



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911



PRODUCT CATALOGUE 2020



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ



ΑΓΑΠΗΤΕ CHEF,

ΕΜΠΝΕΥΣΗ ΠΟΥ ΡΕΕΙ ΑΣΤΑΜΑΤΗΤΑ ΙΔΕΕΣ ΠΟΥ ΤΑ ΣΠΑΝΕ ΧΑΡΟΥΜΕΝΟΙ ΠΕΛΑΤΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ ΠΟΥ ΕΥΗΜΕΡΕΙ

Αυτά δεν είναι που όλοι επιδιώκουμε, κάθε μέρα;
Για να τα πετύχουμε, πρέπει να στηριζόμαστε σε συνεργάτες και υλικά που αποδίδουν.
Υλικά που κάνουν τη δουλειά! Πάντοτε – ό,τι κι αν συμβεί.

Για αυτό εργαζόμαστε τα τελευταία 100 χρόνια: σκοπεύοντας στην **καλύτερη-σε γεύση, ευκολία επεξεργασίας και βιώσιμη Βελγική σοκολάτα**. Το νέο είναι, ότι στο εξής, οι σοκολάτες μας γίνονται από **ανινχεύσιμους καρπούς κακάο, 100% βιώσιμους**. Διότι πιστεύουμε ότι οι καλλιεργητές είναι στην αφετηρία της ιστορίας κάθε σπουδαίας σοκολάτας. Η γνώση της προέλευσης των υλικών, έχει σημασία για κάθε chef. Και για εμάς. Μαζί, μπορούμε να διασφαλίσουμε ότι οι καλλιεργητές και οι οικογένειές τους θα ευημερούν το ίδιο.

Από εκεί και πέρα, εξαρτάται από τους δικούς μας Master Blender, Master Roaster και Master Concher να πάρουν **το καλύτερο από κάθε καρπό**. Έτσι, οι σοκολάτες μας φτάνουν στη **γεύση που 8 στους 10 chefs προτιμούν**. Αναγνωρίζονται ως το **Ν°1 σε ευκολία επεξεργασίας**. Κι όλα αυτά έχουν ένα σκοπό: να μπορέσετε εσείς να **ΒΑΛΕΤΕ ΤΗ ΔΙΚΗ ΣΑΣ ΣΦΡΑΓΙΔΑ**.

Τα τελευταία 100 χρόνια, είμαστε σε διαρκή αναζήτηση του καλύτερου.
Σήμερα, κάνουμε το επόμενο βήμα.

Συνέχισε να βάζεις τη σφραγίδα σου σε ό,τι κάνεις,

DAVIDE COMASCHI
CREATIVE LEAD CHEF CALLEBAUT

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

#CALLEBAUT    



CALEBAU
FONDATO 1971
Davide Comaschi

CULINARY
ACADEMY



ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Επιδιώκοντας πάντα το καλύτερο
Από επιλεγμένους και ανιχνεύσιμους καρπούς κακάο
Η πιο ισορροπημένη γεύση, που προτιμούν 8 στους 10 chefs
1η σε ευκολία επεξεργασίας, δοκιμασμένη και προτιμώμενη από τους chefs
Φτιάχνεται στο Βέλγιο από τον καρπό στη σοκολάτα από το 1911
Συνδεθείτε με τους Chefs της Callebaut®

ΓΙΑ ΖΑΧΑΡΩΔΗ

Finest Belgian Chocolates
Γεμίσεις & Γκανάς

ΓΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

Finest Belgian Chocolates
Ψηγόμενες σοκολάτες
Γεμίσεις & Γκανάς
Επικαλύψεις

ΓΙΑ HORECA

Finest Belgian Chocolates
Σοκολάτες για Συντριβάνι
Ροφήματα Σοκολάτας
Σοκολάτες για Snacking
Έτοιμα μείγματα Επιδορπίων
Toppings

6
8
12
16
20
22

24
30

32
36
40
42

44
48
50
52
54
56

ΓΙΑ GELATO

Τα υλικά μας

58

ΔΙΑΦΟΡΑ ΥΛΙΚΑ

Σοκολάτες Προέλευσης (Origin Collection)	62
Δίκαιου Εμπορίου & Βιολογικές Σοκολάτες	64
Σοκολάτες χωρίς προσθήκη Ζάχαρης	66
Σοκολάτες με Λιγότερη Ζάχαρη	68
Χρωματισμένα & Αρωματισμένα Callets™	70
Σκόνες Σοκολάτες Powders	72
Truffle Shells (κελύφη για σοκολατάκια)	74
Σοκολατένια Κελύφη - Chocolate Cups	76
Τραγανές υφές	78
Σοκολατένια Ξύσματα	80
Σοκολατένια Sprinkles	82
Σοκολατένια Sticks & Ρολά	84
Σοκολατένια διακοσμητικά Fans & Fantasy	86
Retail Συσκευασίες	88
Προϊόντα Κακάο	90
Ξηροί Καρποί	92
Αλειφόμενες κρέμες και Πραλίνες	94
Γεμίσεις & Κρέμες	96
Επικαλύψεις & Γλασάζ	98

ΠΑΝΤΟΤΕ ΣΕ ΑΝΑΖΗΤΗΣΗ ΤΟΥ ΚΑΛΥΤΕΡΟΥ.

ΟΙ ΚΟΡΥΦΑΙΕΣ ΒΕΛΓΙΚΕΣ ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ ΜΑΣ

Με μια ιστορία 100 χρόνων στα χέρια Ζαχαροπλαστών σε όλο τον κόσμο, είμαστε σε διαρκή αναζήτηση τρόπων να βελτιώνουμε και να φτιάχνουμε ακόμη καλύτερη σοκολάτα. Σήμερα, σας παρουσιάζουμε τις **Finest Belgian Chocolates** μας. Είναι έτοιμες για να σας βοηθήσουν να βάλετε τη δημιουργική σφραγίδα και στις δεκαετίες που θα έρθουν.

✓ ΤΩΡΑ ΑΠΟ ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΟΥΣ, ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΥΣ ΚΑΡΠΟΥΣ ΚΑΚΑΟ, 100% ΒΙΩΣΙΜΟΤΗΤΑΣ

✓ Η ΠΙΟ ΙΣΟΡΡΟΠΗΜΕΝΗ ΓΕΥΣΗ, ΠΟΥ ΠΡΟΤΙΜΟΥΝ 8 ΣΤΟΥΣ 10 CHEFS

✓ Ν°1 ΣΕ ΕΥΚΟΛΙΑ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ, ΠΟΥ ΔΟΚΙΜΑΣΑΝ ΚΑΙ ΕΠΙΛΕΓΟΥΝ ΟΙ ΣΕΦ



choclock™ RESEALABLE PACK FOR OPTIMAL FRESHNESS



SELECTED & TRACEABLE
100% SUSTAINABLE

TEAR OFF HERE



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



ΦΤΙΑΧΝΟΝΤΑΙ ΜΕ ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΟΥΣ ΚΑΙ ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΥΣ ΚΑΡΠΟΥΣ ΚΑΚΑΟ.

Πρωτοπορώντας στη βιώσιμη ανάπτυξη του κακάο από το 2012, η Callebaut® τώρα κάνει το επόμενο βήμα. Στο εξής, ο πολτός κακάο (cocoa liquors) για τις Finest Belgian Σοκολάτες προέρχεται από 100% ιχνηλάσιμους καρπούς κακάο, 100% βιώσιμους. Κάθε παρτίδα καρπών μπορεί να εντοπιστεί η προέλευσή του από τις κοινότητες καλλιεργητών στην Γκάνα, την Ακτή Ελεφαντοστού, και τον Ισημερινό από όπου αγοράζουμε απευθείας. Όλες οι φυτείες που συνεργαζόμαστε συμμετέχουν στο **Πρόγραμμα Ορίζοντες του Κακάο** που εστιάζεται στα ακόλουθα:

- ✓ Βελτίωση συνθηκών ζωής καλλιεργητών
- ✓ Πρακτικές βιώσιμης ανάπτυξης του κακάο
- ✓ Εξάλειψη της παιδικής εργασίας από την εφοδιαστική αλυσίδα της σοκολάτας



ΙΧΝΗΛΑΤΗΣΗ ΚΑΘΕ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

ΜΕΧΡΙ ΤΙΣ ΚΟΙΝΟΤΗΤΕΣ ΠΟΥ ΚΑΛΛΙΕΡΓΟΥΝ ΤΟΥΣ ΚΑΡΠΟΥΣ ΚΑΚΑΟ ΜΑΣ

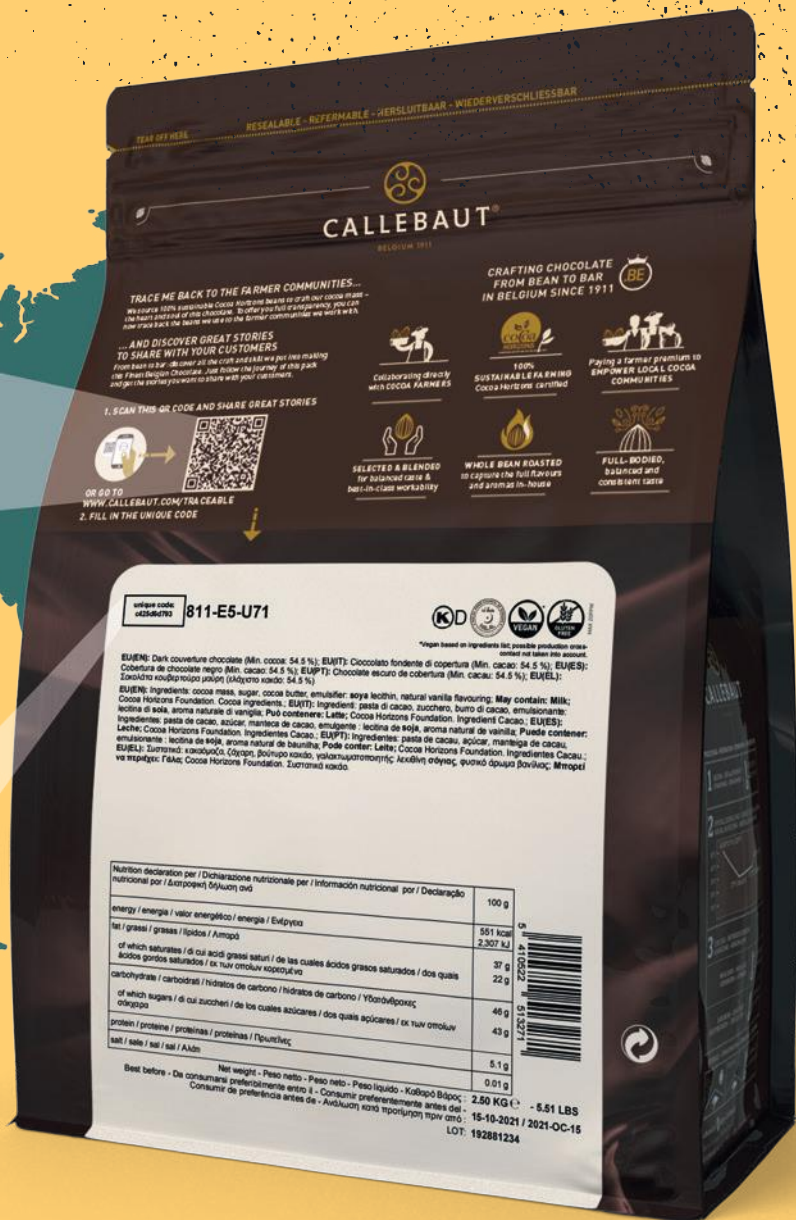
ΒΗΜΑ 1 ΣΑΡΩΣΕ ΤΟΝ ΚΩΔΙΚΑ QR ΠΑΝΩ ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ & CLICK ΣΤΟ WWW.CALLEBAUT.COM/TRACEABLE



c425d6d793

ΒΗΜΑ 2

ΒΑΛΕ ΤΟΝ ΜΟΝΑΔΙΚΟ ΚΩΔΙΚΟ ΣΟΥ
ΚΑΙ ΑΝΑΚΑΛΥΨΕ ΤΟ ΤΑΞΙΔΙ ΤΟΥ
ΚΑΙ ΤΟΝΟΥΣ ΕΜΠΝΕΥΣΗΣ!



unique code: 811-E5-U71

EULEN: Dark couverture chocolate (Min. cacao: 54.5 %). **EUJIT:** Cioccolato fondente di copertura (Min. cacao: 54.5 %). **EUJPT:** Chocolate escuro de cobertura (Min. cacao: 54.5 %). **EUJEB:** Chocolate rosbif rosbif praliné (Min. cacao: 54.5 %).
EULEN: Ingredients: cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier: soya lecithin, natural vanilla flavouring. May contain: Milk; Cocoa Hazelnut Foundation. **EUJIT:** Ingredienti: pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia. Può contenere: Latte; Cacao Hazelnut Foundation. **EUJPT:** Ingredientes: pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente: lecitina de soja, aroma natural de vainilla. Puede contener: Leche; Cacao Hazelnut Foundation. **EUJEB:** Ingredientes: pasta de cacao, açúcar, manteiga de cacau, emulgente: lecitina de soja, aroma natural de baunilha. Pode conter: Leite; Cacao Hazelnut Foundation. **EUJEB:** Zutaten: Kakao- und Cacao-Hazelnut-Foundation. **EUJEB:** Zutaten: Kakao, Zucker, Kakao- und Cacao-Hazelnut-Foundation. **EUJEB:** Zutaten: Kakao, Zucker, Kakao- und Cacao-Hazelnut-Foundation. **EUJEB:** Zutaten: Kakao, Zucker, Kakao- und Cacao-Hazelnut-Foundation.

Nutrition declaration per / Dichiarazione nutrizionale per / Información nutricional por / Declaração nutricional por / Διασπορική δήλωση ανά 100g		100g
energy / energia / valor energético / energie / Ενέργεια		501 kcal 2,107 kJ
fat / grasses / lipidos / Αμυγδα		37g
of which saturates / di cui acidi grassi saturi / de las cuales ácidos grasos saturados / dos quais ácidos gordos saturados / ex. των οσπρίων κορεσμένων		22g
carbohydrate / carboidrat / hidratos de carbono / Υδατάνθρακας		46g
of which sugars / di cui zuccheri / de los cuales azúcares / dos quais açúcares / ex. των οσπρίων σάκχαρα		43g
protein / proteine / proteínas / proteínas / Πρωτεΐνες		5.1g
salt / sale / sal / Aλάτι		0.01g

Best before - Da consumarsi preferibilmente entro il - Consumar preferibilmente antes del - Consumir de preferencia antes del - Αυτάληση προτιμώμενα πριν από: 15-10-2021 / 2021-OC-15
LOT: 192881234

ΜΕ ΚΑΘΕ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ, ΥΠΟΣΤΗΡΙΖΕΙΣ ΤΟΥΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΕΣ.

Η σπουδαία σοκολάτα βγαίνει από σπουδαίους καρπούς. Επιλέγοντας την Callebaut®, υποστηρίζεις ενεργά τους καλλιεργητές της Δυτικής Αφρικής, της Νότιας Αμερικής και τις κοινότητές τους. Για κάθε πλάκα ή σακούλα Callebaut® σοκολάτας, μέρος των εσόδων επανεπενδύεται σε εκπαιδευτικά προγράμματα, κοινотικά projects και στη βελτίωση των πρακτικών καλλιέργειας.

Εκπαίδευση &
οδηγίες για να
**ΑΥΞΗΣΟΥΝ ΤΗΝ
ΑΠΟΔΟΣΗ ΤΩΝ
ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΩΝ**

Ανώτερη ποιότητα
σοδειάς
**ΣΥΝΕΠΑΓΕΤΑΙ
ΚΑΙ ΥΨΗΛΟΤΕΡΑ
ΕΙΣΟΔΗΜΑΤΑ**

39.296
καλλιεργητές
**ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΝΤΑΙ
ΣΕ ΟΡΘΕΣ
ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ
ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ**

**ΗΔΗ 82.907
ΦΥΤΕΙΕΣ** σε Ακτή
Ελεφαντοστού, Γκάνα,
Καμερούν & Βραζιλία
**ΧΑΡΤΟΓΡΑΦΗΘΗΚΑΝ
ΜΕ GPS**





**88.495 ΑΓΡΟΤΕΣ
ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΝΤΑΙ
ΓΙΑ ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΗ
ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΟΤΗΤΑ
ΚΑΚΑΟ:** αύξηση 3%
σε σχέση με πέρσι

**85.089 ΜΕΛΗ
ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ**
παρήγαγαν κακάο
Cocoa Horizons:
ΔΗΛΑΔΗ 14% ΠΑΝΩ
από πέρσι

**8.726 ΠΑΚΕΤΑ
ΕΝΙΣΧΥΣΗΣ**
με οδηγίες,
εργαλεία, σπόρους
και χρηματοδότηση
έχουν διανεμηθεί

**205 ΓΥΝΑΙΚΕΣ
ΣΕ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ
ΘΕΣΕΙΣ** μέσα
στις ομάδες των
καλλιεργητών

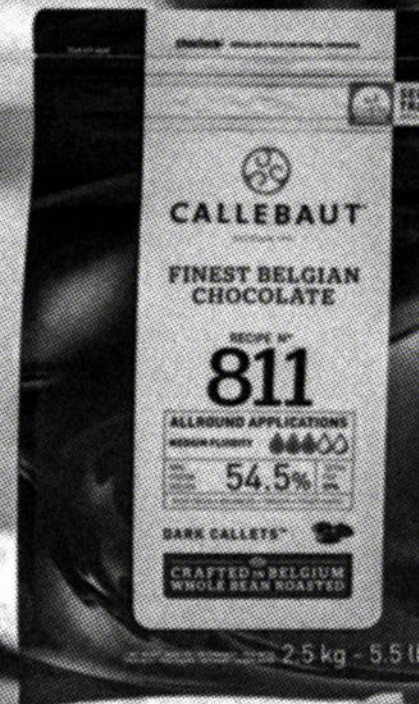


ΠΙΟ ΑΡΜΟΝΙΚΗ ΓΕΥΣΗ, ΠΟΥ ΠΡΟΤΙΜΟΥΝ 8 ΣΤΟΥΣ 10 CHEFS.

Οι chefs περιμένουν από εμάς σοκολάτες με ισορροπημένη γεύση. Δοκιμάζοντας τις κορυφαίες βελγικές σοκολάτες, θα απολαύσεις την αρμονία των γεύσεων, όπου η πικρή γεύση του κακάο εξισορροπείται τέλεια με φρέσκες φρουτώδεις και γλυκιές νότες. Αυτές οι σοκολάτες δίνουν μια πιο ολοκληρωμένη αίσθηση, αγγίζοντας ολόκληρο το φάσμα των γεύσεων.

* Σχετικά με την έρευνα:

8 στους 10 chefs προτίμησαν τη γεύση της νέας Callebaut 811 σε σχέση με τις άλλες αντίστοιχες σοκολάτες. Σε τυφλή δοκιμή, 125 chefs που συμμετείχαν κλήθηκαν να δοκιμάσουν και να αποφανθούν. Όταν ρωτήθηκαν για την προτίμησή τους, η ισορροπημένη γεύση της προτιμηθείσας σοκολάτας ήταν το κριτήριο της επιλογής τους. Επίσης, απάντησαν ότι το φρουτώδες και πιο σύνθετο γευστικό προφίλ είναι ανάμεσα στα βασικά χαρακτηριστικά που οι chefs αναζητούν σε μια σοκολάτα.



ΑΠΕΡΙΟΡΙΣΤΟΙ ΚΑΙ ΠΙΟ ΑΡΜΟΝΙΚΟΙ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΙ.

“ Με τη νέα 811, οι chefs μπορούν να δημιουργήσουν θαυμάσιες αρμονίες με πολύ μεγαλύτερη ποικιλία φρούτων, μπαχαρικών, βοτάνων... Οι δυνατότητες είναι απεριόριστες. Δεν έχω δει ποτέ άλλη σοκολάτα με τέτοιο πλούτο σε δυνατότητες συνδυασμών. ”

Daide Comaschi

ΒΟΤΑΝΑ

ΠΡΑΣΙΝΑ
ΦΡΟΥΤΑ

ΚΙΤΡΙΝΑ / ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ
ΦΡΟΥΤΑ

ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ

ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ



ΚΟΚΚΙΝΑ
ΦΡΟΥΤΑ

ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΗ/
ΚΡΑΣΙΑ

ΑΠΟΞΗΡΑΜΕΝΑ
ΦΡΟΥΤΑ

ΜΠΛΕ / ΜΟΒ
ΦΡΟΥΤΑ

Η ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΤΗΣ ΓΕΥΣΗΣ.

Οι κορυφαίες βελγικές σοκολάτες Callebaut® ξεχωρίζουν για την πλούσια γεύση κακάο, την τέλεια ισορροπία γλυκών, πικρών γεύσεων με νότες κόκκινων φρούτων που προσδίδουν ένα άγγιγμα δροσιάς σε κάθε συνταγή. Συνθέτοντας το τέλειο χαρμάνι καρπών κακάο για κάθε παρτίδα σοκολάτας, κάθε καρπός συνεισφέρει στην μοναδική γεύση Callebaut®. Πώς ακριβώς; Κάθε χώρα προέλευσης (Origin) προσθέτει στο χαρμάνι τον δικό της διακριτό χαρακτήρα.

ΑΚΤΗ ΕΛΕΦΑΝΤΟΣΤΟΥ

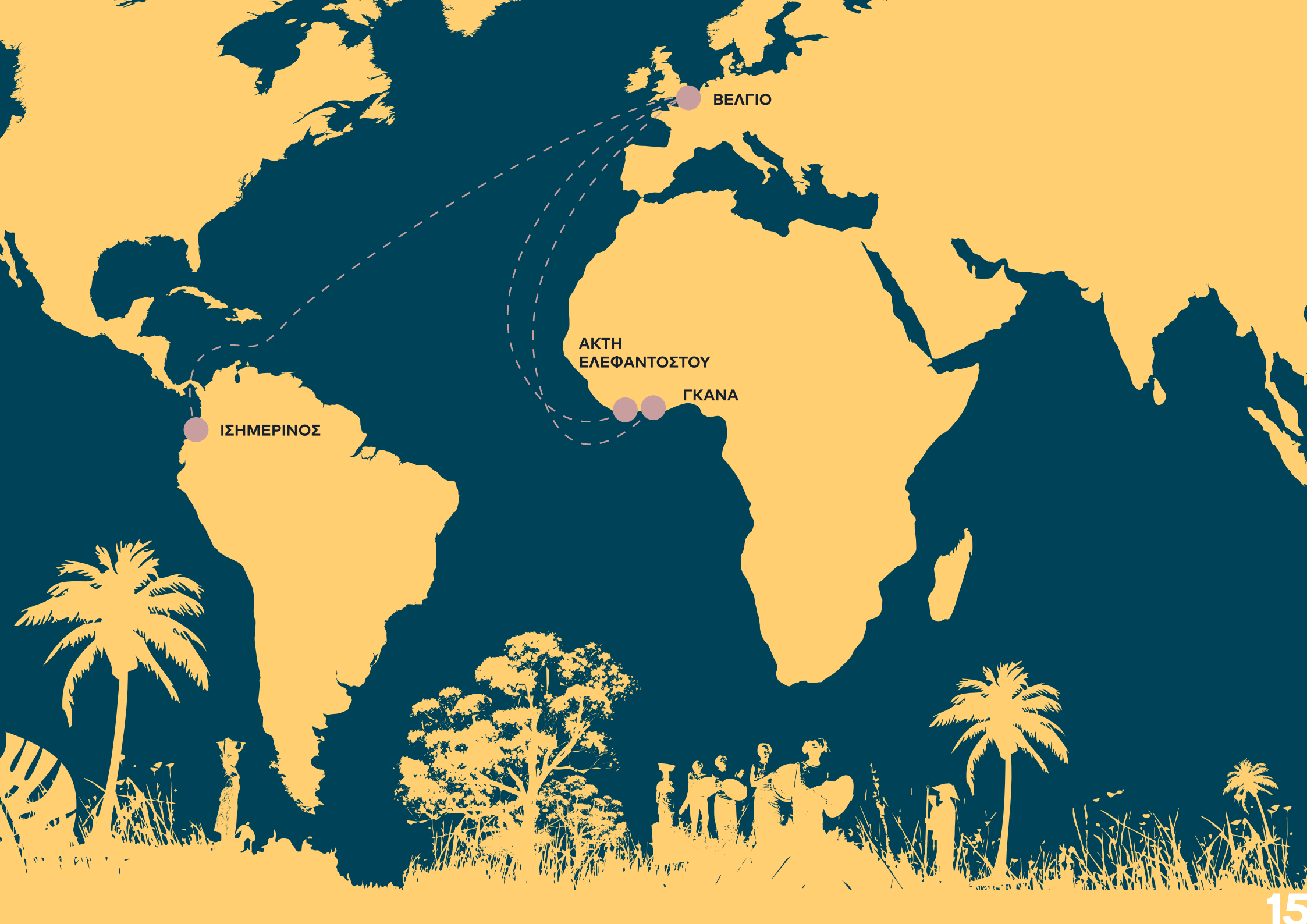
Οι καρποί από αυτή τη χώρα είναι βασικοί στο χαρμάνι κάθε σοκολάτας Callebaut®. Δημιουργούν το υπέροχο, γεμάτο σώμα κακάο που όλοι αγαπάμε.

