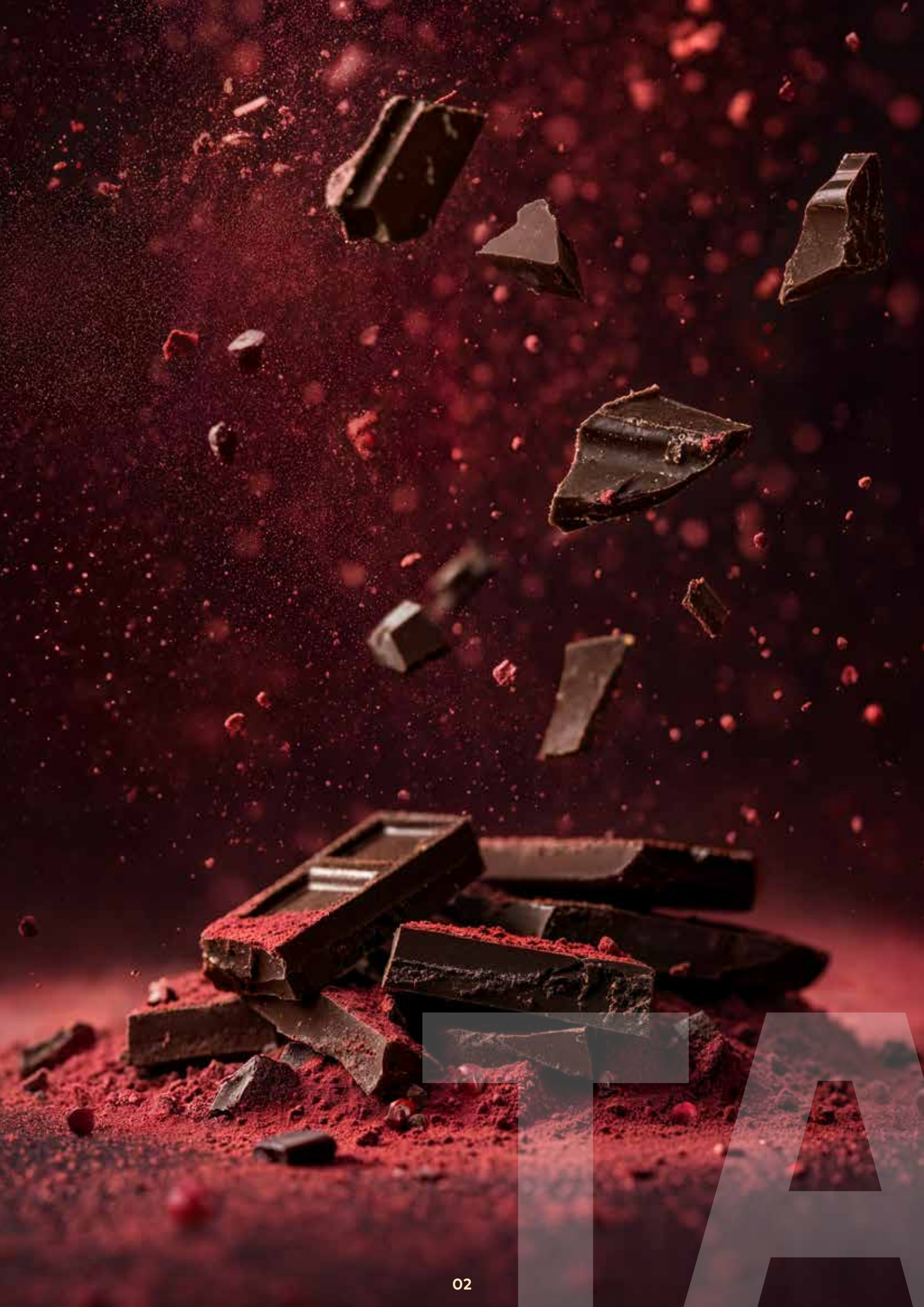




CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

MINI CATÁLOGO DE PRODUCTO



MASTERS OF TASTE

EL SIGUIENTE CAPÍTULO EN NUESTRO VIAJE

El sabor es un lenguaje universal
que todos entendemos.

Puede ser tan fluido como la imaginación y
tan fuerte como la determinación.

Y aunque el sabor no pueda domarse, con
tiempo, con cuidado,
y con todos nosotros juntos, el sabor
puede dominarse.

Somos Callebaut.
Somos MASTERS OF TASTE.



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

TODO NUESTRO
CHOCOLATE ESTÁ
ELABORADO **CON**
CACAO 100%
SOSTENIBLE



SOSTENIBLE

Chefs, chocolateros, panaderos y pasteleros de todo el mundo confían en los mejores ingredientes, producidos y obtenidos de forma responsable. Por eso, desde 2015, hemos tomado la decisión de cultivar cacao de forma sostenible para todos nuestros Finest Belgian Chocolates.

A todos nos encanta el chocolate y queremos que dure para siempre. Para que eso suceda, el chocolate sostenible debe convertirse en la norma. Desde 2015, Callebaut ha sido pionero en el cultivo sostenible de cacao. Pero nuestras ambiciones van más allá. Nos tomamos muy en serio la responsabilidad con objetivos ambiciosos que aspiramos a alcanzar para 2030.

TRABAJANDO JUNTOS EN ORIGEN

Las habas de cacao son el sustento de miles de agricultores en Ghana, Costa de Marfil y Ecuador. Su experiencia es la base del sabor único de Callebaut. Cada día, somos testigos de los desafíos que enfrentan. La pobreza, el trabajo infantil y la falta de agua potable y alimentos seguros son comunes. Creemos que podemos lograr el mayor impacto a través de equipos que trabajan directamente con estos agricultores sobre el terreno. Y eso es precisamente lo que estamos haciendo con la Fundación Cocoa Horizons. Juntos, estamos abordando estos desafíos y nos hemos fijado los siguientes objetivos:



2030

Un modelo transformador de cultivo de cacao que permite un ingreso digno



2050

Neutralidad climática mediante prácticas agrícolas bajas en carbono



2030

Modelo de fortalecimiento de sistemas para proteger y promover los derechos de la niñez



RASTREA TU CHOCOLATE



1 Escanea el código QR o visita www.callebaut.com/traceable

2 Introduce el código de lote único en la parte posterior del envase. Rastrea y amplía la información sobre el origen de tu chocolate.

c425d6d793



¡Escanea el código QR y rastrea el origen de tu Bolsa de chocolate!

