CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

CATÁLOGO PRODUCTOS 2021-2022

QUERIDO CHEF,

INSPIRACIÓN QUE CONTINÚA FLUYENDO
IDEAS REVOLUCIONARIAS
CLIENTES SATISFECHOS
UN NEGOCIO PRÓSPERO

¿No es a lo que aspiramos cada día?
Para que eso suceda, es necesario poder contar con compañeros e ingredientes efectivos.
¡Ingredientes que cumplan con su cometido! Siempre, sin excepciones.

En eso hemos estado trabajando durante los últimos 100 años: buscando **el chocolate belga de mejor sabor, mejor trabajabilidad y mayor sostenibilidad**. La novedad es que, desde ahora, nuestros chocolates están elaborados con **habas de cacao 100% sostenibles y trazables**. Porque sabemos que nuestros productores son el inicio de un chocolate de gran sabor. Conocer el origen de los ingredientes es importante para todo chef. Y para nosotros. Juntos, nos aseguramos de que los agricultores y sus familias prosperen al máximo.

A partir de ahí, depende de nuestro maestro mezclador, maestro tostador y maestro conchero **extraer lo mejor de cada haba**. Así es como nuestros chocolates brindan el sabor que 8 de cada 10 chefs prefieren. Reconocidos como los nº1 en trabajabilidad. Todo con un objetivo: que **CREE SU PROPIA HUELLA**.

Desde los últimos 100 años, siempre hemos aspirado a mejorar. Hoy, damos un paso más.

Siga dejando su huella,

DAVIDE COMASCHI

CHEF CREATIVO DE CALLEBAUT

CALLEBAUT.COM/INPURSUITOFBETTER

#CALLEBAUT

CAILEBAU
Davide Comaschi

INTRO

Siempre en busca de lo mejor ____ 6
Elaborado a base de habas de cacao seleccionadas y con trazabilidad ____ 8
El sabor más equilibrado. El favorito de 8 de cada 10 chefs ____ 12
El nº1 en trabajabilidad, probado y elegido por los chefs ____ 16
Elaborado en Bélgica del haba a la tableta desde 1911 ____ 20
Conecte con nuestros chefs de Callebaut® ____ 22

CHOCOLATE Y PRODUCTOS DEL CACAO

Nuestros chocolates Colección Origen ____ 24
Nuestros Finest Belgian Chocolate ____ 26
Nuestros chocolates con certificación de comercio justo y orgánicos ____ 30
Nuestros chocolates sin azúcar añadido ____ 32
Nuestros chocolates para hornear ____ 34
Nuestros Callets™ con colores y sabores ____ 36
Nuestros productos 100% cacao ____ 38
Nuestros cacaos en polvo Van Houten ____ 40

SOLUCIONES PARA HOMEBAKING

Nuestros chocolates para Homebaking ____ 42

RELLENOS Y BAÑOS

Nuestros pralinés, pastas puras y frutos secos ____ 46
Nuestros rellenos, cremas y ganaches ____ 48
Nuestros baños ____ 50
Nuestra pasta de azúcar ____ 52

SOLUCIONES PARA RESTAURACIÓN

Nuestros chocolates para snacks ____ 54
Nuestros chocolates para fuentes ____ 56
Nuestras mezclas y toppings para postres ____ 58

SOLUCIONES PARA HELADERÍA

Nuestros ingredientes para helados ____ 60

SIEMPRE EN BUSCA DE LO MEJOR

NUESTROS FINEST BELGIAN CHOCOLATES

Movidos por la experiencia que nos otorga el hecho de llevar 100 años trabajando con artesanos de todo el mundo, siempre estamos buscando formas de mejorar y elaborar un chocolate aún mejor. Hoy presentamos nuestros **Finest Belgian Chocolates** renovados. **Un producto para los artesanos que dejarán huella en las décadas que están por venir.**

AHORA EMPLEAMOS HABAS DE CACAO SELECCIONADAS, CON TRAZABILIDAD Y 100% SOSTENIBLES

EL SABOR MÁS EQUILIBRADO DEL MUNDO, EL FAVORITO DE 8 DE CADA 10 CHEFS

EL Nº1 EN TRABAJABILIDAD, PROBADO Y ELEGIDO POR LOS CHEFS

choclock™ RESEALABLE PACK FOR OPTIMAL FRESHNESS
TEAR OFF HERE
SELECTED & TRACEABLE
CALLEBAUT
BELGIUM 1911
FINEST BELGIAN CHOCOLATE
RECIPE N°
811
ALLROUND APPLICATIONS
MEDIUM FLUIDITY
MIN. COCOA SOLIDS
54.5%
TOTAL FAT
37%
RICH COCOA • BALANCED • SMOOTH • FRUITY HINTS

ELABORADO A BASE DE HABAS DE CACAO SELECCIONADAS

Desde 2012, hemos sido los primeros en avanzar en la producción sostenible de cacao y hoy, Callebaut® da el siguiente paso. Desde ahora, todos nuestros Finest Belgian Chocolates están elaborados con cacao procedente de cultivos 100% sostenibles y trazables. Cada lote puede rastrearse hasta las comunidades de productores de Ghana, Costa de Marfil y Ecuador donde compramos directamente. Es más, todos los productores con los que trabajamos participan en el **programa Cocoa Horizons** que se centra en:

- ✓ **Mejorar el sustento de los productores de cacao**
- ✓ **Prácticas de cacao sostenibles**
- ✓ **Erradicar el trabajo infantil de la cadena de suministro**

TRAZABILIDAD DE TODOS LOS PAQUETES.

A LAS COMUNIDADES DE PRODUCTORES QUE CULTIVAN NUESTRAS HABAS DE CACAO

PASO 1 ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU PAQUETE
O VISITE WWW.CALLEBAUT.COM/ES-ES/TRACEABLE

c425d6d793

PASO 2

¡INTRODUZCA EL CÓDIGO ÚNICO
Y DESCUBRA SU VIAJE Y MUCHA INSPIRACIÓN!

CON CADA LOTE, ESTÁ APOYANDO A LOS AGRICULTORES DE CACAO

El buen chocolate necesita buenas habas de cacao. Al elegir Callebaut®, apoya activamente a los productores de cacao de África Occidental y Sudamérica y a sus comunidades. Por cada cubo o paquete de Finest Belgian Chocolate que usted compra, invertimos una parte en la formación en habilidades financieras, en proyectos de las comunidades y en buenas prácticas agrícolas.

Formando y guiando agricultores **PARA AUMENTAR EL RENDIMIENTO DE SUS CULTIVOS**

Mejores rendimientos de los cultivos **GENERAN MAYORES INGRESOS PARA LOS AGRICULTORES**

39,296 agricultores **SE FORMARON EN BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS**

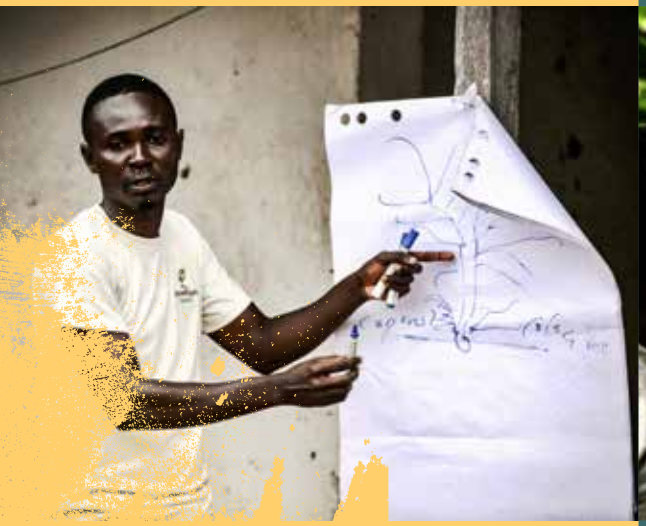
82.907 PLANTACIONES en Costa de Marfil, Ghana, Camerún y Brasil **YA ESTÁN SEÑALADAS CON UN GPS**

88.495 AGRICULTORES RECIBEN FORMACIÓN SOBRE CUESTIONES FUNDAMENTALES PARA MEJORAR LA PRODUCTIVIDAD DEL CACAO: un aumento del 3% con respecto al año pasado

85.089 GRUPOS DE AGRICULTORES abastecen cacao bajo el programa Cocoa Horizons: **UN 14% MÁS** que el año anterior

8.726 PAQUETES DE PRODUCTIVIDAD se han distribuido paquetes que incluyen asesoría, herramientas, semilleros y finanzas

205 MUJERES ESTÁN EN POSICIONES DE DIRECCIÓN en los grupos de agricultores



Datos de la Fundación Cocoa Horizons – 2018-19 Progress Reports

EL SABOR MÁS EQUILIBRADO. EL FAVORITO DE 8 DE CADA 10 CHEFS.

Los chefs esperan que les ofrezcamos chocolates con un sabor equilibrado. Cuando pruebe nuestros Finest Belgian Chocolates, percibirá la armonía de todas las notas gustativas, en las que el amargor del cacao está equilibrado por notas frescas afrutadas y dulces. Estos chocolates ofrecen una sensación más completa que abarca todas las áreas del espectro gustativo.

*Sobre la investigación:

Organizamos una cata a ciegas en la que participaron 125 chefs y les pedimos que indicaran sus preferencias. Al formularles esta pregunta, nos dimos cuenta de que el motivo principal de su elección era el sabor equilibrado del chocolate. Mencionaron, en concreto, el perfil de sabor afrutado y más complejo como uno de los rasgos que buscan los chefs en un chocolate.

