



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911



PRODUKT KATALOG 2020



BESSER ALS JEMALS ZUVOR

UNSERE FEINSTEN BELGISCHEN SCHOKOLADEN

Angetrieben durch 100 Jahre Zusammenarbeit mit professionellen Anwendern auf der ganzen Welt suchen wir stetig nach Möglichkeiten, unsere Schokolade zu verbessern und immer die beste Qualität herzustellen. Unsere Feinste Belgische Schokolade wird Sie auch in den kommenden Jahrzehnten unterstützen, durch Ihre Kreationen und Innovationen ein Zeichen zu setzen.

JETZT AUS AUSGEWÄHLTEN UND NACHVERFOLGBAREN KAKAOBOHNEN, 100% NACHHALTIG

GESCHMACK AUSGEWOGENER DENN JE!

VERBESSERTE VERARBEITUNG FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE IN ALLEN ANWENDUNGEN

EINLEITUNG

Hergestellt aus ausgewählten und nachverfolgbaren Kakaobohnen	4
Mit jeder Packung unterstützen Sie Kakaobauern	6
Die Ursprünge des guten Geschmacks	8
Unsere Profis von Callebaut® sind für Sie da!	10

BÄCKEREI, KONFITOREI & CONFISERIE

Feinste Belgische Schokolade	12
Backstabile Schokolade	16
Füllungen & Ganache	18
Glasuren & Fondant	22

GASTRONOMIE & HOTELLERIE

Feinste Belgische Schokolade	24
Schokoladen für Schokoladenbrunnen	28
Snacking Schokolade	30
Mousse-Mix & Toppings	32

WEITERE PRODUKTE

Ursprungs-Schokoladen	34
Fairtradezertifizierte & Organic Schokoladen	36
Bunte und aromatisierte Callets™	38
Heiße Schokolade	40
Schokoladenstreusel	42
Kakaoprodukte	44
Nussprodukte & Knusperfüllung	46
Weitere Schokoladenprodukte	48

MONA LISA®

Schokoladenblüten & -splitter	51
Glänzende Schokoladenstreusel, Amaretti, Meringue, Biscottino & Popping Sugar	54
Marzipan- & Zuckerdekorationen, Schokoladenpencils & -rolls	56
Schokoladenschalen	57
Schokoalddekorationen	59
Farben	64
Saisonale Dekorationen	66

 Kosher Dairy

 Halal

 Glutenfrei

 Kosher Dairy

 Kosher Parve

 Vegan

 nachhaltiges Palmöl

 Bio

HERGESTELLT AUS AUSGEWÄHLTEN UND NACHVERFOLGBAREN KAKAOBOHNEN

Als Vorreiter für nachhaltigen Kakao seit 2012 geht Callebaut® nun den nächsten Schritt. Von nun an werden die Kakaomassen für unsere Feinsten Belgischen Schokoladen aus nachverfolgbaren Kakaobohnen hergestellt, die zu 100% nachhaltig sind. Jede Charge Bohnen kann bis zu den Kooperativen in Ghana, der Elfenbeinküste und Ecuador zurückverfolgt werden, von denen wir direkt kaufen. Mehr noch: Alle Plantagen, mit denen wir zusammenarbeiten, nehmen an dem **Cocoa-Horizons-Programm** teil, mit dem wir uns auf folgendes konzentrieren:

- ✓ **Verbesserung der Lebensbedingungen von Kakaobauern**
- ✓ **Nachhaltiger Kakaoanbau**
- ✓ **Abschaffung der Kinderarbeit in der gesamten Lieferkette**



JEDE PACKUNG NACHVERFOLGBAR. BIS ZU DEN KOOPERATIVEN AUS DENEN UNSERE BOHNEN STAMMEN

SCHRITT 1 SCANNEN SIE DEN QR-CODE AUF DER VERPACKUNG ODER GEHEN SIE AUF WWW.CALLEBAUT.COM/TRACEABLE

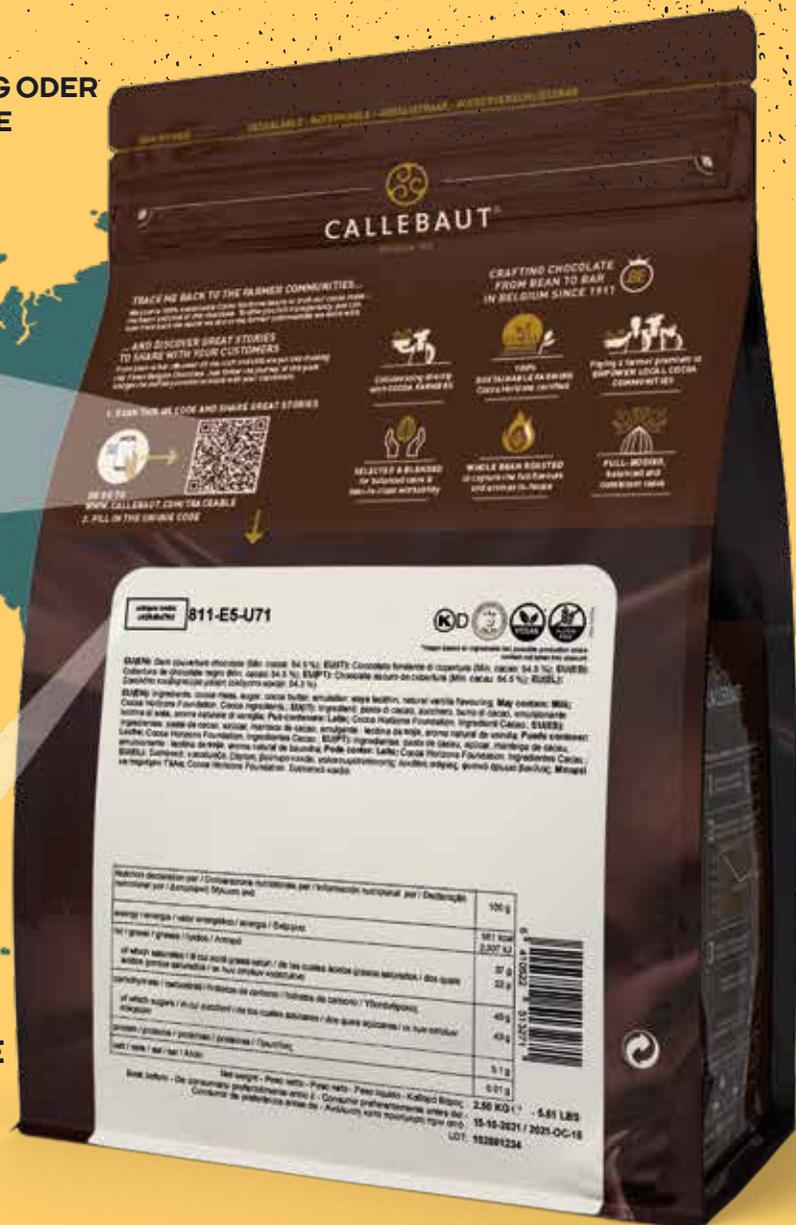
TESTEN SIE ES SELBST!