¿CÓMO LOGRAMOS EL SABOR ORIGINAL DE NUESTRO CHOCOLATE BELGA?



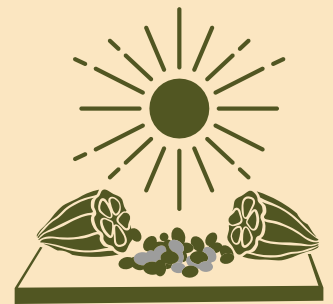
1 SOLO CULTIVO DE CACAO SOSTENIBLE

Trabajamos directamente con cooperativas de productores de cacao a través del programa Cocoa Horizons para cultivar cacao trazable y 100% sostenible en Costa de Marfil, Ghana y Ecuador.



2 FERMENTACIÓN DE HABAS DE CACAO ENTRE HOJAS DE PLÁTANO

Los agricultores de África Occidental fermentan las habas de cacao mediante el método tradicional. Esto permite que se desarrollen los precursores del sabor y le da a nuestro chocolate su sabor único.



3 SECADO AL SOL NATURAL - PARA REDUCIR EL CONTENIDO DE HUMEDAD

Las habas de cacao se secan al sol para detener el proceso de fermentación, evaporar la humedad del grano y reducirla a menos del 8%.



4 CALIDAD SELECCIONADA

Seleccionamos las habas de cacao más grandes de la cosecha principal, con sello de alta calidad. Su tamaño y calidad garantizan un sabor más intenso. Además, un tamaño constante de las habas es crucial para obtener resultados óptimos de tueste.



5 SOLO HABAS DE CACAO EN BOLSAS DE YUTE

Solo compramos habas de cacao envasadas en bolsas de yute de 50-60 kg. El yute es un material 100% natural que ayuda a regular la humedad de las habas. Además, su embalaje compacto las protege durante el transporte.



ANÁLISIS DE SABOR DE LAS HABAS

Se toma una muestra de cada bolsa de habas de cacao para verificar la calidad y determinar el perfil de sabor del lote. Cada perfil de sabor se almacena en nuestra biblioteca de sabores. Nuestro maestro mezclador utiliza estos perfiles para crear la mezcla perfecta de habas.



COMPOSICIÓN DE LA MEZCLA DE HABAS

El cacao es un ingrediente natural. Por lo tanto, su sabor varía según el suelo, el clima, etc. Nuestro maestro mezclador captura estas variaciones naturales de sabor ajustando la mezcla de las habas. Juega con tres orígenes para crear el reconocible sabor de Callebaut: Costa de Marfil (el típico cuerpo del chocolate), Ghana (afrutado) y Ecuador (amargor).



TOSTADO CON PIEL

Para honrar el trabajo de los cacaocultores, tostamos habas enteras, protegidos con su piel. Este es un proceso único, y somos uno de los pocos chocolateros del mundo que tuesta las habas con su piel. Nuestro método de tostado consiste en exponer las habas a calor moderado durante un tiempo limitado, para que su sabor y aroma se desarrollen plenamente, desde el más intenso hasta el más sutil. Así es como obtenemos lo mejor de cada una.

Del haba a la tableta



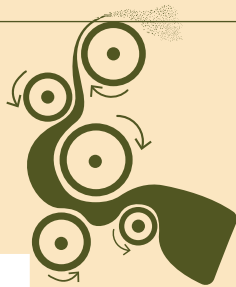
REFINANDO LA MASA DE CACAO

Tras tostar, trituramos las habas. Para ello, es fundamental separar los fragmentos de haba, o nibs de cacao, de la piel. Los tamizamos en varias etapas. Este proceso garantiza que conservamos únicamente las habas de cacao puras para un sabor puro. Las molem cada vez más finas en tres etapas hasta obtener nuestra masa de cacao fina: el ingrediente principal de nuestro chocolate negro y con leche.



MEZCLA DE INGREDIENTES

Es hora de preparar la "pasta de chocolate". Para ello, mezclamos la pasta de cacao con nuestra selección de ingredientes de calidad, como azúcar de remolacha y, según la receta, diferentes tipos de leche y vainilla natural.



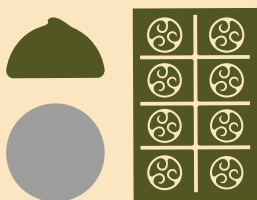
REFINADO ENTRE 5 BARRAS DE RODILLOS

Refinamos nuestra pasta de chocolate pasándola entre 5 rodillos consecutivos para reducir el tamaño de las partículas de todos los ingredientes. Las partículas se vuelven más pequeñas que la distancia entre dos papilas gustativas, creando nuestra característica textura sedosa y una deliciosa sensación en boca.



CONCHADO DE CHOCOLATE

El conchado desarrolla el sabor final de nuestro chocolate. Al principio del proceso, el chocolate aún es demasiado ácido. Durante el conchado de dos pasos, nuestros maestros chocolateros conservan el equilibrio perfecto de notas frutales y ácidas en nuestras recetas de chocolate, eliminando al mismo tiempo los sabores volátiles excesivamente ácidos. Además, el conchado da como resultado una textura increíblemente suave y aterciopelada que tanto aprecian los chefs en nuestros chocolates.



TRANSFORMACIÓN EN BLOQUES Y CALLETS™

Finalmente, el chocolate se temple y se transforma en bloques de 5kg, o nuestros Callets™: una invención de Callebaut. Los Callets™ son pequeños trozos de chocolate con forma de gota, más prácticos de usar. Facilitan la medición, la fusión, el templado, etc.

LO QUE TE CUENTAN NUESTROS PACKS

Desde la trazabilidad y los ingredientes, hasta la fluidez y el sabor, nuestros envases te ofrecen toda la información que necesitas para crear con confianza.



DESCIFRA EL CÓDIGO

¿QUÉ SIGNIFICAN LOS NOMBRES DE NUESTROS PRODUCTOS?

Durante décadas, los chocolateros de todo el mundo han utilizado nuestras recetas clásicas de chocolate Callebaut, como 811, 823, W2 y muchas más.

Nuestros nombres de producto son mucho más que letras y números: cada envase refleja la formulación y el proceso que definen nuestro chocolate.