ΙΣΗΜΕΡΙΝΟΣ

Για τις δυνατές, ευχάριστες πικρές νότες, οι καρποί του Εκουαδόρ επιλέγονται με προσοχή. Προσδίδουν χαρακτήρα σε κάθε χαρμάνι κακάο της Callebaut®.

ΓΚΑΝΑ

Οι επιλεγμένοι καρποί κακάο από την εξωτική Γκάνα συνθέτουν ένα πιο αρωματικό γευστικό προφίλ, με πολλά κόκκινα φρούτα και τη σωστή δόση φρεσκάδας.



ΒΕΛΓΙΟ

ΑΚΤΗ
ΕΛΕΦΑΝΤΟΣΤΟΥ

ΓΚΑΝΑ

ΙΣΗΜΕΡΙΝΟΣ



Ν°1 ΣΕ ΕΥΚΟΛΙΑ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ, ΠΟΥ ΔΟΚΙΜΑΣΑΝ ΚΑΙ ΠΡΟΤΙΜΟΥΝ ΟΙ CHEFS.

Με αξιολήευτο ιστορικό ως οι αγαπημένες σοκολάτες πολλών chefs από το ντεμπούτο τους πριν από περίπου 100 χρόνια, οι κορυφαίες βελγικές σοκολάτες είναι έτοιμες και για τις επόμενες δεκαετίες. Οι Chefs καλούνται να αποδίδουν σε συνθήκες μεγάλης πίεσης, με αυξημένη αποδοτικότητα και λιγότερο προσωπικό. Η 811 και τα αδέλφια της μπορούν να ελαφρύνουν το βάρος, αποδίδοντας εξαιρετικά, ακόμη και σε εξαιρετικά απαιτητικές συνθήκες μέσα στην κουζίνα ή το εργαστήριο.

- ✓ ΠΙΟ ΓΥΑΛΙΣΤΕΡΗ. ΚΑΛΥΤΕΡΟ SNAP. ΠΙΟ ΛΑΜΠΕΡΗ.
- ✓ ΛΙΩΝΕΙ ΚΑΛΥΤΕΡΑ. ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ ΣΤΟ ΔΙΑΧΩΡΙΣΜΟ ΛΙΠΑΡΩΝ.

Οι Finest Belgian σοκολάτες μας αντιδρούν καλύτερα και πιο γρήγορα στο στρώσιμο. Τα τελικά προϊόντα σας θα είναι πιο γυαλιστερά, με υπέροχο σπάσιμο (snap), πιο εύκολα στο ξεφορμάρισμα, και θα λιώνουν εξαισία στο στόμα. Η βέλτιστη δομή των λιπαρών στις σοκολάτες μας έχει και ένα ακόμη πλεονέκτημα: τα τελικά προϊόντα θα είναι λιγότερο ευαίσθητα στο διαχωρισμό λιπαρών (fat bloom) που ευθύνεται για το ενοχλητικό άσπρισμα.

Σε δοκιμές εφαρμογών (στρώσιμο, φορμάρισμα, επικάλυψη) που έγιναν στο Βέλγιο και το Ηνωμένο Βασίλειο, οι chefs ομόφωνα προτίμησαν τις Finest Belgian σοκολάτες μας έναντι των άλλων.

ΓΙΑ ΝΑ ΚΑΤΑΚΤΗΣΕΙΣ ΚΑΘΕ ΠΡΟΚΛΗΣΗ.



Κατάλληλη για ψήσιμο με έντονη σοκολατένια γεύση.
Ιδανική για χρήση μέσα σε ζύμες και γεμίσεις για ψήσιμο.
Αντέχουν τη θερμοκρασία του φούρνου και δεν καίγονται.



Για ανάμειξη και αρωματισμό σε μους, γκανάς και άλλα.
Τέλεια για ανάμειξη και αρωματισμό σε μους σοκολάτας,
γκανάς και κρεμέ. Επιπλέον, θα απολαύσετε πιο λεία υφή σε κρέμες
και λιπαρά μείγματα.



Η πιο ευέλικτη σοκολάτα. Πάει παντού.
Η καλύτερη επιλογή όταν χρειάζεστε μια σοκολάτα που μπορεί να
ανταπεξέλθει σε ποικιλία εφαρμογών με τέλεια αποτελέσματα.



Για πολύ λεπτεπίλεπτα κελύφη σοκολάτας.
Είναι ιδανική για φορμαριστά και βουτηχτά σοκολατάκια.
Αποδίδει άριστα σε εφαρμογή και με το χέρι και με μηχανή.



Γυαλίζει σε κάθε πρόκληση: από ψέκασμα μέχρι επικάλυψη!
Εγγυάται όμορφα επικαλυμμένα προϊόντα με τέλεια λάμψη. Η υψηλή
περιεκτικότητα σε βούτυρο κακάο καθιστά αυτή τη σοκολάτα ιδανική
επίσης για σπρέι, εφέ βελούδου ή πινελιές.

ΠΟΛΥ ΜΙΚΡΗ ΡΕΥΣΤΟΤΗΤΑ	ΜΙΚΡΗ ΡΕΥΣΤΟΤΗΤΑ	ΜΕΤΡΙΑ ΡΕΥΣΤΟΤΗΤΑ	ΜΕΓΑΛΗ ΡΕΥΣΤΟΤΗΤΑ	ΠΟΛΥ ΜΕΓΑΛΗ ΡΕΥΣΤΟΤΗΤΑ

ZAX/KH/ ΕΠΙΔΟΡΓΙΑ	FLAVOURING	FLAVOURING		SPRAYING
	MIXING	GLAZING		

ΑΡΤΟΠΟΙΑ	BAKING	FLAVOURING	FLAVOURING	
			COATING	

ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΟΙΑ	FLAVOURING	FLAVOURING	PANNING	FINE PANNING
		ENROBING	FINE ENROBING	SPRAYING
	LARGE MOULDING	MOULDING	FINE MOULDING	

TEAR OFF HERE

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%

RICH COCOA • BALANCED • SMOOTH • FRUITY HINTS

DARK CALLETS™



CRAFTED IN BELGIUM
WHOLE BEAN ROASTED

NET WEIGHT - POIDS NET - NETTOGEWICHT - PESO NETTO
PESO NETO - PESO LIQUIDO - NETTOGEWT - КАРАГО БАРОЗ

2.5 kg - 5.5 lbs e



ΦΤΙΑΧΝΕΤΑΙ ΣΤΟ ΒΕΛΓΙΟ ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΑΡΠΟ ΣΤΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΑΠΟ ΤΟ 1911.



1. ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΒΙΩΣΙΜΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ

Επειδή αγοράζουμε τους καρπούς μας απευθείας από συνεταιρισμούς καλλιεργητών, είναι δυνατός ο εντοπισμός της προέλευσης των καρπών που χρησιμοποιήθηκαν για κάθε συσκευασία.



2. ΖΥΜΩΣΗ ΚΑΚΑΟ ΑΝΑΜΕΣΑ ΣΕ ΦΥΛΛΑ ΜΠΑΝΑΝΙΑΣ

Καθώς γίνεται η ζύμωση των καρπών απορροφούν υγρασία και φουσκώνουν. Η γεύση τους μεταβάλλεται από πικρή σε σοκολατένια.



12. CONCHING (ΚΟΝΤΣΙΝΓΚ)

Ειδική επεξεργασία σύνθλιψης με θερμότητα που διαρκεί ώρες μέχρι να ρευστοποιηθεί η σοκολάτα. Η θερμότητα και η κίνηση προκαλεί την εξάτμιση των οξέων με αποτέλεσμα την εμβληματική ισορροπημένη γεύση της σοκολάτας μας.



11. 5-ΚΥΛΙΝΔΡΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ

Η σοκολατένια ζύμη περνά ανάμεσα σε κυλίνδρους, ώστε να αποκτήσει μεταξένια, λεία υφή και υπέροχη αίσθηση στο στόμα.



13. ΦΤΙΑΧΝΟΝΤΑΣ ΠΛΑΚΕΣ & CALLETS™

Η σοκολάτα στρώνεται και φορμάρεται για να πάρει τη μορφή είτε πλάκας είτε Callets™ (σταγόνες για ευκολία στη χρήση -μία εφεύρεση της Callebaut®).



3. ΞΗΡΑΝΣΗ ΣΤΟΝ ΗΛΙΟ ΓΙΑ ΜΕΙΩΣΗ ΥΓΡΑΣΙΑΣ ΚΑΤΩ ΑΠΟ 8%

Μετά τη ζύμωση, για να στεγνώσουν οι καρποί απλώνονται σε μεγάλες σανίδες, ένα μέτρο πάνω από το έδαφος, για μέγιστη έκθεση στον ήλιο.



4. ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΟΙ ΓΙΑ ΑΡΙΣΤΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

Επιλέγουμε τους μεγαλύτερους σε μέγεθος και με πιο δυνατή γεύση καρπούς της σοδειάς. Κάθε καρπός πλένεται και αξιολογείται ποιοτικά.



5. ΟΙ ΚΑΡΠΟΙ ΦΤΑΝΟΥΝ ΣΤΗΝ ΑΜΒΕΡΣΑ

Για τις σοκολάτες μας αγοράζουμε αποκλειστικά σακιά με καρπούς κακάο από την Ακτή Ελεφαντοστού, τη Γκάνα και τον Ισημερινό. Στο λιμάνι της Αμβέρσας, περνούν εκ νέου από ποιοτικούς ελέγχους.



6. ΑΝΑΛΥΣΗ ΓΕΥΣΗΣ ΤΟΥ ΚΑΚΑΟ

Από κάθε παρτίδα λαμβάνεται δείγμα για να παραχθεί πολτός κακάο (cocoa liquor) και να καθοριστεί το γευστικό προφίλ. Όλα τα προφίλ αποθηκεύονται σε βάση δεδομένων ώστε οι master blenders να φτιάξουν τέλεια ισορροπημένα χαρμάνια.



10. ΑΝΑΜΙΞΗ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ

Ο πολτός κακάο αναμειγνύεται με ποιοτικά συστατικά όπως η ζάχαρη και –ανάλογα με τη συνταγή– γάλα και βανίλια για να παραχθεί μια σοκολατένια ζύμη.



9. ΕΞΕΥΓΕΝΙΣΜΕΝΗ ΜΑΖΑ ΚΑΚΑΟ

Μετά το ψήσιμο, σπάμε τους καρπούς και με λίνισμα διαχωρίζουμε προσεκτικά τα κελύφη από τα cocoa nibs, που αλέθονται σε λεπτό πολτό κακάο (cocoa liquor): η καρδιά και ψυχή της σοκολάτας μας.



8. ΚΑΒΟΥΡΔΙΣΜΑ ΟΛΟΚΛΗΡΩΝ ΚΑΡΠΩΝ

Ενώ πολλοί παραγωγοί σοκολάτας ψήνουν τα cocoa nibs, εμείς ψήνουμε ολόκληρο τον καρπό του κακάο. Καλά προστατευμένοι στο κέλυφός τους, οι καρποί διατηρούν όλη τη γεύση και ακόμη και τα πιο εκλεπτυσμένα αρώματά τους.



7. Η ΣΥΝΘΕΣΗ ΤΟΥ ΧΑΡΜΑΝΙΟΥ

Οι blend masters μας φροντίζουν ώστε κάθε καρπός ανεξαρτήτως προέλευσης να συμβάλει στη μοναδική Callebaut® γεύση.

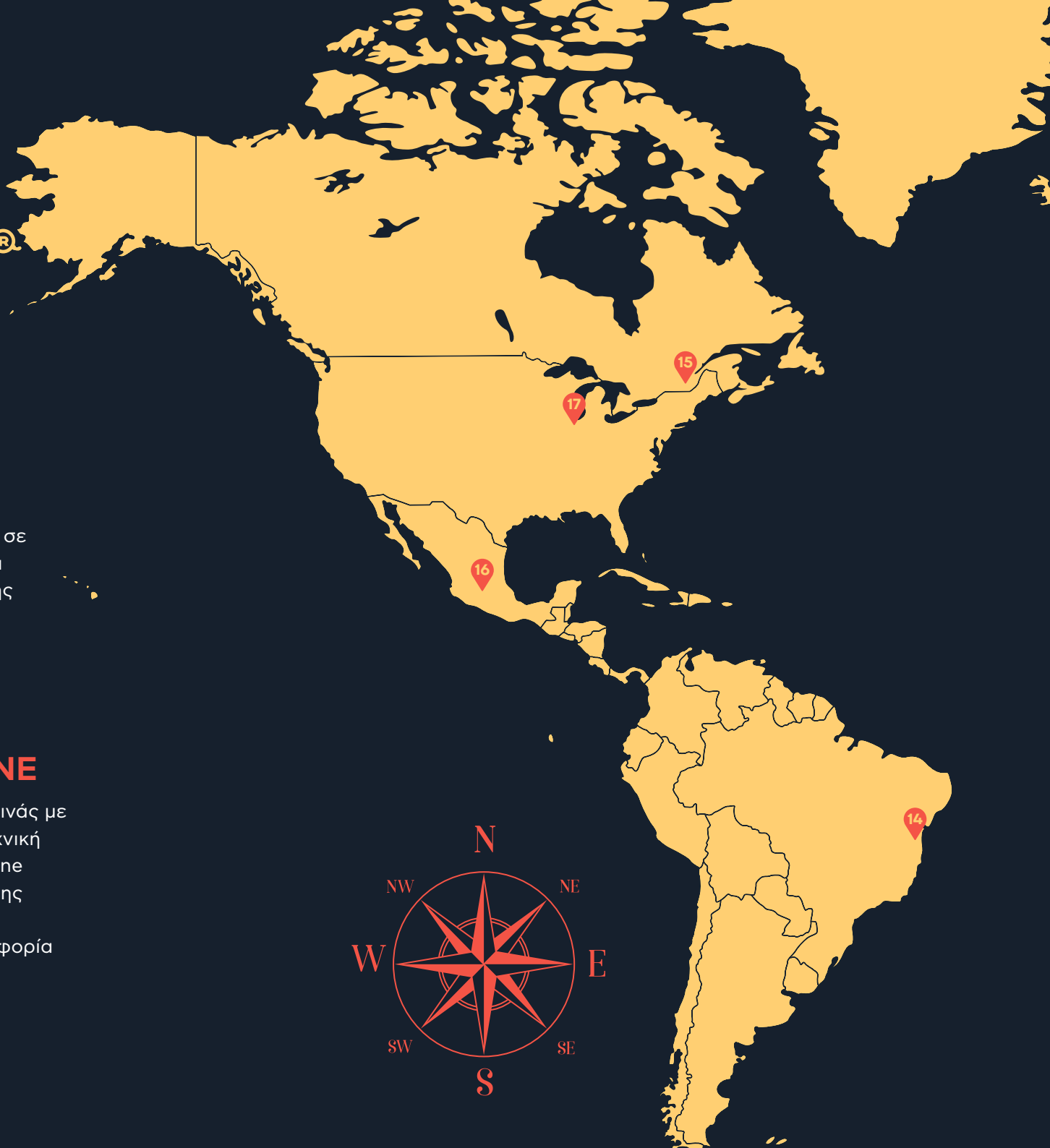
ΣΕ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΟΥΣ CALLEBAUT® CHEFS.

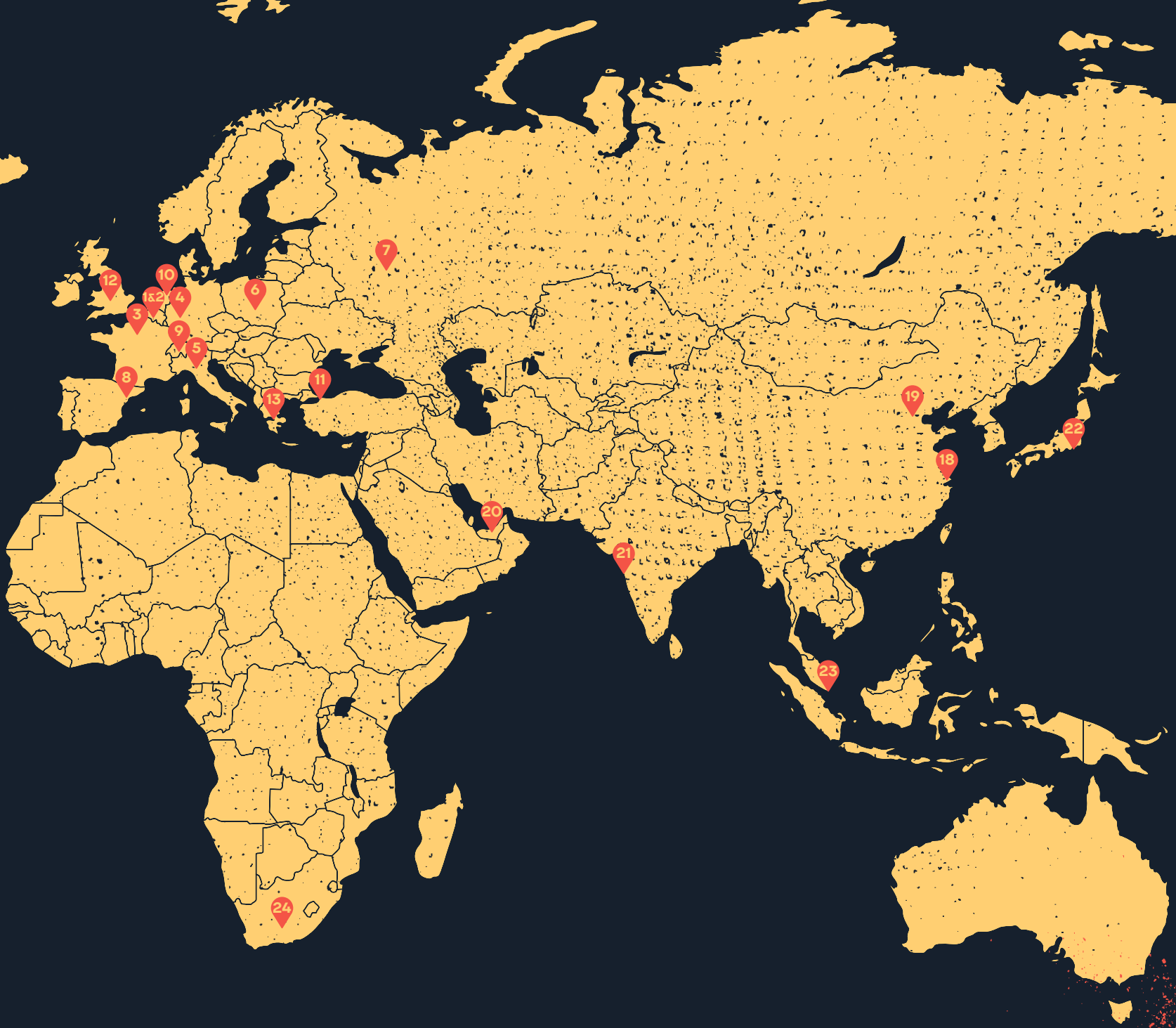
ΜΑΘΕ ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΕΙΔΙΚΟΥΣ ΤΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Είναι εδώ για εσένα. Ναι, εσένα. Σε όποιο μέρος του κόσμου κι αν είσαι, οι Callebaut® chefs θα χαρούν να σε βοηθήσουν με όποια απορία έχεις σχετικά με τεχνικά θέματα ή συνταγές. Ρίξε μια ματιά στο πρόγραμμα της Ακαδημίας της περιοχής σου και ανακάλυψε όλα τα μαθήματα. Επισκέψου μας στο www.chocolate-academy.com

ΜΠΕΣ ΣΤΗΝ CHOCOLATE ACADEMY ONLINE

Όλα τα επίπεδα. Από chefs, για chefs. Είτε απλώς ξεκινάς με τα βασικά για τη σοκολάτα είτε θέλεις να πας την τεχνική σου στο επόμενο επίπεδο: η Chocolate Academy online είναι η 1η στον κόσμο διεθνής πλατφόρμα εκπαίδευσης γύρω από τη σοκολάτα. Διεύρυνε τις τεχνικές σου, βελτίωσε τις ικανότητές σου και πάρε όλη την πληροφορία και στήριξη που χρειάζεσαι με μια επίσκεψη στο: www.chocolate-academy.com





ΕΥΡΩΠΗ

Βίτσε, Βέλγιο
Αμβέρσα, Βέλγιο
Παρίσι, Γαλλία
Κολωνία, Γερμανία
Μιλάνο, Ιταλία
Λειψ, Πολωνία
Μόσχα, Ρωσία
Βαρκελώνη, Ισπανία
Ζυρίχη, Ελβετία
Zundert, Ολλανδία
Κωνσταντινούπολη, Τουρκία
Banbury, Ηνωμένο Βασίλειο
Αθήνα, Ελλάδα

ΑΜΕΡΙΚΗ

Σάο Πάολο, Βραζιλία
Μοντρεάλ, Καναδάς
Πόλη του Μεξικό, Μεξικό
Σικάγο, ΗΠΑ

ΑΣΙΑ

Σανγκάη, Κίνα
Πεκίνο, Κίνα
Ντουμπάι, ΗΑΕ
Μούμπια, Ινδία
Τόκιο, Ιαπωνία
Σιγκαπούρη

ΑΦΡΙΚΗ

Νότια Αφρική

ΟΙ FINEST BELGIAN CHOCOLATES ΓΙΑ ΖΑΧΑΡΩΔΗ

Φτιάχνονται στο Βέλγιο, από τον καρπό στη σοκολάτα. Οι εμβληματικές Finest Belgian Chocolate συνταγές της Callebaut ξεχωρίζουν για τη γεύση και την ποιότητα που είναι το προϊόν 100 χρόνων σοκολατοποιίας. Διάσημες για τη στέρεη, έντονη και ισορροπημένη γεύση σοκολάτας, μπορούν να συνδυαστούν με τεράστια ποικιλία από υλικά και αρώματα. Για τέλεια αποτελέσματα σε όλες τις σοκολατένιες δημιουργίες σας. Επιπλέον: ο πολτός κακάο για όλες τις Finest Belgian σοκολάτες μας προέρχεται από εντοπιζόμενης προέλευσης καρπούς κακάο, 100% βιώσιμης καλλιέργειας. Με κάθε συσκευασία που αγοράζετε, στηρίζετε απευθείας τους καλλιεργητές του κακάο.