MARIDAJES ILIMITADOS Y MÁS ARMÓNICOS

> Con el nuevo 811, los chefs pueden confeccionar elaboraciones repletas de armonía con una mayor variedad de frutas, especias, hierbas y mucho más. Las posibilidades son infinitas. Nunca había trabajado con un chocolate que tuviera un potencial de maridaje tan amplio.

Davide Comaschi
Chef Creativo de Callebaut®

HIERBAS

FRUTAS VERDES

FRUTAS AMARILLAS/ NARANJAS

ESPECIAS

FRUTOS

FRUTOS ROJOS

LICORES / VINOS

FRUTA DESHIDRATADA

FRUTAS AZULES/ MORADAS

LOS ORÍGENES DEL BUEN GUSTO.

Los Finest Belgian Chocolates de Callebaut® destacan por su rico sabor a cacao, un perfecto equilibrio entre lo dulce, lo agrio y lo amargo, y notas de frutos rojos que añaden un toque de frescura a cada receta. Al componer la mezcla perfecta de habas de cacao por cada lote de chocolate, cada haba contribuye al sabor único de Callebaut®. ¿Cómo, exactamente? Cada uno de los orígenes de la mezcla añade su propio carácter distintivo.

COSTA DE MARFIL

Las habas de cacao de Costa de Marfil forman la base de cada mezcla de Finest Belgian Chocolate de Callebaut®. Son responsables del cuerpo sólido e irresistible que todos adoramos.

ECUADOR

Las habas ecuatorianas se seleccionan cuidadosamente para obtener agradables y contundentes notas amargas. Añaden mayor carácter a cada una de nuestras mezclas de cacao.

GHANA

La selección de habas de Ghana crea un perfil de sabor más aromático con una abundancia de frutos rojos para un perfecto toque de frescura.

BÉLGICA
COSTA DE MARFIL
GHANA
ECUADOR

EL Nº 1 EN TRABAJABILIDAD, PROBADO Y ELEGIDO POR LOS CHEFS.

Después de mantenerse como el chocolate preferido de muchos pasteleros desde su primer lanzamiento hace unos 100 años, nuestros Finest Belgian Chocolates están listos para las próximas décadas. Los chefs necesitan trabajar bajo más presión, de forma más eficiente y menos personal. El 811 y sus compañeros pueden soportar toda esa presión y funcionar de forma sobresaliente, incluso en condiciones extremadamente estresantes en la cocina.

- ✓ **MÁS BRILLANTE. MÁS CRUJIENTE. MÁS RADIANTE.**
- ✓ **SE FUNDE MEJOR. RESISTE MEJOR AL FAT BLOOM.**

Nuestros Finest Belgian Chocolates se cristalizan mejor y más rápido después del atemperado. Sus productos con acabados de chocolate tendrán más brillo, serán más crujientes, más fáciles de desmoldar y se fundirán de manera más agradable en la boca.
La estructura optimizada de la grasa de nuestros chocolates presenta un beneficio adicional: los productos acabados serán menos sensibles a la aparición de fat bloom.

Durante las pruebas de aplicación (atemperado, moldeado, bañado) realizadas en Bélgica y Reino Unido, todos los chefs eligieron de forma unánime Finest Belgian Chocolates frente a otros productos similares.

PARA QUE SUPERE CUALQUIER RETO.

Para hornear con toneladas de sabor a chocolate.
Ideal para incorporar en masas y mezclas para hornear. Resiste las altas temperaturas del horno sin quemarse.

Para mezclar y aromatizar mousses, ganache y más.
Perfecto para mezclar y dar sabor a mousses de chocolate, ganaches y crémeux. Además, disfrutará de una textura más suave en las cremas y mezclas con materia grasa.

El chocolate más completo de la historia.
Su mejor opción si busca un chocolate que pueda con una gran variedad de aplicaciones de manera sobresaliente. No espere nada menos que la perfección.

Para bolas huecas perfectamente finas.
Son perfectas para los bombones delicadamente moldeados y bañados. Funcionan perfectamente para bombones bañados a mano y a máquina.

Brilla en cada desafío: ¡desde la pulverización a la agitación en bombo!
Espere productos con un brillo perfecto mediante el proceso de agitación. Su alto contenido de manteca de cacao también los hace ideales para pulverizar y crear un efecto aterciopelado o de brocha.

	FLUIDEZ MUY ESPESA	FLUIDEZ ESPESA	FLUIDEZ MEDIA	FLUIDEZ LIGERA	FLUIDEZ MUY LIGERA
PASTELERÍA / POSTRES		AROMATIZAR MEZCLAR	AROMATIZAR GLASEAR		PULVERIZAR
PANADERÍA	HORNEAR	AROMATIZAR	AROMATIZAR BAÑAR		
CHOCOLATERÍA		AROMATIZAR MOLDEAR	AROMATIZAR BAÑAR MOLDEAR	VIBRACIÓN BAÑAR FINO MOLDEAR FINO	VIBRACIÓN FINA PULVERIZAR

choclock RESEALABLE PACK FOR OPTIMAL FRESHNESS
SELECTED& TRACEABLE
100% SUSTAINABLE
CALLEBAUT
BELGIUM 1911
FINEST BELGIAN CHOCOLATE
RECIPE N°
811
ALLROUND APPLICATIONS
MEDIUM FLUIDITY
MIN. COCOA SOLIDS 54.5%
TOTAL FAT 37%
RICH COCOA • BALANCED • SMOOTH • FRUITY HINTS
DARK CALLETS™
CRAFTED IN BELGIUM
WHOLE BEAN ROASTED
2.5 kg - 5.5 lbs

ELABORADO EN BÉLGICA DEL HABA A LA TABLETA DESDE 1911.

1. HABAS DE CACAO SOSTENIBLES Y CON TRAZABILIDAD

Para elaborar nuestra pasta de cacao compramos las habas directamente a las cooperativas con las que trabajamos, por lo que cada lote puede rastrearse hasta los productores de cacao.

2. FERMENTACIÓN DE LAS HABAS DE CACAO ENTE HOJAS DE BANANO

A medida que las habas se fermentan, acumulan humedad y se hinchan. Su sabor se transforma de amargo a chocolateado.

12. CONCHADO DEL CHOCOLATE

Tras horas de conchado, el chocolate se vuelve líquido. Mediante el aumento de la temperatura y el movimiento, los ácidos se evaporan y dan lugar al sabor equilibrado tan icónico de nuestros chocolates.

11. 5 RODILLOS PARA REFINAR

Refinamos la masa de chocolate con 5 rodillos. Así se obtiene una textura extra-suave y una deliciosa sensación en boca.

13. CREANDO LOS DISTINTIVOS BLOQUES Y CALLETS™

Seguidamente, atemperamos el chocolate y lo moldeamos en forma de bloques o Callets™. Pequeñas gotas que garantizan una gran trabajabilidad, una creación de Callebaut®.

3. SECADO AL SOL PARA REDUCIR LA HUMEDAD POR DEBAJO DEL 8%

Después de la fermentación, se deben secar las habas de cacao. Se extienden sobre tablas a un metro del suelo para una máxima exposición solar.

4. SELECCIONADAS POR SU EXCELENTE CALIDAD

Solo usamos habas de la cosecha principal, que son más grandes y dan más sabor a nuestro chocolate. Cada haba se somete a una limpieza previa y a una evaluación de calidad antes de su envío.

5. LAS HABAS SE ENVÍAN A AMBERES

Para nuestros Finest Belgian Chocolates solo usamos habas empaquetadas de Costa de Marfil, Ghana y Ecuador. En el puerto de Amberes pasan por controles de calidad.

6. ANÁLISIS DE LOS PERFILES DE SABOR

Tomamos muestras de todos los lotes y las convertimos en licor de cacao para crear un perfil de sabor. Tomamos nota de cada perfil de sabor en nuestra librería. Nuestros maestros mezcladores usarán estos perfiles para equilibrar la mezcla perfecta.

7. CREACIÓN DE LA MEZCLA

Nuestros maestros se aseguran de que el origen de cada haba contribuye al sabor único de Callebaut®.

8. TUESTE DE HABAS ENTERAS

Muchos productores de chocolate tuestan el cacao sin cáscara, pero nosotros tostamos los granos enteros. Al estar protegidas por la cáscara, las habas preservan todos sus sabores y aromas, incluso los más delicados.

9. REFINADO DEL LICOR DE CACAO

Una vez tostadas, rompemos las habas. Mediante el aventado separamos la cáscara de los nibs de cacao meticulosamente. A continuación, molemos los nibs hasta obtener un licor de cacao muy fino: el cuerpo y alma de nuestro chocolate.

10. MEZCLADO CON OTROS INGREDIENTES

Nuestro licor se mezcla con ingredientes de calidad como azúcar y, dependiendo de la receta, leche y vainilla para obtener la masa de chocolate.