RECETAS DE SEIS DÍGITOS LAS PROPORCIONES DE INGREDIENTES DE UN VISTAZO

70-30-42

Primer número

**CONTENIDO
MÍNIMO DE
SÓLIDOS DE
CACAO**

70:

Indica un mínimo del 70,5% de sólidos de cacao en esta receta. Refleja la intensidad del chocolate; en este caso, un sabor intenso a cacao.

Segundo número

**CONTENIDO
DE AZÚCAR**

30:

Indica un 30% de azúcar añadido en esta receta. Refleja el nivel de dulzor; en este caso, una dulzura moderada con un perfil rico en cacao.

Tercer número

**CONTENIDO
DE MATERIA
DE CACAO**

42:

Indica un 42% de manteca de cacao. Este porcentaje influye directamente en la fluidez del chocolate: cuanto mayor es el contenido de grasa, más fluido será el chocolate.

RECETAS DE TRES DÍGITOS LOS CLÁSICOS QUE HICIERON HISTORIA

811



Primer número
TIPO DE PRODUCTO

8:
Chocolate de cobertura con un contenido mínimo de manteca de cacao del 32%.

6:
Chocolate de color más intenso y con notas de caramelo.

Segundo número
TIPO DE CHOCOLATE

0 y números impares:
Chocolate negro

Números pares:
Chocolate con leche

Tercer número
LA SECUENCIA HISTÓRICA DE LAS RECETAS

A cada receta de chocolate en la historia de Callebaut se le asigna un número consecutivo, comenzando desde el 0. La primera receta de chocolate negro de cobertura fue la 800. Las siguientes fueron 801, 802 y, años más tarde, la famosa 811.

LA SERIE W NUESTROS CHOCOLATES BLANCOS

W2



Primer número
TIPO DE PRODUCTO

W:
Hace referencia al chocolate blanco de cobertura.

Segundo número
LA SECUENCIA HISTÓRICA DE LAS RECETAS

2:
A cada receta de chocolate blanco se le asigna un número consecutivo, comenzando desde 0. W2 corresponde a nuestra tercera receta al chocolate blanco.

SIEMPRE FÁCIL DE MANEJAR

Puede confiar en:

- Dosificación fácil y precisa gracias al pequeño tamaño de nuestros Callets™
- Tiempo de fusión corto
- ¡Atemperado del chocolate fácil y uniforme, siempre!
- Cristalización rápida y perfecta tras el atemperado
- Alto brillo y textura crujiente perfecta
- Excelente contracción para un desmoldado fácil
- Excelentes propiedades de fusión y una textura sedosa en boca
- Diferentes niveles de fluidez para uso diario o para aplicaciones muy especiales:



FLUIDEZ MUY BAJA

HORNEADO



FLUIDEZ BAJA

MEZCLA Y AROMATIZACIÓN



FLUIDEZ MEDIA
(nuestros chocolates más versátiles)

TODO TIPO DE APLICACIONES



FLUIDEZ ALTA

MOLDEADO Y RECUBRIMIENTO FINO



FLUIDEZ MUY ALTA

SPRAY Y RECUBRIMIENTO





HABLEMOS DE CHOCOLATE

Nosotros ponemos el chocolate. Tú pones la inspiración.

Desde la intensidad profunda del cacao puro hasta los matices más complejos y sorprendentes, sea cual sea tu visión, tenemos el chocolate que la hará realidad.

Ya sea Negro, con Leche, Blanco, Ruby o Gold, cada chocolate ofrece una fluidez diseñada a medida para que tus ideas cobren vida, desde la primera pincelada hasta el último detalle, incluso en las creaciones más exigentes.





ENCUENTRA EL PRODUCTO PERFECTO

1. ESCOGE TU SABOR PREFERIDO

	SABOR	SÓLIDOS DE CACAO
INTENSIDAD DE SABOR CHOCOLATES NEGROS	Cacao intenso Matices amaderados Toques de tanino	POWER 80 ±80%
	Cacao tostado Frutas tropicales y amarillas Fruta Deshidratada Aromas florales	TANZANIA 75%
	Cacao tostado Fruta deshidratada Roble amaderado Elegante flor	VENEZUELA 72%
	Cacao tostado Notas ácidas Ligeramente amargo	70-30 ±70%
	Cacao tostado Frutas tropicales y amarillas Especias Toques florales	FLEUR DE CAO™ 70%
	Cacao tostado Café tostado Pasas Roble amaderado	SÃO TOMÉ 70%
	Cacao tostado Frambuesa Fruta Deshidratada	DOMINICAN REPUBLIC 70%
	Cacao tostado Fruta deshidratada Frutos rojos Notas a ron	PHILIPPINES 68%
	Cacao tostado Frambuesa Naranja	MADAGASCAR 67%
	Cacao tostado Fruta deshidratada Frutas rojas	PERÚ 65%
	Cacao redondo y distintivo Final suave ligeramente amargo	60-40 ±60%
	Cacao ligeramente tostado Ligeramente dulce	2815 ±57%
	Cacao dulce y ácido Matices a malta Bayas oscuras silvestres	811 ±55%

TO

2. ESCOGE LA FLUIDEZ

MUY BAJA BAJA MEDIA ALTA MUY ALTA



	HORNEADO
	MEZCLA Y AROMATIZACIÓN
	TODO TIPO DE APLICACIONES
	MOLDEO FINO Y COBERTURA
	SPRAY Y RECUBRIMIENTO

ENCUENTRA EL PRODUCTO PERFECTO

1. ESCOGE TU SABOR PREFERIDO

		SABOR	SÓLIDOS DE CACAO	SÓLIDOS DE LA LECHE	
INTENSIDAD DE SABOR	LECHE	Lácteo Cacao tostado Caramelo clásico	GHANA	40%	20%
		Lácteo Cacao tostado Caramelo clásico	ECUADOR	39%	24%
		Cacao ligero Dulzor de azúcar de caramelo	668	±33%	±14%
		Cacao intenso Caramelo ámbar Cremoso Vainilla	823	±33%	±21%
		Cacao ligero Dulce Lechoso	665	±30%	±25%
BLANCO	Lácteo Suave y cremoso Poco dulce	VELVET	±32%	±22%	
	Ligeramente lácteo Caramelo ligero Dulce Vainilla	W2	±28%	±22%	
RUBY	Fresas deshidratadas Arándanos rojos Matices de yogur	RB2	±32%	±20%	
GOLD	Toffee intenso Mantequilla salada	GOLD	±30%	±28%	