ΣΚΟΥΡΑ



Γεύση

Σύνθεση

Τύπος
Συσκευασίας

Κιβώτιο

Βάρος Μονάδας

Κωδικός



Κωδικός	Γεύση	Σύνθεση	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος Μονάδας	Κωδικός	KID	KIPAR	Halal	Vegan	Gluten Free
POWER 80	δυνατή γεύση κακάο • extra bitter • ψημένη • φρουτώδεις νότες	% min. cacao 80.5% % fat 45%	Calllets™ σακούλα	4x	2.5 kg	80-20-44-XX-XXX	•	-	•	•	•
70-30-38	έντονη γεύση κακάο • bitter • ψημένο • φρουτώδεις νότες	% min. cacao 70.5% % fat 39%	Πλάκα (ατύλιχτη)	5x	5 kg	70-30-38NVCAL-101	•	-	•	•	•
			Πλάκα (τυλιγμένη)	5x	5 kg	70-30-38NV-120	-	•	•	•	•
			Πλάκα (τυλιγμένη)	5x	5 kg	70-30-38NV-132	-	•	•	•	•
			Calllets™ σακούλα	2x	10 kg	70-30-38NV-554	•	-	•	•	•
70-30-42	έντονη γεύση κακάο • bitter • ψημένο • φρουτώδεις νότες	% min. cacao 70.1% % fat 42%	Calllets™ σακούλα	2x	10 kg	70-30-38NV-595	•	-	•	•	•
			Calllets™ σακούλα	8x	2.5 kg	70-30-38-XX-XXX	•	-	•	•	•
			Calllets™ σακούλα	7x	4.00 g	70-30-38-XX-D94	•	-	•	•	•
70-30-44	έντονη γεύση κακάο • bitter • ψημένο • φρουτώδεις νότες	% min. cacao 70.3% % fat 44%	Πλάκα (ατύλιχτη)	5x	5 kg	70-30-42CAL-101	•	-	•	•	•
			Πλάκα (τυλιγμένη)	5x	5 kg	70-30-42NV-120	-	•	•	•	•
			Calllets™ σακούλα	2x	10 kg	70-30-42NV-554	•	-	•	•	•
60-40-41	έντονη γεύση κακάο • ελαφρώς bitter • φρουτώδεις νότες	% min. cacao 60.3% % fat 41%	Πλάκα (τυλιγμένη)	5x	5 kg	60-40-41NV-120	•	-	•	•	•
			Πλάκα (ατύλιχτη)	5x	5 kg	60-40-38NVCAL-101	•	-	•	•	•
60-40-38	έντονη γεύση κακάο • ελαφρώς bitter • φρουτώδεις νότες	% min. cacao 60.1% % fat 39%	Πλάκα (τυλιγμένη)	5x	5 kg	60-40-38NV-120	-	•	•	•	•
			Calllets™ σακούλα	2x	10 kg	60-40-38NV-554	•	-	•	•	•
			Calllets™ σακούλα	2x	10 kg	60-40-38NV-595	•	-	•	•	•
3815	πλούσια γεύση κακάο • ελαφρώς bitter • φρουτώδεις νότες	% min. cacao 58% % fat 39%	Calllets™ σακούλα	10x	1.5 kg	3815-JP-U74	•	-	•	•	-
			Πλάκα (τυλιγμένη)	5x	5 kg	2815NV-120	-	•	•	•	•
			Calllets™ σακούλα	2x	10 kg	2815NV-554	•	-	•	•	•
815	πλούσια γεύση κακάο • ελαφρώς bitter • φρουτώδεις νότες	% min. cacao 56.9% % fat 37%	Calllets™ σακούλα	8x	2.5 kg	2815-XX-XXX	•	-	•	•	•
			Πλάκα (ατύλιχτη)	5x	5 kg	815CAL-101	•	-	•	•	•
			Πλάκα (τυλιγμένη)	5x	5 kg	815NV-120	-	•	•	•	•
7811	πλούσια γεύση κακάο • ελαφρώς bitter • φρουτώδεις νότες	% min. cacao 57.6% % fat 41%	Πλάκα (τυλιγμένη)	5x	5 kg	815NV-132	-	•	•	•	•
			Calllets™ σακούλα	2x	10 kg	815NV-554	•	-	•	•	•
			Πλάκα (ατύλιχτη)	5x	5 kg	811NVCAL-101	-	•	•	•	•
811	πλούσια γεύση κακάο • ισορροπημένη • απαλή • φρουτώδεις νότες	% min. cacao 54.5% % fat 37%	Πλάκα (τυλιγμένη)	5x	5 kg	811NV-120	-	•	•	•	•
			Πλάκα (τυλιγμένη)	5x	5 kg	811NV-132	-	•	•	•	•
			Calllets™ σακούλα	2x	10 kg	811NV-554	•	-	•	•	•
			Calllets™ σακούλα	2x	10 kg	811NV-595	•	-	•	•	•
			Calllets™ σακούλα	8x	2.5 kg	811-XX-XXX	•	-	•	•	•
			Calllets™ σακούλα	6x	1 kg	811-XX-XXX	•	-	•	•	•
C811	πλούσια γεύση κακάο • ελαφρώς bitter • φρουτώδεις νότες	% min. cacao 53.1% % fat 35%	Calllets™ σακούλα	7x	4.00 g	811-XX-D94	•	-	•	•	•
			Πλάκα (ατύλιχτη)	5x	5 kg	C811CAL-101	•	-	•	•	•
			Πλάκα (τυλιγμένη)	5x	5 kg	C811NV-132	-	•	•	•	•
			Calllets™ σακούλα	2x	10 kg	C811NV-554	•	-	•	•	•
811BO4	πλούσια γεύση κακάο • ελαφρώς bitter • φρουτώδεις νότες	% min. cacao 52.7% % fat 37%	Calllets™ σακούλα	2x	10 kg	C811NV-595	•	-	•	•	•
			Calllets™ σακούλα	8x	2.5 kg	C811-XX-XXX	•	-	•	•	•
			Calllets™ σακούλα	2x	10 kg	C811NV-554	•	-	•	•	•
835	πλούσια γεύση κακάο • bitter • βανίλια • νότες μοσχοκάρυδου	% min. cacao 54.6% % fat 36%	Πλάκα (ατύλιχτη)	5x	5 kg	811BO4CAL-101	•	-	•	•	•
			Calllets™ σακούλα	2x	10 kg	811NVBO4-554	•	-	•	•	•

*Vegan βάσει λίστας συστατικών: πιθανότητα επαφής λόγω διασταυρωσης παραγωγής δεν έχει ληφθεί υπόψη

				Γεύση	Σύνθεση	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος Μονάδας	Κωδικός					
		2804		πλούσια γεύση κακάο • ισορροπημένη • μια ιδέα πικράδας	% min. cacao 54.1% % fat 38%	Πλάκα (τυλιγμένη) Callets™ σακούλα	5x 2x	5 kg 10 kg	2804NV-120 2804NV-554	-	•	•	•	•
	805			απαλή γεύση κακάο • ισορροπημένη • πολύ ελαφρά γλυκύτητα	% min. cacao 50.7% % fat 36%	Πλάκα (τυλιγμένη) Callets™ σακούλα	5x 5x 2x 8x	5 kg 5 kg 10 kg 2.5 kg	805NV-120 805NV-132 805NV-554 805-XX-XXX	-	•	•	•	•

Shelf Life | Διάρκεια Ζωής: 24 μήνες










ΓΑΛΑΚΤΟΣ

				Γεύση	Σύνθεση	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος Μονάδας	Κωδικός					
	POWER 41			έντονη γεύση κακάο • δυνατή • γαλακτώδης	% min. cacao 40.7% % milk 19.4% % fat 36%	Callets™ σακούλα	4x	2.5 kg	841-XX-XXX	•	-	•	-	•
	823			πλούσια γεύση κακάο • ισορροπημένη • γαλακτώδης • νότες καραμέλας	% min. cacao 33.6% % milk 20.8% % fat 36%	Πλάκα (ατύλικτη) Πλάκα (τυλιγμένη) Πλάκα (τυλιγμένη) Callets™ σακούλα Callets™ σακούλα Callets™ σακούλα Callets™ σακούλα	5x 5x 5x 2x 2x 8x 6x 7x	5 kg 5 kg 5 kg 10 kg 10 kg 2.5 kg 1 kg 400 g	823NVCAL-101 823NV-120 823NV-132 823NV-595 823NV-554 823-XX-XXX 823-XX-XXX 823-XX-D94	•	-	•	-	•
C823					% min. cacao 31.7% % milk 21.5% % fat 34%	Πλάκα (ατύλικτη) Πλάκα (τυλιγμένη) Callets™ σακούλα Callets™ σακούλα Callets™ σακούλα	5x 5x 2x 2x 8x	5 kg 5 kg 10 kg 10 kg 2.5 kg	C823NVCAL-101 C823NV-132 C823NV-595 C823NV-554 C823-XX-XXX	•	-	•	-	•
	668			ήπια γεύση κακάο • γαλακτώδης • γλυκιά	% min. cacao 33.5% % milk 14% % fat 35%	Πλάκα (τυλιγμένη) Callets™ σακούλα	5x 2x	5 kg 10 kg	668NV-120 668NV-554	•	-	•	-	•
		3826		ήπια γεύση κακάο • κρεμώδης • καραμέλα • νότες μπαχαρικών	% min. cacao 33.4% % milk 20.6% % fat 38%	Πλάκα (τυλιγμένη)	5x	5 kg	3826NV-120	•	-	•	-	•
	826				% min. cacao 31.7% % milk 21.2% % fat 36%	Πλάκα (ατύλικτη) Πλάκα (τυλιγμένη) Callets™ σακούλα	5x 5x 2x	5 kg 5 kg 10 kg	826CAL-101 826NV-120 826NV-554	•	-	•	-	•
		2665		ήπια γεύση κακάο • κρεμώδης • γλυκιά	% min. cacao 32.8% % milk 24.4% % fat 38%	Callets™ σακούλα	8x	2.5 kg	2665-XX-XXX	•	-	•	-	•
	665				% min. cacao 31% % milk 25.1% % fat 36%	Πλάκα (ατύλικτη) Πλάκα (τυλιγμένη) Callets™ σακούλα	5x 5x 2x	5 kg 5 kg 10 kg	665NVCAL-101 665NV-120 665NV-554	•	-	•	-	•
	845			ήπια γεύση κακάο • κρεμώδης • νότες καραμέλας	% min. cacao 32.6% % milk 27.3% % fat 37%	Πλάκα (ατύλικτη) Πλάκα (τυλιγμένη) Πλάκα (τυλιγμένη) Callets™ σακούλα	5x 5x 5x 2x	5 kg 5 kg 5 kg 10 kg	845NVCAL-101 845NV-120 845NV-132 845NV-554	•	-	•	-	•
	667			ήπια γεύση κακάο • πλούρια σε καραμέλα • γλυκιά	% min. cacao 30.7% % milk 15.3% % fat 35%	Callets™ σακούλα	2x	10 kg	667NV-554	•	-	•	-	•
C667					% min. cacao 27.2% % milk 16.2% % fat 31%	Callets™ σακούλα	2x	10 kg	C667NV-554	•	-	•	-	•

Shelf Life | Διάρκεια Ζωής: 18 μήνες

*Vegan βάσει λίστας συστατικών: πιθανότητα επαφής λόγω διασταύρωσης παραγωγής δεν έχει ληφθεί υπόψη

ΛΕΥΚΗ

   		Γεύση	Σύνθεση	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος Μονάδας	Κωδικός	    							
		3W2		<table border="1"> <tr> <td>% min. cacao</td> <td>% milk</td> <td>% fat</td> </tr> <tr> <td>31.4%</td> <td>21.1%</td> <td>39%</td> </tr> </table>	% min. cacao	% milk	% fat	31.4%	21.1%	39%	Πλάκα (τυλιγμένη) Callets™ σακούλα	5x 2x	5 kg 10 kg	3W2NV-120 3W2NV-554	• - • - •
% min. cacao	% milk	% fat													
31.4%	21.1%	39%													
	W2		ισορροπημένη • γαλακτώδης • κρεμώδης • νότες βανίλιας	<table border="1"> <tr> <td>% min. cacao</td> <td>% milk</td> <td>% fat</td> </tr> <tr> <td>28%</td> <td>22%</td> <td>36%</td> </tr> </table>	% min. cacao	% milk	% fat	28%	22%	36%	Πλάκα (ατύλικτη) Πλάκα (τυλιγμένη) Πλάκα (τυλιγμένη) Callets™ σακούλα Callets™ σακούλα Callets™ σακούλα Callets™ σακούλα Callets™ σακούλα	5x 5x 5x 2x 2x 8x 6x 7x	5 kg 5 kg 5 kg 10 kg 10 kg 2.5 kg 1 kg 400 g	W2NVCAL-101 W2NV-120 W2NV-132 W2NV-554 W2NV-595 W2-XX-XXX W2-XX-XXX W2-XX-D94	• - • - •
% min. cacao	% milk	% fat													
28%	22%	36%													
	CW2			<table border="1"> <tr> <td>% min. cacao</td> <td>% milk</td> <td>% fat</td> </tr> <tr> <td>25.9%</td> <td>22.7%</td> <td>34%</td> </tr> </table>	% min. cacao	% milk	% fat	25.9%	22.7%	34%	Πλάκα (ατύλικτη) Πλάκα (τυλιγμένη) Callets™ σακούλα Callets™ σακούλα Callets™ σακούλα	5x 5x 2x 2x 8x	5 kg 5 kg 10 kg 10 kg 2.5 kg	CW2NVCAL-101 CW2NV-132 CW2NV-595 CW2NV-554 CW2-XX-XXX	• - • - •
% min. cacao	% milk	% fat													
25.9%	22.7%	34%													
	W11		πλούσια κρεμώδης • γλυκιά • • νότες βανίλιας	<table border="1"> <tr> <td>% min. cacao</td> <td>% milk</td> <td>% fat</td> </tr> <tr> <td>30.8%</td> <td>14.3%</td> <td>35%</td> </tr> </table>	% min. cacao	% milk	% fat	30.8%	14.3%	35%	Πλάκα (τυλιγμένη)	5x	5 kg	W11NV-132	• - • - •
% min. cacao	% milk	% fat													
30.8%	14.3%	35%													
	W8**		κρεμώδης • άρωμα βανίλιας	<table border="1"> <tr> <td>% min. cacao</td> <td>% milk</td> <td>% fat</td> </tr> <tr> <td>28.3%</td> <td>22.1%</td> <td>36%</td> </tr> </table>	% min. cacao	% milk	% fat	28.3%	22.1%	36%	Callets™ σακούλα	2x	10 kg	W8-558	• - • - •
% min. cacao	% milk	% fat													
28.3%	22.1%	36%													
	W		πολύ κρεμώδης • νότες καραμέλας	<table border="1"> <tr> <td>% min. cacao</td> <td>% milk</td> <td>% fat</td> </tr> <tr> <td>26.2%</td> <td>28.8%</td> <td>36%</td> </tr> </table>	% min. cacao	% milk	% fat	26.2%	28.8%	36%	Πλάκα (ατύλικτη) Πλάκα (τυλιγμένη) Πλάκα (τυλιγμένη) Callets™ σακούλα	5x 5x 5x 8x	5 kg 5 kg 5 kg 2.5 kg	WCAL-101 WNV-120 WNV-132 W-XX-XXX	• - • - •
% min. cacao	% milk	% fat													
26.2%	28.8%	36%													
	CW			<table border="1"> <tr> <td>% min. cacao</td> <td>% milk</td> <td>% fat</td> </tr> <tr> <td>24.3%</td> <td>29.7%</td> <td>34%</td> </tr> </table>	% min. cacao	% milk	% fat	24.3%	29.7%	34%	Πλάκα (ατύλικτη)	5x	5kg	CWNVCAL-101	• - • - •
% min. cacao	% milk	% fat													
24.3%	29.7%	34%													
	VELVET		έντονη γεύση γάλακτος • πλούσια κρεμώδης • μέτρια γλυκιά	<table border="1"> <tr> <td>% min. cacao</td> <td>% milk</td> <td>% fat</td> </tr> <tr> <td>32%</td> <td>22.3%</td> <td>40%</td> </tr> </table>	% min. cacao	% milk	% fat	32%	22.3%	40%	Callets™ σακούλα Callets™ σακούλα	2x 8x	10 kg 2.5 kg	W3-554 W3-XX-XXX	• - • - •
% min. cacao	% milk	% fat													
32%	22.3%	40%													










Shelf Life | Διάρκεια ζωής: πλάκες 5 kg: 18 μήνες/ 10 kg, 2,5 kg, 2,01 kg, 1 kg, 400 g: 12 μήνες



ΜΕ ΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΚΑΘΕ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ, ΣΤΗΡΙΖΕΤΕ
ΤΟΥΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΕΣ ΚΑΚΑΟ










*Vegan βάσει λίστας συστατικών: πιθανότητα επαφής λόγω διασταύρωσης παραγωγής δεν έχει ληφθεί υπόψη
** Δεν περιέχει φυσική βανίλια για να προστατευτεί το αυθεντικό γευστικό προφίλ

GOLD

   		Γεύση	Σύνθεση	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος Μονάδας	Κωδικός	    						
GOLD		Έντονη • ισορροπημένη • πλούσιες νότε toffee	<table border="1"> <tr> <td>% min. cacao</td> <td>% milk</td> <td>% fat</td> </tr> <tr> <td>30.4%</td> <td>28.3%</td> <td>37%</td> </tr> </table>	% min. cacao	% milk	% fat	30.4%	28.3%	37%	Callets™ σακούλα Κουτί	4x 1x	2.5 kg 20 kg	CHK-R30GOLD-XX-XXX CHK-R30GOLD-491	• - • - •
% min. cacao	% milk	% fat												
30.4%	28.3%	37%												

Shelf Life | Διάρκεια ζωής: 12 μήνες

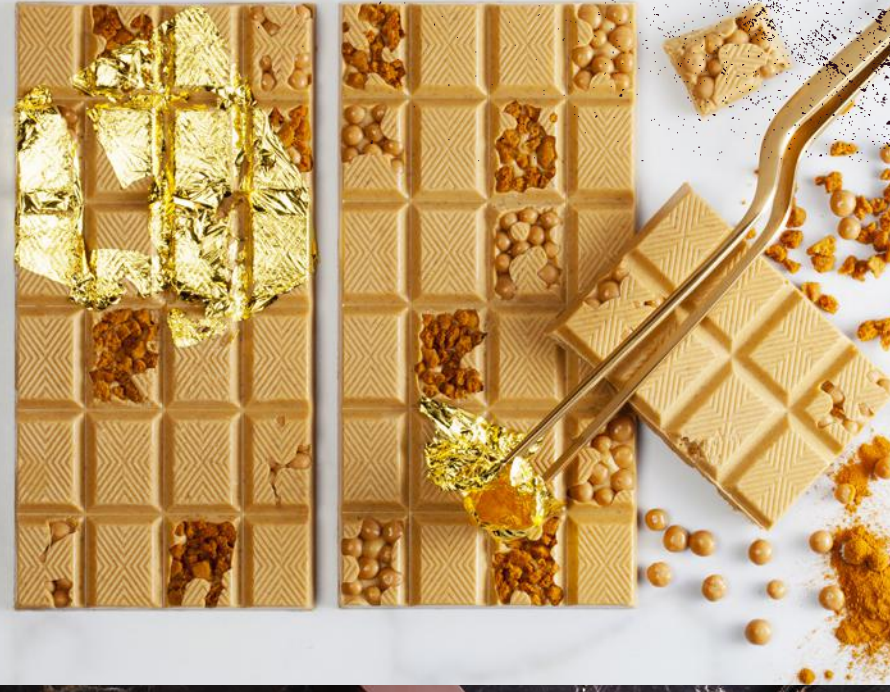
RUBY

   		Γεύση	Σύνθεση	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος Μονάδας	Κωδικός	    						
RUBY RB1		ένονα φρουτώδης • φρέσκιες υπόξινες νότες	<table border="1"> <tr> <td>% min. cacao</td> <td>% milk</td> <td>% fat</td> </tr> <tr> <td>47.3%</td> <td>26.3%</td> <td>36%</td> </tr> </table>	% min. cacao	% milk	% fat	47.3%	26.3%	36%	Callets™ σακούλα Callets™ σακούλα	2x 4x	10 kg 2.5 kg	CHR-R35RB1-554 CHR-R35RB1-XX-XXX	• - • - •
% min. cacao	% milk	% fat												
47.3%	26.3%	36%												

Shelf Life | Διάρκεια ζωής: 12 μήνες



*Vegan βάσει λίστας συστατικών. πιθανότητα επαφής λόγω διασταύρωσης παραγωγής δεν έχει ληφθεί υπόψη



ΟΙ ΓΕΜΙΣΕΙΣ & ΓΚΑΝΑΣ ΜΑΣ ΓΙΑ ΖΑΧΑΡΩΔΗ

Θέλετε να ανανεώσετε τα αγαπημένα σοκολατάκια και κεράσματά σας με εξαιρετικές γεύσεις; Οι γεμίσεις και οι γκανάς μας μπορούν να διαμορφωθούν μοναδικά με τραγανές υφές όπως τα bresilienne, τρίμμα καφέ, καβουρδισμένους καρπούς, νουγκατίνα και άλλα. Διαλέξτε ανάμεσα σε ακαταμάχητες γκανάς ή απολαυστικά tintoretto. Εγγυώνται μεγάλη διάρκεια ζωής και παραμένουν σταθερά στις εφαρμογές σας.



GANACHES

	Περιγραφή	Σύνθεση	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος μονάδας	Κωδικός	Διάρκεια ζωής
Creme à la Carte Basic	Γκανάς λευκής σοκολάτας με γλυκιά κρεμώδη γεύση και μία ιδέα αλκοόλ.	59% σοκολάτα 5% αλκοόλ	Δοχείο	2x	5 kg	BASE-KREM-659	12 μήνες
Creme à la Carte Marc de Champagne	Γκανάς λευκής σοκολάτας με Marc de Champagne.	59% σοκολάτα 8.5% αλκοόλ	Δοχείο	2x	5 kg	CHAMP-KREM-659	12 μήνες

TINTORETTOS










	Περιγραφή	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος μονάδας	Κωδικός	Διάρκεια ζωής	
Basic White	Λευκή γέμιση για σοκολατάκια με απαλή, κρεμώδη αίσθηση στο στόμα και ουδέτερη γεύση.	Πλάκα	5x	5 kg	FNW-L0040-144	12 μήνες	•
Basic Milk	Γέμιση για σοκολατάκια καφέ χρώματος με απαλή γεύση σοκολάτας γάλακτος και πολύ ντελικάτη αίσθηση στον ουρανίσκο.	Πλάκα	5x	5 kg	FNW-L0540-144	12 μήνες	•
Coffee	Γέμιση καφέ χρώματος για σοκολατάκια με απαλή κρεμώδη αίσθηση στον ουρανίσκο και γεύση καφέ.	Πλάκα	5x	5 kg	FNF-L0040MO-144	12 μήνες	•
Coconut	Λευκή γέμιση για σοκολατάκια με απαλή, κρεμώδη αίσθηση στον ουρανίσκο και γεύση καρύδας.	Πλάκα	5x	5 kg	FNF-L0040CO-144	12 μήνες	-

ΟΙ ΚΟΡΥΦΑΙΕΣ ΒΕΛΓΙΚΕΣ ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ ΜΑΣ ΓΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

Οι εμβληματικές σοκολάτες της Callebaut που φτιάχνονται στο Βέλγιο από τον καρπό μέχρι τη σοκολάτα, σας προσφέρουν γεύση και ποιότητα που είναι αποτέλεσμα 100 χρόνων τεχνογνωσίας στην παραγωγή σοκολάτας. Φημισμένες για τη σταθερή, έντονη, ισορροπημένη γεύση τους, οι σοκολάτες Callebaut συνδυάζονται με άπειρα υλικά και γεύσεις, με τέλεια αποτελέσματα κάθε φορά. Επιπλέον: ο πολτός κακάο (cocoa liquor) σε κάθε σοκολάτα μας φτιάχνεται με εντοπιζόμενης προέλευσης καρπούς, 100% βιώσιμους. Μην ξεχνάμε: με κάθε σοκολάτα που αγοράζετε, υποστηρίζετε απευθείας τους καλλιεργητές κακάο.