1caf2593ed

SCHRITT 2

GEBEN SIE IHREN CODE EIN
UND BEGEBEN SIE SICH AUF EINE REISE
UND LASSEN SICH INSPIRIEREN!



MIT JEDER PACKUNG UNTERSTÜTZEN SIE KAKAOBAUERN.

Gute Schokolade braucht gute Kakaobohnen. Mit Ihrer Entscheidung für Callebaut® unterstützen Sie aktiv westafrikanische und südamerikanische Kakaobauern und ihre Kooperative. Für jeden Block oder jede Packung Callebaut® Feinste Belgische Schokolade wird ein Teil in finanzielle Schulungen, Gemeindeprojekte und bessere Anbaumethoden reinvestiert.

Ausbildung und
Beratung von
Bauern,
**UM IHRE
ERNTEERTRÄGE
ZU ERHÖHEN**

Bessere
Ernteerträge
**ERHÖHEN DAS
EINKOMMEN
DER BAUERN**

39.296 Bauern
**IN GUTEN
LANDWIRT-
SCHAFTLICHEN
METHODEN
GESCHULT**

**SCHON 82.907
PLANTAGEN** in
der Elfenbeinküste,
Ghana, Kamerun
und Brasilien
**WERDEN PER
GPS ERFASST**





**88.495 BAUERN
WERDEN ZU
ZENTRALEN THEMEN
ZUR VERBESSERUNG
DER PRODUKTIVITÄT
VON KAKAO
GESCHULT:** ein Anstieg
von 3% gegenüber
dem letzten Jahr

**85.089
MITGLIEDER DER
KOOOPERATIVE**
lieferten Cocoa
Horizons Kakao:
DAS SIND 14% MEHR
als im Vorjahr

**8.726
PRODUKTIVITÄTS-
PAKETE** einschließlich
Coaching, Werkzeugen,
Setzlingen und
Finanzmitteln wurden
verteilt

**205
FRAUEN SIND
IN FÜHRUNGS-
POSITIONEN**
innerhalb der
Kooperative



DIE URSPRÜNGE DES GUTEN GESCHMACKS.

Callebaut® Feinste Belgische Schokolade zeichnet sich durch ihren reichen Kakaogeschmack, eine perfekte Ausgewogenheit von süß, sauer und bitter und eine Note von roten Früchten, die jedem Rezept einen Hauch von Frische verleihen, aus. Durch die perfekte Zusammenstellung der Kakaobohnenmischung für jede einzelne Charge trägt jede Bohne zum einzigartigen Geschmack von Callebaut® bei. Wie genau? Jeder Ursprung in der Mischung verleiht ihr einen eigenen, unverwechselbaren Charakter.

ELFENBEINKÜSTE ECUADOR

Die ivoirischen Kakaobohnen bilden die Basis jeder Callebaut® Feinste Belgische Schokolade. Sie bilden den köstlichen, kräftigen Kakaogeschmack, der allseits beliebt ist.

Für die kräftigen, angenehm bitteren Noten werden ecuadorianische Bohnen sorgfältig ausgewählt. Sie verleihen jeder unserer Bohnenmischungen einen besonderen Charakter.

GHANA

Die Auswahl von Bohnen aus Ghana schafft ein aromatisches Geschmacksprofil mit einem Reichtum an roten Früchten für den richtigen Hauch Frische.