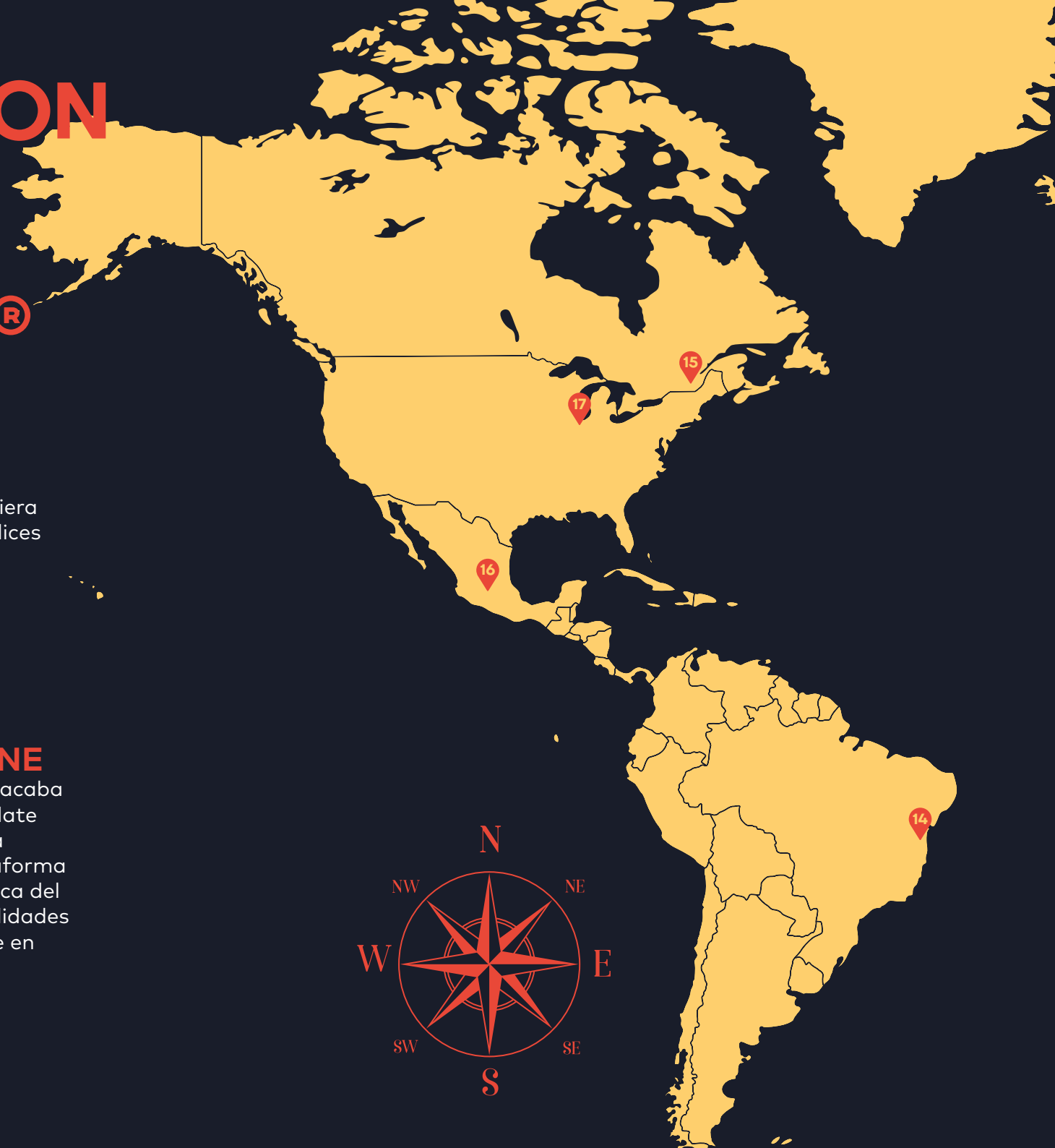
CONECTE CON NUESTROS CHEFS DE CALLEBAUT®

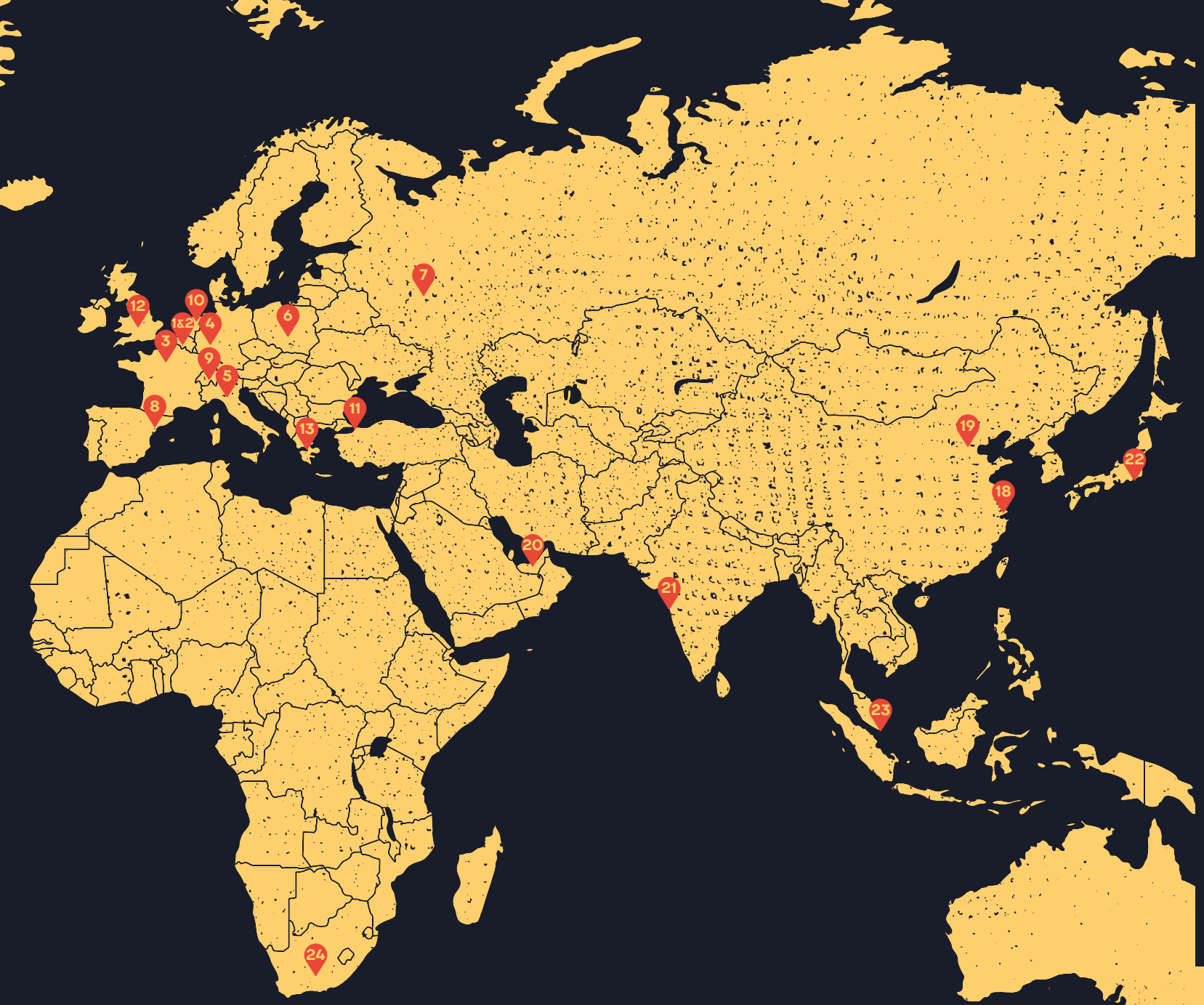
APRENDA DE NUESTROS EXPERTOS EN CHOCOLATE

Están aquí para usted. Sí, para usted. Dondequiera que esté, nuestros chefs de Callebaut® están felices de ayudarle con cualquier pregunta técnica, de inspiración o sobre las recetas que pueda tener. Consulte el programa de su Academy™ local y descubra todos los cursos.
Visítenos en **www.chocolate-academy.com.**

ACCEDA A CHOCOLATE ACADEMY ONLINE

Todos los niveles. De chefs, para chefs. Tanto si acaba de empezar con los principios básicos del chocolate como si quiere llevar su arte al siguiente nivel: la Chocolate Academy en línea es la primera plataforma internacional del mundo para la formación acerca del chocolate. Expanda sus técnicas, eleve sus habilidades y obtenga toda la asesoría y apoyo que necesite en **www.chocolateacademy.online.**





EUROPA

1. Wieze, Bélgica
2. Amberes, Bélgica
3. París, Francia
4. Colonia, Alemania
5. Milán, Italia
6. Lodz, Polonia
7. Moscú, Rusia
8. Barcelona, España
9. Zúrich, Suiza
10. Zundert, Países Bajos
11. Estambul, Turquía
12. Banbury, Inglaterra
13. Atenas, Grecia

AMÉRICAS

14. Sao Paulo, Brasil
15. Montreal, Canadá
16. Ciudad de México, México
17. Chicago, EE.UU.

ASIA

18. Shanghái, China
19. Pekín, China
20. Dubái, Emiratos Árabes Unidos
21. Bombay, India
22. Tokio, Japón
23. Singapur

ÁFRICA

24. Sudáfrica

NUESTROS CHOCOLATES COLECCIÓN ORIGEN

¿Quiere mimar a sus clientes con sabores de chocolate increíbles? Siga la brújula del chocolate de origen y explore los chocolates elaborados con algunos de los cultivos de cacao más extraordinarios del mundo que producen complejos sabores frutales, florales, picantes o leñosos.

