



**CALLEBAUT®**

BELGIUM 1911

# CATALOGUE DE PRODUITS HORECA





Nous sommes premiers ! Premier fabricant belge de chocolats de couverture à utiliser, pour tous ses produits Finest Belgian Chocolate, exclusivement du cacao issu de l'agriculture durable qui soutient également les producteurs.

Qu'est-ce que cela signifie pour vous ?

Vos Callets™ et blocs ont exactement le même goût, la même qualité et la même maniabilité exceptionnels qu'auparavant. Cependant, grâce au programme Growing Great Chocolate™, nous améliorons également la qualité du cacao ainsi que les revenus des coopératives de producteurs participantes.

C'est un changement considérable.  
Un changement qui garantit le meilleur chocolat.  
Aujourd'hui et demain.

Découvrez-en plus sur [www.growinggreatchocolate.com](http://www.growinggreatchocolate.com)



**CALLEBAUT**®

BELGIUM 1911

# FINEST BELGIAN CHOCOLATE

Le Finest Belgian Chocolate constitue la référence pour de nombreux chefs et pâtisseries depuis plus d'un siècle. Il doit sa réputation, entre autres, à sa qualité supérieure et à l'excellence des résultats qu'il procure. Le Finest Belgian Chocolate est fabriqué avec du cacao provenant de l'agriculture durable soutient également les producteurs de cacao. Callebaut® souhaite de la sorte protéger l'avenir du chocolat de qualité et du savoir-faire.



## NOIR



	Viscosité	Description	Composition	Conditionnement	Durée de conservation	Code de commande					
<b>Powerful 80-20NV</b>	◆◆◆	Goût fort en cacao. Très haute teneur en cacao	80,1% cacao	Callets™ sac de 2,5 kg Callets™ sac de 10 kg	24 mois	80-20-44NV-T70	●	●	●	●	●
						80-20-44NV-554	●	●	●	●	●
<b>Strong 70-30NV</b>	◆◆◆	Noir, extra amer. Haute teneur en cacao	70,4% cacao	bloc 5 kg Callets™ sac de 2,5 kg Callets™ sac de 10 kg	24 mois	70-30-38NV-116	●	●	●	●	●
						70-30-38NV-T70	●	●	●	●	●
						70-30-38NV-554	●	●	●	●	●
<b>Select C811NV</b>	◆◆	Goût équilibré, cacao amer	52,3% cacao	Callets™ sac de 2,5 kg Callets™ sac de 10 kg	24 mois	C811NV-T70 C811NV-554	●	●	●	●	●
<b>Select 811NV</b>	◆◆◆	Goût équilibré, cacao amer	53,8% cacao	bloc 5 kg Callets™ sac de 1 kg Callets™ sac de 2,5 kg Callets™ sac de 10 kg	24 mois	811NV-120	●	●	●	●	●
						811NV-W79	●	●	●	●	●
						811NV-T70	●	●	●	●	●
						811NV-554	●	●	●	●	●



## LAIT

	Viscosité	Description	Composition	Conditionnement	Durée de conservation	Code de commande					
<b>C823NV</b>	◆◆	Goût équilibré de lait, cacao et caramel	31,7% cacao 22,5% lait	Callets™ sac de 2,5 kg Callets™ sac de 10 kg	18 mois	C823NV-T70 C823NV-554	●	●	●	●	●
<b>823NV</b>	◆◆◆	Goût équilibré de lait, cacao et caramel	33,6% cacao 21,8% lait 30,2% beurre de cacao	bloc 5 kg Callets™ sac de 1 kg, Callets™ sac de 2,5 kg Callets™ sac de 10 kg	18 mois	823NV-120	●	●	●	●	●
						823NV-W79	●	●	●	●	
						823NV-T70	●	●	●	●	
						823NV-554	●	●	●	●	