BELGIEN

ELFENBEIN-
KÜSTE

GHANA

ECUADOR

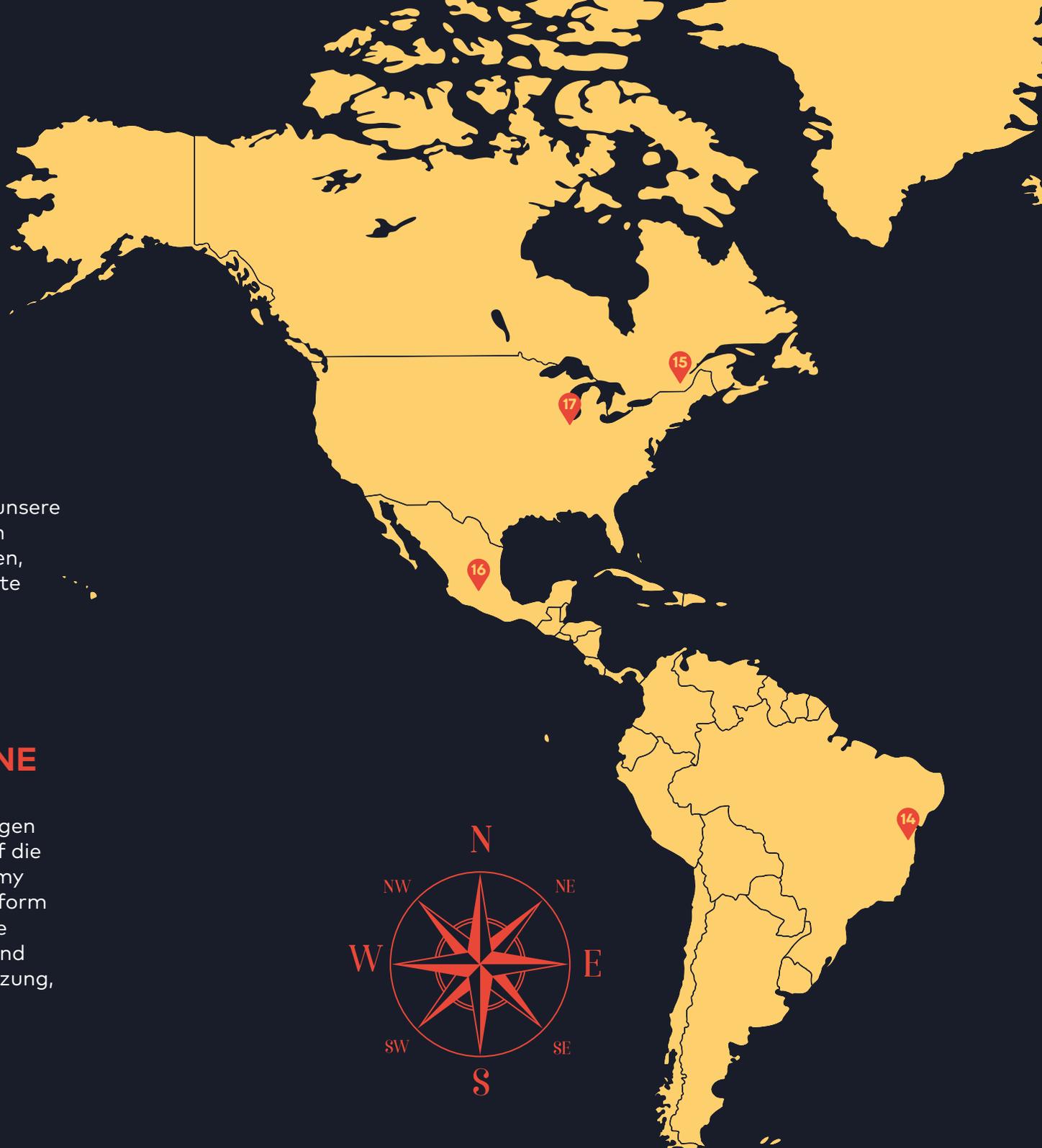
UNSERE PROFIS DER CHOCOLATE ACADEMY™ CENTER SIND FÜR SIE DA!

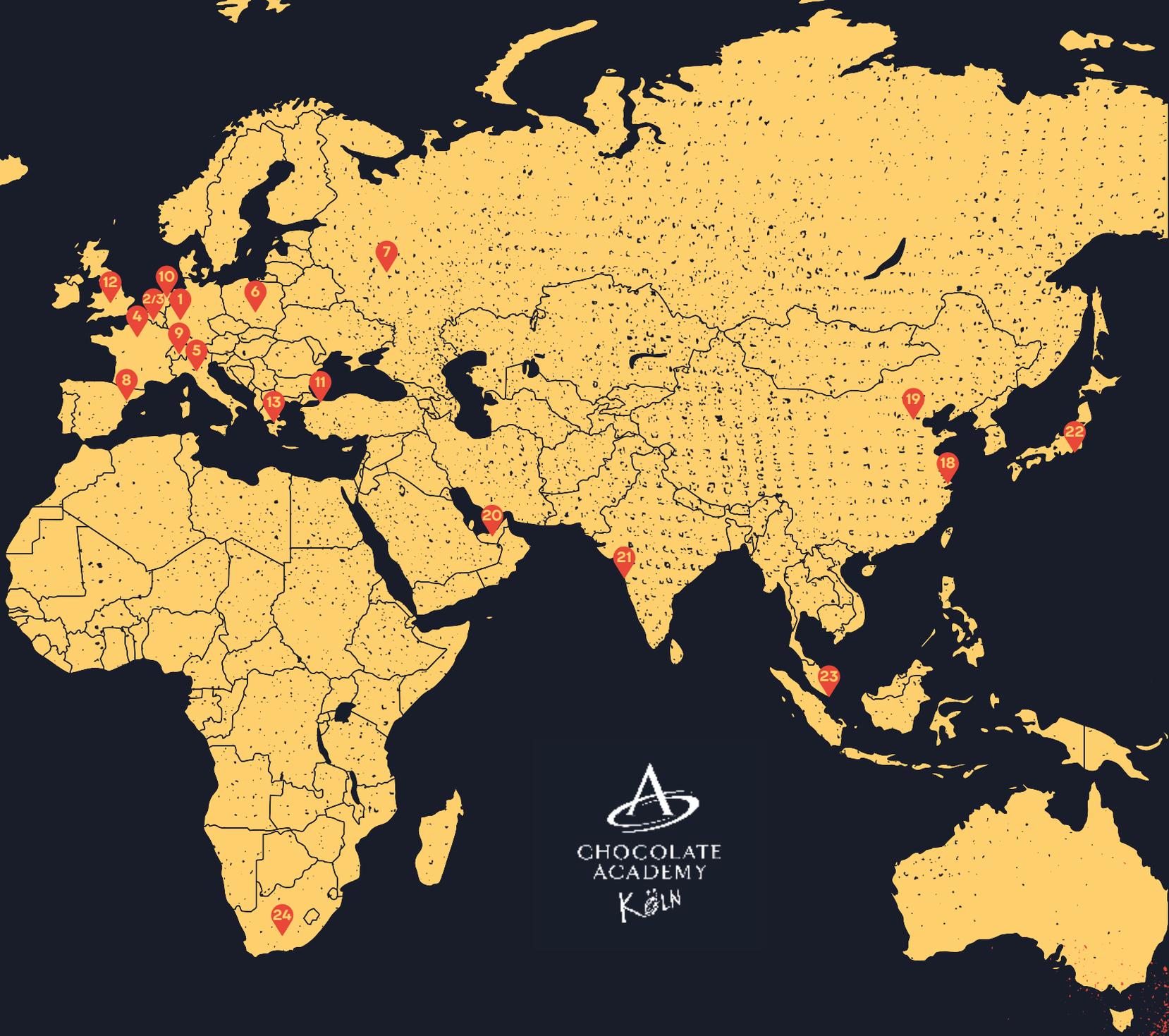
LERNEN SIE VON UNSEREN SCHOKOLADENEXPERTEN