SINGLE ORIGIN

- Fabricado con habas de un país/región particular
- Cada sabor y aroma refleja las características naturales del origen
- Notas únicas que abarcan de florales a picantes

BLEND OF ORIGINS

- Fabricado con una fina mezcla de habas de cacao de diferentes regiones/países
- Intenso, sabor consistente
- Receta meticulosamente compuesta por nuestros Maestros Mezcladores

SINGLE ORIGIN NEGROS

	Fluidez	Descripción	Composición	Origen de las Habas	Packaging	Formato	Peso por unidad	Referencia	Vida útil	KD	
Ecuador		Típico carácter latinoamericano, frutal combinado con notas de café y ron, whisky y tabaco.	% mín. cacao 70.4% · % materia grasa 41.4%	Habas Ecuatorianas, variedad Arriba Nacional	Callets™ bolsa	4x	2.5 kg	CHD-R731EQU-E5-U70	24 meses	•	-
Sao Thomé		Rico sabor a chocolate con notas a frutos rojos y amarillas.	% mín. cacao 70% · % materia grasa 39.4%	Habas de Sao Thomé, variedad amelonado (Forastero)	Callets™ bolsa	4x	2.5 kg	SAOTHOME-E5-U70	24 meses	•	•
Madagascar		Intenso sabor a cacao, con notas de frambuesa, arándanos, albaricoque y bananas.	% mín. cacao 67.4% · % materia grasa 39.5%	Habas de Madagascar, principalmente variedad Forastero, con Criollo y Trinitario	Callets™ bolsa	4x	2.5 kg	CHD-Q67MAD-E5-U70	24 meses	•	-
Brazil		Muy intenso amargo y agrio Sabor a cacao. Notas afrutadas de plátano verde y toques ahumados.	% mín. cacao 66.8% · % materia grasa 40.1%	Hecho con cacao Trinitario y Forastero amazónico	Callets™ bolsa	4x	2.5 kg	CHD-Q68BRA-2B-U75	24 meses	•	-

SINGLE ORIGIN LECHE

	Fluidez	Descripción	Composición	Origen de las Habas	Packaging	Formato	Peso por unidad	Referencia	Vida útil	KD	
Arriba		Intenso chocolate con leche, toques de avellana y ligeramente afrutado.	% mín. cacao 39% · % leche 24% · % materia grasa 39.1%	Habas Ecuatorianas, variedad Arriba Nacional	Callets™ bolsa	4x	2.5 kg	CHM-Q415AR-2B-U75	18 meses	•	-
Java		Chocolate con leche afrutado, notas de caramelo y té verde.	% mín. cacao 32.6% · % leche 20% · % materia grasa 35.4%	Habas Javanesas, variedad Criollo (ligeramente machacado)	Callets™ bolsa	4x	2.5 kg	JAVA-E5-U70	18 meses	•	•

BLEND OF ORIGINS NEGROS

	Fluidez	Descripción	Composición	Origen de las Habas	Packaging	Formato	Peso por unidad	Referencia	Vida útil	KD
Kumabo		Chocolate extra amargo con un fuerte sabor afrutado y aroma a té rojo.	% mín. cacao 80.1% · % materia grasa 47.6%	Mezcla habas de cacao Tanzania, Ghana y Sao Thomé – principlamente Trinitario y Forastero	Callets™ bolsa	4x	2.5 kg	CHD-H8047KMBE5-U70	24 meses	•
Satongo		Chocolate negro extra amargo con notas a frutos del bosque.	% mín. cacao 72.2% · % materia grasa 43.1%	Mezcla habas de cacao Tanzania, Ghana y Sao Thomé – principlamente Trinitario y Forastero	Callets™ bolsa	4x	2.5 kg	CHD-L7243STGE5-U70	24 meses	•

NUESTROS FINEST BELGIAN CHOCOLATE

Las emblemáticas recetas de Finest Belgian Chocolate de Callebaut, elaborado en Bélgica del haba de cacao al chocolate, le aportan un sabor y calidad resultado de 100 años fabricando chocolate. Reconocidas por su sabor a chocolate contundente, intenso y equilibrado, puede combinarlas con una amplísima variedad de ingredientes y aromas. Para resultados perfectos en todas sus creaciones de chocolate. Y lo que es más, los licores de cacao de todos nuestros Finest Belgian Chocolates están elaborados con cacao procedente de cultivos 100% sostenibles y con trazabilidad. Con la compra de cada paquete, apoya directamente a los productores de cacao.

NEGRO

				Sabor	Composición	Packaging	Formato	Peso por unidad	Referencia	KD	KPAR		VEGAN	GLUTEN FREE
POWER 80				cacao fuerte • extra amargo • tostado • afrutado	% mín. cacao 80.5% · % materia grasa 45%	Callets™ bolsa	8x	2.5 kg	80-20-44-E5-U71	•	-	•	•	•
70-30-38				intenso cacao · amargo · tostado · notas afrutadas	% mín. cacao 70.5% · % materia grasa 39%	Callets™ bolsa Callets™ bolsa	1x 8x	10 kg 2,5kg	70-30-38NV-01B 70-30-38-E5-U71	- •	• -	• •	• •	• •
		70-30-44			% mín. cacao 70.3% · % materia grasa 44%	Bloque (envuelto) Callets™ bolsa	5x 1x	5 kg 10 kg	70-30-44NV-120 70-30-44NV-01B	- •	• -	• •	• •	• •
		60-40-41		cacao intenso • ligeramente amargo notas afrutadas	% mín. cacao 60.3% · % materia grasa 41%	Bloque (envuelto)	5x	5 kg	60-40-41NV-120	•	-	•	•	•
	60-40-38				% mín. cacao 60.1% · % materia grasa 39%	Bloque (envuelto) Callets™ bolsa	5x 1x	5 kg 10 kg	60-40-38NV-120 60-40-38NV-01B	- •	• -	• •	• •	• •
	811			cacao rico • equilibrado • suave • notas afrutadas	% mín. cacao 54.5% · % materia grasa 37%	Bloque (envuelto) Callets™ bolsa Callets™ bolsa Callets™ bolsa	5x 1x 8x 6x	5 kg 10 kg 2.5 kg 1 kg	811NV-120 811NV-01B 811-E5-U71 811-E2-U68	- • • •	• - - -	• • • •	• • • •	• • • •
L811					% mín. cacao 48.2% · % materia grasa 28%	Callets™ bolsa	1x	10 kg	L811NV-01B	•	-	•	•	•

Vida útil: 24 meses

LECHE

				Sabor	Composición	Packaging	Formato	Peso por unidad	Referencia	KD	KPAR		VEGAN	GLUTEN FREE
	POWER 41			cacao intenso • poderoso • lácteo	% mín. cacao 40.7% · % leche 19.4% · % materia grasa 36%	Callets™ bolsa	8x	2.5 kg	841-E5-U71	•	-	•	-	•
	823			cacao rico • equilibrado • lácteo · notas de caramelo	% mín. cacao 33.6% · % leche 20.8% · % materia grasa 36%	Bloque (envuelto) Callets™ bolsa Callets™ bolsa Callets™ bolsa	5x 1x 8x 6x	5 kg 10 kg 2.5 kg 1 kg	823NV-120 823NV-01B 823-E5-U71 823-E2-U68	•	-	•	-	•
	668			cacao suave • lácteo • dulce	% mín. cacao 33.5% · % leche 14% · % materia grasa 35%	Callets™ bolsa	2x	10 kg	668NV-554	•	-	•	-	•
	665			cacao suave • lácteo • dulce	% mín. cacao 31% · % leche 25.1% · % materia grasa 36%	Callets™ bolsa	1x	10 kg	665NV-01B	•	-	•	-	•

Vida útil: 18 meses

CON CADA PAQUETE, DAS TU APOYO A NUESTROS PRODUCTORES DE CACAO

* Vegano basado en la lista de ingredientes; posible contacto cruzado de producción no tomado en cuenta.

BLANCO

				Sabor	Composición	Packaging	Formato	Peso por unidad	Referencia	KD	KPAR		VEGAN	GLUTEN FREE
	W2			equilibrado • lácteo • cremoso • notas de vainilla	% mín. cacao 28% / % leche 22% / % materia grasa 36%	Bloque (envuelto) Callets™ bolsa Callets™ bolsa Callets™ bolsa	5x 1x 6x 8x	5 kg 10 kg 1 kg 2.5 kg	W2NV-120 W2NV-01B W2-E2-U68 W2-E5-U71	•	-	•	-	•
	W			muy cremoso • notas de vainilla	% mín. cacao 26.2% / % leche 28.8% / % materia grasa 36%	Callets™ bolsa	8x	2.5 kg	W-2B-U76	•	-	•	-	•
	VELVET			leche intensa • rica cremosidad • moderadamente dulce	% mín. cacao 32% / % leche 22.3% / % materia grasa 40%	Callets™ bolsa	8x	2.5 kg	W3-E5-U71	•	-	•	-	•

Vida útil: bloque de 5 kg, 2.5 kg, 1 kg: 18 meses / 10 kg: 12 meses

GOLD

				Sabor	Composición	Packaging	Formato	Peso por unidad	Referencia	KD	KPAR		VEGAN	GLUTEN FREE
	GOLD			intenso • equilibrado • notas ricas de caramelo	% mín. cacao 30.4% / % leche 28.3% / % materia grasa 37%	Callets™ bolsa	4x	2.5 kg	CHK-R30GOLD-E5-U70	•	-	•	-	•

Vida útil: 18 meses

RUBY

				Sabor	Composición	Packaging	Formato	Peso por unidad	Referencia	KD	KPAR		VEGAN	GLUTEN FREE
	RUBY RB1			Frutalidad intensa • notas agrias frescas	% mín. cacao 47.3% / % leche 26.3% / % materia grasa 36%	Callets™ bolsa Callets™ bolsa	1x 4x	10 kg 2.5 kg	CHR-R35RB1-01B CHR-R35RB1-E5-U70	•	-	•	-	•

Vida útil: bolsa de 2.5 kg: 18 meses / 10 kg: 12 meses

* Vegano basado en la lista de ingredientes; posible contacto cruzado de producción no tomado en cuenta.
** No contiene vainilla natural para proteger su perfil de sabor original.