ΣΚΟΥΡΑ

				Γεύση	Σύνθεση	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος Μονάδας	Κωδικός					
	POWER 80			δυνατή γεύση κακάο • extra bitter • ψημένη • φρουτώδης	% min. cacao: 80.5% % fat: 45%	Callets™ bag	4x	2.5 kg	80-20-44-XX-XXX	•	-	•	•	•
	70-30-38			έντονο κακάο • bitter • καβούρδισμα • νότες φρούτων	% min. cacao: 70.5% % fat: 39%	Πλάκα (ατύλικτη)	5x	5 kg	70-30-38NVCAL-101	•	-	•	•	•
		Πλάκα (τυλιγμένη)				5x	5 kg	70-30-38NV-120	-	•	•	•		
		70-30-42			% min. cacao: 70.1% % fat: 42%	Πλάκα (ατύλικτη)	5x	5 kg	70-30-42CAL-101	•	-	•	•	•
	Πλάκα (τυλιγμένη)					5x	5 kg	70-30-42NV-120	-	•	•	•		
						Callets™ σακούλα	2x	10 kg	70-30-42NV-554	•	-	•	•	•
L60-40				έντονο κακάο • ελαφρώς bitter • νότες φρούτων	% min. cacao: 60.6% % fat: 30%	Πλάκα (τυλιγμένη)	5x	5 kg	L-60-40NV-132	-	•	•	•	•
						Callets™ σακούλα	2x	10 kg	L-60-40NV-554	•	-	•	•	•
		60-40-38			% min. cacao: 60.1% % fat: 39%	Πλάκα (ατύλικτη)	5x	5 kg	60-40-38NVCAL-101	•	-	•	•	•
						Πλάκα (τυλιγμένη)	5x	5 kg	60-40-38NV-120	-	•	•	•	
						Callets™ σακούλα	2x	10 kg	60-40-38NV-554	•	-	•	•	•
						Callets™ σακούλα	2x	10 kg	60-40-38NV-595	•	-	•	•	•
		815		πλούσιο κακάο • ελαφρώς bitter • νότες φρούτων	% min. cacao: 56.9% % fat: 37%	Πλάκα (ατύλικτη)	5x	5 kg	815CAL-101	•	-	•	•	•
						Πλάκα (τυλιγμένη)	5x	5 kg	815NV-120	-	•	•	•	
						Πλάκα (τυλιγμένη)	5x	5 kg	815NV-132	-	•	•	•	•
						Callets™ σακούλα	2x	10 kg	815NV-554	•	-	•	•	•
			7811		% min. cacao: 57.6% % fat: 41%	Πλάκα (ατύλικτη)	5x	5 kg	7811NV-132	-	•	•	•	•
									Πλάκα (ατύλικτη)	5x	5 kg	811NVCAL-101	-	•
						Πλάκα (τυλιγμένη)	5x	5 kg	811NV-120	-	•	•	•	•
		811		πλούσιο κακάο • ισορροπημένη • απαλή • νότες φρούτων	% min. cacao: 54.5% % fat: 37%	Πλάκα (τυλιγμένη)	5x	5 kg	811NV-132	-	•	•	•	•
						Callets™ σακούλα	2x	10 kg	811NV-554	•	-	•	•	
						Callets™ σακούλα	2x	10 kg	811NV-595	•	-	•	•	•
						Callets™ σακούλα	8x	2.5 kg	811-XX-XXX	•	-	•	•	•
						Callets™ σακούλα	6x	1 kg	811-XX-XXX	•	-	•	•	•
						Callets™ σακούλα	7x	4.00 g	811-XX-D94	•	-	•	•	•
						Πλάκα (ατύλικτη)	5x	5 kg	C811CAL-101	•	-	•	•	•
		C811			% min. cacao: 53.1% % fat: 35%	Πλάκα (τυλιγμένη)	5x	5 kg	C811NV-132	-	•	•	•	•
						Callets™ σακούλα	2x	10 kg	C811NV-554	•	-	•	•	
						Callets™ σακούλα	2x	10 kg	C811NV-595	•	-	•	•	•
						Callets™ σακούλα	8x	2.5 kg	C811-XX-XXX	•	-	•	•	•
		811BO4			% min. cacao: 52.7% % fat: 37%	Πλάκα (ατύλικτη)	5x	5 kg	811BO4CAL-101	•	-	•	•	•
						Callets™ σακούλα	2x	10 kg	811NVBO4-554	•	-	•	•	
L811					% min. cacao: 48.2% % fat: 28%	Πλάκα (τυλιγμένη)	5x	5 kg	L811NV-120	-	•	•	•	•
						Callets™ σακούλα	2x	10 kg	L811NV-554	•	-	•	•	•
						Callets™ σακούλα	8x	2.5 kg	L811-XX-XXX	•	-	•	•	•
		835		πλούσιο κακάο • bitter • βανίλια • νότες μοσχοκάρυδο	% min. cacao: 54.6% % fat: 36%	Callets™ σακούλα	2x	10 kg	835NV-554	•	-	•	•	•
		805		ήπιο κακάο • ισορροπημένο • ελάχιστα γλυκιά	% min. cacao: 50.7% % fat: 36%	Πλάκα (τυλιγμένη)	5x	5 kg	805NV-120	-	•	•	•	•
						Πλάκα (τυλιγμένη)	5x	5 kg	805NV-132	-	•	•	•	
						Callets™ σακούλα	2x	10 kg	805NV-554	•	-	•	•	•
						Callets™ σακούλα	8x	2.5 kg	805-XX-XXX	•	-	•	•	•

Shelf Life | Διάρκεια Ζωής: 24 μήνες

*Vegan βάσει λίστας συστατικών: πιθανότητα επαφής λόγω διασταύρωσης παραγωγής δεν έχει ληφθεί υπόψη

ΓΑΛΑΚΤΟΣ



Γεύση

Σύνθεση

Τύπος
Συσκευασίας

Κιβώτιο

Βάρος Μονάδας

Κωδικός



					% min. cacao	% milk	% fat									
		POWER 41		έντονη γεύση κακάο • δυνατή • γαλακτώδης	40.7%	19.4%	36%	Callets™ bag	4x	2.5 kg	841-XX-XXX	•	-	•	-	•
		823		πλούσια γεύση κακάο • ισορροπημένη • γάλα • νότες καραμέλας	33.6%	20.8%	36%	Πλάκα (ατύλικτη) Πλάκα (τυλιγμένη) Πλάκα (τυλιγμένη) Callets™ σακούλα Callets™ σακούλα Callets™ σακούλα Callets™ σακούλα Callets™ σακούλα	5x 5x 5x 2x 2x 8x 6x 7x	5 kg 5 kg 5 kg 10 kg 10 kg 2.5 kg 1 kg 400 g	823NVCAL-101 823NV-120 823NV-132 823NV-595 823NV-554 823-XX-XXX 823-XX-XXX 823-XX-D94	•	-	•	-	•
	C823				31.7%	21.5%	34%	Πλάκα (ατύλικτη) Πλάκα (τυλιγμένη) Callets™ σακούλα Callets™ σακούλα Callets™ σακούλα	5x 5x 2x 2x 8x	5 kg 5 kg 10 kg 10 kg 2.5 kg	C823NVCAL-101 C823NV-132 C823NV-595 C823NV-554 C823-XX-XXX	•	-	•	-	•
		668			ήπια γεύση κακάο • γαλακτώδης • γλυκιά	33.5%	14%	35%	Πλάκα (τυλιγμένη) Callets™ σακούλα	5x 2x	5 kg 10 kg	668NV-120 668NV-554	•	-	•	-
		826		ήπια γεύση κακάο • κρεμώδης • καραμέλα • νότες μπαχαρικών	31.7%	21.2%	36%	Πλάκα (ατύλικτη) Πλάκα (τυλιγμένη) Callets™ σακούλα	5x 5x 2x	5 kg 5 kg 10 kg	826CAL-101 815NV-120 815NV-554	•	-	•	-	•
		665		ήπια γεύση κακάο • κρεμώδης • γλυκιά	31%	25.1%	36%	Πλάκα (ατύλικτη) Πλάκα (τυλιγμένη) Callets™ σακούλα	5x 5x 2x	5 kg 5 kg 10 kg	665NVCAL-101 665NV-120 665NV-554	•	-	•	-	•
		845		ήπια γεύση κακάο • γαλακτώδης • νότες καραμέλας	32.6%	27.3%	37%	Πλάκα (ατύλικτη) Πλάκα (τυλιγμένη) Πλάκα (τυλιγμένη) Callets™ σακούλα	5x 5x 5x 2x	5 kg 5 kg 5 kg 10 kg	845NVCAL-101 845NV-120 845NV-132 845NV-554	•	-	•	-	•
		667		ήπια γεύση κακάο • πλούσια σε καραμέλα • γλυκιά	30.7%	15.3%	35%	Callets™ σακούλα	2x	10 kg	667NV-554	•	-	•	-	•
	C667				27.2%	16.2%	31%	Callets™ σακούλα	2x	10 kg	C667NV-554	•	-	•	-	•










Shelf Life | Διάρκεια Ζωής: 18 μήνες



ΜΕ ΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΚΑΘΕ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ, ΣΤΗΡΙΖΕΤΕ
ΤΟΥΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΕΣ ΚΑΚΑΟ










*Vegan βάσει λίστας συστατικών: πιθανότητα επαφής λόγω διασταύρωσης παραγωγής δεν έχει ληφθεί υπόψη

ΛΕΥΚΗ

				Γεύση	Σύνθεση	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος Μονάδας	Κωδικός					
		W2		ισορροπημένη • γάλα • κρεμώδης • νότες βανίλιας	% min. cacao 28% % milk 22% % fat 36%	Πλάκα (ατύλικτη) Πλάκα (τυλιγμένη) Πλάκα (τυλιγμένη) Callets™ σακούλα Callets™ σακούλα Callets™ σακούλα Callets™ σακούλα Callets™ σακούλα	5x 5x 5x 2x 2x 8x 6x 7x	5 kg 5 kg 5 kg 10 kg 10 kg 2.5 kg 1 kg 400 g	W2NVCAL-101 W2NV-120 W2NV-132 W2NV-554 W2NV-595 W2-XX-XXX W2-XX-XXX W2-XX-D94	•	-	•	-	•
	CW2				% min. cacao 25.9% % milk 22.7% % fat 34%	Πλάκα (ατύλικτη) Πλάκα (τυλιγμένη) Callets™ σακούλα Callets™ σακούλα Callets™ σακούλα	5x 5x 2x 2x 8x	5 kg 5 kg 10 kg 10 kg 2.5 kg	CW2NVCAL-101 CW2NV-132 CW2NV-595 CW2NV-554 CW2-XX-XXX	•	-	•	-	•
		W11		πλούσια κρεμώδης • γλυκιά • νότες βανίλιας	% min. cacao 30.8% % milk 14.3% % fat 35%	Πλάκα (τυλιγμένη)	5x	5 kg	W11NV-132	•	-	•	-	•
		W8**		κρεμώδης • γεύση βανίλιας	% min. cacao 28.3% % milk 22.1% % fat 36%	Callets™ σακούλα	2x	10 kg	W8-558	•	-	•	-	•
		W		πολύ κρεμώδης • νότες καραμέλας	% min. cacao 26.2% % milk 28.8% % fat 36%	Πλάκα (ατύλικτη) Πλάκα (τυλιγμένη) Πλάκα (τυλιγμένη) Callets™ σακούλα	5x 5x 5x 8x	5 kg 5 kg 5 kg 2.5 kg	WCAL-101 WNV-120 WNV-132 W-XX-XXX	•	-	•	-	•
	CW				% min. cacao 24.3% % milk 29.7% % fat 34%	Πλάκα (ατύλικτη)	5x	5 kg	CWNVCAL-101	•	-	•	-	•
		VELVET		intense milk • rich creamy • moderately sweet	% min. cacao 32% % milk 22.3% % fat 40%	Callets™ σακούλα Callets™ σακούλα	2x 8x	10 kg 2.5 kg	W3-554 W3-XX-XXX	•	-	•	-	•










Shelf Life | Διάρκεια ζωής: 5 kg πλάκες: 18 μήνες / 10 kg, 2.5 kg, 2.01 kg, 1 kg, 400 g: 12 μήνες

GOLD

				Γεύση	Σύνθεση	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος Μονάδας	Κωδικός					
	GOLD			έντονη • ισορροπημένη • πλούσιες νότες toffee	% min. cacao 30.4% % milk 28.3% % fat 37%	Callets™ σακούλα Κυτίο	4x 1x	2.5 kg 20 kg	CHK-R30GOLD-XX-XXX CHK-R30GOLD-491	•	-	•	-	•

Shelf Life | Διάρκεια ζωής: 12 μήνες

RUBY

				Γεύση	Σύνθεση	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος Μονάδας	Κωδικός					
	RUBY RB1			έντονα φρουτώδης • φρέσκια • πικρές νότες	% min. cacao 47.3% % milk 26.3% % fat 36%	Callets™ σακούλα Callets™ σακούλα	2x 4x	10 kg 2.5 kg	CHR-R35RB1-554 CHR-R35RB1-XX-XXX	•	-	•	-	•

Shelf Life | Διάρκεια ζωής: 12 μήνες


*Vegan βάσει λίστας συστατικών: πιθανότητα επαφής λόγω διασταύρωσης παραγωγής δεν έχει ληφθεί υπόψη
**Δεν περιέχει φυσική βανίλια για να διαφυλαχθεί το αυθεντικό γευστικό προφίλ

ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ ΨΗΝΟΜΕΝΕΣ ΓΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ



Δημιουργήστε εύκολα και γρήγορα ακαταμάχητα Danish pastries και σφολιατοειδή με τα γευστικότερα σοκολατένια μπατόν μας: απλώς τυλίξτε τα μέσα σε λωρίδες ζύμης, κόψτε στο επιθυμητό μέγεθος και ψήστε τα! Είστε λάτρεις των muffins, των κέικ και των brownies; Προσθέστε σταγόνες ή chunks που δεν λιώνουν τελείως στο φούρνο, αλλά δίνουν πλούσια σοκολατένια γεύση και απολαυστικό δάγκωμα. Οι ψηνόμενες σοκολάτες μας ενισχύουν την ένταση της σοκολατένιας γεύσης και αντέχουν σε θερμοκρασίες έως και 200°C χάρη στην ειδική σύστασή τους, περιέχει λιγότερο βούτυρο κακάο.



ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΑ STICKS | ΜΠΑΤΟΝ

	Γεύση	Σύνθεση	Ποσότητα	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος Μονάδας	Κωδικός	Shelf Life	
Dark S (8 cm)	Έντονη γεύση, πλούσια σε κακάο και με εξαιρετικό σπάσιμο (snap).	44% ελαχ. στερεά κακάο	±300	Κυτίο	15x	1.6 kg	TB-55-8-356	24 μήνες	•
Dark XL (38 cm)	Έντονη γεύση, πλούσια σε κακάο και με εξαιρετικό σπάσιμο (snap).	45.3% ελαχ. στερεά κακάο	±300	Κυτίο	1x	5 kg	TB-154-38-308	24 μήνες	-
Dark Extra Thin S (8 cm)	Πολύ λεπτά sticks από 100% σκούρα σοκολάτα.	44% ελαχ. στερεά κακάο	±500	Κυτίο	15x	1.6 kg	CHD-BB-508CAL-356	24 μήνες	•

ΣΤΑΓΟΝΕΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

	Γεύση	Σύνθεση	Ποσότητα	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος Μονάδας	Κωδικός	Shelf Life		
Dark XS	Πολύ μικρές σταγόνες σοκολάτας κατάλληλες για ψήσιμο, με ωραίο snap και δυνατή γεύση σοκολάτας.	43.5% ελαχ. στερεά κακάο	±21,000	Σακούλα	2x	10 kg	VH-9466-554	24 μήνες	-	•
Dark S	Μικρές σταγόνες σκούρας σοκολάτας κατάλληλες για ψήσιμο, με ωραίο snap και δυνατή γεύση σοκολάτας.	47.6% ελαχ. στερεά κακάο	±21,000	Σακούλα	2x	10 kg	VH-9432-554	24 μήνες	-	•
Dark M	Μεσαίες σταγόνες σκούρας σοκολάτας κατάλληλες για ψήσιμο, με ωραίο snap και δυνατή γεύση σοκολάτας.	48% ελαχ. στερεά κακάο	±10,500	Σακούλα	2x	10 kg	VH-9410-554	24 μήνες	-	•
Dark L	Μεγάλες σταγόνες σκούρας σοκολάτας κατάλληλες για ψήσιμο, με απολαυστικό snap και δυνατή γεύση σοκολάτας.	48% ελαχ. στερεά κακάο	±6,500	Σακούλα Σακούλα	2x 4x	10 kg 2.5 kg	VH-9401-554 VH-9401-XX-XXX	24 μήνες	-	•
Milk L	Μεγάλες σταγόνες σοκολάτας γάλακτος κατάλληλες για ψήσιμο, πλούσιες σε κακάο και κρεμώδεις νότες καραμέλας.	28.3% ελαχ. στερεά κακάο 14% ελαχ. στερεά γάλακτος	±6,500	Σακούλα	4x	2.5 kg	CHM-DR-75X280-XX-XXX	18 μήνες	-	-
White L	Μεγάλες σταγόνες λευκής σοκολάτας με απολαυστικό snap και κρεμώδη γεύση καραμέλας.	20% ελαχ. στερεά κακάο	±6,500	Σακούλα	4x	2.5 kg	CHW-DR-75V001-552	12 μήνες	-	-
Organic Dark M	Μεσαίες σταγόνες σκούρας σοκολάτας κατάλληλες για ψήσιμο με απολαυστικό snap και πλούσια γεύση	47.8% ελαχ. στερεά κακάο	±10,000	Σακούλα	1x	20 kg	CHD-DR-100XNOP-458	24 μήνες	•	•

CHUNKS ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

	Γεύση	Σύνθεση	Ποσότητα	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος Μονάδας	Κωδικός	Shelf Life
Dark M	Απολαυστικά έντονη σκούρα σοκολάτα που παραμένει σκληρή και εύθραυστη, ακόμη και μετά το ψήσιμο	39.1% ελαχ. στερεά κακάο	8x8x6 mm	Κυτίο	1x	10 kg	CHD-CU-20X014-471	24 μήνες
Dark L	Απολαυστικά έντονη σκούρα σοκολάτα που παραμένει σκληρή και εύθραυστη, ακόμη και μετά το ψήσιμο	45.5% ελαχ. στερεά κακάο	10x10x4 mm	Σακούλα	4x	2.5 kg	CHD-CU-20V115N-552	24 μήνες
Milk M	Υπέροχα έντονη σοκολάτα γάλακτος με κρεμώδεις και καραμελένιες νότες – παραμένει σκληρή και εύθραυστη, ακόμη και μετά το ψήσιμο.	25% ελαχ. στερεά κακάο 23.6% ελαχ. στερεά γάλακτος	8x8x6 mm	Κυτίο	1x	10 kg	CHM-CU-20X023-471	18 μήνες
Milk L	Υπέροχα έντονη σοκολάτα γάλακτος με κρεμώδεις και καραμελένιες νότες – παραμένει σκληρή και εύθραυστη, ακόμη και μετά το ψήσιμο.	25.8% ελαχ. στερεά κακάο 19.4% ελαχ. στερεά γάλακτος	10x10x4 mm	Σακούλα	4x	2.5 kg	CHM-CU-17X259-552	18 μήνες
White M	Απολαυστικά πλούσια, κρεμώδης λευκή σοκολάτα που παραμένει σκληρή και εύθραυστη, ακόμη και μετά το ψήσιμο.	21% ελαχ. στερεά κακάο 24.8% ελαχ. στερεά γάλακτος	8x8x6 mm	Κυτίο	1x	10 kg	CHW-CU-20V001-471	12 μήνες
White L	Απολαυστικά πλούσια, κρεμώδης λευκή σοκολάτα που παραμένει σκληρή και εύθραυστη, ακόμη και μετά το ψήσιμο.	22.5% ελαχ. στερεά κακάο 23.9% ελαχ. στερεά γάλακτος	10x10x4 mm	Σακούλα	4x	2.5 kg	CHW-CU-18V02NV-552	12 μήνες




ΟΙ ΓΕΜΙΣΕΙΣ & ΟΙ ΓΚΑΝΑΣ ΜΑΣ ΓΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

Δώστε στους πελάτες σας ποικιλία με τις ανανεωμένες κρεμώδεις γεμίσεις μας: φτιάχνονται με φυσικά συστατικά και ξεχωρίζουν για την αυθεντική γεύση βελικής σοκολάτας Callebaut® που όλοι λατρεύουν. Υπάρχει ακόμη και μια ολοκάνουργια σειρά από κρέμες φουντουκιού με γεύση φρεσκοκαβουρδισμένων καρπών! Όλα χωρίς φοινικέλαιο, σόγια ή γλουτένη. Απλώς βάλτε σε σακούλα ζαχαροπλαστικής τις κρέμες σας και γεμίστε απευθείας κρουασάν, μπριος ή ντόνατς μετά το ψήσιμο. Μπορείτε επίσης να τις αναμειξετέ με δικές σας χειροποίητες κρέμες ζαχαροπλαστικής και γεμίσεις για να ενισχύσετε τη γεύσή τους.



ΚΡΕΜΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

	Γεύση	Σύνθεση	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος Μονάδας	Κωδικός	Shelf Life	
Creme dell'Artigiano Nocciola	Απαλή και εντυπωσιακή κρέμα ψησίματος με γεύση φουντουκιού χωρίς νερό, σταθερή στο ψήσιμο σε θερμοκρασίες έως και 200°C.	11.7% φουντούκια	Δοχείο Δοχείο	1x 1x	6 kg 10 kg	N05-OH40-T05 N05-OH40-T06	12 μήνες	- •
Creme dell'Artigiano Fondente	Απαλή και εντυπωσιακή κρέμα ψησίματος με γεύση σκούρας σοκολάτας, χωρίς νερό, σταθερή στο ψήσιμο έως και τους 200°C.	5% φουντούκια	Δοχείο	1x	10 kg	N16-OH40-T06	12 μήνες	• -
Creme dell'Artigiano Gold	Απαλή και εντυπωσιακή κρέμα ψησίματος με έντονη γεύση φουντουκιού χωρίς νερό, σταθερή στο ψήσιμο έως και τους 200°C.	17.8% φουντούκια	Δοχείο	1x	10 kg	FNN-Q8038-T06	12 μήνες	- •

ΓΕΜΙΣΕΙΣ ΓΙΑ ΜΕΤΑ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ



	Γεύση	Σύνθεση	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος Μονάδας	Κωδικός	Shelf Life	 
Crema 811	Η γεύση της εμβληματικής σκούρας σοκολάτας με τις απαλές νότες βανίλιας	20.5% σοκολάτα	Δοχείο	1x	5 kg	FMD-P1336-651	18 μήνες	• • -
Crema W2	Η γεύση της αγαπημένης λευκής σοκολάτας, γαλακτώδης, κρεμώδης με απαλές νότες βανίλιας σε απόλυτη ισορροπία.	13% σοκολάτα	Δοχείο	1x	5 kg	FMW-R1435-651	12 μήνες	• • -
Crema Gold	Η εξίσια σοκολάτα καραμέλας με πλούσιες νότες toffee, βουτύρου, κρέμας και μια ιδέα αλατιού	6% σοκολάτα	Δοχείο	1x	5 kg	FMF-GOLD35-651	12 μήνες	• • -
Crema RB1	Η περίφημη σοκολάτα Ruby με έντονη φρουτώδη γεύση, φρεσκάδα και ελαφριά, πολύ ευχάριστη οξύτητα	3.5% σοκολάτα	Δοχείο	1x	5 kg	FMR-RUBY36-651	12 μήνες	• • -
Crema Doppia Nocciola	18% φουντούκια για πιο έντονη και γεύση φουντουκιού που διαρκεί.	18% φουντούκια	Δοχείο	1x	5 kg	FNN-S1835-651	12 μήνες	• • -
Crema Nocciola	12% φουντούκι για φρουτώδη γεύση, φρεσκάδα και άρωμα ελαφρώς καβουρδισμένου φουντουκιού.	12% φουντούκια	Δοχείο	1x	10 kg	FNN-S1235-T06	12 μήνες	• • -
Creme dell'Artigiano Bianca	Γλυκιά, καραμελένια γεύση λευκής σοκολάτας με λεία, απαλή, κρεμώδη υφή.		Δοχείο	1x	10 kg	V00-OH35-ITWNV-T06	12 μήνες	- - •
Creme dell'Artigiano Extra Bitter	Απαλή, μεταξένια υφή με σκούρο χρώμα και την χαρακτηριστική γεύση σκούρας σοκολάτας.		Δοχείο	1x	10 kg	V21-OH35NV-T06	12 μήνες	- - •

ΑΠΙΘΑΝΕΣ ΕΠΙΚΑΛΥΨΕΙΣ ΓΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ




Καλύψτε τα κέικ, τα κεράσματα και τα μπισκότα σας με γυαλιστερές επικαλύψεις είτε σοκολάτας είτε φουντουκιού, σκληρές ή μαλακές. Το μυστικό τους; Δεν χρειάζονται στρώσιμο και είναι κατάλληλες για κάθε τρόπο επικάλυψης. Απλώς λιώστε, εφαρμόστε και αφήστε να κρυσώσουν αμέσως. Θα τις λατρέψετε είτε τις θέλετε ελαφρώς μαλακές πάντα είτε με ένα υπέροχο crack.