## BLANC

	Viscosité	Description	Composition	Conditionnement	Durée de conservation	Code de commande					
<b>Velvet</b>	◆◆◆	Goût intense de lait frais. Peu sucré	33,1% cacao 22,9% lait 33,1% beurre de cacao	Callets™ sac de 2,5 kg Callets™ sac de 10 kg	12 mois	CHW-R2241NV-T70 CHW-R2241NV-554	●	●	●	●	●
<b>CW2NV</b>	◆◆	Goût équilibré de lait crémeux	25,9% cacao 23,7% lait	bloc 5 kg Callets™ sac de 2,5 kg Callets™ sac de 10 kg	12 mois	CW2NV-120	●	●	●	●	●
						CW2NV-T70	●	●	●	●	
						CW2NV-554	●	●	●	●	
<b>W2NV</b>	◆◆◆	Goût équilibré de lait crémeux	28,0% cacao 23,0% lait 29,5% beurre de cacao	bloc 5 kg Callets™ sac de 1 kg, Callets™ sac de 2,5 kg Callets™ sac de 10 kg	12 mois	W2NV-120	●	●	●	●	●
						W2NV-W79	●	●	●	●	
						W2NV-T70	●	●	●	●	
						W2NV-554	●	●	●	●	

◆ Chocolat de viscosité élevée  
◆◆◆◆ Chocolat très fluide



Mousse



Crème



Sauce / Topping



Assaisonnement  
crèmes, sauces, etc.



Décoration

# CHOCOLATS D'ORIGINE

Seules quelques plantations de cacao au monde cultivent des fèves de cacao offrant des arômes et des sensations gustatives au caractère exceptionnel. Callebaut® propose un éventail de chocolats de couverture uniques développés avec ces fèves de cacao particulières. Le goût et l'arôme reflètent le sol, le climat et l'environnement uniques où ces fèves sont cultivées. Ces chocolats révèlent les notes terreuses, florales, fruitées, aromatiques et épicées des fèves de cacao. Ils constituent une source intarissable d'inspiration et de créativité. En particulier pour les chefs qui aiment associer des ingrédients spécifiques à un chocolat particulier qui rehausse le goût d'une sensation supplémentaire.



## NOIR



	Viscosité	Description	Composition	Fèves de cacao	Conditionnement	Durée de conservation	Code de commande					
<b>Ecuador</b>	◆◆◆	Des arômes très prononcés avec des notes d'angélique, de réglisse et de banane. Également très épicé.	70,0% cacao	Fabriqué de Forastero Nacional cacao	Callets™ sac de 2,5 kg	24 mois	CHD-R73IEQU-T68	●	●	●	●	●
<b>Sao Thomé</b>	◆◆◆	Arômes légèrement épicés avec des touches torréfiées et des notes de café et de mûres.	70,0% cacao	Fabriqué de Forastero Amelonado cacao	Callets™ sac de 2,5 kg	24 mois	SAOTHOME-T68	●	●	●	●	●
<b>Madagascar</b>	◆◆◆	Un arôme puissant. Notes de mûres, de réglisse et de café.	67,0% cacao	Fabriqué d'un mélange de Trinitario, Forastero en Criollo cacao	Callets™ sac de 2,5 kg	24 mois	CHD-Q67MAD-T68	●	●	●	●	●
<b>Grenade</b>	◆◆◆	Très doux avec des notes d'hibiscus et de framboise.	60,0% cacao	Fabriqué de Trinitario cacao	Callets™ sac de 2,5 kg	24 mois	GRENADE-T68	●	●	●	●	●



## LAIT

	Viscosité	Description	Composition	Fèves de cacao	Conditionnement	Durée de conservation	Code de commande					
<b>Arriba</b>	◆◆◆	Chocolat doux aux arômes de beurre avec des notes de yaourt et de noisette.	39,0% cacao 25,5% lait	Fabriqué de Forastero Nacional cacao	Callets™ sac de 2,5 kg	18 mois	CHM-Q415AR-T68	●	●	●	●	●
<b>Java</b>	◆◆◆	Chocolat très pâle avec des notes de vanille et de caramel.	32,9% cacao 20,9% lait	Fabriqué d'un mélange de Trinitario, Forastero en Criollo cacao	Callets™ sac de 2,5 kg	18 mois	JAVA-T68	●	●	●	●	●