Wo auch immer auf der Welt Sie sich befinden, unsere Callebaut®-Experten helfen Ihnen gerne bei allen technischen, inspirierenden oder ähnlichen Fragen, die Sie haben. Sehen Sie sich Ihr lokales Chocolate Academy™ Programm an und finden Sie den für Sie passenden Kurs. Besuchen Sie uns unter www.chocolate-academy.com.

BESUCHEN SIE AUCH CHOCOLATE ACADEMY ONLINE

Alle Schwierigkeitsstufen. Für Profis, von Profis. Ganz gleich, ob Sie gerade erst mit den Grundlagen der Schokolade anfangen oder Ihr Handwerk auf die nächste Stufe bringen wollen: Chocolate Academy online ist die weltweit erste internationale Plattform für Bildung im Bereich Schokolade. Erweitern Sie Ihre Techniken, verbessern Sie Ihre Fähigkeiten und erhalten Sie jegliches Fachwissen und Unterstützung, die Sie benötigen, unter www.chocolateacademy.online.






CHOCOLATE
ACADEMY
KÖLN

EUROPA

1. Köln, Deutschland
2. Wieze, Belgien
3. Antwerpen, Belgien
4. Paris, Frankreich
5. Mailand, Italien
6. Lodz, Polen
7. Moskau, Russland
8. Barcelona, Spanien
9. Zürich, Schweiz
10. Zundert, Niederlande
11. Istanbul, Türkei
12. Banbury, Großbritannien
13. Athen, Griechenland

AMERIKA

14. São Paulo, Brasilien
15. Montréal, Kanada
16. Mexiko-Stadt, Mexiko
17. Chicago, USA

ASIEN

18. Shanghai, China
19. Peking, China
20. Dubai, VAE
21. Mumbai, Indien
22. Tokio, Japan
23. Singapur

AFRIKA

24. Südafrika

FEINSTE BELGISCHE SCHOKOLADE FÜR DIE BÄCKEREI, KONFITOREI & CONFISERIE

Von der Bohne bis zur Schokolade in Belgien hergestellt: Callebauts legendäre Feinste Belgische Schokolade liefert besten Geschmack und höchste Qualität seit mehr als 100 Jahren. Dank des starken, intensiven und ausgewogenen Schokoladengeschmacks können Sie sie mit verschiedensten Zutaten und Aromen kombinieren. Für perfekte Endergebnisse in all Ihren Kreationen. Mehr noch: Die Kakaomasse für all unsere Feinsten Belgischen Schokoladen wird aus nachverfolgbarem Kakao hergestellt - 100% nachhaltig. Mit jeder gekauften Packung unterstützen Sie Kakaobauern in die Anbaugeländen.



DUNKEL

	Viskosität	Beschreibung	Zusammensetzung	Format	Einheiten/ Karton	Gewicht/ Einheit	Code	KD	PAR	VEGAN	GLUTEN FREE	
POWER 80		Starker Kakaogeschmack • extra bitter • Röstaroma • fruchtig	% min. Kakao 80,5% % Fett 45%	Callets™/Beutel	8x	2,5 kg	80-20-44-E4-U71	✓	-	✓	✓	
70-30-38		Intensiver Kakaogeschmack • bitter • Röstaroma • fruchtige Noten	% min. Kakao 70,5% % Fett 39%	Callets™/Beutel	2x	10 kg	70-30-38NV-554	✓	-	✓	✓	
	Callets™/Beutel			8x	2,5 kg	70-30-38-E4-U71	✓	-	✓	✓		
	Callets™/Beutel			7x	400 g	70-30-38-E0-D94	✓	-	✓	✓		
70-30-42			% min. Kakao 70,1% % Fett 42%	Block	5x	5 kg	70-30-42NV-120	-	✓	✓	✓	
	Callets™/Beutel	2x		10 kg	70-30-42NV-554	✓	-	✓	✓			
70-30-44		% min. Kakao 70,3% % Fett 44%	Block	5x	5 kg	70-30-44NV-120	-	✓	✓	✓		
	Callets™/Beutel		2x	10 kg	70-30-44NV-554	✓	-	✓	✓			
L-60-40		Dunkle und bittere Schokolade, gerösteter Kakao	% min. Kakao 62,6% % Fett 30,3%	Callets™/Beutel	2x	10 kg	L-60-40NV-554	✓	-	✓	✓	
60-40-41		Intensiver Kakaogeschmack • leicht bitter • fruchtige Noten	% min. Kakao 60,3% % Fett 41%	Block	5x	5 kg	60-40-41NV-120	✓	-	✓	✓	
60-40-38				Block	5x	5 kg	60-40-38NV-120	-	✓	✓	✓	
		Callets™/Beutel	2x	10 kg	60-40-38NV-554	✓	-	✓	✓			
2815		Reicher Kakaogeschmack • leicht bitter • fruchtige Noten	% min. Kakao 57,9% % Fett 39%	Callets™/Beutel	2x	10 kg	2815NV-554	✓	-	✓	✓	
				Callets™/Beutel	8x	2,5 kg	2815-E4-U71	✓	-	✓	✓	
7811		Reicher Kakaogeschmack • ausgewogen • weich • fruchtige Noten	% min. Kakao 57,6% % Fett 41%	Block	5x	5 kg	7811NV-132	-	✓	✓	✓	
2811				% min. Kakao 55,7% % Fett 18%	Callets™/Beutel	2x	10 kg	2811-554	✓	-	✓	✓
811					Block	5x	5 kg	811NV-120	-	✓	✓	✓
				Callets™/Beutel	2x	10 kg	811NV-554	✓	-	✓	✓	
				Callets™/Beutel	8x	2,5 kg	811-E4-U71	✓	-	✓	✓	
				Callets™/Beutel	7x	400 g	811-E0-D94	✓	-	✓	✓	
2804		Reicher Kakaogeschmack • ausgewogen • leicht säuerliche Note	% min. Kakao 54,1% % Fett 38%	Block	5x	5 kg	2804NV-120	-	✓	✓	✓	
				Callets™/Beutel	2x	10 kg	2804NV-554	✓	-	✓	✓	
805		Milder Kakaogeschmack • ausgewogen • leicht süß	% min. Kakao 50,7% % Fett 36%	Callets™/Beutel	2x	10 kg	805NV-554	✓	-	✓	✓	
L811		Weiche und ausgewogene Schokolade mit zarter Vanillenote	% min. Kakao 49,7% % Fett 28,2%	Callets™/Beutel	2x	10 kg	L811NV-554	✓	-	✓	✓	