TO

2. ESCOGE LA FLUIDEZ

MUY BAJA BAJA MEDIA ALTA MUY ALTA



	HORNEADO
	MEZCLA Y AROMATIZACIÓN
	TODO TIPO DE APLICACIONES
	MOLDEO FINO Y COBERTURA
	SPRAY Y RECUBRIMIENTO

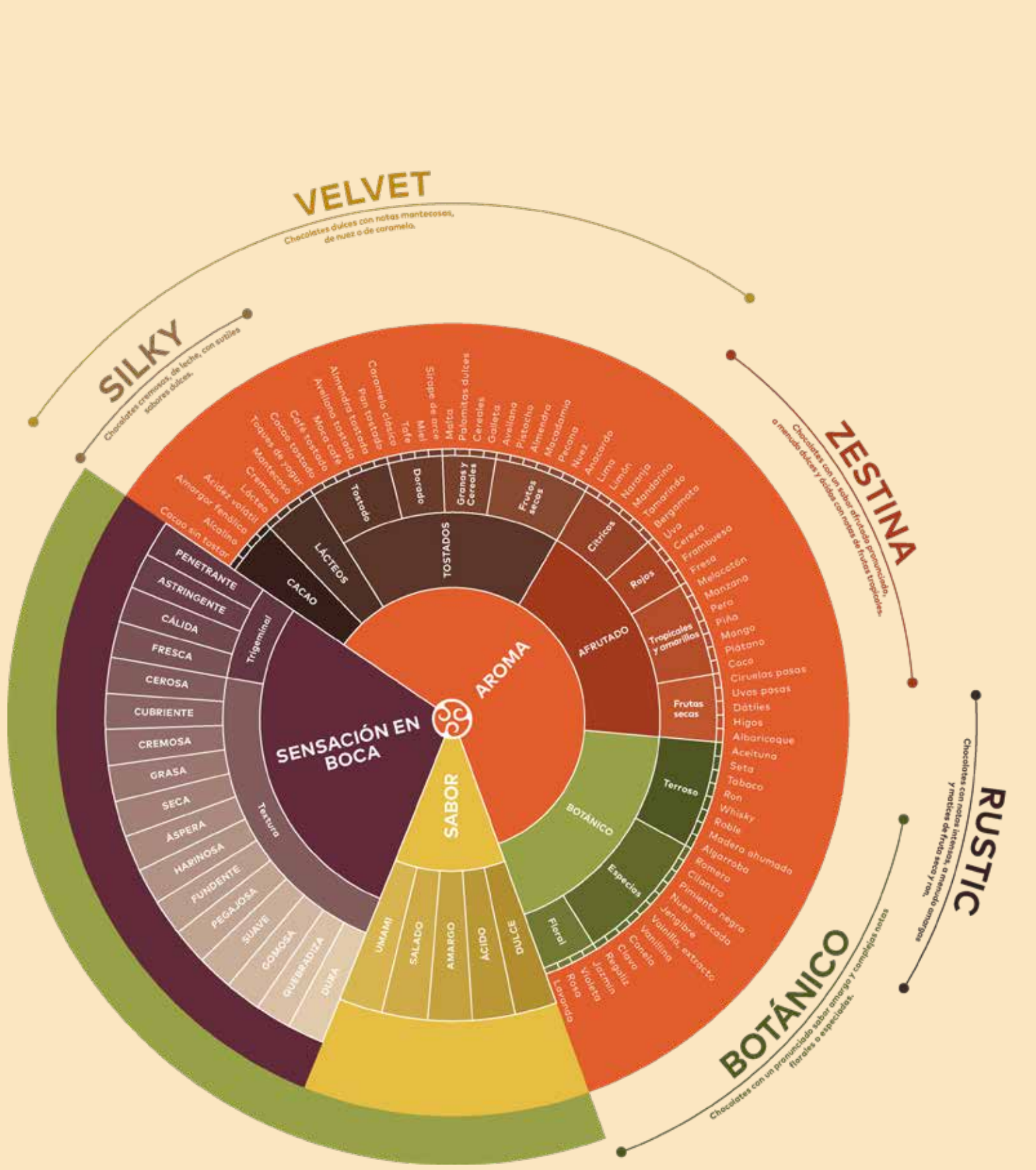
CONOCE LA TASTE WHEEL CALLEBAUT

El sabor es lo que define nuestro oficio, despierta nuestra curiosidad y da forma a cada decisión que tomamos.

Como Masters of Taste, hemos creado la Taste Wheel Callebaut. Más que una herramienta, es una expresión viva de nuestro saber hacer y de todo lo que hemos aprendido sobre el chocolate.

Diseñada pensando en ti, la Taste Wheel descifra el chocolate. Une la inspiración, la comprensión y la ejecución para proporcionar un lenguaje común para hacer realidad tu visión.

Desde **Silky** hasta **Velvet**, pasando por **Zestina**, **Rustic** y **Botanical**, la Taste Wheel redefine cómo el chocolate se degusta, se entiende y cobra vida mientras sigues impulsando tu creatividad.





NUEVO PROCESO: LOW ROASTING™

Tostar las habas de cacao es un paso esencial en la producción de chocolate, ya que permite desarrollar un perfil aromático específico. La técnica Low Roasting™ de Callebaut es un método de tostado que se utiliza para desarrollar gradualmente los sabores, conservando las notas más delicadas.

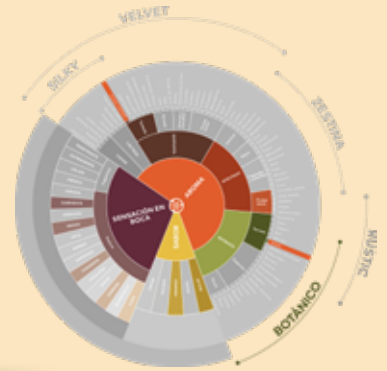
Con esta técnica, no solo reducimos la temperatura de tostado, sino que también reducimos el tiempo de exposición de las habas al calor en un 50%. Esto garantiza la conservación de los aromas precisos y sutiles del cacao.
¿El resultado? Sabores complejos y con matices.



SIGNATURE COLLECTION

Nuestro chocolate de origen único ahora forma parte de la Colección Signature, especialmente diseñada para chefs y artesanos que buscan la autenticidad en cada creación.

Con cada chocolate, procedente de regiones cuidadosamente seleccionadas, saborearás el auténtico carácter de su origen, con un sabor incomparablemente rico y único.