ΜΑΛΑΚΕΣ ΕΠΙΚΑΛΥΨΕΙΣ ΑΠΟΜΙΜΗΣΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

	Ρευστότητα	Γεύση	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος Μονάδας	Κωδικός	Shelf Life
Soft Top Dark		Μαλακή επικάλυψη με βαθύ σκούρο χρώμα, έντονη γεύση σοκολάτας και απαλή λεία, υφή.	Δοχείο	4x	5 kg	IND-M1139-663	18 μήνες
Soft Top Hazelnut		Θαυμάσια γεύση κακάο και φουντουκιού – ευχάριστη μαλακή υφή και απαλή αίσθηση στο στόμα.	Δοχείο	2x	5 kg	N01-HP40NV-T14	12 μήνες

ΣΚΛΗΡΕΣ ΕΠΙΚΑΛΥΨΕΙΣ ΑΠΟΜΙΜΗΣΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ









	Ρευστότητα	Γεύση	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος Μονάδας	Κωδικός	Shelf Life	ⓀD
Hard Top Extra Dark		Πολύ έντονο, σκούρο χρώμα, έντονη γεύση, που παραπέμπει σε extra dark σοκολάτα.	Easymelt	1x	10 kg	G-PRVP7-471	18 μήνες	•
Hard Top Dark		Γεμάτη γεύση που θυμίζει σκούρα σοκολάτα.	Easymelt	1x	10 kg	S12-HP35NV-471	18 μήνες	-
Hard Top Milk		Χρώμα σοκολατένιο και γεύση εξαιρετικής σοκολάτας γάλακτος.	Easymelt	1x	10 kg	SO4-HP35NV-471	18 μήνες	-

ΟΙ ΚΟΡΥΦΑΙΕΣ ΒΕΛΓΙΚΕΣ ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ ΜΑΣ ΓΙΑ ΤΟ HORECA

Φτιάχνονται στο Βέλγιο από τον καρπό μέχρι τη σοκολάτα - οι εμβληματικές συνταγές των κορυφαίων βελγικών σοκολατών της Callebaut έχουν γεύση και ποιότητα που είναι προϊόν 100 χρόνων σοκολατοποιίας. Διάσημες για τη γεμάτη, έντονη και ισορροπημένη σοκολατένια γεύση τους, μπορούν να συνδυαστούν με τη τεράστια ποικιλία υλικών και γεύσεων. Για άριστο τελικό αποτέλεσμα σε όλες τις σοκολατένιες δημιουργίες σας. Επιπλέον, ο πολτός κακάο σε όλες τις Finest Belgian Σοκολάτες μας προέρχεται από ικηλάσιμους καρπούς κακάο, 100% βιώσιμης καλλιέργειας. Δεν ξεχνάμε, πως με την αγορά κάθε συσκευασίας, στηρίζετε απευθείας τις τοπικές κοινότητες όπου καλλιεργείται το κακάο.



ΣΚΟΥΡΑ

			Γεύση	Σύνθεση	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος Μονάδας	Κωδικός					
POWER 80			δυνατό κακάο • extra bitter • ψημένη • φρουτώδης	% min. cacao 80.5% % fat 45%	Callets™ σακούλα	4x	2.5 kg	80-20-44-XX-XXX	•	-	•	•	•
70-30-38			έντονο κακάο • bitter • καβουρδιασμένη • φρουτώδεις νότες	% min. cacao 70.5% % fat 39%	Πλάκα (ατύλικτη)	5x	5 kg	70-30-38NVCAL-101	•	-	•	•	•
					Πλάκα (τυλιγμένη)	5x	5 kg	70-30-38NV-120	-	•	•	•	
					Πλάκα (τυλιγμένη)	5x	5 kg	70-30-38NV-132	-	•	•	•	
					Callets™ σακούλα	2x	10 kg	70-30-38NV-554	•	-	•	•	
					Callets™ σακούλα	2x	10 kg	70-30-38NV-595	•	-	•	•	
					Callets™ σακούλα	8x	2.5 kg	70-30-38-XX-XXX	•	-	•	•	
					Callets™ σακούλα	7x	400 g	70-30-38-XX-D94	•	-	•	•	
70-30-42			έντονο κακάο • ελαφρώς bitter • φρουτώδεις νότες	% min. cacao 70.1% % fat 42%	Πλάκα (ατύλικτη)	5x	5 kg	70-30-42CAL-101	•	-	•	•	•
					Πλάκα (τυλιγμένη)	5x	5 kg	70-30-42NV-120	-	•	•	•	
					Callets™ σακούλα	2x	10 kg	70-30-42NV-554	•	-	•	•	
60-40-38			έντονο κακάο • ελαφρώς bitter • φρουτώδεις νότες	% min. cacao 60.1% % fat 39%	Πλάκα (ατύλικτη)	5x	5 kg	60-40-38NVCAL-101	•	-	•	•	•
					Πλάκα (τυλιγμένη)	5x	5 kg	60-40-38NV-120	-	•	•	•	
					Callets™ σακούλα	2x	10 kg	60-40-38NV-554	•	-	•	•	
					Callets™ σακούλα	2x	10 kg	60-40-38NV-595	•	-	•	•	
					Callets™ σακούλα	2x	10 kg	60-40-38NV-595	•	-	•	•	
815			πλούσιο κακάο • ελαφρώς bitter • φρουτώδεις νότες	% min. cacao 56.9% % fat 37%	Πλάκα (ατύλικτη)	5x	5 kg	815CAL-101	•	-	•	•	•
					Πλάκα (τυλιγμένη)	5x	5 kg	815NV-120	-	•	•	•	
					Πλάκα (τυλιγμένη)	5x	5 kg	815NV-132	-	•	•	•	
					Callets™ σακούλα	2x	10 kg	815NV-554	•	-	•	•	
811		7811	πλούσιο κακάο • ισορροπημένη • απαλή* φρουτώδεις νότες	% min. cacao 57.6% % fat 41%	Πλάκα (τυλιγμένη)	5x	5 kg	7811NV-132	-	•	•	•	•
					% min. cacao 54.5% % fat 37%	Πλάκα (ατύλικτη)	5x	5 kg	811NVCAL-101	-	•	•	•
						Πλάκα (τυλιγμένη)	5x	5 kg	811NV-120	-	•	•	•
						Πλάκα (τυλιγμένη)	5x	5 kg	811NV-132	-	•	•	•
						Callets™ σακούλα	2x	10 kg	811NV-554	•	-	•	•
						Callets™ σακούλα	2x	10 kg	811NV-595	•	-	•	•
						Callets™ σακούλα	8x	2.5 kg	811-XX-XXX	•	-	•	•
						Callets™ σακούλα	6x	1 kg	811-XX-XXX	•	-	•	•
						Callets™ σακούλα	7x	400 g	811-XX-D94	•	-	•	•
					C811			πλούσιο κακάο • bitter • βανίλια • νότες μασοκάρυδου	% min. cacao 53.1% % fat 35%	Πλάκα (ατύλικτη)	5x	5 kg	C811CAL-101
Πλάκα (τυλιγμένη)	5x	5 kg	C811NV-132	-						•	•	•	
Callets™ σακούλα	2x	10 kg	C811NV-554	•						-	•	•	
Callets™ σακούλα	2x	10 kg	C811NV-595	•						-	•	•	
811BO4			πλούσιο κακάο • bitter • βανίλια • νότες μασοκάρυδου	% min. cacao 52.7% % fat 37%	Πλάκα (ατύλικτη)	5x	5 kg	811BO4CAL-101	•	-	•	•	
					Callets™ σακούλα	2x	10 kg	811NVBO4-554	•	-	•	•	
835			πλούσιο κακάο • bitter • βανίλια • νότες μασοκάρυδου	% min. cacao 54.6% % fat 36%	Callets™ σακούλα	2x	10 kg	835NV-554	•	-	•	•	
805			απαλό κακάο • ισορροπημένη • ελάχιστα γλυκιά	% min. cacao 50.7% % fat 36%	Πλάκα (τυλιγμένη)	5x	5 kg	805NV-120	-	•	•	•	•
					Πλάκα (τυλιγμένη)	5x	5 kg	805NV-132	-	•	•	•	
					Callets™ σακούλα	2x	10 kg	805NV-554	•	-	•	•	
					Callets™ σακούλα	8x	2.5 kg	805-XX-XXX	•	-	•	•	

Shelf Life | Διάρκεια ζωής: 24 μήνες



ΜΕ ΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΚΑΘΕ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ, ΣΤΗΡΙΖΕΤΕ
ΤΟΥΣ ΚΑΛΙΕΡΓΗΤΕΣ ΚΑΚΑΟ

*Vegan βάσει λίστας συστατικών: πιθανότητα επαφής λόγω διασταύρωσης παραγωγής δεν έχει ληφθεί υπόψη

ΓΑΛΑΚΤΟΣ



Γεύση

Σύνθεση

Τύπος Συσκευασίας

Κιβώτιο

Βάρος Μονάδας

Κωδικός



	POWER 41		εντόνο κακάο • δυνατή • γαλακτώδης	% min. cacao 40.7%	% milk 19.4%	% fat 36%	Callets™ bag	4x	2.5 kg	841-XX-XXX	• - • - •
	823		πλούσιο κακάο cacao • ισορροπημένη • γαλακτώδης • νότες καραμέλας	% min. cacao 33.6%	% milk 20.8%	% fat 36%	Πλάκα (ατύλιχτη) Πλάκα (τυλιγμένη) Πλάκα (τυλιγμένη) Callets™ σακούλα Callets™ σακούλα Callets™ σακούλα Callets™ σακούλα Callets™ σακούλα	5x 5x 5x 2x 2x 8x 6x 7x	5 kg 5 kg 5 kg 10 kg 10 kg 2.5 kg 1 kg 400 g	823NVCAL-101 823NV-120 823NV-132 823NV-595 823NV-554 823-XX-XXX 823-XX-XXX 823-XX-D94	• - • - •
C823				% min. cacao 31.7%	% milk 21.5%	% fat 34%	Πλάκα (ατύλιχτη) Πλάκα (τυλιγμένη) Callets™ σακούλα Callets™ σακούλα Callets™ σακούλα	5x 5x 2x 2x 8x	5 kg 5 kg 10 kg 10 kg 2.5 kg	C823NVCAL-101 C823NV-132 C823NV-595 C823NV-554 C823-XX-XXX	• - • - •
	668		απαλό κακάο • γαλακτώδης • γλυκιά	% min. cacao 33.5%	% milk 14%	% fat 35%	Πλάκα (τυλιγμένη) Callets™ σακούλα	5x 2x	5 kg 10 kg	668NV-120 668NV-554	• - • - •
	826		απαλό κακάο • κρεμώδης • καραμέλα • νότες μπαχαρικών	% min. cacao 31.7%	% milk 21.2%	% fat 36%	Πλάκα (ατύλιχτη) Πλάκα (τυλιγμένη) Callets™ σακούλα	5x 5x 2x	5 kg 5 kg 10 kg	826CAL-101 815NV-120 815NV-554	• - • - •
	665		απαλό κακάο • κρεμώδης • γλυκιά	% min. cacao 31%	% milk 25.1%	% fat 36%	Πλάκα (ατύλιχτη) Πλάκα (τυλιγμένη) Callets™ σακούλα	5x 5x 2x	5 kg 5 kg 10 kg	665NVCAL-101 665NV-120 665NV-554	• - • - •
	845		απαλό κακάο • γαλακτώδης • νότες καραμέλας	% min. cacao 32.6%	% milk 27.3%	% fat 37%	Πλάκα (ατύλιχτη) Πλάκα (τυλιγμένη) Πλάκα (τυλιγμένη) Callets™ σακούλα	5x 5x 5x 2x	5 kg 5 kg 5 kg 10 kg	845NVCAL-101 845NV-120 845NV-132 845NV-554	• - • - •
	667		απαλό κακάο • πλούσια καραμέλα • γλυκιά	% min. cacao 30.7%	% milk 15.3%	% fat 35%	Callets™ σακούλα	2x	10 kg	667NV-554	• - • - •
C667				% min. cacao 27.2%	% milk 16.2%	% fat 31%	Callets™ σακούλα	2x	10 kg	C667NV-554	• - • - •






























Shelf Life | Διάρκεια Ζωής: 18 μήνες



ΜΕ ΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΚΑΘΕ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ, ΣΤΗΡΙΖΕΤΕ ΤΟΥΣ
ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΕΣ ΚΑΚΑΟ












*Vegan based on ingredients list; possible production cross-contact not taken into account.

ΛΕΥΚΗ

			Γεύση	Σύνθεση	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος Μονάδας	Κωδικός	 				
	W2		ισορροπημένη • γαλακτώδης • κρεμώδης • νότες βανίλιας	  	Πλάκα (ατύλιχτη) Πλάκα (τυλιγμένη) Πλάκα (τυλιγμένη) Callets™ σακούλα Callets™ σακούλα Callets™ σακούλα Callets™ σακούλα	5x 5x 5x 2x 2x 8x 6x 7x	5 kg 5 kg 5 kg 10 kg 10 kg 2.5 kg 1 kg 400 g	W2NVCAL-101 W2NV-120 W2NV-132 W2NV-554 W2NV-595 W2-XX-XXX W2-XX-XXX W2-XX-D94	•	-	•	-	•
CW2				  	Πλάκα (ατύλιχτη) Πλάκα (τυλιγμένη) Callets™ σακούλα Callets™ σακούλα Callets™ σακούλα	5x 5x 2x 2x 8x	5 kg 5 kg 10 kg 10 kg 2.5 kg	CW2NVCAL-101 CW2NV-132 CW2NV-595 CW2NV-554 CW2-XX-XXX	•	-	•	-	•
	W11		πλούσια κρεμώδης • γλυκιά • νότες βανίλιας	  	Πλάκα (τυλιγμένη)	5x	5 kg	W11NV-132	•	-	•	-	•
	W8**		κρεμώδης • διακριτή βανίλια	  	Callets™ σακούλα	2x	10 kg	W8-558	•	-	•	-	•
	W		ιδιαίτερα κρεμώδης • νότες καραμέλας	  	Πλάκα (ατύλιχτη) Πλάκα (τυλιγμένη) Πλάκα (τυλιγμένη) Callets™ σακούλα	5x 5x 5x 8x	5 kg 5 kg 5 kg 2.5 kg	WCAL-101 WNV-120 WNV-132 W-XX-XXX	•	-	•	-	•
CW				  	Πλάκα (ατύλιχτη)	5x	5 kg	CWNVCAL-101	•	-	•	-	•
	VELVET		έντονα γαλακτώδης • πλούσια κρεμώδης • μετρίως γλυκιά	  	Callets™ σακούλα Callets™ σακούλα	2x 8x	10 kg 2.5 kg	W3-554 W3-XX-XXX	•	-	•	-	•












Shelf Life | Διάρκεια ζωής: 5 kg Πλάκα: 18 μήνες / 10 kg, 2.01 kg, 1 kg, 400 g: 12 μήνες

GOLD

			Γεύση	Σύνθεση	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος Μονάδας	Κωδικός	 				
	GOLD		έντονη • ισορροπημένη • πλούσιες νότες toffee	  	Callets™ σακούλα Κουτί	4x 1x	2.5 kg 20 kg	CHK-R30GOLD-XX-XXX CHK-R30GOLD-491	•	-	•	-	•

Shelf Life | Διάρκεια ζωής: 12 μήνες

RUBY

			Γεύση	Σύνθεση	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος Μονάδας	Κωδικός	 				
	RUBY RB1		Έντονα φρουτώδης • φρέσκια • νότες όξινης	  	Callets™ σακούλα Callets™ σακούλα	2x 4x	10 kg 2.5 kg	CHR-R35RB1-554 CHR-R35RB1-XX-XXX	•	-	•	-	•

Shelf Life | Διάρκεια ζωής: 12 μήνες


*Vegan βάσει λίστας συστατικών: πιθανότητα επαφής λόγω διασταύρωσης παραγωγής δεν έχει ληφθεί υπόψη
**Δεν περιέχει φυσική βανίλια για να διαφυλαχθεί το αυθεντικό γευστικό προφίλ

ΟΙ ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ ΜΑΣ ΓΙΑ ΣΥΝΤΡΙΒΑΝΙΑ ΓΙΑ ΤΟ HORECA


Ένα υπέροχο θέαμα για τα μάτια, μια ξεχωριστή αίσθηση για τον ουρανίσκο. Με την πλούσια, απολαυστική γεύση της Callebaut® Finest Belgian Chocolate και υψηλή περιεκτικότητα σε βούτυρο κακάο για να ρέουν διαρκώς άψογα, αυτές οι σοκολάτες φέρνουν τη χαρά γύρω από κάθε τραπέζι και / ή μπουφέ. Κυριολεκτικά δεν υπάρχει τίποτα καλύτερο για να βουτήξουν οι πελάτες σας φρούτα, κέικ και marshmallows από ένα παχύρευστο συντριβάνι σοκολάτας.



ΣΚΟΥΡΑ

Ρευστότητα	Γεύση	Σύνθεση	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος Μονάδας	Κωδικός	Shelf Life	KD				
	Έντονη γεύση με δυνατό σώμα κακάο και ισορροπημένη γλυκύτητα.	<table><tr><td>% min. cacao</td><td>% fat</td></tr><tr><td>57.6%</td><td>41.1%</td></tr></table>	% min. cacao	% fat	57.6%	41.1%	Callets™ σακούλα	8x	2.5 kg	CHD-N811F0UN-XX-XXX	24 μήνες	•
% min. cacao	% fat											
57.6%	41.1%											

ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Ρευστότητα	Γεύση	Σύνθεση	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος Μονάδας	Κωδικός	Shelf Life	KD						
	Υπέροχη κρεμώδης- καραμελένια σοκολάτα γάλακτος με γεμάτο σώμα κακάο.	<table><tr><td>% min. cacao</td><td>% milk</td><td>% fat</td></tr><tr><td>37.8%</td><td>19.4%</td><td>40.4%</td></tr></table>	% min. cacao	% milk	% fat	37.8%	19.4%	40.4%	Callets™ σακούλα	8x	2.5 kg	CHM-N823F0UN-XX-XXX	18 μήνες	•
% min. cacao	% milk	% fat												
37.8%	19.4%	40.4%												

ΡΟΦΗΜΑΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΓΙΑ ΤΟ HORECA

Ανακαλύψτε τη σειρά βελγικής σοκολάτας για ροφήματα και αφήστε τους πελάτες σας να βυθιστούν στην ασύγκριτη γεύση της ζεστής σοκολάτας. Εσείς απλώς θα ανακατέψετε τη σοκολάτα σε ζεστό γάλα, θα ζεσάνετε με το ακρόφυσιο ατμού, θα χτυπήσετε και θα γαρνίρετε. Απολαύστε 100% σοκολάτα Callebaut® για γεμάτη, πλούσια γεύση που φέρνει ευτυχία και θετική ενέργεια σε κάθε τραπέζι. Απίστευτα εύκολο για εσάς, και μοναδική τελετουργία για τους πελάτες σας.



ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΣΕ ΣΚΟΝΗ

	Γεύση	Σύνθεση	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος Μονάδας	Κωδικός	Shelf Life	KD
Σκούρα	Για ροφήματα με πικνό, γεμάτο σώμα και έντονη σοκολατένια γεύση με πλούσια αίσθηση στον ουρανίσκο.	50.1% ελαχ. στερεά κακάο	Κονσέρβα	6x	1 kg	CHD-X5226P-E0-X71	18 μήνες	•
Λευκή	Για ροφήματα με ωραία κρεμώδη γεύση λευκής σοκολάτας και πλούσια αίσθηση στο στόμα.	20.6% ελαχ. στερεά κακάο 26.5% ελαχ. στερεά κακάο	Κονσέρβα	6x	1 kg	CHW-X2929P-E0-X71	12 μήνες	•

CALLETS™ ΓΙΑ ΖΕΣΤΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

	Γεύση	Σύνθεση	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος Μονάδας	Κωδικός	Shelf Life
Σκούρα	Έντονη, ισορροπημένη σοκολατένια γεύση με υπέροχο άρωμα κακάο.	54.5% ελαχ. στερεά κακάο	Callets™ φακελάκι	6x25x	35 g	811NV-T97	24 μήνες
Γάλακτος	Γεμάτο σώμα, ισορροπημένη γεύση με άριστο πάντρεμα κακάο, γάλακτος και καραμέλας.	33.6% ελαχ. στερεά κακάο 20.8% ελαχ. στερεά κακάο	Callets™ φακελάκι	6x25x	35 g	823NV-T97	18 μήνες
Λευκή	Ισορροπημένη γαλακτώδη και κρεμώδη γεύση με απαλές νότες βανίλιας.	28% ελαχ. στερεά κακάο 22% ελαχ. στερεά κακάο	Callets™ φακελάκι	6x25x	35 g	W2NV-T97	12 μήνες
Ecuador	Χαρακτηριστική γεύση Λατινικής Αμερικής, φρουτώδης με νότες από ρούμι, ούισκι και καπνό.	70.4% ελαχ. στερεά κακάο	Callets™ φακελάκι	6x25x	35 g	CHD-R731EQU-T97	24 μήνες
Sao Thomé	Πλούσια σοκολατένια γεύση με αρωματικές κορυφές κόκκινων και κίτρινων φρούτων.	70% ελαχ. στερεά κακάο	Callets™ φακελάκι	6x25x	35 g	SAOTHOME-T97	24 μήνες




ΜΕ ΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΚΑΘΕ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ, ΣΤΗΡΙΖΕΤΕ
ΤΟΥΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΕΣ ΚΑΚΑΟ

ΟΙ ΕΤΟΙΜΕΣ ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ ΜΑΣ ΓΙΑ ΤΟ HORECA


Δεν χωρούν συμβιβασμοί στη δημιουργία αξέχαστων απολαύσεων με καφέ ή τσάι. Τα Callets™ Sensation (προφέρονται κάλετς σενσέισιον) τα έχουμε φτιάξει λιώνοντας και φορμάροντας σχολαστικά τη σοκολάτα ώστε για βγουν οι γυαλιστερές πέρλες που θα λάμπουν υπέροχα στη βιτρίνα σας. Είναι τέλεια για να μπουν σε δικές σας συσκευασίες για απευθείας πώληση. Επίσης, μπορείτε να καταπλήξετε το κοινό σας με κλασικά ναπολιτέν από 100% Callebaut® Finest Belgian Chocolate. Γιατί να αντισταθείτε;



NAPOLITAINS

	Γεύση	Σύνθεση	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος Μονάδας	Κωδικός	Shelf Life	
Σκούρα 811	Απαλή, ισορροπημένη γεύση σκούρας σοκολάτας της εμβληματικής σοκολάτας 811 Callebaut® με φρουτώδεις νότες.	54.5% στερεά κακάο	Κουτί	75x	1 kg (75 x 13.5 g)	CHD-NA-20762E1-999	24 μήνες	• •
Γάλακτος 823	Ισορροπημένη γεύση της σοκολάτας γάλακτος 823 της Callebaut® πλούσια σε κακάο με απολαυστικές νότες καραμέλες.	33.6% στερεά κακάο 20.8% στερεά γάλακτος	Κουτί	75x	1 kg (75 x 13.5 g)	CHM-NA-20761E1-999	18 μήνες	• -
Λευκή W2	Ισορροπημένη κρεμώδης γεύση γάλακτος της λευκής σοκολάτας W2 της Callebaut® με νότες βανίλιας.	28% στερεά κακάο 22% στερεά γάλακτος	Κουτί	75x	1 kg (75 x 13.5 g)	CHW-NA-20760E1-999	12 μήνες	• -
Gold	Έντονη, ισορροπημένη γεύση καραμέλας της σοκολάτας Gold της Callebaut® με πλούσιες νότες toffee, βουτύρου, κρέμας και μία ιδέα αλατιού.	30.4% στερεά κακάο 28.3% στερεά γάλακτος	Κουτί	75x	1 kg (75 x 13.5 g)	CHK-NA-21997E1-999	12 μήνες	• -

CALLETS™ SENSATION

	Γεύση	Σύνθεση	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος Μονάδας	Κωδικός	Shelf Life	
Σκούρα	Γιαλιστερές πέρλες από 100% σκούρα σοκολάτα.	52.7% ελαχ. στερεά κακάο	Callets™ σακούλα	4x	2.5 kg	CHD-SC-811-XX-XXX	24 μήνες	•
Γάλακτος	Γιαλιστερές πέρλες από 100% σοκολάτα γάλακτος.	33.6% ελαχ. στερεά κακάο 20.8% ελαχ. στερεά γάλακτος	Callets™ σακούλα	4x	2.5 kg	CHM-SC-823-XX-XXX	18 μήνες	•
Δίχρωμη Marbled	Γιαλιστερές πέρλες από ανάμεικτη σκούρα και λευκή σοκολάτα.		Callets™ σακούλα	4x	2.5 kg	CHM-SC-WD-XX-XXX	12 μήνες	•

*Vegan βάσει λίστας συστατικών: πιθανότητα επαφής λόγω διασταύρωσης παραγωγής δεν έχει ληφθεί υπόψη

ΤΑ ΕΤΟΙΜΑ ΜΕΙΜΑΤΑ ΜΑΣ ΓΙΑ ΤΟ HORECA

Ψάχνετε για μια εντυπωσιακή εναλλακτική στην χειροποίητη μους σοκολάτας; Απλώς χρησιμοποιήστε τα απίστευτα εύκολα στη χρήση μείγματά μας και θα πετύχετε εξάισια λεία, διογκωμένη υφή, με πλούσια αίσθηση στο στόμα και έντονη σοκολατένια γεύση σε κάθε εφαρμογή! Απλώς φροντίστε να γεμίσετε με τη μους τα μπολ πριν παγώσει για να διατηρηθεί η υφή, ενώ και τα κενέλ σας θα γίνουν τέλεια αφού θα έχει παγώσει η μους. Τόσο γρήγορα και εύκολα, όσο το να μετρήσετε μέχρι το τρία!