DUNKLE SCHOKOLADE OHNE ZUCKER

	Viskosität	Beschreibung	Zusammensetzung	Format	Einheiten/ Karton	Gewicht/ Einheit	Code	MHD	KD
MALCHOC-D		Dunkle Schokolade mit ausgewogenem und kräftigem Schokoladengeschmack – Zucker durch Maltit ersetzt	% min. Kakao 54% % Fett 36%	Block	5x	5 kg	MALCHOC-D-123	24 Monate	✓

*Vegan auf der Grundlage der Zutatenliste; möglicher produktionsübergreifender Einfluss wird nicht berücksichtigt.

MHD: 24 Monate

MILCH

	Viskosität	Beschreibung	Zusammen- setzung	Format	Einheiten/ Karton	Gewicht/ Einheit	Code	K D	K PAR	VEGAN	GLUTEN FREE	
POWER 41		Intensiver Kakaogeschmack • kräftig • milchig	% min. Kakao 40,7% % min. Milch 19,4% % Fett 36%	Callets™/Beutel	8x	2,5 kg	841-E4-U71	✓	-	✓	-	✓
823		Reicher Kakaogeschmack • ausgewogen • milchig • Noten von Karamell	% min. Kakao 33,6% % min. Milch 20,8% % Fett 36%	Block Callets™/Beutel Callets™/Beutel	5x 2x 8x 7x	5 kg 10 kg 2,5 kg 400 g	823NV-120 823NV-554 823-E4-U71 823-E0-D94	✓	-	✓	-	✓
668		Milder Kakaogeschmack • milchig • süß	% min. Kakao 33,5% % min. Milch 14% % Fett 35%	Block Callets™/Beutel	5x 2x	5 kg 10 kg	668NV-120 668NV-554	✓	-	✓	-	✓
3826		Milder Kakaogeschmack • cremig • Karamell • Gewürznoten	% min. Kakao 33,4% % min. Milch 20,6% % Fett 38%	Block	5x	5 kg	3826NV-120	✓	-	✓	-	✓
826		Milder Kakaogeschmack • cremig • Karamell • Gewürznoten	% min. Kakao 31,7% % min. Milch 21,2% % Fett 36%	Block	5x	5 kg	826CAL-101	✓	-	✓	-	✓
2665				Block	5x	5 kg	826NV-120					
				Callets™/Beutel	2x	10 kg	826NV-554					
665		Milder Kakaogeschmack • cremig • süß	% min. Kakao 31% % min. Milch 25,1% % Fett 36%	Callets™/Beutel	2x	10 kg	665NV-554	✓	-	✓	-	✓
845		Milder Kakaogeschmack • milchig • Noten von Karamell	% min. Kakao 32,6% % min. Milch 27,3% % Fett 37%	Callets™/Beutel	2x	10 kg	845NV-554	✓	-	✓	-	✓
C667		Milder Kakaogeschmack • reich an Karamell • süß	% min. Kakao 27,2% % min. Milch 16,2% % Fett 31%	Callets™/Beutel	2x	10 kg	C667NV-554	✓	-	✓	-	✓



MIT JEDER PACKUNG
UNTERSTÜTZEN SIE
KAKAOBAUERN

*Vegan auf der Grundlage der Zutatenliste; möglicher produktionsübergreifender Einfluss wird nicht berücksichtigt.

MHD: 18 Monate

WEISS

Viskosität	Beschreibung	Zusammensetzung	Format	Einheiten/ Karton	Gewicht/ Einheit	Code	    				
							% min. Kakao	% min. Milch	% Fett	✓	-
3W2	Ausgewogen • milchig • cremig • Vanillenoten	% min. Kakao: 31,4% % min. Milch: 21,1% % Fett: 39%	Block Callets™/Beutel	5x 2x	5 kg 10 kg	3W2NV-120 3W2NV-554	✓	-	✓	-	✓
W2		% min. Kakao: 28% % min. Milch: 22% % Fett: 36%	Block Callets™/Beutel Callets™/Beutel	5x 2x 8x 7x	5 kg 10 kg 2,5 kg 400 g	W2NV-120 W2NV-554 W2-E4-U71 W2-E0-D94	✓	-	✓	-	✓
CW2		% min. Kakao: 25,9% % min. Milch: 22,7% % Fett: 34%	Callets™/Beutel	8x	2,5 kg	CW2-E4-U71	✓	-	✓	-	✓
W	Sehr cremig • Noten von Karamell	% min. Kakao: 26,2% % min. Milch: 28,8% % Fett: 36%	Callets™/Beutel	8x	2,5 kg	W-E4-U71	✓	-	✓	-	✓
VELVET	Intensiver Milchgeschmack • sehr cremig • leicht süß	% min. Kakao: 32% % min. Milch: 22,3% % Fett: 40%	Callets™/Beutel Callets™/Beutel	2x 8x	10 kg 2,5 kg	W3-554 W3-E4-U71	✓	-	✓	-	✓