**CALLEBAUT**®

BELGIUM 1911

# FINEST SELECTION

Spécialement pour Finest Selection, Callebaut® a assemblé des fèves de cacao aromatiques provenant de différentes plantations et régions dans des recettes de chocolat uniques. Chaque assemblage procure à votre chocolat un corps plein et, dans un même temps, un caractère raffiné. De ce fait, ce chocolat offre aux chefs une intensité inégalée dans le goût ainsi qu'une complexité parfaitement équilibrée.



## NOIR



Viscosité	Description	Composition	Fèves de cacao	Conditionnement	Durée de conservation	Code de commande					
<b>Kumabo</b> ★★★	Chocolat extrêmement noir, extra amer, issu d'un mélange africain.	80,4% cacao	Mélange africain	Callets™ sac de 2,5 kg	24 mois	CHD-H8047KMBNV -T68	●	●	●	●	●
<b>Satongo</b> ★★★	Chocolat noir au corps solide et puissant, au goût rond et riche en fruits tropicaux.	72,2% cacao	Mélange africain	Callets™ sac de 2,5 kg	24 mois	CHD-L7243STGNV -T68	●	●	●	●	●
<b>Fortina</b> ★★★	Chocolat noir, légèrement amer, issu d'un mélange latino-américain et asiatique.	65,1% cacao	Mélange latino-américain/asiatique	Callets™ sac de 2,5 kg	24 mois	CHD-Q6539FORNV -T68	●	●	●	●	●



**CALLEBAUT®**

BELGIUM 1911

# CHOCOLAT POUR FONTAINES

Existe-t-il quelque chose de plus délicieux et de plus voluptueux que du chocolat fondu chaud ? C'est pourquoi Callebaut propose ses Chocolats pour fontaines. Leur goût est 100 % Callebaut, disponible en chocolat noir ou au lait, garantissant un goût intense et équilibré. En outre, ces chocolats sont riches en beurre de cacao, garantissant leur viscosité supérieure et leur écoulement en fontaines ou fondues.



	Viscosité	Description	Composition	Conditionnement	Durée de conservation	Code de commande
<b>Chocolat noir</b>	★★★★	Goût équilibré, cacao amer	56,9% cacao	Callets™ sac de 2.5 kg	24 mois	CHD-N811FOUNNV -X27
<b>Chocolat lait</b>	★★★★	Chocolat au lait	37,8% cacao 20,4% lait	Callets™ sac de 2.5 kg	18 mois	CHM-N823FOUNNV -X27

# CALLETS™ COLORÉS ET AROMATISÉS

Ajoutez des couleurs attrayantes et des saveurs nouvelles à vos créations grâce aux Callets™ colorés aux goûts particuliers. Des touches de caramel, de cappuccino ou de miel, 100 % chocolat au lait, constituent de vrais goûts d'hiver. L'amateur de goûts fruités y trouve également son bonheur. Ces Callets™ sont fabriqués en chocolat blanc avec une touche de fraise, de lime ou d'orange, ils conviennent parfaitement pour apporter une saveur attrayante à vos mousses, à vos crèmes ou à vos bavares.



