

Codice		Prodotto	Descrizione		Shelf-life	Confezione	Peso confezione	Peso Pallet (Kg-Lt)
CIOCCOLATI, SURROGATI & PRALINÉ								
CIOCCOLATO BELGA FONDENTE								
4006947		NOIR SELECTION C501/J CT	Copertura di cioccolato fondente in gocce. Cacao minimo 55%. Delicato gusto di cacao tostato unito a fresche note fruttate.	👉👉👉	24 mesi	Cartone	2 x 5 Kg	640
4006025		NOIR SELECTION C501/J	Copertura di cioccolato fondente in gocce. Cacao minimo 55%. Burro di cacao totale 34/36%. Gusto cacao e note fruttate in perfetto equilibrio.	👉👉👉	24 mesi	Cartone	8 x 1 Kg	800
4001682		NOIR SELECTION C501/J	Copertura di cioccolato fondente in gocce. Cacao minimo 55%. Burro di cacao totale 34/36%. Gusto cacao e note fruttate in perfetto equilibrio.	👉👉👉	24 mesi	Sacco	15 kg	1050
4102104		NOIR SELECTION C501/J	Copertura di cioccolato fondente in pani. Cacao minimo 55%. Burro di cacao totale 34/36%. Gusto cacao e note fruttate in perfetto equilibrio.	👉👉👉	24 mesi	Cartone	4 pani x 2,5 Kg	640
4102094		NOIR EXTRA B504/G	Copertura di cioccolato fondente in gocce. Cacao minimo 57%. Burro di cacao totale 36/38%. Intenso aroma cacao e profumo di caffè.	👉👉👉👉	24 mesi	Cartone	2 x 5 Kg	640
4001608		NOIR EXTRA B504/G	Copertura di cioccolato fondente in gocce. Cacao minimo 57%. Burro di cacao totale 36/38%. Intenso aroma cacao e profumo di caffè.	👉👉👉👉	24 mesi	Sacco	15 kg	600
4006410		NOIR SUPERIEUR D600/J	Copertura di cioccolato fondente in gocce. Cacao minimo 60%. Burro di cacao totale 34/36%. Gusto cacao con un delicato profilo amaro.	👉👉👉	24 mesi	Cartone	2 x 5 Kg	640
4001618		NOIR SUPERIEUR D600/J	Copertura di cioccolato fondente in gocce. Cacao minimo 60%. Burro di cacao totale 34/36%. Gusto cacao con un delicato profilo amaro.	👉👉👉	24 mesi	Sacco	15 kg	600
4012562		NOIR SELECTION 65% CT F-65	Copertura di cioccolato fondente in gocce. Cacao minimo 65%. Burro di cacao totale 39/41%. Intenso gusto di cacao con una nota agrumata e un profilo tostato.	👉👉👉	24 mesi	Cartone	2 x 5 Kg	640
4001620		NOIR SUPREME E740/J	Copertura di cioccolato fondente in gocce. Cacao minimo 71%. Burro di cacao totale 41/43%. Cacao amaro con una nota agrumata.	👉👉👉	24 mesi	Sacco	15 kg	1050
4100636		NOIR SUPREME E740/J	Copertura di cioccolato fondente in gocce. Cacao minimo 71%. Burro di cacao totale 41/43%. Cacao amaro con una nota agrumata.	👉👉👉	24 mesi	Cartone	2 x 5 Kg	640
CIOCCOLATO BELGA AL LATTE								
4010119		LAIT SELECTION O3X5/G CT	Copertura di cioccolato al latte in gocce. Cacao minimo 35,5%. Grassi totali 36/38%. Perfetto equilibrio tra latte e cacao.	👉👉👉👉	18 mesi	Cartone	2 x 5 Kg	640
4006064		LAIT SELECTION O3X5/G	Copertura di cioccolato al latte in gocce. Cacao minimo 35,5%. Grassi totali 36/38%. Perfetto equilibrio tra latte e cacao.	👉👉👉👉	18 mesi	Cartone	8 x 1 Kg	800