MHD: 5 kg Block: 18 Monate / 10 kg, 2,5 kg, 400 g: 12 Monate

GOLD

Viskosität	Beschreibung	Zusammensetzung	Format	Einheiten/ Karton	Gewicht/ Einheit	Code	    				
							% min. Kakao	% min. Milch	% Fett	✓	-
GOLD	Intensiv • ausgewogen • starke Toffeenoten	% min. Kakao: 30,4% % min. Milch: 28,3% % Fett: 37%	Callets™/Beutel Callets™/Beutel	4x 1x	2,5 kg 20 kg	CHK-R30GOLD-E4-U70 CHK-R30GOLD-491	✓	-	✓	-	✓

MHD: 12 Monate

RUBY

Viskosität	Beschreibung	Zusammensetzung	Format	Einheiten/ Karton	Gewicht/ Einheit	Code	    				
							% min. Kakao	% min. Milch	% Fett	✓	-
RUBY RB1	Intensiv fruchtig • frische säuerliche Noten	% min. Kakao: 47,3% % min. Milch: 26,3% % Fett: 36%	Callets™/Beutel Callets™/Beutel	2x 4x	10 kg 2,5 kg	CHR-R35RB1-554 CHR-R35RB1-E4-U70	✓	-	✓	-	✓

MHD: 12 Monate

*Vegan auf der Grundlage der Zutatenliste; möglicher produktionsübergreifender Einfluss wird nicht berücksichtigt.

BACKSTABILE SCHOKOLADE FÜR DIE BÄCKEREI, KONDITIONEIREI & CONFISERIE

Mit unseren köstlichen Schokoladensticks bereiten Sie Plunder, Schoko-Brötchen und vieles mehr im Handumdrehen zu: Rollen Sie die Sticks einfach in Ihren Teig ein, schneiden Sie das Ganze auf Ihre Größe zu und beginnen zu backen. Sie sind Fan von Muffins, Kuchen und Brownies? Fügen Sie Drops oder Chunks Ihrem Teig hinzu. Sie werden im Ofen nicht vollständig schmelzen, sondern behalten einen unverwechselbaren Kakao-Geschmack und Knack. Unsere backstabilen Schokoladen verleihen Ihren Kreationen einen intensiveren Schokoladengeschmack und halten Ofentemperaturen bis zu 200°C stand, da in der Rezeptur weniger Kakaobutter enthalten ist.



SCHOKOLADENSTÄBCHEN

	Beschreibung	Zusammensetzung	Stückzahl	Format	Einheiten/ Karton	Gewicht/ Einheit	Code	MHD	
Dark S (8 cm)	Intensiver Geschmack, reich an Kakao und schön knackig	mind. 44% Kakao	±300	Backstäbchen	15x	1,6 kg	TB-55-8-356	24 Monate	✓
Dark XL (38 cm)	Intensiver Geschmack, reich an Kakao und schön knackig	mind. 45,3% Kakao	±300	Backstäbchen	1x	5 kg	TB-154-38-308	24 Monate	-

SCHOKOLADENTROPFEN

	Beschreibung	Zusammensetzung	Stückzahl	Format	Einheiten/ Karton	Gewicht/ Einheit	Code	MHD		
Dark XS	Extrakleine, leicht knackige Schokoladenstückchen zum Backen mit kräftigem Schokoladengeschmack	mind. 43,5% Kakao	±21.000	Tropfen	2x	10 kg	VH-9466-554	24 Monate	-	✓
Dark S	Kleine, wunderbar knackige Schokoladenstückchen zum Backen mit kräftigem Schokoladengeschmack	mind. 47,6% Kakao	±21.000	Tropfen	2x	10 kg	VH-9432-554	24 Monate	-	✓
Dark M	Mittelgroße, wunderbar knackige Schokoladenstückchen zum Backen mit kräftigem Schokoladengeschmack	mind. 48% Kakao	±10.500	Tropfen	2x	10 kg	VH-9410-554	24 Monate	-	✓
Dark L	Extragroße, wunderbar knackige Schokoladenstückchen zum Backen mit kräftigem Schokoladengeschmack	mind. 48% Kakao	±6.500	Tropfen	2x	10 kg	VH-9401-554	24 Monate	-	✓

SCHOKOLADENSTÜCKCHEN (CHUNKS)

	Beschreibung	Zusammensetzung	Abmessungen	Format	Einheiten/ Karton	Gewicht/ Einheit	Code	MHD
Dark M	Verführerisch intensive dunkle Schokoladenstückchen, die auch nach dem Backen noch knackig sind	mind. 39,1% Kakao	8x8x6 mm	Brocken	1x	10 kg	CHD-CU-20X014-471	24 Monate
Milk M	Angenehm intensive Milchsokolade mit cremiger Karamellnote, die auch nach dem Backen noch knackig ist	mind. 25% Kakao mind. 23,6% Milch	8x8x6 mm	Brocken	1x	10 kg	CHM-CU-20X023-471	18 Monate
Weiss M	Verführerisch vollmundige, cremige weiße Schokoladenstückchen, die auch nach dem Backen noch knackig sind	mind. 21% Kakao mind. 24,8% Milch	8x8x6 mm	Brocken	1x	10 kg	CHW-CU-20V001-471	12 Monate

FÜLLUNGEN & GANACHE FÜR DIE BÄCKEREI, KONFITOREI & CONFISERIE

Bieten Sie Ihren Kunden Abwechslung mit unseren Creme-füllungen: hergestellt aus natürlichen Zutaten und dem Geschmack echter Callebaut® Feinster Belgischer Schokolade. Wir bieten Ihnen zudem ein brandneues Sortiment an Haselnusscremes mit dem Geschmack frisch gerösteter Haselnüsse! Alle ohne Palmöl, Soja oder Glüten. Spritzen Sie die Cremes nach dem Backen einfach direkt in Ihre Croissants, Brötchen oder Berliner. Oder mischen Sie sie zur Abrundung mit Ihren hausgemachten Konditorcremes und Füllungen.



