gold, Ruby) e nocciole tostate (Doppia Nocciola e Nocciola) Callebaut® per dar vita a tante creazioni con cui sorprendere e deliziare i tuoi clienti. La nuova gamma di spalmabili per farcire in maniera facile e veloce: gusto irresistibile, perfette da spalmare o per ricoprire, riempire, aromatizzare, farcire e decorare qualsiasi prodotto nel dopo cottura.

Scopri la linea di creme disponibili in 6 gusti:

- Gusto insuperabile
- Cremose già a temperatura ambiente
- Realizzate con puro cioccolato



- REALIZZATE ESCLUSIVAMENTE CON OLIO DI OLIVA E GIRASOLE
- SENZA GLUTINE
- NESSUN AROMA ARTIFICIALE
- NESSUN COLORANTE ARTIFICIALE
- CREMA 811 INDICATA PER I VEGANI
- SENZA SOIA

Crema Nocciola
Con cioccolato e nocciole tostate
FNN-S1235-T06

Crema Doppia Nocciola
Con cioccolato e nocciole tostate
FNN-S1835-651

Crema RB1
Con cioccolato Ruby
FMR-RUBY36-651

Crema 811
Con cioccolato fondente
FMD-P1336-651

Crema Gold
Con cioccolato Gold
FMF-GOLD35-651

Crema W2
Con cioccolato bianco
FMW-R1435-651

CODICE	NOME	VEGANO	SENZA GLUTINE	OLIO DI PALMA	DERIVATI DEL LATTE	COCOA HORIZON MB	SHELF LIFE	DIM. CONF.	% INGREDIENTI
FMD-P1336-651	CREMA 811	Si	Si	No	No	Si	12 mesi	5kg	28% Cioccolato
FMW-R1435-651	CREMA W2	No	Si	No	Si	Si	12 mesi	5kg	18.5% Cioccolato Bianco
FMR-RUBY36-651	CREMA RB1	No	Si	No	Si	Si	12 mesi	5kg	10.5% Cioccolato di Copertura
FMF-GOLD35-651	CREMA GOLD	No	Si	No	Si	Si	12 mesi	5kg	8% Cioccolato Bianco Con Caramello
FNN-S1235-T06	CREMA NOCCIOLA*	No	Si	No	Si	Si	12 mesi	10kg	12% Nocciole Tostate & 9% Cioccolato
FNN-S1835-651	CREMA DOPPIA NOCCIOLA*	No	Si	No	Si	Si	12 mesi	5kg	18.5% Nocciole Tostate & 16.5% Cioccolato

*Creme con cioccolato e nocciola


PRODOTTI DA RICOPERTURA

Oltre ad offrire una vasta gamma di cioccolati, Callebaut mette a vostra disposizione una vasta gamma di eccellenti surrogati al cioccolato.


Ideali per ricoperture e glassature di alta qualità



COPERTURE TOP

	Descrizione	Tipo conf.	Dim. collo	Peso per unità	Codice	Shelf Life	KD 
Surrogato Top Fondente extra amaro	Sapore molto intenso di cacao. Alto contenuto di cacao, 34% materia grassa. Senza grassi idrogenati	Scatola	1x	12 kg	ILD-O7610-437	18 mesi	• -
Surrogato Top Bianco	Bilanciato sapore di latte e vaniglia. Solidi latte 23%, 34% materia grassa. Senza grassi idrogenati	Scatola	1x	12 kg	ILW-O7611-437	12 mesi	• -

COPERTURE CHOCOPLUS

	Descrizione	Tipo conf.	Dim. collo	Peso per unità	Codice	Shelf Life	KD 
Surrogato Fondente Choco plus Extra fluido	Sapore molto intenso di cacao. Alto contenuto di cacao, 38% materia grassa	Scatola	1x	12 kg	ILD-L5347NV-437	18 mesi	•
Surrogato Fondente Eco plus	Surrogato al sapore di cioccolato fondente. Altissimo contenuto di cacao, 35% materia grassa	Scatola	1x	12 kg	ILD-O5348NV-437	18 mesi	•
Surrogato Bianco Choco plus	Intenso sapore di latte e vaniglia. Solidi del latte 21%, materia grassa 33%	Scatola	1x	12 kg	ILW-Q5350NV-437	12 mesi	•

