

CALLEBAUT

# Spezialrezepturen für Schokoladenbrunnen und Fondues



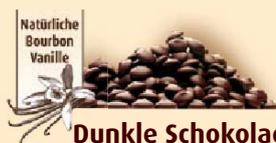


# Callebaut stellt seine neue Spezialrezeptur für Schokoladenbrunnen vor!

Denn gibt es etwas köstlicheres und herrlicheres als warme, geschmolzene Schokolade? Deshalb bietet Callebaut seine Rezeptur für dunkle und Milkschokolade jetzt auch für Schokoladenbrunnen an. Der Höhepunkt auf Ihrem Dessertbuffet.

## Schokoladen mit dem klassischen Callebaut Geschmack

• Schokolade für Schokoladenbrunnen, als dunkle oder Milkschokolade erhältlich:



**Dunkle Schokolade**

Schokolade, Kakao und Karamell sind perfekt ausgewogen und auf Grundlage natürlicher Vanille hergestellt.



**Milkschokolade**

Sticht durch einen ausgeprägten Geschmack nach Karamell hervor und auf Grundlage natürlicher Vanille hergestellt.

- Beide Rezepte sind mit den klassischen Callebaut Schokoladen zubereitet.
- Durch Callets™ Format leicht zu dosieren und zu schmelzen. So können Sie die Versorgung Ihres Brunnens leicht kontrollieren.



## Hoher Kakaobutteranteil: der Schlüssel für eine optimale Viskosität

- Der hohe Kakaobutteranteil garantiert eine optimale Viskosität: ●●●●●
- Nach dem Mischen erhält die Konsistenz einen für Schokoladenbrunnen und Fondues ideal fließenden Charakter.



## Produktinformationen

- Haltbarkeit: Dunkle Schokolade 24 Monate - Milkschokolade 18 Monate
- Lagertemperatur: 12°C - 18°C
- Koscheres Produkt
- Darf nicht mit Wasser in Berührung kommen (so vermeiden Sie, daß sich die Schokolade verdickt)
- Schokolade max. ein paar Tage im Schokoladenbrunnen belassen, anschließend erneuern (nach Reinigen und Trocknen des Brunnens)

ART. NR.	BESCHREIBUNG	MIN. % KAKAO	MIN. % MILCH	PACKUNGSGRÖÖE
CHD-N811FOUNNV-552	Dunkle Schokolade für Schokoladenbrunnen.	56,9	-	Callets™ 2,5 kg
CHD-N811FOUNNV-X27				Callets™ 800 g
CHM-N823FOUNNV-552	Milkschokolade für Schokoladenbrunnen.	37,8	20,4	Callets™ 2,5 kg
CHM-N823FOUNNV-X27				Callets™ 800 g



Weitere Informationen unter [www.callebaut.com](http://www.callebaut.com)