NUESTROS CHOCOLATES CON CERTIFICACIÓN DE COMERCIO JUSTO Y ORGÁNICOS

Estos chocolates ofrecen la misma calidad y trabajabilidad que el emblemático Finest Belgian Chocolate, pero, además, cuentan con la etiqueta de Comercio Justo u orgánica. Nuestros chocolates orgánicos están hechos con granos de cacao, azúcar de caña y leche de cultivo orgánico. Al elegir los chocolates de Comercio Justo de Callebaut, apoyará directamente a los pequeños productores de cacao en el programa Fairtrade. Además, puede etiquetar sus creaciones con el certificado Fairtrade para permitir a sus clientes tomar la decisión correcta.

NEGRO

	Fluidez	Descripción	Composición	Packaging	Formato	Peso por unidad	Referencia	Vida útil						
Bio negro Organic Fairtrade certified		Chocolate bien equilibrado con un sabor pronunciado de notas de cacao tostado y agradable amargor.	% mín. cacao 70% · % materia grasa 41%	Callets™ bolsa	2x	10 kg	CHD-P7142BNFT-558	24 meses	•	•	•	-	-	-

LECHE

	Fluidez	Descripción	Composición	Packaging	Formato	Peso por unidad	Referencia	Vida útil				
Bio Leche		Leche, sabor equilibrado a leche, cacao y caramelo.	% mín. cacao 35.3% · % leche 18% · % materia grasa 36.2%	Callets™ bolsa	1x	10 kg	CHM-Q25BIOZV-558	18 meses	•	•	•	•

BLANCO

	Fluidez	Descripción	Composición	Packaging	Formato	Peso por unidad	Referencia	Vida útil					
Bio blanca Organic Fairtrade certified		Chocolate blanco equilibrado, con notas de leche fresca y algo de caramelo. No contiene lecitina de soja.	% mín. cacao 32.6% · % leche 20.2% · % materia grasa 40%	Callets™ bolsa	1x	10 kg	CHW-S2BFTZL-01B	12 meses	•	•	•	-	-

* Vegano basado en la lista de ingredientes; posible contacto cruzado de producción no tomado en cuenta.
** Para EE. UU. / CND: sin certificación NOP.
Cualquier referencia a Fairtrade requiere un certificado válido de Fairtrade.

NUESTROS CHOCOLATES SIN AZÚCAR AÑADIDO

¿Sus adeptos al chocolate quieren degustar un sabor excelente, pero reducir —o incluso evitar— el azúcar? Si es así, les encantarán los chocolates sin azúcar añadido. Están hechos con granos de cacao de primera calidad, manteca de cacao 100% pura y vainilla natural. Aproveche la oportunidad de crear snacks de chocolate, tartas o galletas más saludables pero con el mismo gran sabor y trabajabilidad. Puede promocionar los productos finales con la etiqueta «sin azúcar añadido».

NEGRO

	Fluidez	Descripción	Composición	Packaging	Formato	Peso por unidad	Referencia	Vida útil	KD
MALCHOC-D		Chocolate negro con sabor a chocolate intenso, equilibrado y sólido – el azúcar se sustituye por maltitol	% mín. cacao 54% · % materia grasa 36%	Bloques	5x	5 kg	MALCHOC-D-123	24 meses	•

LECHE

	Fluidez	Descripción	Composición	Packaging	Formato	Peso por unidad	Referencia	Vida útil	KD	
MALCHOC-M		Chocolate con leche con un perfecto equilibrio entre cacao, leche y dulzor - pero sin azúcar añadido	% mín. cacao 33.9% · % leche 20.5% · % materia grasa 36.6%	Bloques	5x	5 kg	MALCHOC-M-123	18 meses	•	•

BLANCO

	Fluidez	Descripción	Composición	Packaging	Formato	Peso por unidad	Referencia	Vida útil	KD	
MALCHOC-W		chocolate blanco con un sabor rico, notas cremosas y sin azúcar añadido	% mín. cacao 30.7% · % leche 21.3% · % materia grasa 38.3%	Bloques	5x	5 kg	MALCHOC-W-123	12 meses	•	•

cocoa HORIZONS

CON CADA PAQUETE, DAS TU APOYO A NUESTROS PRODUCTORES DE CACAO

NUESTROS CHOCOLATES PARA HORNEAR

Elabora indulgentes pasteles daneses, croissants, pain au chocolat, bollos y mucho más fácilmente con nuestros deliciosas barritas de chocolate: ¡enróllelos en largas tiras de masa, córtelos y empiece a hornear!

¿Fanático de los muffins, tartas y brownies? Añade gotas que no se fundirán totalmente durante el horneado, sino que aportarán un sabor a chocolate intenso y una deliciosa textura crujiente. Nuestros chocolates para hornear añaden una mayor intensidad de chocolate y resisten a temperaturas de hasta 200°C en el horno al incluir menos manteca de cacao en la receta.

BARRITAS

	Descripción	Composición	Cantidad	Packaging	Formato	Peso por unidad	Referencia	Vida útil	KD
Negro S (8 cm)	Sabor intenso, rico en cacao y con un preciso crujido	44% mín. sólidos de cacao	±300	Caja	15x	1.6 kg	TB-55-8-356	24 meses	•

DROPS DE CHOCOLATE

	Descripción	Composición	Cantidad	Packaging	Formato	Peso por unidad	Referencia	Vida útil	KD	
Negro XS	Gotas de chocolate extra pequeñas para hornear con un crujido sutil y sabor a chocolate sólido.	43.5% mín. sólidos cacao	±21,000	Bolsa	2x	10 kg	VH-9466-554	24 meses	-	•
Negro L	Gotas de chocolate medianas para hornear con un crujido sutil y sabor a chocolate sólido.	48% mín. sólidos cacao	±6,500	Bolsa	2x	10 kg	VH-9401-554	24 meses	-	•

CHOCOLATE CHUNKS

	Descripción	Composición	Tamaño	Packaging	Formato	Peso por unidad	Referencia	Vida útil	VEGAN
Negro L	Chocolate negro intenso que se mantiene consistente incluso después del horneado.	45.5% mín sólidos cacao	10x10x4 mm	Bolsa	4x	2.5 kg	CHD-CU-20V115N-552	24 meses	•
Leche L	Intenso chocolate con leche, con notas a crema y caramelo - sigue consistente, incluso después del horneado.	25.8% mín sólidos cacao 19.4% mín. sólidos leche	10x10x4 mm	Bolsa	4x	2.5 kg	CHM-CU-17X259-552	18 meses	-
Blanco L	Chocolate blanco rico y cremoso que se mantiene consistente incluso después del horneado.	22.5% mín sólidos cacao 23.9% mín. sólidos leche	10x10x4 mm	Bolsa	4x	2.5 kg	CHW-CU-18V02NV-552	12 meses	-
Chococubos Panettone Negros	Chocolate negro especial para elaboración de Panettone. Se mantiene consistente después del horneado.	46.3% mín sólidos cacao	10x10x10 mm	Bolsa	4x	2.5 kg	CHD-CU-7Y1-E5-U70	24 meses	•
Chococubos Panettone Leche	Chocolate con leche especial para elaboración de Panettone. Se mantiene consistente después del horneado.	29.1% mín sólidos cacao 14% mín. sólidos leche	10x10x10 mm	Bolsa	4x	2.5 kg	CHM-CU-7X80-E5-U70	18 meses	-

NUESTROS CALLETS™ CON COLORES Y SABORES

Los Callets™ de colores y sabores son ideales para agregar detalles de color a figuras huecas, barras, coberturas, ganaches, mousses, salsas y postres. Potencie cada temporada con sabores y colores sorprendentes.

Además, ofrecen la misma excelente trabajabilidad que el chocolate Callebaut® convencional, con resultados perfectos una y otra vez.

COLOR Y SABOR

	Fluidez	Descripción	Packaging	Formato	Peso por unidad	Referencia	Vida útil	KD
Limón		Fresco color verde y cremoso toque de limón afrutado.	Callets™ bolsa	4x	2.5 kg	LEMON-E5-U70	12 meses	-
Naranja		Acogedor color naranja y cremoso con sabor a naranja agridulce pronunciada.	Callets™ bolsa	4x	2.5 kg	ORANGE-E5-U70	12 meses	-
Fresa		Delicado color rosa y sabor a fresa infusionada con cremosidad.	Callets™ bolsa	4x	2.5 kg	STRAWBERRY-E5-U70	12 meses	-
Caramelo		Esta cobertura de chocolate de leche tierna y generosa expresa el verdadero sabor del delicioso caramelo.	Callets™ bolsa	4x	2.5 kg	CHF-N3438CARE5-U70	12 meses	-
Cappuccino		Color marrón cálido y con sabor a: nata, café, cacao y un poco de dulzor.	Callets™ bolsa	4x	2.5 kg	CAPPUCCINO-E5-U70	18 meses	•

cocoa HORIZONS

CON CADA PAQUETE, DAS TU APOYO A NUESTROS PRODUCTORES DE CACAO

NUESTROS PRODUCTOS 100% CACAO

Ingredientes de cacao puro para una experiencia de chocolate auténtica elaborada con las mejores habas de cacao. Perfectos para crear y perfeccionar recetas de chocolate personalizadas. Son la verdadera alma de un cuerpo de chocolate contundente. Descubra una amplia gama de productos que potencian sus creaciones con un carácter sumamente achocolatado.