BACKCRÈMES

	Beschreibung	Zusammensetzung	Format	Einheiten/ Karton	Gewicht/ Einheit	Code	MHD	
Creme dell'Artigiano Nociola	Cremige und sensationelle Backpaste mit Haselnussgeschmack	11,7% Haselnuss	Eimer Eimer	1x 1x	6 kg 10 kg	N05-OH40-T05 N05-OH40-T06	12 Monate	- ✓ ✓ ✓
Creme dell'Artigiano Fondente	Cremige und einzigartige Backpaste mit dem Geschmack dunkler Schokolade	5% Haselnuss	Eimer	1x	10 kg	N16-OH40-T06	12 Monate	✓ -
Creme dell'Artigiano Gold	Cremige und spektakuläre Backpaste mit intensivem Haselnussgeschmack	17,8% Haselnuss	Eimer	1x	10 kg	FNN-Q8038-T06	12 Monate	- ✓

FÜLLUNG NACH DEM BACKEN

	Beschreibung	Zusammensetzung	Format	Einheiten/ Karton	Gewicht/ Einheit	Code	MHD	
Crema 811	Füllung mit echter dunkler Schokolade zum Einspritzen nach dem Backen	20,5% Schokolade	Eimer	1x	5 kg	FMD-P1336-651	18 Monate	✓ ✓ -
Crema W2	Füllung mit echter weißer Schokolade zum Einspritzen nach dem Backen	13% Schokolade	Eimer	1x	5 kg	FMW-R1435-651	12 Monate	✓ ✓ -
Crema Gold	Füllung mit echter Karamell-Schokolade zum Einspritzen nach dem Backen	6% Schokolade	Eimer	1x	5 kg	FMF-GOLD35-651	12 Monate	✓ ✓ -
Crema RB1	Füllung mit echter Ruby-Schokolade zum Einspritzen nach dem Backen	3,5% Schokolade	Eimer	1x	5 kg	FMR-RUBY36-651	12 Monate	✓ ✓ -
Crema Nociola	Füllung mit frischen gerösteten Haselnüssen (12 %) zum Einspritzen nach dem Backen	12% Haselnuss	Eimer	1x	10 kg	FNN-S1235-T06	12 Monate	✓ ✓ -
Crema Doppia Nociola	Füllung mit frischen gerösteten Haselnüssen (18 %) zum Einspritzen nach dem Backen	18% Haselnuss	Eimer	1x	5 kg	FNN-S1835-651	12 Monate	✓ ✓ -
Creme dell'Artigiano Bianca	Karamellig-süßer Geschmack nach weißer Schokolade mit einer seidigweichen, cremigen Textur		Eimer	1x	10 kg	V00-OH35-ITWNV-T06	12 Monate	- - ✓
Creme dell'Artigiano Extra Bitter	Weiche, seidige Textur mit dunkler Farbe und intensivem Schokoladengeschmack		Eimer	1x	10 kg	V21-OH35NV-T06	12 Monate	- - ✓

GANACHES

	Beschreibung	Zusammensetzung	Format	Einheiten/ Karton	Gewicht/ Einheit	Code	MHD
Crème à la Carte Basic	Weißer Schokoladenganache mit süßem, cremigem Geschmack und einem Schuss Alkohol	59% Schokolade 5% Alkohol	Eimer	2x	5 kg	BASE-KREM-659	12 Monate

KARAMELL

	Beschreibung	Zusammensetzung	Format	Einheiten/ Karton	Gewicht/ Einheit	Code	MHD	K	D
Caramel	Sehr cremige Kuvertüre aus Milkschokolade mit dem köstlichen Geschmack echten Karamells	100% Karamell	Eimer Eimer	4x 1x	5 kg 12,5 kg	FWF-Z6CARA-X10 FWF-Z6CARA-26A	12 Monate	✓	✓

GIANDUJAS

	Beschreibung	Zusammensetzung	Format	Einheiten/ Karton	Gewicht/ Einheit	Code	MHD	K	D
Dark	Cremige Mischung aus dunkler Schokolade und Haselnusspaste mit mittlerem Röstgrad	70% Schokolade 30% Haselnuss	Block	5x	5 kg	GIA-D2-144	18 Monate	✓	-
Pale	Cremige Mischung aus Milkschokolade und Haselnusspaste mit mittlerem Röstgrad	75% Schokolade 25% Haselnuss	Block	5x	5 kg	GIA-144	18 Monate	✓	✓

HASELNUSSCREMES

	Beschreibung	Zusammensetzung	Format	Einheiten/ Karton	Gewicht/ Einheit	Code	MHD	K	D
Dark	Mischung aus 47,5 % Schokolade und 42,5 % Haselnusspaste	47,5% Schokolade 42,5% Haselnuss	Block	5x	5 kg	NCD-144	18 Monate	✓	-
Pale	Weiche Mischung aus Milkschokolade und Haselnusspaste mit mittlerem Röstgrad	40,5% Haselnuss	Block	5x	5 kg	NCB-144	18 Monate	✓	✓



GLASUREN & FONDANT FÜR DIE BÄCKEREI, KONDITIONEIREI & CONFISERIE

Überziehen Sie Ihre Kuchen, Schnitten, Kekse und andere Anwendungen mit glänzenden Glasuren. Einfach in der Handhabung. Die Glasuren müssen nicht temperiert werden und sind für jegliche Arbeitsumgebung geeignet. Einfach schmelzen, überziehen und sofort abkühlen lassen.