4001727		LAIT SELECTION O3X5/M	Copertura di cioccolato al latte in gocce. Cacao minimo 35,5%. Grassi totali 32/34%. Perfetto equilibrio tra latte e cacao.	👉👉👉	18 mesi	Sacco	15 kg	600
4102266		LAIT SUPREME ZA306/G	Copertura di cioccolato al latte in gocce. Cacao minimo 41%. Grassi totali 36/38%. Il tocco amaro del cacao e la dolcezza del latte.	👉👉👉👉	18 mesi	Cartone	2 x 5 Kg	640
4001629		LAIT CLAIR H411/J	Copertura di cioccolato al latte in gocce. Cacao minimo 32%. Grassi totali 34/36%. Colore chiaro, gusto ricco di latte e nocciola.	👉👉👉	18 mesi	Sacco	15 kg	600
4101009		LAIT CARAMEL CAR/J	Copertura di cioccolato al latte in gocce. Cacao minimo 34,5%. Grassi totali 34/36%. Intenso gusto caramello.	👉👉👉	18 mesi	Cartone	2 x 5 Kg	640
CIOCCOLATO BELGA BIANCO								
4100244		BLANC SELECTION X605/G	Copertura di cioccolato bianco in gocce. Cacao minimo 29,5%. Grassi totali 36/38%. Gusto bilanciato.	👉👉👉👉	12 mesi	Cartone	2 x 5 Kg	640
4006066		BLANC SELECTION X605/G	Copertura di cioccolato bianco in gocce. Cacao minimo 29,5%. Grassi totali 36/38%. Gusto bilanciato.	👉👉👉👉	12 mesi	Cartone	8 x 1 Kg	800
4001655		BLANC SELECTION X605/G	Copertura di cioccolato bianco in gocce. Cacao minimo 29,5%. Grassi totali 36/38%. Gusto bilanciato.	👉👉👉👉	12 mesi	Sacco	15 kg	600
4014048		AMBER Cacao-Trace	Copertura di cioccolato bianco al caramello salato con note di latte cotto e vaniglia e un caldo colore ambrato. Cacao minimo 30%. Grassi totali 34/36%.	👉👉👉	12 mesi	Cartone	2 x 4 Kg	512
4102176		BLANC SELECTION X605/G	Copertura di cioccolato bianco in pani. Cacao minimo 29,5%. Grassi totali 36/38%. Gusto bilanciato.	👉👉👉	12 mesi	Cartone	4 pani x2,5 Kg	760
4010814		BLANC INTENSE X516/G CT	Copertura di cioccolato bianco in gocce. Cacao minimo 31%. Grassi totali 38/40%. Gusto intenso e cremoso, con note di burro.	👉👉👉👉	12 mesi	Cartone	2 x 5 Kg	640
4001652		BLANC INTENSE X516/G	Copertura di cioccolato bianco in gocce. Cacao minimo 28,5%. Grassi totali 36/38%. Gusto intenso e cremoso.	👉👉👉👉	12 mesi	Sacco	15 kg	600
CIOCCOLATI MONORIGINE								
4006062		UGANDA 80	Monorigine fondente prodotto con cacao Forastero dell'Uganda. Cacao minimo 80%. Profumi di humus e funghi, cacao acido e cacao affumicato. SENZA LECITINA.	👉👉👉	24 mesi	Cartone	8 x 1 Kg	800
4011686		PAPUA NUOVA GUINEA 73 CT	Monorigine fondente prodotto con cacao Trinitario del Papua Nuova Guinea. Cacao minimo 73%. Caffè e nocciola, frutta fresca e secca, un tocco di pepe nero e una velatura finale di miele.	👉👉👉	24 mesi	Cartone	8 x 1 Kg	800
4006063		VIETNAM 73 CT	Monorigine fondente prodotto con cacao Trinitario del Vietnam. Cacao minimo 73%. Cacao acido arricchito con agrumi, legno e note di tabacco. SENZA LECITINA.	👉👉👉	24 mesi	Cartone	8 x 1 Kg	800

Codice		Prodotto	Descrizione		Shelf-life	Confezione	Peso confezione	Peso Pallet (Kg-Lt)