NIBS DE CACAO

	Descripción	Packaging	Formato	Peso por unidad	Referencia	Vida útil
Nibs	Habas de cacao tostadas troceadas para obtener un sabor de cacao puro y tostado. Añada un crujido agradable en sus creaciones	Bolsa	4x	800 g	NIBS-S502-X47	24 meses

MASA DE CACAO

	Descripción	Packaging	Formato	Peso por unidad	Referencia	Vida útil	KD	
CM	La pura esencia del cacao sin azúcar para sus chocolates	Callets™ bolsa	4x	2.5 kg	CM-CAL-E5-U70	24 meses	•	•

MANTECA DE CACAO

	Descripción	Packaging	Formato	Peso por unidad	Referencia	Vida útil	KD	
NCB	Manteca de cacao pura, habas de cacao tostadas prensadas - color y sabor neutro	Cubo	4x	3 kg	NCB-HDO3-654	24 meses	•	-

CACAO EN POLVO

	Descripción	Packaging	Formato	Peso por unidad	Referencia	Vida útil	K
CP	Sólido sabor a chocolate - color marrón cálido	Bolsa Bolsa	20x 4x	1 kg 5 kg	CP-E0-776 CP-E0-777	24 meses	•

NUESTROS CACAO EN POLVO VAN HOUTEN

El innovador proceso holandés de Van Houten permite obtener el intenso y delicioso sabor a cacao que seguimos saboreando hoy en día. Este proceso nos ha permitido descubrir la ligereza y las propiedades nutritivas del cacao, y a la vez disfrutar de su rico sabor. Para aromatizar y dar color a sus elaboraciones con la gama holandesa de cacaos en polvo naturales y originales de Van Houten.

MASA DE CACAO

		Descripción	Packaging	Formato	Peso por unidad	Referencia	Vida útil	KD	K	
	Marrón profundo intenso	100% masa de cacao 52-56% manteca de cacao	Bolsa	6x	1kg	DLV-3P524VHE-760	12 meses	-	•	-

CACAO EN POLVO

		Descripción	Packaging	Formato	Peso por unidad	Referencia	Vida útil	KD	K	
	Marrón claro natural	100% masa de cacao 10-12% manteca de cacao	Bolsa	6x	1kg	NCP-10C101VHE0-760	12 meses	-	•	-
	Marrón oscuro redondo	100% cacao altamente desgrasado <1% manteca de cacao	Bolsa	6x	750gr	DCP-01R102-VH-61V	24 Meses	-	•	-
	Camerún rojo fuerte	100% cacao 20-22% manteca de cacao	Bolsa	6x	1kg	DCP-20R118-VH-760	24 Meses	-	•	-
	Negro profundo intenso	100% cacao 10-12% manteca de cacao	Bolsa	6x	1kg	DCP-10Y352-VH-760	24 Meses	-	•	-
	Marrón cálido con cuerpo	100% cacao 22-24% manteca de cacao	Bolsa Caja	6x 4x	1kg 5kg	DCP-22W117VHE0-760 DCP-22WO-VH-740	24 Meses	-	•	-
	Cacao Plus	100% chocolate negro 32% manteca de cacao	Bolsa	5x	5kg	CHP-32S067-VH-740	24 Meses	-	•	-

NUESTROS CHOCOLATES PARA HOMEBAKING

Una gama completa de productos de chocolate profesionales que se adaptan a las necesidades de los amantes del buen chocolate para hornear, bañar, mezclar, aromatizar o simplemente saborear el mejor chocolate belga.

Las emblemáticas recetas de Finest Belgian Chocolate de Callebaut en formatos para hacer las mejores creaciones en casa, y que como todos nuestros Finest Belgian Chocolates están elaborados con cacao procedente de cultivos 100% sostenibles y con trazabilidad.

Con la compra de cada paquete, apoya directamente a los productores de cacao.

NEGRO

				Sabor	Composición	Packaging	Formato	Peso por unidad	Referencia	KD	KPAR		VEGAN	GLUTEN FREE
70-30-38				intenso cacao · amargo · tostado · notas afrutadas	% mín. cacao 70.5% · % materia grasa 39%	Callets™ bolsa	7x	400 g	70-30-38-E0-D94	-	•	•	•	•
	811			cacao rico • equilibrado • suave • notas afrutadas	% mín. cacao 54.5% · % materia grasa 37%	Callets™ bolsa	7x	400 g	811-E0-D94	•	-	•	•	•

Vida útil: 18 meses

LECHE

				Sabor	Composición	Packaging	Formato	Peso por unidad	Referencia	KD	KPAR		VEGAN	GLUTEN FREE
	823			cacao rico • equilibrado • lácteo · notas de caramelo	% mín. cacao 33.6% · % leche 20.8% · % materia grasa 36%	Callets™ bolsa	7x	400 g	823-E0-D94	•	-	•	-	•

Vida útil: 18 meses

BLANCO

				Sabor	Composición	Packaging	Formato	Peso por unidad	Referencia	KD	KPAR		VEGAN	GLUTEN FREE
	W2			equilibrado • lácteo • cremoso • notas de vainilla	% mín. cacao 28% · % leche 22% · % materia grasa 36%	Callets™ bolsa	7x	400 g	W2-E0-D94	•	-	•	-	•

Vida útil: 12 meses

GOLD

				Sabor	Composición	Packaging	Formato	Peso por unidad	Referencia	KD	KPAR		VEGAN	GLUTEN FREE
	GOLD			intenso • equilibrado • notas ricas de caramelo	% mín. cacao 30.4% · % leche 28.3% · % materia grasa 37%	Callets™ bolsa	7x	400 g	CHK-R30GOLD-E0-D94	•	-	•	-	•

Vida útil: 12 meses

* Vegano basado en la lista de ingredientes; posible contacto cruzado de producción no tomado en cuenta.

RUBY

				Sabor	Composición	Packaging	Formato	Peso por unidad	Referencia	KD	KPAR		VEGAN	GLUTEN FREE
	RUBY RB1			Frutalidad intensa • [illegible] agrias frescas	% mín. cacao 33.6% · % leche 26.3% · % materia grasa 36%	Callets™ bolsa	2x	10 kg	CHR-R36RB12-E0-D94	•	-	•	-	•

Vida útil: 12 meses

CHOCOLATE CHUNKS

	Descripción	Composición	Tamaño	Packaging	Formato	Peso por unidad	Referencia	Vida útil	VEGAN
Negro M	Chocolate negro intenso que se mantiene consistente incluso después del horneado.	40.6% mín sólidos cacao	8x8x6 mm	Bolsa	6x	1 kg	CHD-CU-20X1-E0-U68	24 meses	•
Leche M	Intenso chocolate con leche, con notas a crema y caramelo - sigue consistente, incluso después del horneado.	25% mín sólidos cacao 19.4% mín. sólidos leche	8x8x6 mm	Bolsa	6x	1 kg	CHM-CU-20X2-E0-U68	18 meses	-
Blanco M	Chocolate blanco rico y cremoso que se mantiene consistente incluso después del horneado.	23.5% mín sólidos cacao 23.9% mín. sólidos leche	8x8x6 mm	Bolsa	6x	1 kg	CHW-CU-20V1-E0-U68	12 meses	-

DROPS DE CHOCOLATE

	Descripción	Composición	Cantidad	Packaging	Formato	Peso por unidad	Referencia	Vida útil	VEGAN
Negro M	Gotas de chocolate medianas para hornear con un crujido sutil y sabor a chocolate sólido.	48% mín sólidos cacao	±15,000 - 16,000	Bolsa	6x	1 kg	VH-9432-E0-U68	24 meses	•

cocoa HORIZONS

CON CADA PAQUETE, DAS TU APOYO A NUESTROS PRODUCTORES DE CACAO

NUESTROS PRALINÉS, PASTAS PURAS Y FRUTOS SECOS

Pastas y pralinés finos y homogéneos con el auténtico sabor de Callebaut®. Elaboradas con los frutos secos más selectos de Turquía, Italia, España y California. Recolectadas en el momento óptimo de madurez, se almacenan en las mejores condiciones. Son peladas como máximo 12 horas antes de tostarlas para proteger sus aceites esenciales y preservar sus delicados aromas afrutados. Mézclelas con chocolate para rellenar sus pralinés moldeados y barras de chocolate. O aromatice cremas, mousses y helados.

Además, nuestros frutos secos troceados son ideales para enriquecer productos de confitería, pastelería y postres. Proporcionan una maravillosa textura para enriquecer y decorar. Permanecerán crujientes mezclados con chocolate, ganaches, pralinés y pastas de frutos secos.

PASTAS PURAS

	Descripción	Composición	Packaging	Formato	Peso por unidad	Referencia	Vida útil	KD
Pasta Avellanas Tostadas	Potente sabor a avellana con aromático sabor a tostado - textura muy suave	100% avellanas	Cubo	2x	5 kg	PNP-T14	12 meses	• •

PRALINÉS

	Descripción	Composición	Packaging	Formato	Peso por unidad	Referencia	Vida útil	KD
Praliné Avellana	Praliné de avellanas medio tostadas.	50% avellanas	Cubo	2x	5 kg	PRA-T14	12 meses	• •
Praliné Avellana	Color dorado y fino, sensación en boca suave y aterciopelada. Sabor intenso de avellanas caramelizadas y notas de sabor agradables tostados.	50% avellanas	Cubo	2x	5 kg	PRA-CLAS-T14	12 meses	• •
Praliné avellanas (sin sacarosa)	Sabor pronunciado de avellanas medio tostadas con frutas y caramelizado, sin azúcares añadidos.	60% avellanas	Cubo	1x	30 kg	MALPRA-668	12 meses	- -
Praliné de almendras	Pasta fluida marrón dorado con sabor a almendra caramelizada y ligeramente tostada.	46.5% almendras	Cubo	2x	5 kg	PRAMA-T14	12 meses	- -
Praliné almendras y avellanas	Cálido color dorado y suave en boca. Agradable sabor dulce con un delicado equilibrio de almendras tostadas con unas intensas notas a avellanas y aromas tostados.	24% almendras 24% avellanas	Cubo	2x	5 kg	PRAMANO-T14	12 meses	- -

FRUTOS SECOS TROCEADOS

	Descripción	Composición	Packaging	Formato	Peso por unidad	Referencia	Vida útil	KD
Crocanti avellanas	Trozos de avellana crujiente, recubiertas de caramelo	37% avellanas	Bolsa al vacío	6x	1 kg	NAN-CR-HA3714-U11	9 meses	•

NUESTROS RELLENOS, CREMAS Y GANACHES

Nuestras giandujas y cremas de frutos secos están hechas con frutos secos de primera calidad y chocolate Callebaut®. Tienen una textura suave que puede cortarse fácilmente en deliciosas piezas de confitería o recubrirse con chocolate. Son perfectas para rellenar bolas huecas, pralinés moldeados o barras de chocolate, y también son magníficas para aromatizar rellenos, helados, pastas y postres una vez fundidos.

