Donkere chocolade

Smaakbenaming	Referentie	Vloeibaarheid	Min. % cacao	Verpakking
Strong	**70-30-38**	♦♦♦	70,4	blok - 5 kg Callets - 2,5 kg zak Callets - 10 kg zak
Intense	**L-60-40**	♦	60,3	Callets - 10 kg zak
	60-40-38	♦♦♦	60,1	blok - 5 kg
Excellent	**815**	♦♦♦	56,8	blok - 5 kg
	1815	♦♦♦♦	57,3	blok - 5 kg
	2815	♦♦♦♦	57,8	blok - 5 kg Callets - 2,5 kg zak Callets - 10 kg zak
Refined	**835**	♦♦♦	54,5	blok - 5 kg Callets - 10 kg zak
Smooth	**2804**	♦♦♦♦	54,1	blok - 5 kg
Select	**L811**	♦	47,8	blok - 5 kg Callets - 2,5 kg zak Callets - 10 kg zak
	C811	♦♦	52,3	blok - 5 kg Callets - 2,5 kg zak Callets - 10 kg zak
	F811	♦♦	51,0	Callets - 10 kg zak
	811	♦♦♦	53,8	blok - 5 kg Callets - 2,5 kg zak Callets - 10 kg zak
	7811	♦♦♦♦♦	56,9	blok - 5 kg
Mild	**D805**	♦♦	48,0	blok - 5 kg
	F805	♦♦	47,5	blok - 5 kg Callets - 10 kg zak
	805	♦♦♦	50,7	blok - 5 kg Callets - 2,5 kg zak Callets - 10 kg zak
	4805	♦♦♦♦	52,5	blok - 5 kg Callets - 10 kg zak
Silky	**L800**	♦	41,0	blok - 5 kg
	800	♦♦♦	47,1	blok - 5 kg

CALLEBAUT
GEDREVEN DOOR UW VAKMANSCHAP

Meer technische info: www.callebaut.com • **Barry Callebaut Belgium nv** • Aalstersestraat 122 • 9280 Lebbeke-Wieze • Tel. +32 53 73 04 90 • Fax +32 53 73 05 40
Verkoopsbehartiging en -begeleiding in Nederland door: **Hoogenboom Benelux B.V.** • Postbus 11256 • 3004 EG Rotterdam • Tel. +31 10 521 35 44 • Fax +31 10 521 77 41

VU: Barry Callebaut Belgium nv • Aalstersestraat 122 • 9280 Lebbeke-Wieze • België • April 2005 BERLIN

CALLEBAUT

Een overzicht van de Callebaut chocolades

Callebaut zet voor u zijn donkere, melk- en witte chocolades op een rijtje. Zo ontdekt u snel de verschillen en vindt u vlot de geschikte chocolade voor uw creaties.

Omdat smaken en creaties verschillen stelde Callebaut heel uiteenlopende smaken op punt voor zijn donkere, melk- en witte chocolades.
Ook elke toepassing is anders en vergt een chocolade met een aangepaste vloeibaarheid. Om die reden bieden we alle smaaksensaties aan in verschillende vloeibaarheden... zodat u steeds een geschikte chocolade kan vinden.

Een chocolade voor elke smaak

- Een korte benaming geeft de smaaksensatie weer (ook op de verpakking): bijvoorbeeld Select, Mild, Intense....
- Bij elke smaak hoort een duidelijke omschrijving:

		DONKER	MELK	WIT
De uitgebalanceerde smaak	**Select**	Select 811	Select 823	Select W2
De meest verfijnde smaak	**Excellent**	Excellent 815	Excellent 845	Excellent W
De subtiele, andere smaak	**Refined**	Refined 835	Refined 826	-
De uitgesproken smaak	**Intense**	Intense 60-40-38	Intense 824	Intense W8
De meest uitgesproken cacaosmaak	**Strong**	Strong 70-30-38	-	-
Zacht en zoet	**Silky**	Silky 800	Silky 667	-
Zacht en smeuïg	**Smooth**	Smooth 804	Smooth 665	-
Afgeronde, zachte smaak	**Mild**	Mild 805	Mild 668	-
De zoetste	**Sweet**	-	-	Sweet W11NV

Nuttige tip:
- *Smaken zoals Intense en Strong zijn sterker en daardoor ideaal om basiscomponenten op smaak te brengen zoals crèmes, ijs, mousse....*
- *Zachtere smaken komen best tot uiting wanneer u ze verwerkt zonder vermenging met andere ingrediënten in holgoed, pralines, tabletten, ganaches...*

Een vloeibaarheid voor elke toepassing

De vloeibaarheid herkent u aan het aantal druppels

💧 = weinig vloeibaar is ideaal voor het maken van grote holfiguren, stijvere pralinevullingen...
💧💧💧💧💧 = zeer vloeibaar is ideaal voor dun enroberen, fijne decoraties...

Verkrijgbaar in:

- Blokken: 5 kg - verpakt in folie
- Callets in zakken van 2,5 of 10 kg - heel makkelijk te doseren

Melkchocolade

Smaakbenaming	Referentie	Vloeibaarheid	Min. % cacao	% melk	Verpakking
Select	**C823**	💧💧	31,7	22,5	blok - 5 kg Callets - 2,5 kg zak Callets - 10 kg zak
	823	💧💧💧	33,6	21,8	blok - 5 kg Callets - 2,5 kg zak Callets - 10 kg zak
Mild	**F668**	💧💧	28,7	15,7	Callets - 10 kg zak
	668	💧💧💧	33,3	14,6	blok - 5 kg Callets - 10 kg zak
Refined	**826**	💧💧💧	31,7	22,2	blok - 5 kg Callets - 10 kg zak
	826N	💧💧💧	30,9	21,1	blok - 5 kg Callets - 10 kg zak
	3826	💧💧💧💧	33,4	21,6	blok - 5 kg
Excellent	**845**	💧💧💧	32,6	28,8	blok - 5 kg Callets - 10 kg zak
Silky	**667**	💧💧💧	30,1	16,3	blok - 5 kg Callets - 10 kg zak
Smooth	**665**	💧💧💧	30,7	26,6	blok - 5 kg Callets - 10 kg zak
	2665	💧💧💧💧	32,0	26,1	blok - 5 kg Callets - 10 kg zak
Intense	**824**	💧💧💧	35,0	15,5	blok - 5 kg

Witte chocolade

Smaakbenaming	Referentie	Vloeibaarheid	Min. % cacao	% melk	Verpakking
Select	**HW2**	💧	22,5	24,5	Callets - 10 kg zak
	CW2	💧💧	25,9	23,7	blok - 5 kg Callets - 2,5 kg zak Callets - 10 kg zak
	W2	💧💧💧	28,1	23,0	blok - 5 kg Callets - 2,5 kg zak Callets - 10 kg zak
Intense	**W8**	💧💧💧	27,6	23,1	blok - 5 kg Callets - 10 kg zak
Excellent	**W**	💧💧💧	26,1	30,4	blok - 5 kg Callets - 2,5 kg zak
Sweet	**W11NV**	💧💧💧	30,7	15,3	blok - 5 kg