	Viscosité	Description	Composition	Conditionnement	Durée de conservation	Code de commande					
<b>Caramel</b>	★★★	Chocolat au lait au vrai caramel	31,2% cacao 27,3% lait	Callets™ sac de 2.5 kg	12 mois	CHF-N3438CARA-556	●	●	●	●	●
<b>Cappuccino</b>	★★★	Mélange de chocolat au lait et blanc au goût de cappuccino	30,8% cacao 22,5% lait	Callets™ sac de 2.5 kg	18 mois	CAPPUCCINO-552	●	●	●	●	●
<b>Miel</b>	★★★	100% chocolat au lait à la douceur du vrai miel	32,8% cacao 21,8% lait	Callets™ sac de 2.5 kg	12 mois	CHF-Q1HONEY-556	●	●	●	●	●
<b>Citron</b>	★★★	Goût citron et couleur verte	-	Callets™ sac de 2.5 kg	12 mois	LEMON-552	●	●	●	●	●
<b>Orange</b>	★★★	Goût orange et couleur orange	-	Callets™ sac de 2.5 kg	12 mois	ORANGE-552	●	●	●	●	●
<b>Fraise</b>	★★★	Goût fraise et couleur rose	-	Callets™ sac de 2.5 kg	12 mois	STRAWBERRY-552	●	●	●	●	●

# PRODUITS PRÊTS A L'EMPLOI

Les chefs qui désirent régaler leurs hôtes de délicieux desserts en un minimum de temps peuvent se tourner vers les produits prêts à l'emploi Callebaut®. Les recettes garantissent les meilleures saveurs assorties d'une facilité et d'une efficacité déconcertantes. Ce sont de vrais 'must' lorsque vous avez peu de temps pour faire opérer la magie.



## POUDRE DE MOUSSE AU CHOCOLAT



Description	Composition	Conditionnement	Durée de conservation	Code de commande			
<b>Mousse au chocolat noir</b>	Poudre à mélanger pour la préparation instantanée de mousse au chocolat noir	75,0% chocolat	sac de 800 g	18 mois	CHD-MO-D-X27	•	•
<b>Mousse au chocolat au lait</b>	Poudre à mélanger pour la préparation instantanée de mousse au chocolat au lait	70,0% chocolat	sac de 800 g	18 mois	CHM-MO-M-X27	•	•
<b>Mousse au chocolat blanc</b>	Poudre à mélanger pour la préparation instantanée de mousse au chocolat blanc	58,5% chocolat	sac de 800 g	12 mois	CHW-MO-W-X27	•	•



## CARAMEL

Description	Composition	Conditionnement	Durée de conservation	Code de commande					
<b>Caramel Fill</b>	Un vrai caramel prêt à l'emploi	100% caramel	seau de 5 kg	12 mois	FWF-Z2CARA-X10	•	•	•	•



## TOPPINGS | SAUCE

Description	Composition	Conditionnement	Durée de conservation	Code de commande			
<b>Chocolat noir</b>	Topping au goût de chocolat noir distinctif. À utiliser chaud ou froid		flacon de 1 kg	14 mois	TOD-6022	•	•
<b>Caramel</b>	Topping au vrai caramel. À utiliser chaud ou froid		flacon de 1 kg	14 mois	TOF-6042CARA	•	•
<b>Fruits rouges</b>	Topping aux groseilles rouges et aux framboises. À utiliser chaud ou froid		flacon de 1 kg	14 mois	TOF-60004RF	•	•
<b>Sauce au chocolat noir</b>	Sauce dessert contenant au minimum 33,5% de chocolat noir Callebaut - à utiliser chaud		flacon de 1 kg	14 mois	TOD-6012CHOC-238	•	•



**CALLEBAUT®**  
BELGIUM 1911

# PÂTES DE FRUITS SECS ET PRALINÉS

Les fruits secs de chocolat sont populaires et se marient parfaitement. Callebaut vous offre le vrai goût des fruits secs. Nous cueillons les meilleures fruits secs de vergers du monde entier. Nous torrédions, concassons, caramélisons et emballons les fruits secs dans les 12 heures. Des pistaches au noisettes et autres noix de pécan, nous vous garantissons des arômes fruités de fruits secs fraîches ainsi qu'une bonne dose de saveur sucrée. Disponibles en plusieurs textures : des fruits secs entiers aux fins pralinés.