4006060		ECUADOR 71	Monorigine fondente prodotto con cacao Nacional dell'Ecuador. Cacao minimo 71%. Note di fiori, uvetta, cacao acido e cacao affumicato. SENZA LECITINA.	👉👉👉	24 mesi	Cartone	8 x 1 Kg	800
4006061		PERU 64	Monorigine fondente prodotto con cacao Criollo e Trinitario del Perù. Cacao minimo 64%. Cacao acido, uvetta e fichi secchi. SENZA LECITINA.	👉👉👉	24 mesi	Cartone	8 x 1 Kg	800
4006037		VIETNAM 45 CT	Monorigine al latte prodotto con cacao Trinitario del Vietnam. Cacao minimo 45%. Note di caramello, caffè e latte cotto su uno sfondo di cacao acido. SENZA LECITINA.	👉👉👉	18 mesi	Cartone	8 x 1 Kg	800
4006036		VENEZUELA 43	Monorigine al latte prodotto con cacao Criollo e Trinitario del Venezuela. Cacao minimo 43%. Intenso gusto di caramello e nocciola con note di burro e cacao tostato. SENZA LECITINA.	👉👉👉	18 mesi	Cartone	8 x 1 Kg	800
INGREDIENTI								
4004576		BURRO DI CACAO CB1	Puro burro di cacao di primissima spremitura in gocce.		18 mesi	Cartone	8 kg (2 x 4 kg)	512
4101980		POLVERE DI CACAO CP1	Polvere di cacao olandese di prima qualità. Contenuto di burro di cacao 22/24%, colore caldo.		24 mesi	Cartone	6 kg (2 x 3 kg)	384
4008377		CIOCCOLATO FONDENTE IN POLVERE CHP-F1	Puro cioccolato fondente in polvere. Ottimo in gelateria, per semifreddi e bevande al cioccolato.		12 mesi	Cartone	15 kg	600
4006026		NOIR ABSOLU EBONY	Massa di cacao in gocce, già concata. Cacao minimo 96%. L'esperienza estrema del cacao puro.		24 mesi	Cartone	8 x 1 Kg	800
INCLUSIONI								
4100240		GRAINS NOIR SELECTION 10.000 - C501/U:K10	Ciocccolato fondente in gocce. Cacao minimo 50%. Pezzatura 10.000/kg.	👉	24 mesi	Cartone	2 x 5 Kg	640
4001567		GRAINS NOIR SELECTION 20.000 - C501/U:K20	Ciocccolato fondente in gocce. Cacao minimo 50%. Pezzatura 20.000/kg.	👉	24 mesi	Sacco	15 kg	600
4001600		GRAINS LAIT SELECTION 20.000 - O3X5/R:K20	Ciocccolato al latte in gocce. Cacao minimo 35,5%. Pezzatura 20.000/kg.	👉	18 mesi	Sacco	15 kg	600
4011523		BELCOSTICKS CT	Barrette di cioccolato fondente certificato Cacao-Trace, perfette per pain au chocolat. Lunghezza 8 cm.	👉	24 mesi	Cartone	24 kg (15 x 1,6kg)	480
4001585		C501/U:A CHUNKS	Ciocccolato puro fondente in cubetti da 1cm.	👉	24 mesi	Sacco	15 kg	1050
4001595		O3X5/R:A CHUNKS	Ciocccolato puro al latte in cubetti da 1cm.	👉	18 mesi	Sacco	15 kg	1050
4001603		X605/R:A CHUNKS	Ciocccolato puro bianco in cubetti da 1cm.	👉	12 mesi	Sacco	15 kg	1050
CIOCCOLATI SUGAR FREE								
4100645		NOIR SELECTION SUGAR FREE C501/MALT/J	Ciocccolato fondente in pani senza zucchero. Dolcificato con maltitolo.	👉👉👉	24 mesi	Cartone	5 pani x 5 kg	750
4102212		LAIT SELECTION NO SUGAR ADDED O3X5/MALT/J	Ciocccolato al latte in pani senza zuccheri aggiunti. Dolcificato con maltitolo.	👉👉👉	18 mesi	Cartone	5 pani x 5 kg	750