BOTANICAL

VENEZUELA

72%

mín. sólidos de cacao

43%
materia grasa total

FLUIDEZ BAJA



APLICACIONES



Tableta



Macarons



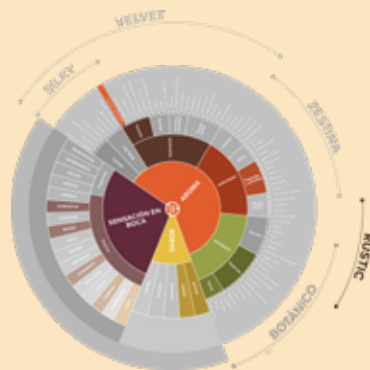
Cremas y mousses



Helados

SABOR

floral • frutos secos • cacao tostado • roble



RUSTIC

FLEUR DE CAO™

70%

mín. sólidos de cacao

43%
materia grasa total

FLUIDEZ ALTA



APLICACIONES



Cremas y mousses



Bombonerie



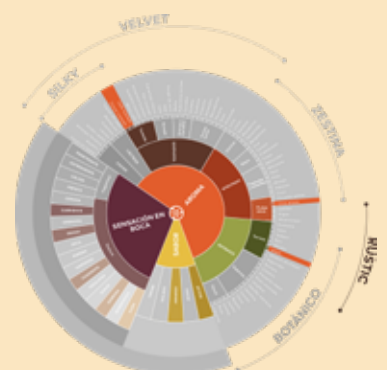
Galletas



Helados

SABOR

floral • especias • cacao tostado • frutas tropicales y amarillas



RUSTIC

SÃO TOMÉ

70%

mín. sólidos de cacao

42%
materia grasa total

FLUIDEZ MEDIA



APLICACIONES



Tableta



Bombonerie



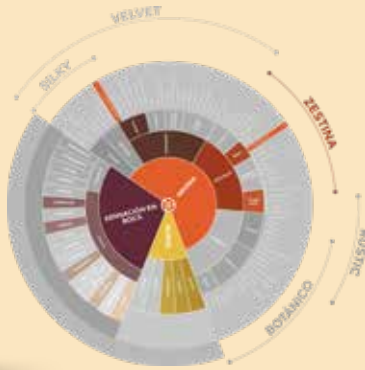
Cremas y mousses



Helados

SABOR

roble leñoso • pasas • café tostado • cacao tostado



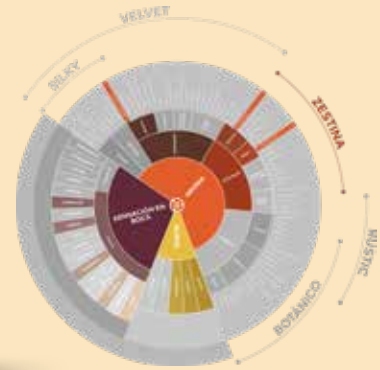
ZESTINA
DOMINICAN REPUBLIC

70% mín. sólidos de cacao 44% materia grasa total

FLUIDEZ ALTA

APLICACIONES Cremas y mousses Galletas Glaseados Pasteles

SABOR frutos secos • cacao tostado • frambuesa



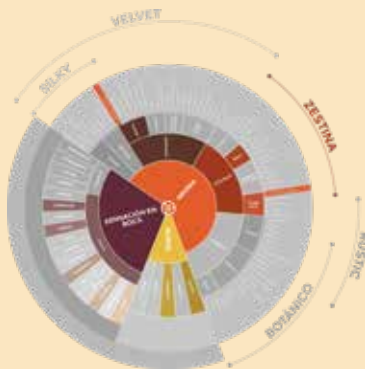
ZESTINA
MADAGASCAR

67% mín. sólidos de cacao 39% materia grasa total

FLUIDEZ BAJA

APLICACIONES Bombonería Macarons Cremas y mousses Helados

SABOR naranja • cacao tostado • frambuesa



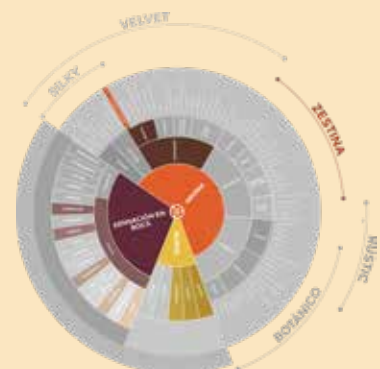
ZESTINA
PERU

65% mín. sólidos de cacao 38% materia grasa total

FLUIDEZ BAJA

APLICACIONES Tableta Macarons Cremas y mousses Helados

SABOR frutos rojos • Frutos secos • Cacao tostado



ZESTINA
TANZANIA

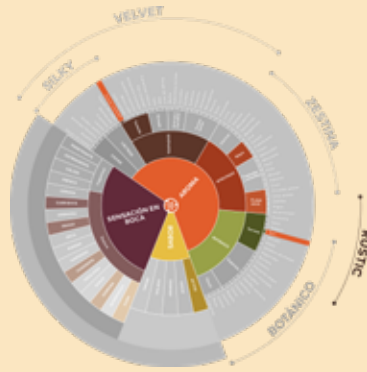
75% mín. sólidos de cacao 46% materia grasa total