## PÂTES DE FRUITS SECS



	Description	Composition	Conditionnement	Durée de conservation	Code de commande
<b>Pâte de noisettes pure</b>	100% pure pâte de noisettes non sucré	100% noisettes	5 kg	12 mois	PNP-663
<b>Pâte pure de pistache</b>	Pâte fine pure de pistaches légèrement grillées	100% pistaches	1 kg	12 mois	NPO-PII-T62
<b>Pâte pure d'amandes</b>	Pâte pure d'amandes moyennement grillées	100% amandes	5 kg	12 mois	NPN-AL2B-T61
<b>Pâte pure de noix de pécan</b>	Pâte fine pure de noix de pécan légèrement grillées	100% noix de pécan	1 kg	12 mois	NPO-PEI-T62

●	●	●	●
●	●	●	●
●	●	●	●
●	●	●	●



## PRALINÉS DE FRUITS SECS

	Description	Composition	Conditionnement	Durée de conservation	Code de commande
<b>Praliné de noisettes</b>	Praliné à base de noisettes moyennement grillées	50,0% noisettes	5 kg	12 mois	PRA-663
<b>Praliné fin de noisettes</b>	Praliné à base de noisettes caramélisées et moyennement grillées	50,0% noisettes	5 kg	12 mois	PRA-CLAS-660
<b>Praliné d'amandes</b>	Praliné d'amandes moyennement grillées	46,5% amandes	5 kg	12 mois	PRAMA-666
<b>Praliné d'amandes et de noisettes</b>	Praliné d'amandes et de noisettes moyennement grillées	24,0% amandes 24,0% noisettes	5 kg	12 mois	PRAMANO-666
<b>Praliné de noisettes caramélisées (CASHER)</b>	Praliné exquis à base de noisettes moyennement grillées et caramélisées selon une recette traditionnelle	50,0% noisettes	emmer 5 kg	12 mois	PRN-HA50C2CAL-T61

●	●	●	●
●	●	●	●
●	●	●	●
●	●	●	●
●	●	●	●



## CRÈME DELL' ARTIGIANO



	Description	Composition	Conditionnement	Durée de conservation	Code de commande
<b>Nocciola</b>	Crème résistant à la chaleur, parfum et couleur de noisette - à l'huile non-hydrogénée	100% noisettes	6 kg 10 kg 25 kg	12 mois	N05-OH40-T05 N05-OH40-T06 N05-OH40-667

●	●	●	●
---	---	---	---



**CALLEBAUT**  
BELGIUM 1911

# DÉCORATIONS ET TEXTURES CROUSTILLANTES

À l'heure actuelle, les consommateurs apprécient les goûts variés et les textures différentes. Callebaut® propose une gamme professionnelle de textures et de décorations qui ajoutent de la saveur et du relief aux ganaches et aux fourrages. Les textures peuvent être mélangées avec du chocolat pour lui conférer un caractère croustillant et une finition élégante.



## FLAKES



	Description	Composition	Conditionnement	Durée de conservation	Code de commande					
<b>S Noir</b>	Flakes au chocolat noir (1,5 - 2,7 mm) Petits carrés de forme irrégulière	100% chocolat	1 kg 5 kg	24 mois	SPLIT-4-D-445 SPLIT-4-D-448	●	●	●	●	●
<b>L Noir</b>	Flakes au chocolat noir (2,7-6,5 mm) Petits carrés de forme irrégulière	100% chocolat	1 kg 5 kg	24 mois	SPLIT-9-D-445 SPLIT-9-D-448	●	●	●	●	●
<b>S Lait</b>	Flakes au chocolat au lait (1,5 - 2,7 mm) Petits carrés de forme irrégulière	100% chocolat	1 kg 5 kg	18 mois	SPLIT-4-M-445 SPLIT-4-M-448	●	●	●	●	●
<b>L Lait</b>	Flakes au chocolat au lait (2,7-6,5 mm) Petits carrés de forme irrégulière	100% chocolat	1 kg 5 kg	18 mois	SPLIT-9-M-445 SPLIT-9-M-448	●	●	●	●	●