PASTA DECORATIVA GLASSE & MOUSSE

ChocO'shine fondente è una vera glassa al cioccolato, realizzata con Finissimo Cioccolato Belga Callebaut®. La sua composizione unica, con il 41% di cioccolato fondente, viene realizzata secondo le ricette tradizionali. Ha un colore intenso, altamente brillante e un gusto bilanciato. Basta scaldarla al massimo a 35°C per iniziare a ricoprire le proprie creazioni di pasticceria preferite, creando una glassatura soffice e gustosa al cioccolato che è facile da tagliare. Applicare sempre su tranci congelati. Lo shock termico aiuta infatti a ottenere un effetto altamente lucido.

Con la pasta di zucchero e decorativa di Callebaut® è possibile dar vita alle idee più incredibili: da candide torte nuziali a coloratissimi e frizzanti cupcake. Grazie all'unicità della sua composizione e al suo aspetto naturale e ancora più candido, assicura risultati finali eccezionali ogni qualvolta venga richiesto di modellare e creare con la pasta da zucchero. Può essere personalizzata a proprio gusto, colorandola o aromatizzandola, e spruzzandola per conferirle la finitura finale.



GLASSE

	Descrizione	Composizione	Tipo conf.	Dim. collo	Peso per unità	Codice	Shelf Life
ChocOshine™ Fondente	Una glassa fondente e brillante al cioccolato pronta all'uso.	41.5% cioccolato	Secchiello	4x	6 kg	FWD-41CHOCOSH-Z35	12 mesi

PASTA DI ZUCCHERO

	Descrizione	Composizione	Tipo conf.	Dim. collo	Peso per unità	Codice	Shelf Life
White Icing & Decor Paste	Pasta bianca con un gusto neutro dolce di vaniglia, perfetta per ricoprire dolci e realizzare decorazioni.	80.2% zucchero	Secchiello	2x	7 kg	COW-5031DP-Z40	12 mesi

PREPARATI PER MOUSSE AL CIOCCOLATO

	Descrizione	Composizione	Tipo conf.	Dim. collo	Peso per unità	Codice	Shelf Life
Fondente	Preparato per mousse al cioccolato, ricco di cioccolato fondente.	75% cioccolato	Busta	10x	800 g	CHD-MO-D-E0-X27	18 mesi
Al latte	Preparato istantaneo per mousse al cioccolato al latte.	70% cioccolato	Busta	10x	800 g	CHM-MO-M-E0-X27	18 mesi
Bianco	Preparato istantaneo per mousse al cioccolato bianco.	58.5% cioccolato	Busta	10x	800 g	CHW-MO-W-E0-X27	12 mesi

COME CREARE UN ARCOBALENO DI COLORI E AROMI PER I TUOI DOLCI

Da ora in poi, il pasticcere che preferisce preparare dolci a base di cacao potrà aromatizzare e colorare le proprie creazioni con la selezione Van Houten delle naturali e originali polveri di cacao olandesi. Dall' innovativo processo olandese di Van Houten si ottiene il sapore del cacao corposo e delizioso che gustiamo ancora oggi. Questo processo ci ha permesso di scoprire la leggerezza e le proprietà nutritive del cacao e di gustarne al tempo stesso il ricco sapore. Ancora oggi, Van Houten ha la migliore prospettiva sul futuro.



CACAO IN POLVERE

	Descrizione	Composizione	Tipo conf.	Dim. collo	Peso per unità	Codice	Shelf Life	K	D
Fibra di cacao Round dark brown	Fibra di cacao Round dark brown	100% fibra di cacao Meno dell'1% burro di cacao	Sacchetto	6x	750 g	DCP-01R102-VH-61V	24 mesi	•	-
Cacao Naturale Natural light brown	Cacao Naturale Natural light brown	100% cacao 10-12% burro di cacao	Sacchetto	6x	1 kg	NCP-10C101VHE0-760	24 mesi	•	-
Cacao Red Camerun Robust red cameroon	Cacao Red Camerun Robust red cameroon	100% cacao 20-22% burro di cacao	Sacchetto	6x	1 kg	DCP-20R118-VH-760	24 mesi	•	-
Cacao Nero Intense deep black	Cacao Nero Intense deep black	100% cacao 10-12% burro di cacao	Sacchetto	6x	1 kg	DCP-10Y352-VH-760	24 mesi	•	-
Cacao Rosso Bruno 22/24 Full bodied warm brown	Cacao Rosso Bruno 22/24 Full bodied warm brown	100% cacao 22-24% burro di cacao	Sacchetto	6x 4x	1 kg 5 kg	DCP-22W117VHE0-760 DCP-22WO-VH-740	24 mesi	•	-
Cacao Plus	Il cacao incontra il cioccolato per dare vita a nuove frontiere del gusto	100% cacao 32-34% burro di cacao	Sacchetto	4x	5 kg	CHP-32S067-VH-740	24 mesi	•	-