ΣΚΟΝΗ ΜΟΥΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

	Περιγραφή	Σύνθεση	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος Μονάδας	Κωδικός	Shelf Life
Σκούρα	Μείγμα σε σκόνη για μους με πλούσια γεύση σκούρας σοκολάτας.	75% σοκολάτα	Σακούλα	10x	800 g	CHD-MO-D-X27	18 μήνες
Γάλακτος	Στιγμιαίο μείγμα σε σκόνη για να φτιάξετε μους σοκολάτας γάλακτος.	70% σοκολάτα	Σακούλα	10x	800 g	CHM-MO-M-X27	18 μήνες
Λευκή	Στιγμιαίο μείγμα σε σκόνη για αν φτιάξετε υπέροχες μους λευκής σοκολάτας.	58.5% σοκολάτα	Σακούλα	10x	800 g	CHW-MO-W-X27	12 μήνες

ΤΑ ΔΙΚΑ ΜΑΣ TOPPINGS ΓΙΑ ΤΟ HORECA

Υπέροχη γεύση, τώρα και σε πρακτικά squeeze bottles: αυτός είναι ο υπέρτατος τρόπος για να βάλετε την υπογραφή σας σε κάθε παγωτό, milkshake ή pancake. Τα toppings μας είναι έτοιμα για χρήση, κρύα ή ζεστά. Θέλετε να κερδίσετε χρόνο χωρίς να κάνετε όμως συμβιβασμούς στη γεύση; Μην χάσετε αυτές τις θαυμάσιες σας για το τελικό σερβίρισμα.



TOPPINGS

	Περιγραφή	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος Μονάδας	Βάρος Μονάδας	Shelf Life
Γεύση Σκούρας Σοκολάτας	Topping με δυνατή γεύση σκούρας σοκολάτας - για ζεστή και κρύα χρήση.	Φιάλη	6x	1 L	TOD-6022-Z38	14 μήνες
Καραμέλα	Ρευστή χρυσαφένια καραμέλα - για ζεστή και κρύα χρήση.	Φιάλη	6x	1 L	TOF-6042CARA-Z38	14 μήνες
Φρούτα του Δάσους	Topping με κόκκινα φραγκοστάφυλα και βατόμουρα.	Φιάλη	6x	1 L	TOF-60004RF-Z38	14 μήνες

ΟΙ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΜΑΣ ΓΙΑ ΤΟ ΠΑΓΩΤΟ

Γνωρίστε την πρώτη σειρά προϊόντων για να δημιουργήσετε τα δικά σας μοναδικά παγωτά σοκολάτας με πραγματική σοκολάτα. Το παγωτό σοκολάτας είναι πρώτο στις προτιμήσεις των καταναλωτών στη χώρα του Gelato, την Ιταλία. Επομένως, είναι πολύ σημαντικό να διαπρέψετε σε αυτή την απαιτητική και τόσο δημοφιλή γεύση. Εντυπωσιάστε με τεράστια ποικιλία γεύσεων και περισσότερες αποχρώσεις σοκολάτας από ποτέ. Η σειρά αυτή αναπτύχθηκε με γνώμονα την ευκολία, και προσφέρει άπειρες παραλλαγές σε κρεμώδεις γεύσεις που παραμένουν μαλακές μετά την κατάψυξη ή όταν αναμειχθούν σε παγωτά. Υπάρχουν φυσικά και οι αγαπημένες επικαλύψεις για να βουτήξετε τα παγωτά σας και να δημιουργήσετε τραγανές σοκολατένιες στρώσεις ή στρατσιατέλα.



CHOCOBASE

	Γεύση	Σύνθεση	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος μονάδας	Κωδικός	Shelf Life
ChocoBase	Έντονη σοκολατένια γεύση.	10% σκούρα σοκολάτα	Σακούλα	10x	800 g	MXD-ICE10SF-V99	18 μήνες
Al Latte	Γεύση σοκολάτας γάλακτος.	20% σοκολάτα γάλακτος	Σακούλα	10x	800 g	MXM-ICE25-V99	18 μήνες

CHOCOGRATTATO

	Γεύση	Σύνθεση	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος μονάδας	Κωδικός	Shelf Life	ⓀD
ChocoGrattato	Πλούσια και έντονη σοκολατένια γεύση.	100% σκούρα σοκολάτα	Σακούλα	10x	800 g	M-6CHRA-P-E0-X27	24 μήνες	.

CHOCOGRANITA

	Γεύση	Σύνθεση	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος μονάδας	Κωδικός	Shelf Life
Fondente	Έντονη σοκολατένια γεύση με βελοούδινη υφή.	46.5% σκούρα σοκολάτα	Σακούλα	10x	800 g	MXD-ICE46GS-V99	18 μήνες


CHOCOGELATO

	Γεύση	Σύνθεση	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος μονάδας	Κωδικός	Shelf Life
Nero	Η πολύ σκούρα σοκολάτα και η κακαόμαζα δίνουν βαθιά και πλούσια γεύση σοκολάτας.	52.5% σκούρα σοκολάτα	Σακούλα	8x	1.6 kg	MXD-ICE52-V99	18 μήνες
Extra Fondente	Έντονη σοκολατένια γεύση και πλούσιες νότες καβουρδισμένου κακάο.	60% σκούρα σοκολάτα	Σακούλα	8x	1.6 kg	MXD-ICE60-V99	18 μήνες
Fondente	Έντονη σοκολατένια γεύση τέλεια για κάθε χρήση.	61.5% σκούρα σοκολάτα	Σακούλα	8x	1.6 kg	MXD-ICE61-V99	18 μήνες
Bianco	Κρεμώδης σοκολάτα με γλυκιές νότες γάλακτος.	70% λευκή σοκολάτα	Σακούλα	8x	1.6 kg	MXW-ICE70-E0-V99	18 μήνες
Gold	Έντονη γεύση σοκολάτας καραμέλα με νότες μπισκότου βουτύρου και μια ιδέα θαλασσινό αλάτι για να δώσει βάθος στις γεύσεις.	60% σοκολάτα καραμέλα	Σακούλα	8x	1.6 kg	MXK-ICE60-V99	18 μήνες
Fior di Cao	Η τέλεια βάση για συνταγές gelato νε κακάο Van Houten.	12% βούτυρο κακάο	Σακούλα	8x	1.6 kg	MXM-ICE15-V99	18 μήνες

CHOCOCREMA

	Γεύση	Σύνθεση	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος μονάδας	Κωδικός	Shelf Life	KD	
Nocciola	Κρεμώδης υφή και έντονη γεύση φουντουκιού & γάλακτος.	12% φουντούκια	Δοχείο	-	3 kg	FNN-01239-E0-U50	12 μήνες	-	-
Nero	Πλούσια, κρεμώδης υφή και έντονη σοκολατένια γεύση με απαλές νότες καβουρδισμένου κακάο.	16% σκούρα σοκολάτα	Δοχείο	-	3 kg	FND-M0938-E0-U50	12 μήνες	•	•
Bianco	Κρεμώδης υφή με εξαιρετικές νότες γάλακτος.	5% λευκή σοκολάτα	Δοχείο	-	3 kg	FNW-M4015-E0-U50	12 μήνες	•	•
Doppia Nocciola	Πολύ έντονη και απολαυστική γεύση φουντουκιού και σοκολάτας.	18% φουντούκια	Δοχείο	-	3 kg	FNN-01845-E0-U50	12 μήνες	•	-
Gold	Έντονη καραμελένια γεύση με νότες μπισκότου βουτύρου και μια ιδέα αλατιού για μεγαλύτερο βάθος στη γεύση.	100% μοναδική Gold συνταγή	Δοχείο	-	3 kg	FNF-M42GOLD-E0-U50	12 μήνες	•	-

ΕΠΙΚΑΛΥΨΕΙΣ

	Γεύση	Σύνθεση	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος μονάδας	Κωδικός	Shelf Life	KD	
Ice-Choc Dark	Έντονη σκούρα σοκολάτα για σκληρή και εύθραυστη σοκολατένια κρούστα γύρω από το παγωτό	100% σκούρα σοκολάτα	Σακούλα	4x	2.5 kg	ICE-45-DNV-552	24 μήνες	•	-
Ice-Choc Milk	Κρεμώδης σοκολάτα γάλακτος για σκληρή και εύθραυστη σοκολατένια κρούστα γύρω από το παγωτό.	100% σοκολάτα γάλακτος	Σακούλα	4x	2.5 kg	ICE-45-MNV-552	18 μήνες	•	-
Ice-Choc White	Λευκή σοκολάτα για επικάλυψη σε παγωτά και σεμιφρέντο.	100% λευκή σοκολάτα	Σακούλα	4x	2.5 kg	ICE-50-WNV-552	12 μήνες	•	-
Ice-Choc Gold	Gold σοκολάτα για σκληρή και εύθραυστη σοκολατένια κρούστα γύρω από το παγωτό.	100% σοκολάτα καραμέλα	Σακούλα	4x	2.5 kg	ICE-42GOLD-552	12 μήνες	•	•
Ice-Choc RB1	Ruby σοκολάτα για σκληρή και εύθραυστη σοκολατένια κρούστα γύρω από το παγωτό.	100% ruby σοκολάτα	Σακούλα	4x	2.5 kg	ICE-43RUBY-552	12 μήνες	•	•
Pinguino Fondente	Πολύ βαθύ, σκούρο χρώμα και πολύ έντονη γλυκόπικρη γεύση σοκολάτας.		Δοχείο	-	5 kg	YYD-A6032-651	12 μήνες	-	-
Pinguino Extra Fondente	Σκούρο χρώμα και έντονη γεύση σκούρας σοκολάτας	73% σκούρα σοκολάτα	Δοχείο	-	5 kg	YPD-A6031-651	12 μήνες	-	-
Pinguino Bianco	Χρώμα λευκό κρεμώδες και θαυμάσια γεύση λευκής σοκολάτας.	80% λευκή σοκολάτα	Δοχείο	-	5 kg	YPW-K9537IT-651	12 μήνες	•	-



ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ ORIGIN COLLECTION ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

Θέλετε να κακομαθαίνετε τους πελάτες σας με απίθανες γεύσεις σοκολάτας; Συμβουλευτείτε την πυξίδα με σοκολάτες προέλευσης και εξερευνήστε γεύσεις από συναρπαστικές σοδειές που αναδίδουν σύνθετα αρώματα φρούτων, ανθέων, μπαχαριών ή ξύλου.

Μεμονωμένης Προέλευσης (Single Origin)

- Από καρπό που προέρχεται από μια συγκεκριμένη χώρα ή περιοχή
- Κάθε γεύση και άρωμα αντανakλά τα φυσικά χαρακτηριστικά του τόπου προέλευσης του καρπού
- Μοναδικές νότες αρωματικές από λουλουδάτες έως spicy

Μικτής προέλευσης (Blend of Origins)

- Από χαρμάνι εξαιρετικών καρπών κακάο που προέρχονται από διαφορετικές χώρες ή περιοχές
- Με έντονα και συνεπή γευστικά προφίλ
- Συνταγές που έχουν δημιουργήσει με μεγάλη φροντίδα οι έμπειροι Master Blenders μας



SINGLE ORIGIN ΣΚΟΥΡΑ

	Ρευστότητα	Γεύση	Σύνθεση	Προέλευση καρπών	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος μονάδας	Κωδικός	Shelf Life	KD
Ecuador		Χαρακτήρας Λατινοαμερικάνικος, με φρουτώδεις νότες που συνδυάζονται με ρούμι, ούισκι και καπνό.	% min. cacao 70.4% % λιπαρά 41.4%	Καρποί από Ισημερινό, ποικιλίας Arriba Nacional	Callets™ σακούλα	4x	2.5 kg	CHD-R731EQU-XX-XXX	24 μήνες	• -
Sao Thomé		Πλούσια σοκολάτα με γευστικές κορυφές από κόκκινα και κίτρινα φρούτα.	% min. cacao 70% % λιπαρά 39.4%	Καρποί από Sao Thomé, ποικιλίας Amelonado (Forastero)	Callets™ σακούλα	4x	2.5 kg	SA0THOME-XX-XXX	24 μήνες	• •
Madagascar		Έντονη γεύση κακάο, νότες βατόμουρου, άρκευθου, βερίκοκου και μπανάνας.	% min. cacao 67.4% % λιπαρά 39.5%	Καρποί από Malagasy, βασική ποικιλία Forastero με Criollo και Trinitario	Callets™ σακούλα	4x	2.5 kg	CHD-Q67MAD-XX-XXX	24 μήνες	• -
Brazil		Πολύ έντονη bitter γεύση κακάο με νότες άγουρης μπανάνας και καπνού.	% min. cacao 66.8% % λιπαρά 40.1%	Καρποί από Trinitario και Forastero cocoa Αμαζονίου	Callets™ σακούλα	4x	2.5 kg	CHD-Q68BRA-XX-XXX	24 μήνες	• -

SINGLE ORIGIN ΓΑΛΑΚΤΟΣ

	Ρευστότητα	Γεύση	Σύνθεση	Προέλευση καρπών	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος μονάδας	Κωδικός	Shelf Life	KD
Arriba		Έντονο σώμα κακάο και νότες καβουρδίσματος, πλούσια κρεμώδης γεύση γλυκιάς καραμέλας με δροσερές φρουτώδεις αποκρώσεις.	% min. cacao 39% % milk 24% % fat 39.1%	Arriba Nacional ποικιλία καρπών από τον Ισημερινό.	Callets™ σακούλα	4x	2.5 kg	CHM-Q415AR-XX-XXX	18 μήνες	• -
Java		Γεύση καραμέλας με απαλές νότες κίτρινων φρούτων.	% min. cacao 32.6% % milk 20% % fat 35.4%	Καρποί από Ιάβα, ποικιλίας Criollo (ελαφρώς σπασμένοι)	Callets™ σακούλα	4x	2.5 kg	JAVA-XX-XXX	18 μήνες	• •

BLEND OF ORIGINS ΣΚΟΥΡΑ











	Ρευστότητα	Γεύση	Σύνθεση	Προέλευση καρπών	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος μονάδας	Κωδικός	Shelf Life	KD
Kumabo		Extra-bitter με δυνατή γεύση φρούτων και άρωμα κόκκινου τσαγιού.	% min. cacao 80.1% % fat 47.6%	Χαρμάνι Αφρικανικών καρπών κακάο – κυρίως Trinitario και Forastero	Callets™ σακούλα	4x	2.5 kg	CHD-H8047KMB-XX-XXX	24 μήνες	•
Satongo		Extra-bitter με νότες φρούτων του δάσους.	% min. cacao 72.2% % fat 43.1%	Χαρμάνι καρπών κακάο από Τανζανία, Γκάνα και Σάο Τομέ – κυρίως Trinitario και Forastero	Callets™ σακούλα	4x	2.5 kg	CHD-L7243STG-XX-XXX	24 μήνες	•
Fortina		Ελαφρώς όξινη γεύση με νότες φρούτων και ελιάς..	% min. cacao 65.1% % fat 38.7%	Χαρμάνι ποικιλίας Arriba και ασιατικών καρπών κακάο.	Callets™ σακούλα	4x	2.5 kg	CHD-Q6539FORNV-XX-XXX	24 μήνες	•

ΟΙ ΔΙΚΑΙΟΥ ΕΜΠΟΡΙΟΥ & ΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ ΜΑΣ






Αυτές οι σοκολάτες έχουν την ίδια ποιότητα και ευκολία επεξεργασίας όπως οι εμβληματικές Finest Belgian σοκολάτες, με μόνη διαφορά ότι φέρουν επιπλέον σήμανση βίο και δίκαιου εμπορίου. Οι βιολογικές σοκολάτες μας φτιάχνονται από καρπούς κακάο, ζαχαροκάλαμο και γάλα βιολογικής καλλιέργειας. Επιλέγοντας τις πιστοποιημένες σοκολάτες Δίκαιου Εμπορίου (Fairtrade) της Callebaut, στηρίζετε απευθείας τους μικρούς καλλιεργητές κακάο που συμμετέχουν στο πρόγραμμα. Επίσης, μπορείτε κι εσείς να βάλετε σήμανση Δίκαιου Εμπορίου στις δημιουργίες σας για να βοηθήσετε τους πελάτες σας να κάνουν τις σωστές επιλογές.










ΣΚΟΥΡΑ

	Ρευστότητα	Γεύση	Σύνθεση	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος μονάδας	Κωδικός	Shelf Life	     
70-30-38 Fairtrade certified		έντονο κακάο • bitter • καβουρδισμένο • νότες φρούτων	% min. cacao 70.5% % fat 38.9%	Callets™ σακούλα	2x	10 kg	70-30-38NVFAIR-554	24 μήνες	• - • - • - •
CHD-P7142BNFT Organic Fairtrade certified		Ισορροπημένη γεύση σοκολάτας, με νότες καβουρδισμένου κακάο και ευχάριστη πικράδα	% min. cacao 70% % fat 41%	Callets™ σακούλα	2x	10 kg	CHD-P7142BNFT-558	24 μήνες	• • • - - -
CHD-Q15ZVNOP Organic certified		Καβουρδισμένο κακάο και ευχάριστη πικρή γεύση	% min. cacao 56.5% % fat 35.1%	Κουτί	1x	20 kg	CHD-Q15ZVNOP-566	24 μήνες	- • - - - -
811 Fairtrade certified		πλούσιο κακάο • ισορροπημένη • απαλή • νότες φρούτων	% min. cacao 54.5% % fat 36.6%	Callets™ σακούλα Callets™ σακούλα	2x 2x	10 kg 10 kg	811NVFAIR-554 811NVFAIR-595	24 μήνες	• - • • • •

ΓΑΛΑΚΤΟΣ

	Ρευστότητα	Γεύση	Σύνθεση	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος μονάδας	Κωδικός	Shelf Life	   
823 Fairtrade certified		πλούσιο κακάο • ισορροπημένη • γαλακτώδης • νότες καραμέλας	% ελαχ. cacao 33.6% % γάλα 20.8% % λιπαρά 36.2%	Callets™ σακούλα	2x	10 kg	823NVFAIR-554	18 μήνες	• • • •

ΛΕΥΚΗ

	Ρευστότητα	Γεύση	Σύνθεση	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος μονάδας	Κωδικός	Shelf Life	    
CHW-S2BFTZL		Κρεμώδες λευκό χρώμα και τέλεια ισορροπημένη γεύση με κρεμώδεις νότες γάλακτος και καραμέλας.	% ελαχ. cacao 32.6% % γάλα 20.2% % λιπαρά 40%	Callets™ σακούλα	2x	10 kg	CHW-S2BFTZL-558	12 μήνες	• • - - -
W2 Fairtrade certified		ισορροπημένη • γαλακτώδης • κρεμώδης • νότες βανίλιας	% ελαχ. cacao 28.3% % γάλα 21.8% % λιπαρά 36.1%	Callets™ σακούλα	2x	10 kg	W2NVFAIR-554	12 μήνες	• - • • •


* Vegan βάσει λίστας συστατικών: πιθανότητα επαφής λόγω διασταύρωσης παραγωγής δεν έχει ληφθεί υπόψη. Για κάθε σήμανση Δικαιού Εμπορίου απαιτείται έγκυρη πιστοποίηση.

ΟΙ ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ ΜΑΣ ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΖΑΧΑΡΗΣ



Μήπως οι λάτρεις των σοκολατένιων δημιουργιών σας αγαπούν τη σπουδαία γεύση τους, αλλά θέλουν να μειώσουν ή ακόμη και να αποφύγουν τελείως τη ζάχαρη; Αν ναι, τότε οπωσδήποτε θα τους καταπλήξετε με τις σοκολάτες μας χωρίς προσθήκη ζάχαρης. Φτιάχνονται από premium καρπούς κακάο, 100% ανόθευτο βούτυρο κακάο και φυσική βάνιλια bourbon. Ευκαιρία να φτιάξετε πιο υγιεινές σοκολάτες, κεράσματα, κέικ και μπισκότα με την ίδια υπέροχη γεύση και ευκολία, χρησιμοποιώντας τη σήμανση "Χωρίς προσθήκη ζάχαρης" στα τελικά προϊόντα σας.





ΣΚΟΥΡΑ

	Ρευστότητα	Γεύση	Σύνθεση	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος μονάδας	Κωδικός	Shelf Life	KD				
MALCHOC-D		Τολμηρή, ισορροπημένη και συμπαγής σοκολατένια γεύση – η ζάχαρη αντικαθίσταται από μαλτιτόλη.	<table border="1"> <tr> <td>% min. cacao</td> <td>% fat</td> </tr> <tr> <td>54%</td> <td>36%</td> </tr> </table>	% min. cacao	% fat	54%	36%	Πλάκα (ατύλιχτη) Πλάκα	5x 5x	5 kg 5 kg	MALCHOC-DCAL-101 MALCHOC-D-123	24 μήνες	•
% min. cacao	% fat												
54%	36%												

ΓΑΛΑΚΤΟΣ

	Ρευστότητα	Γεύση	Σύνθεση	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος μονάδας	Κωδικός	Shelf Life	KD							
MALCHOC-M		Θαυμάσια ισορροπία κακάο, γάλακτος και γλυκύτητας – παρότι είναι χωρίς προσθήκη ζάχαρης.	<table border="1"> <tr> <td>% min. cacao</td> <td>% milk</td> <td>% fat</td> </tr> <tr> <td>33.9%</td> <td>20.5%</td> <td>36.6%</td> </tr> </table>	% min. cacao	% milk	% fat	33.9%	20.5%	36.6%	Πλάκα (ατύλιχτη) Πλάκα	5x 5x	5 kg 5 kg	MALCHOC-MCAL-101 MALCHOC-M-123	18 μήνες	•	•
% min. cacao	% milk	% fat														
33.9%	20.5%	36.6%														

ΛΕΥΚΗ

	Ρευστότητα	Γεύση	Σύνθεση	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος μονάδας	Κωδικός	Shelf Life	KD							
MALCHOC-W		Πλούσια, κρεμώδης γεύση με νότες καραμέλας και χωρίς προσθήκη ζάχαρης.	<table border="1"> <tr> <td>% min. cacao</td> <td>% milk</td> <td>% fat</td> </tr> <tr> <td>30.7%</td> <td>21.3%</td> <td>38.3%</td> </tr> </table>	% min. cacao	% milk	% fat	30.7%	21.3%	38.3%	Πλάκα	5x	5 kg	MALCHOC-W-123	12 μήνες	•	•
% min. cacao	% milk	% fat														
30.7%	21.3%	38.3%														



ΜΕ ΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΚΑΘΕ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ, ΣΤΗΡΙΖΕΤΕ
ΤΟΥΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΕΣ ΚΑΚΑΟ

ΟΙ ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ ΜΕ ΛΙΓΟΤΕΡΗ ΖΑΧΑΡΗ

Θέλετε να μειώσετε τη ζάχαρη στα γλυκά και τα επιδόρπιά σας; Με τη σοκολάτα eclipse της Callebaut γίνεται! Αυτή η αυθεντική Βελγική σοκολάτα γάλακτος έχει μόνο 1% προσθήκη ζάχαρης και τίποτα τεχνητό. Με διπλάσια περιεκτικότητα σε γάλα και κακάο σε σχέση με την κανονική μας σοκολάτα γάλακτος, είναι πιο σκούρα, πιο απαλή, πιο κρεμώδης και πιο έντονη. Μειώστε την περιεκτικότητα των αγαπημένων σας δημιουργιών σε ζάχαρη κατά 20 έως 50%! Και οι πελάτες σας; Θα λατρεύσουν την πρωτοποριακή σας σύλληψη.