## VERMICELLI

	Description	Composition	Conditionnement	Durée de conservation	Code de commande					
<b>Noir</b>	Vermicelli au chocolat noir	100% chocolat	1 kg 5 kg	24 mois	CHK-D-445 CHK-D-448	●	●	●	●	●
<b>Lait</b>	Vermicelli au lait	100% chocolat	1 kg 5 kg	18 mois	CHK-M-445 CHK-M-448	●	●	●	●	●
<b>Blanc</b>	Vermicelli au chocolat blanc	100% chocolat	1 kg 5 kg	12 mois	CHK-W-445 CHK-W-448	●	●	●	●	●



**CALLEBAUT®**  
BELGIUM 1911

# DECORATIONS ET TEXTURES CROUSTILLANTES



## ÉCLATS DE CHOCOLAT



	Description	Composition	Conditionnement	Durée de conservation	Code de commande						
<b>Noir</b>	Éclats noir	100% chocolat	0,7 kg 2,5 kg	24 mois	CHD-SV-13974-999 CHD-SV-13944-999						•
<b>Lait</b>	Éclats lait	100% chocolat	0,7 kg 2,5 kg	18 mois	CHM-SV-14008-999 CHM-SV-13945-999						•
<b>Blanc</b>	Éclats blanc	100% chocolat	0,7 kg 2,5 kg	12 mois	CHW-SV-14009-999 CHW-SV-13946-999						•



## CRISPEARLS™

	Description	Composition	Conditionnement	Durée de conservation	Code de commande						
<b>Noir</b>	Perles de chocolat noir avec coeur au biscuit croquant	84,0% chocolat 49,0% cacao 15,0% biscuit	800 g	12 mois	CED-CC-DICRISP-809	•	•	•	•		
<b>Lait</b>	Perles de chocolat au lait avec coeur au biscuit croquant	84,0% chocolat 30,0% cacao 15,0% biscuit	800 g	12 mois	CEM-CC-MICRISP-809	•	•	•	•		
<b>Blanc</b>	Perles de chocolat blanc avec coeur au biscuit croquant	84,0% chocolat 30,0% cacao 15,0% biscuit	800 g	12 mois	CEW-CC-WICRISP-809	•	•	•	•		
<b>Fraise</b>	Petites perles de confiserie fraise enrobant un biscuit croustillant	84,0% chocolat 15,0% biscuit	800 g	12 mois	CEF-CC-STRAWB-809	•	•	•	•		



## CALLETS™ SENSATION

	Description	Composition	Conditionnement	Durée de conservation	Code de commande						
<b>Noir</b>	Perles brillantes, 100% chocolat noir	51,9% cacao	2,5 kg	24 mois	CHD-SC-811NV-556						•
<b>Lait</b>	Perles brillantes, 100% chocolat au lait	33,6% cacao 21,8% lait	2,5 kg	18 mois	CHM-SC-823NV-556						•
<b>Marbrés</b>	Perles brillantes, mélange de chocolat noir et blanc	-	2,5 kg	12 mois	CHM-SC-WDNV-556						•