MASSA DI CACAO IN POLVERE

	Descrizione	Composizione	Tipo conf.	Dim. collo	Peso per unità	Codice	Shelf Life	K	D
Massa di cacao in polvere Rich deep brown	Massa di cacao in polvere Rich deep brown	100% massa di cacao 52-56% burro di cacao	Sacchetto	6x	1 kg	DCL-3P524VHE0-760	24 mesi	•	-



I NOSTRI PRODOTTI PER GELATO

Scopri la prima linea di prodotti che ti consente di dar vita a un gelato al cioccolato dal gusto unico e inconfondibile di vero cioccolato. Il cioccolato è il gusto più amato in Italia! Scopri come trarre il massimo, creare di più, innovare meglio! Sorprendi i tuoi clienti con una scelta più ampia, con più gusti e colori che mai! Una linea pensata per essere pratica e disponibile in una vasta scelta di consistenze cremose, che rimangono tali anche a basse temperature e quando vengono amalgamate al gelato. O scegli le coperture e crea croccanti ricoperti e irresistibili stracciatelle.



CHOCOBASE

	Descrizione	Composizione	Tipo conf.	Dim. collo	Peso per unità	Codice	Shelf Life
ChocoBase	Un gusto di cioccolato intenso	10% cioccolato fondente	Busta	10x	800 g	MXD-ICE10SF-V99	18 mesi

CHOCOGELATO

	Descrizione	Composizione	Tipo conf.	Dim. collo	Peso per unità	Codice	Shelf Life
Nero	L'unione di cioccolato extra fondente e massa di cacao danno vita a un gusto di cioccolato extra intenso.	52.5% cioccolato fondente	Busta	8x	1.6 kg	MXD-ICE52-V99	18 mesi
Extra Fondente	Gusto di cioccolato intenso e note accese di cacao tostato.	60% cioccolato fondente	Busta	8x	1.6 kg	MXD-ICE60-V99	18 mesi
Bianco	Cioccolato cremoso e note setose di latte,	70%cioccolato bianco	Busta	8x	1.6 kg	MXW-ICE70-V99	18 mesi
Gold	Gusto intenso di cioccolato al caramello con note biscottate e di toffee con un pizzico di sale per esaltarne il gusto	60% cioccolato al caramello	Busta	8x	1.6 kg	MXK-ICE60-V99	18 mesi
Fior di Cao	Una base perfetta per le ricette di gelato realizzate con cacao Van Houten	12% burro di cacao	Busta	8x	1.6 kg	MXW-ICE15-V99	18 mesi



CHOCOCREMA

	Descrizione	Composizione	Tipo conf.	Dim. collo	Peso per unità	Codice	Shelf Life	KD	
Nocciola	Consistenza cremosa e un gusto intenso di nocciola e cioccolato al latte	12% nocciole	Secchiello	-	3 kg	FNN-O1239-E0-U50	12 mesi	-	-
Nero	Corposità, cremosità e un gusto di cioccolato fondente intenso con delicati sentori di cacao tostato	16% cioccolato fondente	Secchiello	-	3 kg	FND-M0938-E0-U50	12 mesi	•	•
Bianco	Consistenza cremosa con deliziose note di latte	100% ricetta W2	Secchiello	-	3 kg	FNW-M4015-E0-U50	12 mesi	•	•
Doppia Nocciola	Gusto super intenso e goloso di nocciola e cioccolato.	18% nocciole	Secchiello	-	3 kg	FNN-O1845-E0-U50	12 mesi	•	-
Gold	Un gusto intenso di caramello con note biscottate e di toffee e un pizzico di sale per valorizzarlo.	100% ricetta gold, unica	Secchiello	-	3 kg	FNF-M42GOLD-E0-U50	12 mesi	•	-