También cuente con nosotros para un caramelo genuino, de gran sabor, hecho con los mejores ingredientes y sin sabores o colorantes artificiales. Y lo mejor: ¡está listo para usar, le facilitará mucho el trabajo!

O para deliciosas cremas de relleno para antes y después de hornear. Tan fácil como dosificar las cremas directamente en sus croissants y bollitos. O mézclelas con sus cremas pasteleras y rellenos caseros para aportar más sabor.

RELLENO CARAMELO

	Descripción	Composición	Packaging	Formato	Peso por unidad	Referencia	Vida útil	KD	
Caramelo	El primer caramelo completo para pastelería, bombones y postres que sabe a casero.	100% caramelo	Cubo	4x	5 kg	FWF-Z6CARA-X10	12 meses	•	•

GIANDUJAS

	Descripción	Composición	Packaging	Formato	Peso por unidad	Referencia	Vida útil	KD	
Negro	Cremosa mezcla de chocolate negro y pasta de avellana ligeramente tostada.	70% chocolate 30% avellanas	Cubo	5x	5 kg	GIA-D2-144	18 meses	•	-
Leche	Cremosa mezcla de chocolate con leche y pasta de avellanas ligeramente tostadas.	75% chocolate 25% avellanas	Cubo	5x	5 kg	GIA-144	18 meses	•	•

CREMAS PARA HORNEAR

	Descripción	Composición	Packaging	Formato	Peso por unidad	Referencia	Vida útil		
Creme dell'Artigiano Nocciola	Horneado suave y sensacional con sabor a avellana. Horneable y no hidro. Hornear estable hasta 200 ° C.	11.7% avellanas	Cubo	1x	10 kg	N05-OH40-T06	12 meses	•	•
Creme dell'Artigiano Gold	Horneado suave y pasta sensacional con intenso sabor a avellanas. Horneable y no hidro. Hornear estable hasta 200 ° C.	17.8% avellanas	Cubo	1x	10 kg	FNN-Q8038-T06	12 meses	-	•

CREMAS DESPUÉS DE HORNEAR

	Descripción	Composición	Packaging	Formato	Peso por unidad	Referencia	Vida útil	KD	GLUTEN FREE	
Creme dell'Artigiano Bianca	Caramelo dulce sabor blanco chocolate con una suave textura cremosa.		Cubo	1x	10 kg	V00-OH35-ITWNV-T06	12 meses	-	-	•
Creme dell'Artigiano Extra Bitter	Textura suave y sedosa con un color oscuro e intenso sabor a chocolate.		Cubo	1x	10 kg	V21-OH35NV-T06	12 meses	-	-	•

NUESTROS BAÑOS PARA PANADERÍA Y PASTELERÍA

Cubra sus tartas, panecillos y galletas con baños brillantes que abarcan desde el chocolate a la avellana, y texturas desde suaves a crujientes. ¿Su secreto? No requieren atemperado y son aptas en todas las situaciones. Simplemente funda, aplique y deje que endurezca inmediatamente. Tanto si prefiere una textura semilíquida en todo momento o crujiente.

SUCEDÁNEOS DE CHOCOLATE

	Fluidez	Descripción	Packaging	Formato	Peso por unidad	Referencia	Vida útil	KD
Extra Negro		Muy intenso, color oscuro – comparable a chocolate extra negro	Gotas	1x	10 kg	G-PRVP7-471	18 meses	•
Leche		Cremoso, suave sabor y color claro - comparable a chocolate con leche	Gotas	1x	10 kg	S04-HP35NV-471	18 meses	-
Blanco		Cremoso, sabor suave y color blanco- comparable a chocolate blanco	Bloques	5x	5 kg	S00-HP31-WNV-105	12 meses	· -

NUESTRA PASTA DE AZÚCAR

Con la pasta de azúcar de Callebaut® podrá hacer realidad todas sus ideas: desde tartas nupciales increíblemente blancas hasta cupcakes atrevidos y llenos de color. Gracias a su composición única y naturaleza más blanca garantiza una gran creatividad de moldeado y diseño. También la puede personalizar a su gusto: mézclela con colores y aromas y después pulverícela con la pistola de aerografía.

PASTA DE AZÚCAR

	Descripción	Composición	Packaging	Formato	Peso por unidad	Referencia	Vida útil
Pasta de azúcar	Pasta blanca con sabor neutro a vainilla dulce para cubrir tartas y hacer decoraciones.	80.2% azúcar	Cubo	2x	7 kg	COW-5031DP-Z40	12 meses

NUESTROS CHOCOLATES PARA SNACKS

No se conforme cuando se trata de crear momentos inolvidables con su café, té u otros snacks. Nuestros Callets™ Sensation han sido derretidos y convertidos pacientemente en perlas brillantes que brillarán en el escaparate de su tienda. Son perfectos para re-envasar y revender en su embalaje personalizado. También puede sorprender con las clásicas tabletas napolitanas hechas 100% de Callebaut® Finest Belgian Chocolate. ¿Por qué resistirse?

CALLETS™ SENSATION

	Descripción	Packaging	Formato	Peso por unidad	Referencia	Vida útil	KD
Mix Negro-Blanco	Perlas brillantes de una mezcla de chocolate negro y blanco	Callets™ bolsa	4x	2.5 kg	CHM-SC-WD-E5-U70	12 meses	•

NAPOLITANAS

	Descripción	Packaging	Formato	Peso por unidad	Referencia	Vida útil	KD	VEGAN
Negro 811 54.5% cacao	Sabor a chocolate negro redondo y extremadamente equilibrado. Un núcleo de cacao suave de agradable intensidad.	Caja	1x	1 kg (75 x 13.5 g)	CHD-NA-22425E2-999	24 meses	•	•
Leche 823 33.6% cacao 20.8% leche	Sabor a chocolate con leche redondo y equilibrado. Un maridaje perfecto de cacao, leche y caramelo	Caja	1x	1 kg (75 x 13.5 g)	CHM-NA-22426E2-999	18 meses	•	-
Blanco W2 28% cacao 22% leche	Un equilibrado y cremoso sabor a chocolate blanco se combina con sutiles notas de vainilla.	Caja	1x	1 kg (75 x 13.5 g)	CHW-NA-22427E2-999	12 meses	•	-
Gold 30.4% cacao 28.3% leche	Un intenso pero equilibrado sabor a chocolate caramelo con ricos sabores a toffee, mantequilla, nata y un sorprendente toque de sal marina.	Caja	1x	1 kg (75 x 13.5 g)	CHK-NA-22428E2-999	12 meses	•	-

NUESTROS CHOCOLATES PARA FUENTES

Un espectáculo para la vista, una sensación en boca extraordinaria. Con un sabor intenso e irresistible a Finest Belgian Chocolate de Callebaut® y una alta concentración de manteca de cacao que aporta fluidez, estos chocolates brindan satisfacción a cualquier mesa o buffet. No hay mayor placer para sus clientes que bañar sus frutas, tartas y nubes en una fuente que deleita el paladar con un sabor a chocolate irresistible.

NEGRO

Fluidez	Descripción	Composición	Packaging	Formato	Peso por unidad	Referencia	Vida útil	KD
5	Intenso sabor con un potente cuerpo a cacao y equilibrado dulzor	% mín. cacao 57.6% · % materia grasa 41.1%	Callets™ bolsa	8x	2.5 kg	CHD-N811FOUNE5-U71	24 meses	•

LECHE

Fluidez	Descripción	Composición	Packaging	Formato	Peso por unidad	Referencia	Vida útil	KD
5	Agradable sabor a chocolate con leche cremoso y caramelo con cuerpo sólido de cacao	% mín. cacao 37.8% · % leche 19.4% · % materia grasa 40.4%	Callets™ bolsa	8x	2.5 kg	CHM-N823FOUNE5-U71	18 meses	•

NUESTRAS MEZCLAS Y TOPPINGS PARA POSTRES

¿Busca la alternativa perfecta a la mousse de chocolate casera? Nuestras prácticas mezclas le permiten crear una textura extraordinariamente suave y aireada y un muy buen sabor a chocolate intenso en en cada uso. Sírvala con la manga pastelera en copas y déjela enfriar para preservar la textura o bien forme quenelles después de enfriarla. ¡Listo en un abrir y cerrar de ojos!

Además, ¿Quiere ahorrar tiempo sin sacrificar el sabor? No se pierda este delicioso topping en una práctica botella exprimible: el mejor método para dar un toque personal a cualquier helado, sundae, batido o pancake. Nuestro topping está listo para usar en caliente y en frío.