## FRUITS SECS ENTIERS / BRÉSILIENNES

	Description	Composition	Conditionnement	Durée de conservation	Code de commande						
<b>Noisettes entières torrifiées</b>	Noisettes moyennement grillées - calibre 13-15 mm	100% noisettes	20 kg	6 mois	NOG13-15-473	•	•	•	•		
<b>Morceaux de noisettes torrifiées</b>	Morceaux de noisettes moyennement grillées	100% noisettes	1 kg 10 kg	6 mois	NUN-PI-HA213-U11 NUN-PI-HA213-U10	•	•	•	•		
<b>Brésilienne de noisettes</b>	Morceaux de noisettes caramélisées et moyennement grillées	37,0% noisettes	1 kg 5 kg	10 mois	NAN-CR-HA3714-U11 NAN-CR-HA3714-T64	•	•	•	•		
<b>Brésilienne d'amandes</b>	Morceaux d'amandes caramélisées et grillées (mondées)	37,0% amandes	sac emballée sous vide 1 kg	9 mois	NAN-CR-AL3724-T66	•	•	•	•		
<b>Brésilienne de pistaches</b>	Morceaux de pistaches caramélisées et légèrement grillées, partiellement blanchies	37,0% pistaches	sac emballée sous vide 1 kg	9 mois	NAO-CR-AL724-T66	•	•	•	•		
<b>Amandes entières torrifiées et blanchies</b>	Amandes blanchies moyennement grillées (mondées)	100% amandes	sac emballée sous vide 5 kg	9 mois	NUN-WIN-AL2B-T64	•	•	•	•		
<b>Morceaux d'amandes torrifiées</b>	Morceaux d'amandes grillées et blanchies (mondées)	100% amandes	sac emballée sous vide 5 kg	9 mois	NUN-PI-AL2B24-T64	•	•	•	•		
<b>Pistaches entières délicatement torrifiées</b>	Pistaches légèrement grillées (mondées)	100% pistaches	sac emballée sous vide 1 kg	9 mois	NUO-WN-PI1B-T66	•	•	•	•		



**CALLEBAUT®**

BELGIUM 1911

# PRODUITS CACAO

Les chefs en quête de bons ingrédients et de facilité trouvent leur bonheur dans la gamme de produits cacao semi-finis de Callebaut®. Inspirez-vous : les poudres de cacao Callebaut® sont idéales pour aromatiser les crèmes, les glaces, etc. et pour finir les desserts. Mycryo® - beurre de cacao pur sous forme de poudre - révolutionne véritablement la cuisson et la friture. Il résiste aux températures élevées sans brûler. En outre, il fait parfaitement ressortir les goûts naturels des ingrédients délicats. Par ailleurs, il est aussi plus sain, parce que c'est un produit 100 % naturel.



Pour plus d'inspiration et d'information consultez le site [www.mycryo.com/callebaut](http://www.mycryo.com/callebaut)



## MYCRYO®

Description	Composition	Conditionnement	Durée de conservation	Code de commande
<b>Mycryo®</b> Poudre 100% beurre de cacao. Idéale pour de nombreux types de cuissons, à la poêle, au four, au wok, au grill, plancha, etc.	100% beurre de cacao pure	bidon de 600 g	12 mois	NCB-HD706



## POUDRE DE CACAO

Description	Composition	Conditionnement	Durée de conservation	Code de commande
<b>CP</b> Poudre de cacao	100% poudre de cacao	sac de 1 kg sac de 5 kg	24 mois	CP-776 CP-777



## NIBS®

Description	Composition	Conditionnement	Durée de conservation	Code de commande
<b>Nibs®</b> Grains de fèves de cacao concassés	100% grains de cacao concassés	sac de 800 g	24 mois	NIBS-S502-X47

# EMBALLAGE REFERMABLE POUR



Meilleure  
conservation grâce  
au nouveau système  
refermable choclock™

## LE PLUS FIN DES CHOCOLATS

Votre Finest Belgian Chocolate se dote d'un nouvel emballage de qualité avec un système refermable pratique, le choclock™. Ces sacs verticaux facilitent le stockage, libèrent de la place sur vos étagères et vous offrent un meilleur aperçu de votre stock. Le film plus solide et moins transparent optimise la fraîcheur de vos chocolats. Le système choclock™ permet de fermer le sac hermétiquement, pour garantir une conservation optimale.

[www.callebaut.com](http://www.callebaut.com)



**CALLEBAUT®**

BELGIUM 1911