ECLIPSE ΣΟΚΟΛΑΤΑ – ΜΟΝΟ 1% ΖΑΧΑΡΗ - ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Γεύση	Σύνθεση	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος μονάδας	Κωδικός	Shelf Life	KD						
Eclipse Belgian Milk Chocolate	<p>Η σοκολάτα Eclipse έχει μόνο 1% πρόσθετη ζάχαρη, χωρίς σόγια, χωρίς τεχνητά συστατικά, ενώ έχει επίσης 50% λιγότερη ζάχαρη, και περίπου διπλάσια περιεκτικότητα σε γάλα και κακάο σε σχέση με την απλή σοκολάτα γάλακτος</p> <table border="1"> <tr> <td>% min. cacao</td> <td>% milk</td> <td>% fat</td> </tr> <tr> <td>33.9%</td> <td>20.5%</td> <td>38.3%</td> </tr> </table>	% min. cacao	% milk	% fat	33.9%	20.5%	38.3%	Callets™ κουτί	1x	10 kg	CSM-1ECLIPSE53-471	18 μήνες	•
% min. cacao	% milk	% fat											
33.9%	20.5%	38.3%											

CALLETS™ ΜΕ ΑΡΩΜΑΤΑ & ΧΡΩΜΑΤΑ ΜΟΝΑΔΙΚΑ

Αυτά τα γευστικά και χρωματιστά Callets™ αναδεικνύουν τα κελύφη σοκολάτας, τις σοκολατένιες φιγούρες, τις πλάκες σοκολάτας, τις γκανάς, τις μους, σος και τα επιδόρπιά σας κάνοντάς τα ακόμη πιο διασκεδαστικά και συναρπαστικά. Δώστε ώθηση σε κάθε σεζόν με γεύσεις και χρώματα που ξεχωρίζουν. Επιπλέον, παραμένουν εξίσου εύκολα στην επεξεργασία όσο και οι απλές σοκολάτες Callebaut®, με άψογα τελικά αποτελέσματα κάθε φορά.

COLOURED & FLAVOURED

	Ρευστότητα	Γεύση	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος μονάδας	Κωδικός	Shelf Life	ⓀD
Lime		Φρέσκο πράσινο χρώμα και κρεμώδης γεύση με σαφή φρουτώδη γεύση lime.	Calllets™ σακούλα	4x	2.5 kg	LEMON-XX-XXX	12 μήνες	-
Orange Πορτοκάλι		Ζεστό πορτοκαλί χρώμα και κρεμώδης γεύση με σαφή γεύση γλυκού πορτοκαλιού	Calllets™ σακούλα	4x	2.5 kg	ORANGE-XX-XXX	12 μήνες	-
Strawberry Φράουλα		Απαλό ροζ χρώμα και γεύση φράουλας ενισχυμένη με κρεμώδεις νότες	Block Calllets™ σακούλα	5x 4x	5 kg 2.5 kg	STRAWBERRY-123 STRAWBERRY-XX-XXX	12 μήνες	-
Carame Καραμέλα		Πλούσια κρεμώδης κουβερτούρα γάλακτος με υπέροχη πραγματικής καραμέλας	Calllets™ σακούλα	4x	2.5 kg	CHF-N3438CARA-XX-XXX	12 μήνες	-
Cappuccino		Ζεστό καφετί χρώμα και μια γεύση που τα έχει όλα: κρέμα, καφέ, κακάο και λίγη γλυκιά ένταση.	Calllets™ σακούλα	4x	2.5 kg	CAPPUCCINO-XX-XXX	18 μήνες	•
Honey Μέλι		100 % σοκολάτα γάλακτος με πραγματικό μέλι.	Calllets™ σακούλα	4x	2.5 kg	CHF-Q1HONEY-XX-XXX	18 μήνες	•



ΜΕ ΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΚΑΘΕ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ, ΣΤΗΡΙΖΕΤΕ
ΤΟΥΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΕΣ ΚΑΚΑΟ

ΟΙ ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ ΣΕ ΣΚΟΝΗ

Ιδού μια εξαιρετική εναλλακτική στη σκόνη κακάο για να πασπαλίσετε, να διακοσμήσετε ή να δώσετε γεύση στις δημιουργίες σας. Φτιαγμένη από 100% βελγική σοκολάτα, αυτή η σκόνη προσδίδει έντονη, γλυκόπικρη, σοκολατένια γεύση, διαλύεται εύκολα και είναι πανεύκολη στην επεξεργασία. Απλώς τέλειο προϊόν για να εντείνει τη σοκολατένια γεύση σε κρέμες, μους, παγωτά, γεμίσεις και γκανάς. Η σοκολάτα σε σκόνη είναι επίσης υπέροχη για να πασπαλίσετε κέικ και επιδόρπια ή κεράσματα και τρουφάκια.



ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΣΕ ΣΚΟΝΗ

Γεύση	Σύνθεση	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος μονάδας	Κωδικός	Shelf Life
Έντονη σοκολατένια γεύση με γεμάτο σώμα στερεού κακάο και ισορροπημένη γλυκιά γεύση - λιώνη στο στόμα.	100% σοκολάτα σε σκόνη	Σακούλα	1x	20 kg	CHOC-PNV-782	18 μήνες

ΤΑ ΚΕΛΥΦΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Τα κελύφη μας (truffle shells | τραφλ σελς) είναι ιδανικά για να φτιάξετε τέλεια τρούφακια, πραλίνες και σοκολατένια lollipops. Τα κελύφη αυτά είναι ολοσφαιρικά με εξαίσιο σπάσιμο (snap), και έντονη σοκολατένια γεύση. Μια πρακτική οπή επιτρέπει να τα γεμίσετε με οποιαδήποτε ρευστή γκανάς, πραλίνα ή κρέμα γέμιση θέλετε. Απλώς βουτήξτε τα Truffle Shells σας σε στρωμένη σοκολάτα και μετά κυλήστε τα σε σκόνη κακάο, σοκολατένια ξύσματα (shavings), blossoms, Crispearls™, ή τρούφα. Αφήστε τη δημιουργικότητά σας ελεύθερη και αυτοσχεδιάστε.



TRUFFLE SHELLS | ΚΕΛΥΦΗ ΓΙΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΚΙΑ

Τεύση	Σύνθεση	Διάσταση	Τεμάκια	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος μονάδας	Κωδικός	Shelf Life	
Dark Σκούρα	Υπέροχο snar και έντονη γεύση σκούρας βελγικής σοκολάτας	52.7% ελάχ. στερεά κακάο	25 mm W	504 126.	Κουτί Κουτί	1x 1x	1.36 kg 0.34 kg	CHD-TS-17137-999 CHD-TS-17312-999	24 μήνες
Milk Γάλακτος	Καραμελένια και κρεμώδης σοκολάτα γάλακτος με υπέροχο snar.	35.6% ελάχ. στερεά κακάο 20.2% ελάχ. στερεά γάλακτος	25 mm W	504 126.	Κουτί Κουτί	1x 1x	1.36 kg 0.34 kg	CHM-TS-17140-999 CHM-TS-17320-999	18 μήνες
White Λευκή	Πλούσια κρεμώδης γεύση λευκής σοκολάτας με υπέροχο snar.	30.6% ελάχ. στερεά κακάο	25 mm W	504	Κουτί	1x	1.36 kg	CHW-TS-17141-999	12 μήνες

TA CHOCOLATE CUPS

Κομψά φλιτζανάκια από σοκολάτα γίνονται θαυμάσια σκεύη για να σερβίρετε επιδόρπια ακόμη και σε πολυπληθείς εκδηλώσεις. Φτιάχνονται αποκλειστικά με 100% σοκολάτα Callebaut®, και μπορείτε να τα γεμίσετε με ποικιλία γεμίσεων: γκανάς, κρέμες, μους ακόμη και φρούτα. Τα chocolate cups μας είναι φυσικά και πάρα πολύ πρακτικά, καθώς είναι πολύ εύκολο να τα γεμίσετε και να τα διακοσμήσετε.



CHOCOLATE CUPS | ΚΕΛΥΦΗ ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΑ

	Γεύση	Διαστάσεις	Αρ. Τεμαχίων	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος μονάδας	Κωδικός	Shelf Life	ⓀD
Snobinettes Marbled	Πολύ μικρά σοκολατένια φλιτζανάκια που μοιάζουν χειροποίητα	27 mm Πλάτος (χείλους) x 26 mm Ύψος x 23 mm Π (βάσης)	270	Κουτί	1x	1.3 kg	CHX-CP-10729-999	12 μήνες	•
Small Carved Cups	Μικρά φλιτζανάκια σκούρας σοκολάτας που μοιάζουν χειροποίητα.	27 mm Πλάτος (χείλους) x 26 mm Ύψος x 23 mm Π (βάσης)	270	Κουτί	1x	1.3 kg	CHD-CP-05766-999	12 μήνες	•
After Dinner Cups Dark	Ψηλά, με εγκοπές σοκολατένια φλιτζανάκια..	30 mm Πλάτος (χείλους) x 32 mm Ύψος x 22 mm Π (βάσης)	53	Κουτί	4x	0.424 kg	CHD-CP-13948-999	24 μήνες	-
A la Carte Cups Dark	Στρογγυλά φλιτζανάκια σκούρας σοκολάτας.	35 mm Πλάτος (χείλους) x 23 mm Ύψος x 28 mm Π (βάσης)	96 432	Κουτί Κουτί	4x 1x	0.547 kg 2.46 kg	CHD-CP-13949-999 CHD-CP-07566-999	24 μήνες	- •
A la Carte Cups White	Στρογγυλά σοκολατένια κελύφη από λευκή σοκολάτα	35 mm Πλάτος (χείλους) x 23 mm Ύψος x 28 mm Π (βάσης)	96	Κουτί	4x	0.547 kg	CHW-CP-13950-999	12 μήνες	•
Marie-Charlotte Dark	Χαμηλά κελύφη που μοιάζουν χειροποίητα.	60 mm Πλάτος (χείλους) x 35 mm Ύψος x 55 mm Π (βάσης)	135	Κουτί	1x	2.25 kg	CHD-CP-10631-999	24 μήνες	•
Iris Cups White & Dark	Κελύφη σε σχήμα κρίνου με πέταλα..	41 mm Πλάτος (χείλους) x 26 mm Ύψος x 27 mm Π (βάσης)	96	Κουτί	1x	0.48 kg	CHX-CP-13994-999	12 μήνες	•
Coffee Cups Dark	Κομψά σοκολατένια φλιτζανάκια του καφέ, από σκούρα σοκολάτα.	56 mm Πλάτος (χείλους) x 21 mm Ύψος x 44 mm Π (βάσης)	72 312	Κουτί Κουτί	4x 1x	0.504 kg 2.18 kg	CHD-CP-13951-999 CHD-CP-10626-999	24 μήνες	•
Coffee Cups Marbled	Εντυπωσιακά κελύφη από έναν συνδυασμό σκούρας και λευκής σοκολάτας.	56 mm Πλάτος (χείλους) x 21 mm Ύψος x 44 mm Π (βάσης)	312	Κουτί	1x	2.18 kg	CHX-CP-13953-999	12 μήνες	•
Coffee Cups White	Θαυμάσια κελύφη με την καραμελένια λευκή γεύση της λευκής σοκολάτας..	56 mm Πλάτος (χείλους) x 21 mm Ύψος x 44 mm Π (βάσης)	72	Κουτί	4x	0.504 kg	CHW-CP-13952-999	12 μήνες	•
Small Shaped Cups	Σετ από χαμηλά σοκολατένια κελύφη σε διάφορα σχήματα.	45 mm Πλάτος (χείλους) x 15 mm Ύψος x 35 mm Π (βάσης)	312	Κουτί	1x	1.69 kg	CHD-CP-05767-999	24 μήνες	•

ΤΑ ΤΡΑΓΑΝΑ INCLUSIONS

Ο όρος inclusion (Inκλούζιον) αφορά κάθε τι που μπαίνει μέσα σε γεμίσεις, ζύμες, παγωτά για να διαφοροποιήσει και να κάνει πιο ενδιαφέρουσα την υφή και τη γεύση ενός γλυκού, ενώ μπορεί να χρησιμοποιηθούν και στην επιφάνεια των γλυκών ως διακοσμητικά. Αυτά τα μικρά θαύματα της ζαχαροπλαστικής αναγορεύουν κάθε σοκολατένια απόλαυση σε μοναδική, αξέχαστη εμπειρία και για αυτό σας προτείνουμε τα μικροσκοπικά, γυαλιστερά ψημένα κομμάτια μπισκότου επικαλυμμένα με Finest Belgian Chocolate, ή την υπέροχα καραμελωμένη τριμμένη βάφλα Pailleté Feuilletine για να ροφήματα, επιδόρπια, παγωτά, πάστες, τούρτες, σοκολατάκια και ό,τι άλλο φανταστείτε.



CRISPEARLS™

Γεύση	Σύνθεση	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος μονάδας	Κωδικός	Shelf Life	KO D	هلال
Dark Σκούρα	Μικρές γυαλιστερές πέρλες σκούρας σοκολάτας με καρδιά τραγανού μπισκότου.	84% ελάχ. σοκολάτα 50,4% ελάχ. στερεά κακάο 15% ελάχ. τραγανό μπισκότο	Επανασφραγιζόμενη σακούλα Κουτί	4x 4x 1x	800 g 800 g 10 kg	CEW-CC-D1CRIE0-W97 CED-CC-D1CRISP-W97 CED-CC-D1CRISP-12A	12 μήνες	• •
Milk Γάλακτος	Μικρές γυαλιστερές πέρλες σκούρας σοκολάτας με καρδιά τραγανού ψημένου μπισκότου.	84% ελάχ. σοκολάτα 28,3% ελάχ. στερεά κακάο 15% ελάχ. τραγανό μπισκότο	Επανασφραγιζόμενη σακούλα Κουτί	4x 1x	800 g 10 kg	CEM-CC-M1CRIE0-W97 CEM-CC-M1CRISP-12A	12 μήνες	• •
White Λευκή	Tiny, shiny pearls in white chocolate with a heart of crunchy, toasted biscuit.	84% ελάχ. σοκολάτα 25,2% ελάχ. στερεά κακάο 15% ελάχ. τραγανό μπισκότο	Επανασφραγιζόμενη σακούλα Κουτί	4x 1x	800 g 10 kg	CEW-CC-W1CRIE0-W97 CEW-CC-W1CRISP-12A	12 μήνες	• •
Salted Caramel Αλμυρή Καραμέλα	Tiny, shiny pearls in caramel milk chocolate with a heart of crunchy, toasted biscuit.	84% ελάχ. σοκολάτα 31,3% ελάχ. στερεά κακάο 15% ελάχ. τραγανό μπισκότο	Επανασφραγιζόμενη σακούλα Κουτί	4x 1x	800 g 10 kg	CEF-CC-CARAME0-W97 CEF-CC-CARAMEL-12A	12 μήνες	• •
Ruby	Tiny, shiny pearls in ruby chocolate with a heart of crunchy, toasted biscuit.	84% ελάχ. σοκολάτα 47,3% ελάχ. στερεά κακάο 15% ελάχ. τραγανό μπισκότο	Επανασφραγιζόμενη σακούλα	4x	800 g	CER-CC-R1CRIE0-W97	12 μήνες	• •
Mix of Dark, Milk & White	Ανάμεικτες πέρκες σκούρας, γάλακτος και λευκής σοκολάτας με καρδιά τραγανού μπισκότου.	63,5% ελάχ. σοκολάτα 35% ελάχ. τραγανό μπισκότο	Sprinkler Κουτί	10x 1x	425 g 10 kg	CEM-CC-MIMIXE0-999 CEM-CC-MINIMIX-12A	12 μήνες	• - • •

PAILLETÉ FEUILLETINE | ΦΕΓΙΕΤΙΝΗ

Γεύση	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος μονάδας	Κωδικός	Shelf Life
Μικρά κομμάτια (νιφάδες) λεπτής και ελαφρώς καραμελωμένης βάφλας	Κουτί	4x	2.5 kg	M-7PAIL-401	12 μήνες

ΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΑ ΡΟΛΛΑ & ΞΥΣΜΑΤΑ

Είτε για την αγαπημένη σας Black Forest είτε για κάποιο ρόφημα σοκολάτας που απαιτεί ιδιαίτερες πινελιές σοκολάτας, τα σοκολατένια διακοσμητικά μας κερδίζουν τις εντυπώσεις με την πρώτη ματιά. Τα blossoms (μοιάζουν με τυλιγμένα πέταλα λουλουδιών) και τα μικρά ρολλά (curls) σοκολάτας είναι μοναδικά για να μετατρέψετε τα γλυκά, τα επιδόρπια και τα τρουφάκια σας σε κομψές δημιουργίες. Τέλος, τα shavings (ξύσματα) είναι τέλεια για να τα ρίξετε σε επιδόρπια, παγωτά και γλυκά μετατρέποντάς τα σε πραγματική πρόκληση για τους λάτρεις της σοκολάτας.



CHOCOLATE SHAVINGS | ΞΥΣΜΑΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

	Γεύση	Σύνθεση	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος Μονάδας	Κωδικός	Shelf Life	ⓀD
Dark	Λεπτά ακανόνιστα ξύσματα σοκολάτας με ωραίο snap - λιώνουν υπέροχα στο στόμα απελευθερώνοντας εξαιρετική γεύση ατόφιας σοκολάτας.	100% σοκολάτα	Κουτί	1x	2.5 kg	CHD-SV-13944-999	24 μήνες	•
Milk	Λεπτά ακανόνιστα ξύσματα σοκολάτας με ωραίο snap - λιώνουν υπέροχα στο στόμα απελευθερώνοντας θαυμάσια γεύση σοκολάτας γάλακτος με αρώματα κακάο και νότες καραμέλας.	100% σοκολάτα	Κουτί	1x	2.5 kg	CHM-SV-13945-999	18 μήνες	•
White	Λεπτά ακανόνιστα ξύσματα σοκολάτας με ωραίο snap - λιώνουν υπέροχα στο στόμα πλημμυρίζοντας τον ουρανίσκο με κρεμώδη γεύση λευκής σοκολάτας με νότες καραμέλας.	100% σοκολάτα	Κουτί	1x	2.5 kg	CHW-SV-13946-999	12 μήνες	•

BUTTER CURLY™ CHOCOLATE

	Γεύση	Διαστάσεις	Αριθμός τεμαχίων	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος μονάδας	Κωδικός	Shelf Life
Marbled	Μοιάζουν με τα ρολά βουτύρου αλλά είναι φτιαγμένα με δεξιοτεχνία από ανάμεικτη σκούρα και λευκή σοκολάτα..	19 mm Π x 16 mm Υ	200	Κουτί	4x	400 g	CHX-DC-15210-999	18 μήνες
White	Ρολλά λευκής σοκολάτας σε σχήμα που μιμείται τα ρολλά από βούτυρο..	19 mm Π x 16 mm Υ	200	Κουτί	4x	400 g	CHW-DC-15208-999	12 μήνες

CHOCOLATE BLOSSOMS & CURLS | ΠΟΛΛΑ ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΑ


	Γεύση	Σύνθεση	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος Μονάδας	Κωδικός	Shelf Life	ⓀD
Dark	Από 100% σκούρα σοκολάτα, τα blossoms προσθέτουν πινελιές κομψότητας στα επιδόρπια, τα γλυκά και τα ροφήματα.	100% σοκολάτα	Κουτί Κουτί	4x 1x	1 kg 2.5 kg	CHD-BS-19494-999 CHD-BS-13938-999	24 μήνες	•
Milk	Τα blossoms από σοκολάτα γάλακτος προσθέτουν πινελιές κομψότητας σε κάθε δημιουργία σας.	100% σοκολάτα	Κουτί Κουτί	4x 1x	1 kg 2.5 kg	CHM-BS-19497-999 CHM-BS-13939-999	18 μήνες	•
White	Τα blossoms από λευκή σοκολάτα προσθέτουν πινελιές κομψότητας σε κάθε δημιουργία σας.	100% σοκολάτα	Κουτί Κουτί	4x 1x	1 kg 2.5 kg	CHW-BS-19495-999 CHW-BS-13940-999	12 months	•
White & Dark	Ανάμεικτα blossoms λευκής και σκούρας σοκολάτας προσθέτουν πινελιές κομψότητας σε κάθε δημιουργία σας..	100% σοκολάτα	Κουτί	4x	1 kg	CHX-BS-19498-999	12 months	-
Caramel	Τα blossoms από σοκολάτα καραμέλας προσθέτουν πινελιές κομψότητας σε κάθε δημιουργία σας.	100% σοκολάτα	Κουτί	4x	1 kg	CHF-BS-19500-999	12 months	-
Strawberry	Από σοκολάτα με γεύση φράουλα, τα blossoms αυτά προσδίδουν κομψότητα σε κάθε δημιουργία σας.	100% σοκολάτα	Κουτί	4x	1 kg	CHF-BS-19501C-999	12 months	-
Small Tagliatelli	Ακανόνιστες λεπτές λωρίδες από 100% σκούρα σοκολάτα.	100% σοκολάτα	Κουτί	4x	600 g	CHD-SV-13964-999	24 months	•

ΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΑ ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΑ


Συμπληρώστε τις δημιουργίες σας με πινελιές από μικροσκοπικά, τραγανά κομματάκια σοκολάτας που θα αναδείξουν την τέχνη σας. Προσθέτουν γεύση και υφή σε γκανάς, γεμίσεις και μπορούν να αναμειχθούν σε κάθε σοκολατένια δημιουργία σας για να την κάνουν ακόμη πιο προκλητική. Οι νιφάδες μας, οι τρούφες και τα συναρπαστικά ChocRocks™ φτιάχνονται από 100% σοκολάτα Callebaut® και η επεξεργασία τους γίνεται με απόλυτα φυσικό τρόπο. Τα ChocRocks™ μας περιέχουν λιγότερο βούτυρο κακάο ώστε να είναι ανθεκτικά σε ψήσιμο μέχρι και στους 200°C. Αναμείξτε τα σε ζύμη για μάφινς, μπράουνι, κέικ ή ό,τι άλλο υπαγορεύει η δημιουργικότητά σας και φυσικά μπορείτε να τα σκορπίσετε και από πάνω λίγο πριν τελειώσει το ψήσιμο για ακόμη πιο εντυπωσιακό αποτέλεσμα.



CHOCOLATE FLAKES | ΝΙΦΑΔΕΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

	Γεύση	Σύνθεση	Διάσταση	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος μονάδας	Κωδικός	Shelf Life	K D 
Dark S	Μικρές, ακανόνιστες, γυαλιστερές, τραγανές νιφάδες με έντονη γεύση σκούρας σοκολάτας.	100% σοκολάτα	1.5-2.7 mm	Σακούλα Σακούλα	10x 4x	1 kg 5 kg	SPLIT-4-D-XX-XXX SPLIT-4-D-XX-XXX	24 μήνες	• -
Dark L	Μεγάλες ακανόνιστες, γυαλιστερές, τραγανές νιφάδες με έντονη γεύση σκούρας σοκολάτας.	100% σοκολάτα	2.7-6.5 mm	Σακούλα Σακούλα	10x 4x	1 kg 5 kg	SPLIT-9-D-XX-XXX SPLIT-9-D-XX-XXX	24 μήνες	• •
Milk S	Μικρές, ακανόνιστες, γυαλιστερές, τραγανές νιφάδες με γεύση σοκολάτας που συνδυάζει το κακάο με την καραμέλα.	100% σοκολάτα	1.5-2.7 mm	Σακούλα Σακούλα	10x 4x	1 kg 5 kg	SPLIT-4-M-XX-XXX SPLIT-4-M-XX-XXX	18 μήνες	• •
Milk L	Μεγάλες, ακανόνιστες, γυαλιστερές, τραγανές νιφάδες με γεύση σοκολάτας που συνδυάζει το κακάο με την καραμέλα.	100% σοκολάτα	2.7-6.5 mm	Σακούλα Σακούλα	10x 4x	1 kg 5 kg	SPLIT-9-M-XX-XXX SPLIT-9-M-XX-XXX	18 μήνες	• •

CHOCOLATE VERMICELLI

	Γεύση	Σύνθεση	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος μονάδας	Κωδικός	Shelf Life	K D 
Dark	Μικροσκοπική, γυαλιστερή και τραγανή τρούφα σκούρας σοκολάτας με έντονη γεύση κακάο.	100% σοκολάτα	Σακούλα Σακούλα	10x 4x	1 kg 5 kg	CHK-D-XX-XXX CHK-D-XX-XXX	24 μήνες	•
Milk	Μικροσκοπική, γυαλιστερή και τραγανή τρούφα σοκολάτας γάλακτος με υπέροχη γεύση κακάο και νέτες καραμέλας.	100% σοκολάτα	Σακούλα Σακούλα	10x 4x	1 kg 5 kg	CHK-M-XX-XXX CHK-M-XX-XXX	18 μήνες	•
White	Μικροσκοπική, γυαλιστερή και τραγανή τρούφα από βελούδινη λευκή σοκολάτα.	100% σοκολάτα	Σακούλα	10x	1 kg	CHK-W-XX-XXX	12 μήνες	•

CHOCROCKS™

	Γεύση	Σύνθεση	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος μονάδας	Κωδικός	Shelf Life
Dark L	Μεγάλα, ακανόνιστα κομμάτια σκούρας σοκολάτας με ακατέργαστη όψη ιδανικά για διακόσμηση, κατάλληλα για ψήσιμο.	100% σοκολάτα	Σακούλα	4x	2.5 kg	CHD-GL-47X11-556	24 μήνες
Dark S	Μικρά, ακανόνιστα κομμάτια σκούρας σοκολάτας με ακατέργαστη όψη ιδανικά για διακόσμηση, κατάλληλα για ψήσιμο.	100% σοκολάτα	Sprinkler	10x	600 g	CHD-GL-24IN-999	12 μήνες
Milk L	Μεγάλα, ακανόνιστα κομμάτια σοκολάτας γάλακτος με ακατέργαστη όψη ιδανικά για διακόσμηση, ανθεκτικά και στο ψήσιμο.	100% σοκολάτα	Σακούλα	4x	2.5 kg	CHM-GL-47U23S-556	18 μήνες

ΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΑ STICKS & ΜΑΚΡΙΑ ΡΟΛΛΑ

Είναι φανταχτερά και ξεχωρίζουν τραβώντας τα βλέμματα σε όποιο ζεστό ή κρύο ρόφημα σοκολάτας, παγωτό ή κέικ τα χρησιμοποιήσετε. Είναι παράλληλα εξαιρετική επιλογή για να διακοσμήσετε τις εποχικές δημιουργίες σας. Το απάλο snap και η έντονη σοκολατένια γεύση μετατρέπουν τα διακοσμητικά σε γευστικές νότες που αναδεικνύουν τούρτες, πάστες και επιδόρπια. Λεπτεπίλεπτα, μοιάζουν χειροποίητα και σχετικά μεγάλου μήκους, συνιστούν την πιο κομψή επιλογή για να ολοκληρώσετε εύκολα και εντυπωσιακά τις δημιουργίες σας. Διαλέξτε ένα ή περισσότερα για να πετύχετε το δικό σας στυλιστικό ...κρεσέντο σε τούρτες, ατομικά γλυκά, επιδόρπια, πιάτα και milkshake!