4100637		BLANC SELECTION NO SUGAR ADDED X605/MALT/J	Ciocccolato bianco in pani senza zuccheri aggiunti. Dolcificato con maltitolo.	👉👉👉	12 mesi	Cartone	5 pani x 5 kg	750
CIOCCOLATI BIO								
4001524		NOIR COLLECTION ORGANIC 74-26- 43 ZL BIO	Copertura di cioccolato fondente biologico in gocce.	👉👉👉	24 mesi	Sacco	15 kg	600
4001654		BLANC COLLECTION ORGANIC X605/J ZL BIO	Copertura di cioccolato bianco biologico in gocce.	👉👉👉	12 mesi	Sacco	15 kg	600
CRYST-O-FIL								
4003980		CRYST-O-FIL BIANCO	Base pronta precristallizzata per ripieni e farciture al cioccolato bianco. Contiene il 50% di puro cioccolato belga bianco.	Ammorbidire a 24°C e utilizzare	12 mesi	Cartone	5 kg	880
CREME DA FARCITURA E								
4004360		SUPERCREM COCOA 325 CT	Crema multiuso scura al gusto cacao, ideale per aromatizzare. Cacao minimo 25%.	Pronta all'uso	18 mesi	Secchiello	10 kg	600
4004361		SUPERCREM NUTTY 313 CT	Crema multiuso dal deciso gusto nocciola, ideale per farciture di prodotti da forno e di pasticceria. Contiene il 13% di nocciole.	Pronta all'uso	18 mesi	Secchiello	10 kg	600
4004363		SUPERCREM NUTTY 303 CT	Crema multiuso dal delicato gusto nocciola, ideale per farciture di prodotti da forno e di pasticceria. Contiene il 3% di nocciole.	Pronta all'uso	18 mesi	Secchiello	10 kg	600
4016225		SUPERCREM AMBER	Crema multiuso al caramello salato, ideale per farcire prodotti da forno e di pasticceria. Colore ambrato.	Pronta all'uso	12 mesi	Secchiello	5 kg	600
4004364		SUPERCREM WHITE 327	Crema multiuso bianca al gusto latte, ideale per farciture di prodotti da forno e di pasticceria.	Pronta all'uso	18 mesi	Secchiello	5 kg	600
4004365		SUPERCREM WHITE NUTTY 310	Crema multiuso gusto nocciola, ideale per farciture di prodotti da forno e di pasticceria. Contiene il 10% di nocciole. Colore chiaro.	Pronta all'uso	18 mesi	Secchiello	5 kg	600
4004366		SUPERCREM PISTACHIO 313	Crema multiuso gusto pistacchio, ideale per farciture di prodotti da forno e di pasticceria. Contiene il 13% di pistacchi.	Pronta all'uso	18 mesi	Secchiello	5 kg	600
SURROGATI								
4010164		CAKAU BITTER	Carat Cakau Bitter è il nuovo surrogato da copertura certificato Cacao-Trace. Contiene il 22% di cacao, ha un gusto equilibrato a metà strada tra il fruttato e l'amaro ed una viscosità perfetta per ricoperture spesse, decorazioni, tavolette, barrette e snack.	Sciogliere a 50-55°C e applicare a 40-45°C	12 mesi	Cartone	10 kg	480
4102710		COVERLUX EXTRA DARK	Surrogato di copertura in gocce. Dalla grande scioglievolezza e dall'eccellente gusto, garantisce una finitura lucente e un ottimo spacco. Contiene il 22,4% di cacao ed è il perfetto sostituto del cioccolato fondente.	Sciogliere a 50-55°C e applicare a 40-45°C	12 mesi	Cartone	10 kg	480