FLUIDEZ ALTA

APLICACIONES Tableta Galletas Bombonería

SABOR floral • frutos secos • cacao tostado • frutas tropicales y amarillas

Chocolate - Signature Collection



RUSTIC

PHILIPPINES

68% mín. sólidos de cacao

41% materia grasa total

FLUIDEZ MEDIA



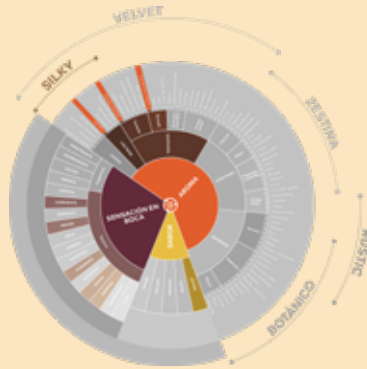
APLICACIONES



Tableta Bombonera Cremas y mousses Helados

SABOR

cacao tostado • fruta deshidratada • frutos rojos • notas a ron



SILKY

GHANA

40% mín. sólidos de cacao

40% materia grasa total

FLUIDEZ MUY ALTA



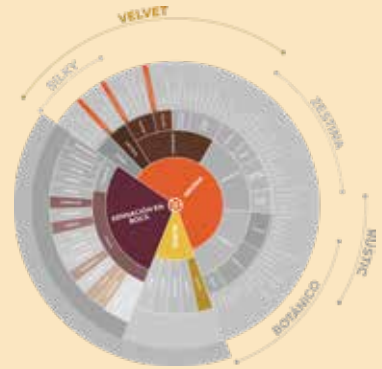
APLICACIONES



Cremas y mousses Bombonera Macarons Helados

SABOR

lechoso • caramelo clásico • cacao tostado



VELVET

ECUADOR

39% mín. sólidos de cacao

39% materia grasa total

FLUIDEZ MUY ALTA



APLICACIONES



Tableta Cremas y mousses Macarons Galletas

SABOR

caramelo clásico • chocolate con leche • cacao tostado



Signature Collection - Resumen

	Nombre del producto	Tipo de packaging	Peso por unidad	Cantidad por caja	Vida útil
Chocolate negro	RUSTIC FLEUR DE CAO™	Bolsa de Callets™	1kg	6x	24 meses
		Bolsa de Callets™	2,5kg	4x	24 meses
		Bolsa de Callets™	10kg	1x	24 meses
	BOTANICAL VENEZUELA	Bolsa de Callets™	1kg	6x	24 meses
	RUSTIC PHILIPPINES	Bolsa de Callets™	1kg	6x	24 meses
	RUSTIC SÃO TOMÉ	Bolsa de Callets™	1kg	6x	24 meses
	ZESTINA DOMINICAN REPUBLIC	Bolsa de Callets™	1kg	6x	24 meses
		Bolsa de Callets™	2,5kg	4x	24 meses
	ZESTINA MADAGASCAR	Bolsa de Callets™	2,5kg	4x	24 meses
	ZESTINA PERU	Bolsa de Callets™	1kg	6x	24 meses
	Bolsa de Callets™	2,5kg	4x	24 meses	
ZESTINA TANZANIA	Bolsa de Callets™	1kg	6x	24 meses	

	Nombre del producto	Tipo de packaging	Peso por unidad	Cantidad por caja	Vida útil
Chocolate leche	SILKY GHANA	Bolsa de Callets™	1kg	6x	18 meses
		Bolsa de Callets™	2,5kg	4x	18 meses
	VELVET ECUADOR	Bolsa de Callets™	1kg	6x	18 meses
		Bolsa de Callets™	2,5kg	4x	18 meses

Resumen - Signature Collection

Kosher Dairy	Kosher Pareve	Halal	Sin frutos secos	Código
✓	-	✓	✓	CHD-O1BOFCA-E2-U68
✓	-	✓	✓	CHD-O1BOFCA-E5-U70
✓	-	✓	✓	CHD-O1BOFCA-01B
✓	-	✓	✓	CHD-R1BOVEN-U73
✓	-	✓	✓	CHD-Q1RUPHI-E2-U68
✓	-	✓	✓	CHD-Q1RUSTO-E2-U68
✓	-	✓	✓	CHD-P1ZEDOM-E2-U68
✓	-	✓	✓	CHD-P1ZEDOM-E5-U70
✓	-	✓	✓	CHD-S1ZEMAD-E5-U70
✓	-	✓	✓	CHD-S1ZPEBIO-U73
✓	-	✓	✓	CHD-S1ZPEBIO-E5-U70
✓	-	✓	✓	CHD-P1ZETAN-E2-U68

Kosher Dairy	Kosher Pareve	Halal	Sin frutos secos	Código
✓	-	✓	✓	CHM-L1SIGHA-E2-U68
✓	-	✓	✓	CHM-L1SIGHA-E5-U70
✓	-	✓	✓	CHM-P1VEECU-U73
✓	-	✓	✓	CHM-P1VEECU-U75



CALLEBAUT EXPERTOS EN ROASTING

El procesamiento del cacao es esencial para la producción de cacao en polvo, ya que determina su perfil aromático. Desde las habas hasta los nibs de cacao, controlamos y seleccionamos la calidad eliminando todos los residuos antes de la molienda, conservando únicamente los granos o nibs.

Para revelar los mejores sabores, tostamos ligeramente la Colección Signature a 130°C para preservar su carácter natural y liberar toda la expresión del haba de cacao. A continuación, molem y refinamos para lograr la finura deseada: 99,5% < 75 µm. Finalmente, prensamos para obtener el contenido ideal de grasa.

La Gama Selection, como su nombre indica, es el resultado de una rigurosa selección de habas y una experiencia sensorial que le permite expresar plenamente su creatividad.



Cacaos en polvo - Resumen

	Nombre del producto	Tipo de packaging	Peso por unidad	Cantidad por caja	Vida útil
Signature Collection	VELVET ROUGE ULTIME	Bolsa	1kg	6x	24 meses
		Bolsa	5kg	2x	
	BOTANICAL DÉCOR CACAO	Bolsa	1kg	6x	24 meses
	BOTANICAL NOIR INTENSE	Bolsa	1kg	6x	24 meses
	VELVET LÉGÈRE 1%	Bolsa	0,75kg	6x	24 meses

Selction Range	ZESTINA PLEIN ARÔME	Bolsa	1kg	6x	24 meses
		Bolsa	5kg	2x	
	BOTANICAL EXTRA BRUTE	Bolsa	1kg	6x	24 meses
		Bolsa	5kg	2x	
	VELVET FULL BODY	Bolsa	1kg	6x	24 meses
		Bolsa	5kg	2x	
	SILKY CHOCO POWDER	Bolsa	1kg	6x	24 meses

Resumen - Cacaos en polvo

Kosher Dairy	Kosher Pareve	Halal	Sin frutos secos	Código
✓	-	✓	✓	DCP-20VERUL-89B
✓	-	✓	✓	DCP-20VERUL-91B
✓	-	✓	✓	DCP-20BODEC-E0-89B
✓	-	✓	✓	DCP-10BONOI-E0-89B
✓	-	-	✓	DCP-01VELEG-E0-93B
✓	-	✓	✓	DCP-22ZEPLA-E0-89B
✓	-	✓	✓	DCP-22ZEPLA-E0-91B
✓	-	✓	✓	DCP-22BOEXB-E0-89B
✓	-	✓	✓	DCP-22BOEXB-91B
✓	-	✓	✓	DCP-22VEFUB-E0-89B
✓	-	✓	✓	DCP-22VEFUB-91B
✓	-	-	✓	CHP-20SICHP-E0-760



ACABADOS ELEGANTES

Descubra nuestra selección de decoraciones, una evolución en el arte del chocolate.