MOUSSES EN POLVO DE CHOCOLATE

	Descripción	Composición	Packaging	Formato	Peso por unidad	Referencia	Vida útil
Negro	Mezcla en polvo para preparación instantánea de mousse de chocolate negro.	75% chocolate	Bolsa	10x	800 g	CHD-MO-D-E0-X27	18 meses
Leche	Mezcla en polvo para preparación instantánea de mousse de chocolate con leche.	70% chocolate	Bolsa	10x	800 g	CHM-MO-M-E0-X27	18 meses
Blanco	Mezcla en polvo para preparación instantánea de mousse de chocolate blanco.	58.5% chocolate	Bolsa	10x	800 g	CHW-MO-W-E0-X27	12 meses

TOPPINGS

	Descripción	Packaging	Formato	Peso por unidad	Referencia	Vida útil
Frutos rojos	Topping con grosellas rojas y frambuesas	Botella	6x	1 L	TOF-60004RF-Z38	14 meses

NUESTROS INGREDIENTES PARA HELADOS

Conozca la primera gama de helados del mundo que le permite desarrollar un sabor único con auténtico chocolate. Con el helado de chocolate como el sabor preferido N°1 en Italia, ahora puede dar un paso más. Crear más. Innovar mejor. Deleite a sus clientes con más opciones. Con más sabores y colores que nunca. Diseñado para una máxima comodidad, tenemos una gran variedad de texturas que se mantienen suaves tras el congelado o mezcladas en su helado. O bañe sus helados para cubrirlos con una crujiente capa de chocolate o stracciatella.

CHOCOBASE

	Descripción	Composición	Packaging	Formato	Peso por unidad	Referencia	Vida útil
ChocoBase	Un intenso sabor a chocolate.	10% chocolate negro	Bolsa	10x	800 g	MXD-ICE10SF-V99	18 meses
ChocoBase al Late	Un intenso sabor a chocolate con leche.	20% chocolate con leche	Bolsa	10x	800 g	MXM-ICE25-V99	18 meses

CHOCOGELATO

	Descripción	Composición	Packaging	Formato	Peso por unidad	Referencia	Vida útil
Nero	El extra de chocolate negro y masa de cacao crean un profundo sabor a chocolate	52.5% chocolate negro	Bolsa	8x	1.6 kg	MXD-ICE52-V99	18 meses
Extra Fondente	Intenso sabor a chocolate y ricas notas de cacao tostado.	60% chocolate negro	Bolsa	8x	1.6 kg	MXD-ICE60-V99	18 meses
Fondente	Un intenso sabor a chocolate que es perfecto para uso general.	61.5% chocolate negro	Bolsa	8x	1.6 kg	MXD-ICE61-V99	18 meses
Bianco	Chocolate cremoso y dulces notas de leche.	70% chocolate blanco	Bolsa	8x	1.6 kg	MXW-ICE70-V99	18 meses
Gold	Intenso sabor a chocolate con caramelo con galletas, notas de caramelo y una pizca de sal marina para profundizar el sabor.	60% chocolate caramelo	Bolsa	8x	1.6 kg	MXK-ICE60-V99	18 meses

CHOCO CREMA

	Descripción	Composición	Packaging	Formato	Peso por unidad	Referencia	Vida útil	KD	
Nocciola	Textura cremosa y un intenso sabor a avellana y chocolate con leche.	12% avellanas	Cubo	-	3 kg	FNN-O1239-E0-U50	12 meses	-	-
Nero	Textura rica y cremosa y un intenso sabor a chocolate negro con sutiles notas de cacao tostado.	16% chocolate negro	Cubo	-	3 kg	FND-M0938-E0-U50	12 meses	•	•
Bianco	Textura cremosa con delicioso notas de leche.	5% chocolate blanco	Cubo	-	3 kg	FNW-M4015-E0-U50	12 meses	•	•
Doppia Nocciola	Muy intenso e indulgente sabor a avellana y chocolate.	18% avellanas	Cubo	-	3 kg	FNN-O1845-E0-U50	12 meses	•	-
Gold	Intenso sabor a caramelo con notas de galleta y caramelo y una pizca de sal marina para profundizar el sabor.	100% único, receta Gold	Cubo	-	3 kg	FNF-M42GOLD-E0-U50	12 meses	•	-

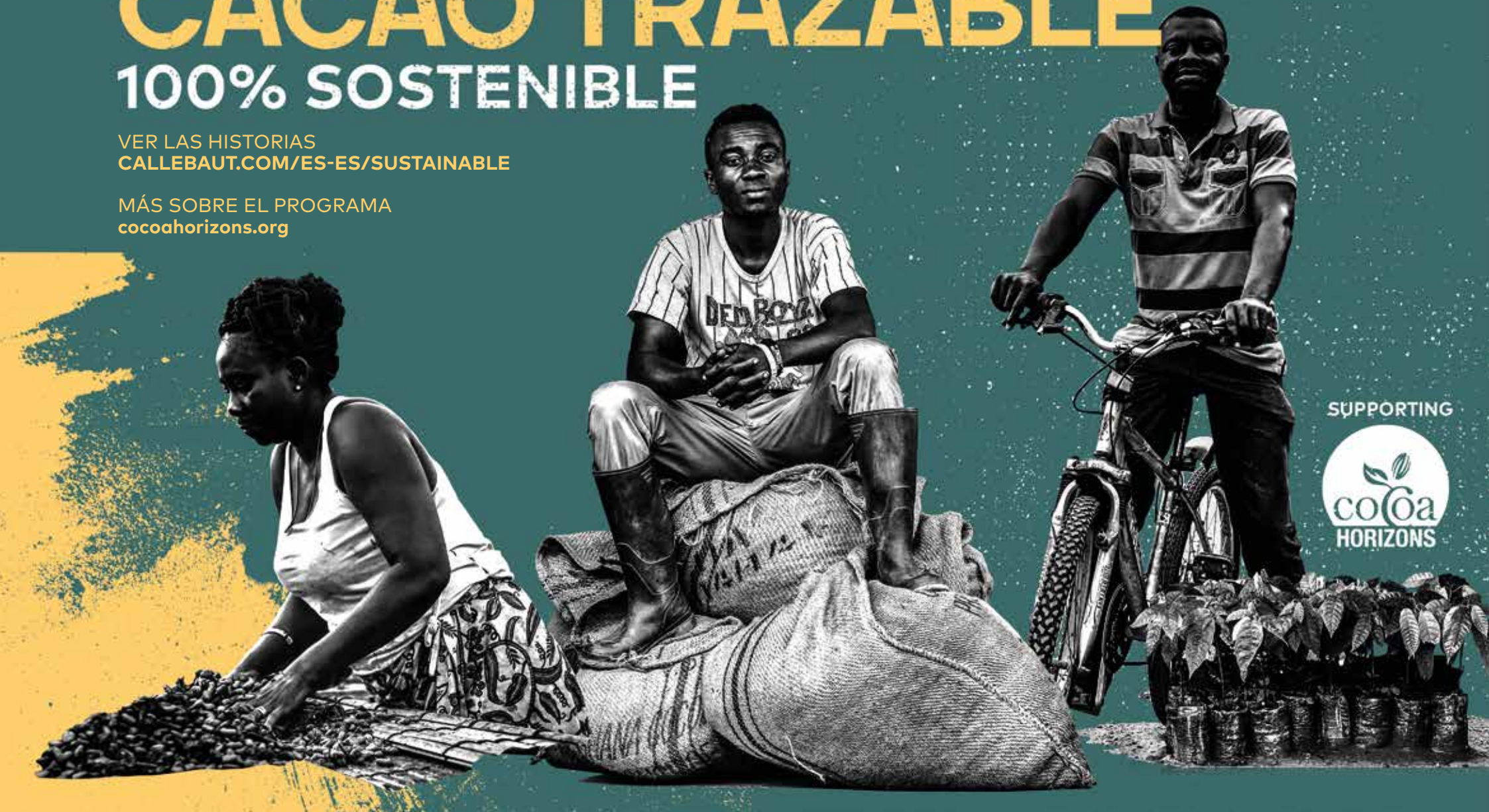
RECUBRIMIENTOS

	Descripción	Composición	Packaging	Formato	Peso por unidad	Referencia	Vida útil	KD	
Ice-Choc Negro	Intenso chocolate negro para una capa dura, alrededor del helado.	100% chocolate negro	Bolsa	4x	2.5 kg	ICE-45-DNV-552	24 meses	•	-
Ice-Choc Leche	Cremoso chocolate con leche para una capa dura y rápida alrededor del helado.	100% chocolate con leche	Bolsa	4x	2.5 kg	ICE-45-MNV-552	18 meses	•	-
Ice-Choc Blanco	Chocolate blanco para recubrir helados y postres ultracongelados.	100% chocolate blanco	Bolsa	4x	2.5 kg	ICE-50-WNV-552	12 meses	•	-
Ice-Choc Gold	Chocolate Gold para una capa dura y rápida alrededor del helado.	100% chocolate caramelo	Bolsa	4x	2.5 kg	ICE-42-GOLD-552	12 meses	•	•
Ice-Choc RB1	Chocolate Ruby para una capa dura y rápida alrededor del helado.	100% chocolate ruby	Bolsa	4x	2.5 kg	ICE-43-RUBY-552	12 meses	•	•
Pinguino Extra Fondente	Color oscuro e intenso, sabor a chocolate negro.	73% chocolate negro	Cubo	-	5 kg	YPD-A6031-651	12 meses	-	-

NUESTROS CHOCOLATES SON FABRICADOS CON CACAO TRAZABLE 100% SOSTENIBLE

VER LAS HISTORIAS
CALLEBAUT.COM/ES-ES/SUSTAINABLE

MÁS SOBRE EL PROGRAMA
cocoahorizons.org



SUPPORTING
cocoa HORIZONS