4102725		COVERLUX WHITE	Surrogato di copertura in gocce. Dalla grande scioglievolezza e dall'eccellente gusto, garantisce una finitura lucente e un ottimo spacco. Il perfetto sostituto del cioccolato bianco.	Sciogliere a 40-45°C e utilizzare	6 mesi	Cartone	10 kg	480

Codice		Prodotto	Descrizione		Shelf-life	Confezione	Peso confezione	Peso Pallet (Kg-Lt)
4100253		COVER DARK U2	Surrogato di cioccolato fondente multiuso in gocce, per coperture perfette e omogenee. Contiene il 18% di cacao.	Sciogliere a 50-55°C e applicare a 40-45°C	12 mesi	Cartone	10 kg	480
4109906		COVER MILK	Surrogato di cioccolato al latte multiuso in gocce, per coperture perfette e omogenee. Contiene il 6,8% di cacao.	Sciogliere a 45-50°C e applicare a 40-45°C	12 mesi	Cartone	10 kg	480
4100258		COVER WHITE	Surrogato di cioccolato bianco multiuso in gocce, per coperture perfette e omogenee.	Sciogliere a 45-50°C e applicare a 40-45°C	6 mesi	Cartone	10 kg	480
4109899		DECORCREM 520	Surrogato di copertura per prodotti da forno e di pasticceria soffici. Copertura liscia e lucente dalla consistenza morbida e scioglievole. Taglio pulito. Colore marrone, gusto gianduia.	Sciogliere a 30-35°C e utilizzare	12 mesi	Secchiello	4 kg	480
4105627		DECORCREM WHITE 520	Surrogato di copertura per prodotti da forno e di pasticceria soffici. Copertura liscia e lucente dalla consistenza morbida e scioglievole. Taglio pulito. Colore bianco, gusto latte.	Sciogliere a 30-35°C e utilizzare	9 mesi	Secchiello	4 kg	480
PRALINÉ								
4100622		PRALINÉ A L'ANCIENNE 67%	Pasta pralinata con il 57% di frutta a guscio (mandorle e nocciole). Texture granulosa, note tostate e caramellate. Perfetta per aromatizzare.	Pronto all'uso	12 mesi	Secchio	5 kg	450
4100635		PRALINÉ PISTACHE 52%	Pasta pralinata con il 52% di pistacchi tostate. Texture granulosa, note tostate e caramellate. Perfetta per aromatizzare.	Pronto all'uso	12 mesi	Secchio	1,5 kg	225
4002667		PRALINÉ NOISETTE 50%	Pasta pralinata con il 50% di nocciole tostate. Texture cremosa, gusto rotondo e intenso di nocciola. Perfetta per aromatizzare.	Pronto all'uso	12 mesi	Secchio	5 kg	450
4002668		PRALINÉ AMANDE 50%	Pasta pralinata con il 50% di mandorle tostate. Texture cremosa, gusto rotondo e intenso di mandorla. Perfetta per aromatizzare.	Pronto all'uso	12 mesi	Secchio	5 kg	450
4003235		PRALICRAC BEURRE SALÉ	Melange di pasta pralinata base nocciola con pezzetti di caramello al burro salato. Texture croccante. Perfetta per farcire.	Pronto all'uso	12 mesi	Secchio	4,5 kg	486
4008664		GIANDUJA	Pasta gianduia con il 64% di cioccolato al latte Belcolade e il 36% di nocciole. Gusto eccezionale e perfettamente equilibrato in una texture fondente che cattura ed avvolge i sensi. Ideale in cioccolateria, superlativa in pasticceria.	Pronto all'uso	12 mesi	Secchio	5 kg	450