CHOCOLATE STICKS

	Γεύση	Διαστάσεις	Αριθμός τεμαχίων	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος μονάδας	Κωδικός	Shelf Life	ⓀD
Rubens Dark	Κομψά μακριά στικ σκούρας σοκολάτας που σπάνε υπέροχα και λιώνουν στο στόμα.	200 mm W 100 mm W	±110 ±225	Κουτί Κουτί	4x 4x	900 g 900 g	CHD-PC-13982-999 CHD-PC-13986-999	24 μήνες	•
Rubens White	Κομψά μακριά στικ λευκής σοκολάτας που σπάνε υπέροχα και λιώνουν στο στόμα.	200 mm W	±110	Κουτί	4x	900 g	CHW-PC-13983-999	12 μήνες	•
Rembrandt Dark & White	Κομμά διακοσμητικά στικ σκούρας και λευκής σοκολάτας που συναρπάζουν κάθε φορά που τα χρησιμοποιείτε.	200 mm W	±110	Κουτί	4x	900 g	CHX-PC-13987-999	24 μήνες	•
Picasso White & Dark	Τα κομψά διακοσμητικά στικ για εντυπωσιακές αντιθέσεις λευκής και σκούρας σοκολάτας στις δημιουργίες σας.	200 mm W	±110	Κουτί	4x	900 g	CHX-PC-13985-999	12 μήνες	•
Van Gogh Marbled	Σοκολατένια στικ με εφέ μαρμάρου και υπέροχη γεύση, που λιώνουν στο στόμα.	200 mm W	±110	Κουτί	4x	900 g	CHX-PC-13984-999	12 μήνες	•

CHOCOLATE ROLLS

	Γεύση	Διαστάσεις	Αριθμός τεμαχίων	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος μονάδας	Κωδικός	Shelf Life	ⓀD
Dark & White	Ρολλό ψηλό από σκούρα και λευκή σοκολάτα με υπέροχο σναπ.	40 mm W	±420	Κουτί	4x	700 g	CHX-RO-14007-999	12 μήνες	•

ΕΙΔΙΚΑ ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΑ ΓΕΩΜΕΤΡΙΚΑ ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΑ

Η σειρά διακοσμητικών μας που είναι γνωστή με το όνομα "fans and fantasy", θα δώσει αυτομάτως στα γλυκά και τα επιδόρπιά σας ένα τελικό άγγιγμα κομψότητας. Μετατρέψτε κάθε δημιουργία σας σε ελκυστικό πόλο έλξης για τα βλέμματα με την υψηλή αισθητική σε κλασικά, διαχρονικά σχέδια. Φτιάχνονται από 100% σοκολάτα Callebaut, για να προσδώσουν ανυπέβλητη γεύση, υπέροχο σναπ και βελούδινη υφή με εξαίσια αρώματα σε παγωτά, μους, μπαβαρούα...



CHOCOLATE FANS & FANTASY

	Γεύση	Διαστάσεις	Αριθμός τεμαχίων	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος μονάδας	Κωδικός	Shelf Life	ⓀD
Chocolate Stars Dark	Πλακίδια σε σχήμα αστεριού από βελγική σκούρα σοκολάτα.	25 mm Υ	352	Κουτί	8x	480 g	CHD-25-19574-999	24 μήνες	-
Chocolate Stars Milk	Πλακίδια σε σχήμα αστεριού από βελγική σοκολάτα γάλακτος.	25 mm Υ	352	Κουτί	8x	480 g	CHM-25-19616-999	18 μήνες	-
Chocolate Stars White	Πλακίδια σε σχήμα αστεριού από βελγική λευκή σοκολάτα.	25 mm Υ	352	Κουτί	8x	480 g	CHW-25-19617-999	12 μήνες	-
Jura Point White & Dark	Τρίγωνα πλακίδια με γοητευτικό snap από ένα συνδυασμό λευκής και σκούρας σοκολάτας που λιώνει στο στόμα.	35 mm Π x 55 mm Υ	490	Κουτί	4x	900 g	CHX-DC-10625-999	12 μήνες	•
Jura Square White & Dark	Τετράγωνα πλακίδια με γοητευτικό snap από ένα συνδυασμό λευκής και σκούρας σοκολάτας που λιώνει στο στόμα.	40 mm Π x 40 mm Υ	360	Κουτί	4x	1.14 kg	CHX-DC-13956-999	12 μήνες	•
Mini Cake Tops Round	Στρογγυλά διακοσμητικά πλέγματα από σκούρα σοκολάτα	50 mm Ø	350	Κουτί	12x	780 g	CHD-DC-13965-999	24 μήνες	•
Feathers	Διακοσμητικά φτερά σκούρας σοκολάτας.	60 mm Π	150	Κουτί	12x	650 g	CHD-DC-13958-999	24 μήνες	•
Large Napkin Ring Dark	Δαχτύλιος σκούρας σοκολάτας με υφή πλέγματος	45 mm Π x 60 mm Υ	50	Κουτί	1x	600 g	CHD-DC-10728-999	24 μήνες	-
Special Chocolate Decor	Εξαίσια διακοσμητικά σχέδια σε σκούρα σοκολάτα με έντονη λάμψη.	60 mm Υ	575	Κουτί	12x	675 g	CHD-DC-05761-999	24 μήνες	•
Chocolate Grid	Πλέγμα σκούρας σοκολάτας με σατινέ λάμψη.	250 mm Π x 360 mm Υ	11	Κουτί	4x	1.485 kg	CHD-DC-05762-999	24 μήνες	•

ΤΑ ΠΑΚΕΤΑ ΛΙΑΝΙΚΗΣ

Ιδού ένα φλιτζανάκι ακαταμάχητο. Φτιαγμένο με λεπτή γυαλιστερή σκούρα σοκολάτα Callebaut® 100%, το Victoria Cup θα αναδείξει τα επιδόριά σας. Εκτός από κομψά είναι και εξαιρετικά εύκολα στη χρήση, καθώς το πλατύ άνοιγμα επιτρέπει να γεμίσετε και να διακοσμήσετε χωρίς δυσκολία. Τα Victoria Cups είναι ιδανικά και για καφέ ή για μπουφέ και εκδηλώσεις. Σε συνδυασμό με τα σοκολατένια διακοσμητικά μας, θα βάλετε την προσωπική σφραγίδα σας στις δημιουργίες σας. Αναζητήστε τα σε κομψές πρακτικές συσκευασίες.



ΠΑΚΕΤΑ ΛΙΑΝΙΚΗΣ | RETAIL PACKAGING

	Γεύση	Διαστάσεις	Αριθμός τεμαχίων	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος μονάδας	Κωδικός	Shelf Life
Victoria Cups	Φλιτζανάκια από γυαλιστερή σκούρα σοκολάτα με δυνατή γεύση κακάο..	65 mm Π (χείλος) x 30 mm Υ x 40 mm Π (βάση)	8	Κουτί	8x	960 g	CHD-CP-15441-999	24 μήνες

ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΑΚΑΟ

Αγνά, πρώτογενή συστατικά κακάο για αυθεντικές εμπειρίες σοκολάτας, που προέρχονται από τους ανώτερους καρπούς κακάο. Είναι τέλεια για να δημιουργήσετε και να τελειοποιήσετε τις μοναδικές σοκολατένιες συνταγές σας. Θα γίνουν η ψυχή των σοκολατένιων συνταγών σας. Ανακαλύψτε την μεγάλη ποικιλία ανόθευτων συστατικών που θα δώσουν ώθηση στις δημιουργίες σας με έντονο και αυθεντικό σοκολατένιο χαρακτήρα.





COCOA NIBS

	Γεύση	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος μονάδας	Κωδικός	Shelf Life
Nibs	Σπασμένα κελύφη καρπών κακάο, με άρωμα αγνού, καβουρδισμένου κακάο, προσδίδουν απολαυστική τραγανότητα στις συνταγές σας.	Σακούλα	4x	800 g	NIBS-S502-X47	24 μήνες


ΚΑΚΑΟΜΑΖΑ

	Γεύση	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος μονάδας	Κωδικός	Shelf Life		
CM	Η κακαομάζα θα γίνει η αγνή, ανόθευτη, χωρίς προσθήκη γλυκαντικών ψυχή της σοκολάτας σας	Callets™ σακούλα	4x	2.5 kg	CM-CAL-XX-XXX	24 μήνες	•	•

ΒΟΥΤΥΡΟ ΚΑΚΑΟ

	Γεύση	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος μονάδας	Κωδικός	Shelf Life		
CB	Αγνό βούτυρο κακάο, που παράγεται με έκθλιψη ολόκληρων καβουρδισμένων καρπών κακάο - ουδέτερο σε γεύση και χρώμα.	Δοχείο	4x	4 kg	CB-655	24 μήνες	•	•
NCB	Αγνό βούτυρο κακάο, παράγεται με έκθλιψη ολόκληρων καβουρδισμένων καρπών κακάο - ουδέτερο χρώμα και ουδέτερη γεύση..	Δοχείο	4x	3 kg	NCB-HD03-654	24 μήνες	•	-
Mycryo™	100% αγνό βούτυρο κακάο σε μορφή πούδρας. Απόλυτα φυσικό για τέλειο στρώσιμο και τηγάνισμα. Για στρώσιμο, προσθέτουμε 2% Mycryo™ σε σωστά λιωμένη σοκολάτα και ανακατεύουμε. Για τηγάνισμα/ψήσιμο, πασπαλίζουμε με Mycryo™ φρέσκα υλικά και τηγανίζουμε ή ψήνουμε.	Κουτί	10x	600 g	NCB-HD706-W44	12 μήνες	-	-

ΚΑΚΑΟ ΣΕ ΣΚΟΝΗ

	Γεύση	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος μονάδας	Κωδικός	Shelf Life	
CP	Συμπαγής σοκολατένια γεύση - ζεστό καφετί χρώμα..	Σακούλα Σακούλα	20x 4x	1 kg 5 kg	CP-776 CP-777	24 μήνες	•

ΟΙ ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ

Brésiennes και καβουρδισμένα σπασμένα φουντούκια, θα σας βοηθήσουν να εμπλουτίσετε τις συνταγές σας για σοκολατάκια, ζαχαροπλαστική και επιδόρπια με φρέσκια, φυσική γεύση. Οι ξηροί καρποί μας είναι κορυφαίας ποιότητας και προέρχονται από αυστηρά επιλεγμένους καλλιεργητές σε Τουρκία, Ιταλία, Ισπανία και ΗΠΑ (Καλιφόρνια). Όλοι οι ξηροί καρποί μας καβουρδίζονται, σπάνε, αλέθονται, καραμελώνονται και συσκευάζονται εντός 12 ωρών.

Δίνουν υπέροχη υφή, εμπλουτίζουν και διακοσμούν τα σοκολατάκια και τις πλάκες σοκολάτας. Όταν αναμειγνύονται σε σοκολάτα, γκανάς, πραλίνες και πάστες ξηρών καρπών, παραμένουν τραγανοί. Όταν μπαίνουν σε κρέμες ή παρασκευές με βάση το νερό, οι chefs μας συμβουλεύουν να τους προσθέσετε στο σερβίρισμα για να μην τραβήξουν υγρασία τα brésiennes.



ΣΠΑΣΜΕΝΟΙ ΚΑΒΟΥΡΔΙΣΜΕΝΟΙ ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ

	Γεύση	Σύνθεση	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος μονάδας	Κωδικός	Shelf Life	ⓀD
Σπασμένα καβουρδισμένα Φουντούκια	Ωραία τραγανή γεύση καβουρδισμένου φουντουκιού με απαλές νότες φρούτων.	100% φουντούκια	Σακούλα Vacuum	6x	1 kg	NUN-PI-HA213-U11	6 μήνες	.

ΣΠΑΣΜΕΝΟΙ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΟΙ ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ


	Γεύση	Σύνθεση	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος μονάδας	Κωδικός	Shelf Life	ⓀD
Bresilienne Φουντούκι	Τραγανά καραμελωμένα κομμάτια φουντουκιού	37% φουντούκια	Σακούλα Vacuum Σακούλα Vacuum	6x 4x	1 kg 5 kg	NAN-CR-HA3714-U11 NAN-CR-HA3714-T64	9 μήνες	.
Bresilienne Αμύγδαλο	Τραγανά με φρουτώδη γεύση αμυγδάλου και απαλές νότες καβουρδίσματος	37% αμύγδαλα	Σακούλα Vacuum	3x	1 kg	NAN-CR-AL3724-T66	9 μήνες	-
Bresilienne Φιστίκι	Καραμελωμένα και μέτρια καβουρδισμένα κομμάτια φιστικιών..	37% φιστίκια	Σακούλα Vacuum	3x	1 kg	NAO-CR-PI3724-T66	9 μήνες	-

ΟΙ ΠΑΣΤΕΣ ΞΗΡΩΝ ΚΑΡΠΩΝ & ΠΡΑΛΙΝΕΣ

Ανακαλύψτε τις υπέροχες, ομοιογενείς πάστες Ξηρών καρπών και πραλίνες με αυθεντική γεύση Callebaut®. Φτιάχνονται με ανώτερης ποιότητας Ξηρούς καρπούς από Τουρκία, Ιταλία, Ισπανία και ΗΠΑ (Καλιφόρνια). Συλλέγονται όταν έχουν ωριμάσει σωστά και αποθηκεύονται σε άριστες συνθήκες. Καβουρδίζονται το αργότερο εντός 12 ωρών από το καθάρισμά τους για την προστασία των αιθέριων ελαίων τους και για να διατηρήσουν τα απαλά, φρουτώδη αρώματά τους. Αναμείξτε με σοκολάτα για να φτιάξετε γεμίσεις για τα σοκολατάκια σας και τις πλάκες σοκολάτας ή χρησιμοποιήστε για να αρωματήσετε τις κρέμες, τις μους και τα παγωτά σας.



ΠΑΣΤΕΣ ΞΗΡΩΝ ΚΑΡΠΩΝ

	Γεύση	Σύνθεση	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος μονάδας	Κωδικός	Shelf Life	KD 
Pure Roasted Hazelnut Paste	Δυνατή γεύση φουντουκιού με άρωμα καβουρδίσματος - βελούδινη υφή.	100% φουντούκια	Δόχειο Δόχειο	4x 2x	5 kg 5 kg	PNP-663 PNP-T14	12 μήνες	: :
Pure Pistachio Paste	Ελαφριά φρουτώδης και άγλυκη γεύση φιστικιού - βελούδινη υφή.	100% φιστίκια	Δόχειο	8x	1 kg	NPO-PII-T62	12 μήνες	- -
Almond & Hazelnut Paste	Ζεστό χρυσαφένιο χρώμα και βελούδινη αίσθηση στο στόμα. Ευχάριστη γλυκιά γεύση με ντελικάτη ισορροπημένη γεύση καβουρδισμένου αμυγδαλού με έντονες νότες φουντουκιού και καβουρδίσματος..	24% αμύγδαλα 24% φουντούκια	Δόχειο	2x	5 kg	PRAMANO-T14	12 μήνες	- -

ΠΡΑΛΙΝΕΣ ΞΗΡΩΝ ΚΑΡΠΩΝ

	Γεύση	Σύνθεση	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος μονάδας	Κωδικός	Shelf Life	Πιστοποιητικά
Hazelnut Praline	Πραλίνα μέτρια καβουρδισμένων φουντουκιών.	50% φουντούκια	Δοχείο Δοχείο	4x 2x	5 kg 5 kg	PRA-663 PRA-T14	12 μήνες	: :
Fine Hazelnut Praline	Χρυσαφένιο χρώμα και απαλή βελούδινη αίσθηση στο στόμα. Έντονη γεύση καραμελωμένου φουντουκιού και ευχάριστες νότες καβουρδίσματος/	50% φουντούκια	Δοχείο Δοχείο	12x 2x	1 kg 5 kg	PRA-CLAS-660 PRA-CLAS-T14	12 μήνες	: :
Hazelnut Praline Without Added Sugar	Έντονη γεύση μέτρια καβουρδισμένων φουντουκιών με νότες φρούτων και καραμέλας, αν και χωρίς προσθήκη σακχάρων.	60% φουντούκια	Δοχείο	1x	30 kg	MALPRA-668	12 μήνες	- -
Almond Praline	Χρυσαφένια και καφετιά λεία πάστα με γεύση καραμελωμένων και ελαφρώς καβουρδισμένων αμυγδάλων.	46.5% αμύγδαλα	Δοχείο	2x	5 kg	PRAMA-T14	12 μήνες	- -


ΟΙ ΓΕΜΙΣΕΙΣ & ΚΡΕΜΕΣ

Για την τζιαντούγια και της κρέμες ξηρών καρπών μας χρησιμοποιούμε ανώτερης ποιότητας ξηρούς καρπούς και σοκολάτα Callebaut®. Έχουν πιο απαλή υφή και μπορούν εύκολα να χρησιμοποιηθούν ως γέμιση σε σοκολατάκια ή να επικαλυφθούν με σοκολάτα. Όχι μόνο είναι ιδανικές για γεμίσεις σε φορμαριστά σοκολατένια κελύφη, σοκολατάκια ή πλάκες σοκολάτας (αφού τις μαλακώσετε ή αφρατέψετε στο μίξερ), αλλά είναι εξίσου υπέροχες για να αρωματίσετε γεμίσεις, παγωτά, πάστες και επιδόρπια πιάτου αφού τις μαλακώσετε ή λιώσετε.


Βασιστείτε σε εμάς για αυθεντική, σπουδαίας γεύσης καραμέλα που φτιάχνεται με τα καλύτερα συστατικά και χωρίς καθόλου τεχνητά αρώματα ή χρώματα. Και το καλύτερο; είναι έτοιμη, για να μην αυξάνετε το φόρτο εργασίας του προσωπικού σας!




CARAMEL | ΚΑΡΑΜΕΛΑ

	Γεύση	Σύνθεση	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος μονάδας	Κωδικός	Shelf Life	KD 	
		Η πρώτη ολοκληρωμένη γέμιση καραμέλας για ζαχαροπλαστική, σοκολατάκια και επιδόρπια, με γεύση χειροποίητης καραμέλας.	100% καραμέλα	Δοχείο Δοχείο	4x 1x	5 kg 12.5 kg	FWF-Z6CARA-X10 FWF-Z6CARA-26A	12 μήνες	• •

GIANDUJAS | ΤΖΙΑΝΤΟΥΓΙΑ

	Γεύση	Σύνθεση	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος μονάδας	Κωδικός	Shelf Life	KD 
Dark	Κρεμώδες μείγμα σκούρας σοκολάτας και πάστας μέτρια καβουρδισμένου φουντουκιού.	70% σοκολάτα 30% φουντούκια	Πλάκα τυλιγμένη	5x	5 kg	GIA-D2-144	18 μήνες	• -
Pale	Κρεμώδες μείγμα σοκολάτας γάλακτος και πάστας μέτρια καβουρδισμένου φουντουκιού	75% σοκολάτα 25% φουντούκια	Πλάκα τυλιγμένη Πλάκα τυλιγμένη	5x 5x	5 kg 5 kg	GIA-144 GIA-145	18 μήνες	• •

HAZELNUT CREAMS | ΚΡΕΜΕΣ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ

	Γεύση	Σύνθεση	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος μονάδας	Κωδικός	Shelf Life	KD 
Dark	Απαλό μείγμα σκούρας σοκολάτας και πάστας μέτρια καβουρδισμένου φουντουκιού/	47.5% σοκολάτα 42.5% φουντούκια	Πλάκα τυλιγμένη	5x	5 kg	NCD-144	18 μήνες	• -

ΟΙ ΕΠΙΚΑΛΥΨΕΙΣ Δ ΤΑ ΓΛΑΣΑΖ

Το ChocO'shine Dark είναι γλασάζ πραγματικής σοκολάτας που φτιάχνεται με την κορυφαία βελγική σοκολάτα Callebaut®. Η μοναδική του σύνθεση (41% σκούρα σοκολάτα) ακολουθεί τις παραδοσιακές συνταγές χειροποίητου γλασάζ. Έχει σκούρο, πολύ λαμπερό χρώμα και ισορροπημένη γεύση. Απλώς ζεσταίνουμε ελαφρώς σε μέγιστη θερμοκρασία 35°C και επικαλύπτουμε τα γλυκά με μια απαλή, γευστική σοκολατένια στρώση που είναι εύκολη στο κόψιμο. Προσοχή να εφαρμόζεται πάντα σε τούρτες και πάστες που έχουν παγώσει καλά σε βαθιά κατάψυξη, ώστε το θερμοκρασιακό σοκ να ενισχύσει τη λάμψη του γλασάζ.

Με τη λευκή διακοσμητική πάστα ζάχαρης της Callebaut®, μπορείτε να φτιάξετε τα πάντα: από ονειρεμένες ολόλευκες τούρτες γάμου μέχρι πολύχρωμα και ευφάνταστα cupcakes. Η μοναδική σύνθεσή της και το φυσικά λευκό χρώμα εγγυώνται εξαιρετικά τελικά αποτελέσματα για δημιουργικό modelling και styling. Επίσης μπορείτε να τη διαμορφώσετε εσείς όπως θέλετε, αναμειγνύοντας χρώματα και γεύσεις επιλογής σας ή ψεκάζοντάς την με πιστόλι σπρέι μετά την εφαρμογή.



ΓΛΑΣΑΖ

	Γεύση	Σύνθεση	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος μονάδας	Κωδικός	Shelf Life
ChocOshine™ Dark	Σκούρο και γυαλιστερό γλασάζ σοκολάτας έτοιμο για χρήση.	41.5% σοκολάτα	Δοχείο	4x	6 kg	FWD-41CH0CSH-Z35	12 μήνες

ΠΑΣΤΑ ΖΑΧΑΡΗΣ

	Γεύση	Σύνθεση	Τύπος Συσκευασίας	Κιβώτιο	Βάρος μονάδας	Κωδικός	Shelf Life
White Icing & Decor Paste	Λευκή πάστα ζάχαρης με ουδέτερη γεύση βανίλιας για επικάλυψη σε τούρτες και δημιουργία διακοσμητικών.	80.2% σοκολάτα	Δοχείο	2x	7 kg	COW-5031DP-Z40	12 μήνες

OUR CHOCOLATE IS MADE FROM TRACEABLE COCOA 100% SUSTAINABLE



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Ευριπίδου 5, 12133 Περιστέρι

Τηλ: 2105772337, -9 | F: 210 5755703

Email: headoffice@yiannikasgroup.com

www.yiannikas.gr



SUPPORTING