COPERTURE

	Descrizione	Composizione	Tipo conf.	Dim. collo	Peso per unità	Codice	Shelf Life	KD	
Ice-Choc Fondente	Ciocolato fondente intenso per una copertura dal morso croccante e irresistibile attorno al gelato	100% cioccolato fondente	Busta	4x	2.5 kg	ICE-45-DNV-552	24 mesi	•	-
Ice-Choc Al latte	Cre moso cioccolato al latte per una copertura dal morso croccante e irresistibile attorno al gelato	100% cioccolato al latte	Busta	4x	2.5 kg	ICE-45-MNV-552	18 mesi	•	-
Ice-Choc Bianco	Ciocolato bianco per ricoprire gelati e dessert ghiacciati	100% cioccolato bianco	Busta	4x	2.5 kg	ICE-50-WNV-552	12 mesi	•	-
Ice-Choc Gold	Ciocolato Gold per una copertura dal morso croccante e irresistibile attorno al gelato	100% cioccolato al caramello	Busta	4x	2.5 kg	ICE-42-GOLD-552	12 mesi	•	•
Ice-Choc RB1	Ciocolato ruby per una copertura dal morso croccante e irresistibile attorno al gelato	100% cioccolato Ruby	Busta	4x	2.5 kg	ICE-43-RUBY-552	12 mesi	•	•



Come creare un arcobaleno di Colori e Aromi per il tuo gelato

Da ora in poi, grazie a Van Houten, il gelatiere che cerca un cacao di qualità ha a disposizione un'ampia scelta di polveri di cacao olandesi. Dall' innovativo processo olandese di Van Houten si ottiene il sapore del cacao corposo e delizioso che gustiamo ancora oggi. Questo processo ci ha permesso di scoprire la leggerezza e le proprietà nutritive del cacao e di gustarne al tempo stesso il ricco sapore. Ancora oggi, Van Houten ha la migliore prospettiva sul futuro.



CACAO IN POLVERE

	Descrizione	Composizione	Tipo conf.	Dim. collo	Peso per unità	Codice	Shelf Life	K	D
Fibra di cacao Round dark brown	Fibra di cacao Round dark brown	100% fibra di cacao Meno dell'1% burro di cacao	Sacchetto	6x	750 g	DCP-01R102-VH-61V	24 mesi	•	-
Cacao Naturale Natural light brown	Cacao Naturale Natural light brown	100% cacao 10-12% burro di cacao	Sacchetto	6x	1 kg	NCP-10C101VHE0-760	24 mesi	•	-
Cacao Red Camerun Robust red cameroon	Cacao Red Camerun Robust red cameroon	100% cacao 20-22% burro di cacao	Sacchetto	6x	1 kg	DCP-20R118-VH-760	24 mesi	•	-
Cacao Nero Intense deep black	Cacao Nero Intense deep black	100% cacao 10-12% burro di cacao	Sacchetto	6x	1 kg	DCP-10Y352-VH-760	24 mesi	•	-
Cacao Rosso Bruno 22/24 Full bodied warm brown	Cacao Rosso Bruno 22/24 Full bodied warm brown	100% cacao 22-24% burro di cacao	Sacchetto	6x 4x	1 kg 5 kg	DCP-22W117VHE0-760 DCP-22WO-VH-740	24 mesi	•	-
Cacao Plus	Il cacao incontra il cioccolato per dare vita a nuove frontiere del gusto	100% cacao 32-34% burro di cacao	Sacchetto	4x	5 kg	CHP-32S067-VH-740	24 mesi	•	-

MASSA DI CACAO IN POLVERE

	Descrizione	Composizione	Tipo conf.	Dim. collo	Peso per unità	Codice	Shelf Life	K	D
Massa di cacao in polvere Rich deep brown	Massa di cacao in polvere Rich deep brown	100% massa di cacao 52-56% burro di cacao	Sacchetto	6x	1 kg	DCL-3P524VHE0-760	24 mesi	•	-



IL NOSTRO CIOCCOLATO PROVIENE DA **CACAO TRACCIABILE** 100% SOSTENIBILE

LE STORIE
callebaut.com/sustainable

SCOPRI IL PROGRAMMA
cocoa Horizons.org



SUPPORTING