Está completamente basada en el chocolate y hace mucho más que simplemente complementar un postre. Lo eleva a un nivel superior.

Descubra la misma profundidad, complejidad y calidad distintiva que definen a nuestro chocolate.





	Nombre del producto	Diámetro	Packaging	Vida útil
Inclusiones	CRISPEARLS™ CHOCOLATE NEGRO	4-6 mm	bolsa de 800g	12 meses
	CRISPEARLS™ CHOCOLATE LECHE	4-6 mm	bolsa de 800g	12 meses
	CRISPEARLS™ CHOCOLATE BLANCO	4-6 mm	bolsa de 800g	12 meses
	CRISPEARLS™ CHOCOLATE GOLD CAMELO SALADO	4-6 mm	bolsa de 800g	12 meses
	CRISPEARLS™ CHOCOLATE RUBY	4-6 mm	bolsa de 800g	12 meses
	MINI CRISPEARLS™ DE CHOCOLATE	1-2,5 mm	bote de 425g	12 meses

Kosher Dairy	Kosher Parave	Halal	Sin frutos secos	Código	
✓	-	✓	✓	CHD-CC-CRISE0-02B	
✓	-	✓	✓	CHM-CC-CRISE0-02B	
✓	-	✓	✓	CHW-CC-CRISE0-02B	
✓	-	✓	✓	CHF-CC-CRISE0-02B	
✓	-	✓	✓	CHR-CC-CRISE0-02B	
✓	-	✓	✓	CHX-CC-MCRIE0-999	

	Nombre del producto	Largo	Ancho	Packaging	Vida útil
Rizos de chocolate	RIZOS DE CHOCOLATE CON LECHE	7,5-10,5 mm	4-6 mm	tupper de 1 kg caja de 2,5 kg	18 meses
	RIZOS DE CHOCOLATE NEGRO	7,5-10,5 mm	4-6 mm	tupper de 1 kg caja de 2,5 kg	24 meses
	RIZOS DE CHOCOLATE BLANCO	7,5-10,5 mm	4-6 mm	tupper de 1 kg caja de 2,5 kg	12 meses
	RIZOS DE CHOCOLATE CARAMELO	7,5-10,5 mm	4-6 mm	tupper de 1 kg	12 meses
	RIZOS MIX	7,5-10,5 mm	4-6 mm	tupper de 1 kg	12 meses

Resumen - Decoraciones

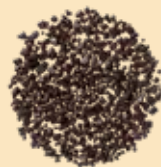
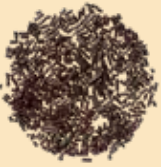
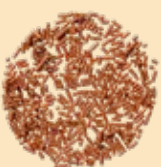

Kosher Dairy	Kosher Parave	Halal	Sin frutos secos	Código	
✓	-	✓	✓	CHM-BS-9U15-E0-07B CHM-BS-9U15-E0-74A	
✓	-	✓	✓	CHD-BS-9U48-E0-07B CHD-BS-9U48-E0-74A	
✓	-	✓	✓	CHW-BS-9U2-E0-07B CHW-BS-9U2-E0-74A	
✓	-	✓	✓	CHF-BS-9CAR-E4-07B	
✓	-	✓	✓	CHX-BS-9DW-E0-07B	

	Nombre del producto	Packaging	Vida útil
Virutas de chocolate	VIRUTAS DE CHOCOLATE NEGRO	caja de 2,5 kg	24 meses
	VIRUTAS DE CHOCOLATE CON LECHE	caja de 2,5 kg	18 meses
	VIRUTAS DE CHOCOLATE BLANCO	caja de 2,5 kg	12 meses
	VIRUTAS CURVAS DE CHOCOLATE NEGRO	caja de 2,5 kg	24 meses
	VIRUTAS CURVAS DE CHOCOLATE CON LECHE	caja de 2,5 kg	18 meses
	VIRUTAS CURVAS DE CHOCOLATE BLANCO	caja de 2,5 kg	12 meses

Resumen - Decoraciones

Kosher Dairy	Kosher Parave	Halal	Sin frutos secos	Código	
✓	-	✓	✓	CHD-SV-U4S-E0-08B	
✓	-	✓	✓	CHM-SV-U15S-E0-08B	
✓	-	✓	✓	CHW-SV-U2S-E0-08B	
✓	-	✓	✓	CHD-SV-U4C-E0-74A	
✓	-	✓	✓	CHM-SV-U15C-E0-74A	
✓	-	✓	✓	CHW-SV-U2C-E0-74A	

	Nombre del producto	Largo	Diámetro	Packaging	Vida útil
Escamas y fideos de chocolate	ESCAMAS PEQUEÑAS CHOCOLATE NEGRO	-	1,5 -3 mm	bolsa de 1 kg	24 meses
	FIDEOS DE CHOCOLATE NEGRO	0,8-2,7 mm	-	bolsa de 1 kg	24 meses
	FIDEOS DE CHOCOLATE CON LECHE	0,8-2,7 mm	-	bolsa de 1 kg	18 meses
	FIDEOS DE CHOCOLATE BLANCO	0,8-2,7 mm	-	bolsa de 1 kg	12 meses




Kosher Dairy	Kosher Parave	Halal	Sin frutos secos	Código	
✓	-	✓	✓	CHD-SP-1M-E0-U68	
✓	-	✓	✓	CHD-VR-Z2S-E0-U68	
✓	-	✓	✓	CHM-VR-Z3S-E0-U68	
✓	-	✓	✓	CHW-VR-Z5S-E0-U68	





Decoraciones - Resumen

	Nombre del producto	Largo	Diámetro	Packaging	Vida útil
Lápices	LÁPICES GRANDES DE CHOCOLATE NEGRO	100 mm	7 mm	215 unidades caja de 900 g	24 meses
	LÁPICES EXTRAGRANDES DE CHOCOLATE NEGRO	200 mm	7 mm	115 unidades caja de 900 g	24 meses
	LÁPICES EXTRAGRANDES MARMOLEADOS	200 mm	7 mm	115 unidades caja de 900 g	12 meses

	Nombre del producto	Alto	Diámetro	Packaging	Vida útil
Vasos y decoraciones	SNOBINETTES NEGROS	26 mm	23-27 mm	90 unidades caja de 430 g	24 meses
	TAZAS DE CAFÉ CHOCOLATE NEGRO	21 mm	56 mm	312 unidades caja de 2,184 kg	24 meses
	GRANOS DE CAFÉ	11 mm	-	caja 1 kg	24 meses
	TACO DE CHOCOLATE NEGRO	50 mm	-	4 x 16 unidades caja de 1,1 kg	24 meses

Resumen - Decoraciones

Kosher Dairy	Kosher Parave	Halal	Sin frutos secos	Código	
✓	-	✓	✓	CHD-PC-T1L-E0-999	
✓	-	✓	✓	CHD-PC-T1XL-E0-999	
✓	-	✓	✓	CHX-PC-DWXL-E0-999	

Kosher Dairy	Kosher Parave	Halal	Sin frutos secos	Código	
✓	-	✓	✓	CHD-CV-T1S-E0-999	
✓	-	✓	✓	CHD-CM-U4-E0-999	
✓	-	✓	✓	CHF-3D-COF1K-999	
✓	-	✓	✓	CHD-3D-34067E0-999	

LA GAMA DE CHOCOLATES



Gama de chocolates

	Nombre del producto	Tipo de packaging	Peso por unidad	Cantidad por caja	Vida útil
Chocolate negro	POWER 80	Bolsa de Callets™	2,5kg	8x	24 meses
	70-30-38	Bolsa de Callets™	400g	7x	24 meses
		Bolsa de Callets™	2,5kg	8x	24 meses
		Bolsa de Callets™	10kg	1x	24 meses
	70-30-44	Bolsa de Callets™	10kg	1x	24 meses
	60-40-38	Bolsa de Callets™	10kg	1x	24 meses
		Bloque	5kg	5x	24 meses
	60-40-41	Bloque	5kg	5x	24 meses
	811	Bolsa de Callets™	400g	7x	24 meses
		Bolsa de Callets™	1kg	6x	24 meses
Bolsa de Callets™		2,5kg	8x	24 meses	
Bolsa de Callets™		10kg	1x	24 meses	
Bloque		5kg	5x	24 meses	
L811	Bolsa de Callets™	10kg	1x	24 meses	
2815	Bolsa de Callets™	10kg	1x	24 meses	

	Nombre del producto	Tipo de packaging	Peso por unidad	Cantidad por caja	Vida útil
Chocolate leche	823	Bolsa de Callets™	400g	7x	18 meses
		Bolsa de Callets™	1kg	6x	18 meses
		Bolsa de Callets™	2,5kg	8x	18 meses
		Bolsa de Callets™	10kg	1x	18 meses
		Bloque	5kg	5x	18 meses
	665	Bolsa de Callets™	10kg	1x	18 meses
	668	Bolsa de Callets™	10kg	1x	18 meses

Gama de chocolates

Kosher Dairy	Kosher Pareve	Halal	Sin frutos secos	Código
✓	-	✓	✓	80-20-44-E5-U71
✓	-	✓	✓	70-30-38-E0-D94
✓	-	✓	✓	70-30-38-E5-U71
✓	-	✓	✓	70-30-38NV-01B
✓	-	✓	✓	70-30-44NV-01B
✓	-	✓	✓	60-40-38NV-01B
-	✓	✓	✓	60-40-38NV-120
✓	-	✓	✓	60-40-41NV-120
-	-	-	-	811-E0-D94
✓	-	✓	✓	811-E2-U68
✓	-	✓	✓	811-E5-U71
✓	-	✓	✓	811NV-01B
-	✓	✓	✓	811NV-120
✓	-	✓	✓	L811NV-01B
✓	-	✓	✓	2815NV-01B

Kosher Dairy	Kosher Pareve	Halal	Sin frutos secos	Código
✓	-	✓	-	823-E0-D94
✓	-	✓	✓	823-E2-U68
✓	-	✓	✓	823-E5-U71
✓	-	✓	✓	823NV-01B
✓	-	✓	✓	823NV-120
✓	-	✓	✓	665NV-01B
✓	-	✓	✓	668NV-01B

Gama de chocolates

	Nombre del producto	Tipo de packaging	Peso por unidad	Cantidad por caja	Vida útil
Chocolate blanco	VELVET	Bolsa de Callets™	2,5kg	8x	18 meses
	W2	Bolsa de Callets™	400g	7x	18 meses
		Bolsa de Callets™	1kg	6x	18 meses
		Bolsa de Callets™	2,5kg	8x	18 meses
		Bolsa de Callets™	10kg	1x	12 meses
		Bloque	5kg	5x	18 meses
3W2	Bolsa de Callets™	10kg	1x	18 meses	

	Nombre del producto	Tipo de packaging	Peso por unidad	Cantidad por caja	Vida útil
Chocolate Ruby	RB2	Bolsa de Callets™	400g	7x	12 meses
		Bolsa de Callets™	2,5kg	4x	12 meses
		Bolsa de Callets™	10kg	2x	12 meses

	Nombre del producto	Tipo de packaging	Peso por unidad	Cantidad por caja	Vida útil
Chocolate Gold	Gold	Bolsa de Callets™	400g	7x	18 meses
		Bolsa de Callets™	2,5kg	4x	18 meses

Gama de chocolates

Kosher Dairy	Kosher Pareve	Halal	Sin frutos secos	Código
✓	-	✓	✓	W3-E5-U71
✓	-	✓	✓	W2-E0-D94
✓	-	✓	✓	W2-E2-U68
✓	-	✓	✓	W2-E5-U71
✓	-	✓	✓	W2NV-01B
✓	-	✓	✓	W2NV-120
✓	-	✓	✓	3W2NV-01B

Kosher Dairy	Kosher Pareve	Halal	Sin frutos secos	Código
✓	-	✓	✓	CHR-Q37RB2-E0-D94
✓	-	✓	✓	CHR-Q37RB2-E5-U70
✓	-	✓	✓	CHR-Q37RB2-554

Kosher Dairy	Kosher Pareve	Halal	Sin frutos secos	Código
✓	-	✓	✓	CHK-R30 GOLD-E0-D94
✓	-	✓	✓	CHK-R30 GOLD-E5-U70



www.callebaut.com

© Barry Callebaut

BARRY CALLEBAUT IBERIA, Rambla Catalunya 6 1ª planta, 08007 Barcelona