KAKAOHALTIGE FETTGLASUR

Viskosität	Beschreibung	Format	Einheiten/ Karton	Gewicht/ Einheit	Code	MHD	K ^o D
Hard Top Dark 	Kräftiger Geschmack, vergleichbar mit dem dunkler Schokolade	Karton	1x	10 kg	S12-HP35NV-471	18 Monate	-

FONDANT-ÜBERZUGSMASSE

Beschreibung	Zusammensetzung	Format	Einheiten/ Karton	Gewicht/ Einheit	Code	MHD
White Icing & Decor Paste Weiße Paste mit neutraler Süße und Vanillegeschmack zum Überziehen von Kuchen und zur Herstellung von Verzierungen	80,2% Zucker	Eimer	2x	7 kg	COW-5031DP-Z40	12 Monate



FEINSTE BELGISCHE SCHOKOLADE FÜR DIE GASTRONOMIE & HOTELLERIE

Von der Bohne bis zur Schokolade in Belgien hergestellt: Callébauts legendäre Feinste Belgische Schokolade liefert besten Geschmack und höchste Qualität seit mehr als 100 Jahren. Dank des starken, intensiven und ausgewogenen Schokoladengeschmacks können Sie sie mit verschiedensten Zutaten und Aromen kombinieren. Für perfekte Endergebnisse in all Ihren Kreationen. Mehr noch: Die Kakaomasse für all unsere Feinsten Belgischen Schokoladen werden aus nachverfolgbarem Kakao hergestellt - 100% nachhaltig. Mit jeder gekauften Packung unterstützen Sie Kakaobauern in den Anbaugebieten.



DUNKEL

	Viskosität	Beschreibung	Zusammensetzung	Format	Einheiten/ Karton	Gewicht/ Einheit	Code	KD	KPAR	VEGAN	GLUTEN FREE
POWER 80		Starker Kakaogeschmack • extra bitter • Röstaroma • fruchtig	% min. Kakao 80,5% % Fett 45%	Callets™/Beutel	8x	2,5 kg	80-20-44-E4-U71	✓	-	✓	✓
70-30-38		Intensiver Kakaogeschmack • bitter • Röstaroma • fruchtige Noten	% min. Kakao 70,5% % Fett 39%	Callets™/Beutel	2x	10 kg	70-30-38NV-554	✓	-	✓	✓
70-30-42			% min. Kakao 70,1% % Fett 42%	Block Callets™/Beutel	5x 2x	5 kg 10 kg	70-30-42NV-120 70-30-42NV-554	-	✓	✓	✓
70-30-44			% min. Kakao 70,3% % Fett 44%	Block Callets™/Beutel	5x 2x	5 kg 10 kg	70-30-44NV-120 70-30-44NV-554	-	✓	✓	✓
L-60-40			Dunkle und bittere Schokolade, gerösteter Kakao	% min. Kakao 62,6% % Fett 30,3%	Callets™/Beutel	2x	10 kg	L-60-40NV-554	✓	-	✓
60-40-41		Intensiver Kakaogeschmack • leicht bitter • fruchtige Noten	% min. Kakao 60,3% % Fett 41%	Block	5x	5 kg	60-40-41NV-120	✓	-	✓	✓
60-40-38			% min. Kakao 60,1% % Fett 39%	Block Callets™/Beutel	5x 2x	5 kg 10 kg	60-40-38NV-120 60-40-38NV-554	-	✓	✓	✓
2815		Reicher Kakaogeschmack • leicht bitter • fruchtige Noten	% min. Kakao 57,9% % Fett 39%	Callets™/Beutel	2x 8x	10 kg 2,5 kg	2815NV-554 2815-E4-U71	✓	-	✓	✓
7811		Reicher Kakaogeschmack • ausgewogen • weich • fruchtige Noten	% min. Kakao 57,6% % Fett 41%	Block	5x	5 kg	7811NV-132	-	✓	✓	✓
2811			% min. Kakao 55,7% % Fett 18%	Callets™/Beutel	2x	10 kg	2811-554	✓	-	✓	✓
811			% min. Kakao 54,5% % Fett 37%	Block Callets™/Beutel	5x 2x	5 kg 10 kg	811NV-120 811NV-554	-	✓	✓	✓
811				Callets™/Beutel	8x	2,5 kg	811-E4-U71	✓	-	✓	✓
811				Callets™/Beutel	7x	400 g	811-E0-D94	✓	-	✓	✓
2804		Reicher Kakaogeschmack • ausgewogen • leicht säuerliche Note	% min. Kakao 54,1% % Fett 38%	Block Callets™/Beutel	5x 2x	5 kg 10 kg	2804NV-120 2804NV-554	-	✓	✓	✓
805		Milder Kakaogeschmack • ausgewogen • leicht süß	% min. Kakao 50,7% % Fett 36%	Callets™/Beutel	2x	10 kg	805NV-554	✓	-	✓	✓
L811		Weiche und ausgewogene Schokolade mit zarter Vanillenote	% min. Kakao 49,7% % Fett 28,2%	Callets™/Beutel	2x	10 kg	L811NV-554	✓	-	✓	✓

DUNKLE SCHOKOLADE OHNE ZUCKER

	Viskosität	Beschreibung	Zusammensetzung	Format	Einheiten/ Karton	Gewicht/ Einheit	Code	MHD	KD
MALCHOC-D		Dunkle Schokolade mit ausgewogenem und kräftigem Schokoladengeschmack – Zucker durch Maltit ersetzt	% min. Kakao 54% % Fett 36%	Block	5x	5 kg	MALCHOC-D-123	24 Monate	✓

*Vegan auf der Grundlage der Zutatenliste; möglicher produktionsübergreifender Einfluss wird nicht berücksichtigt.

MHD: 24 Monate

MILCH

	Viskosität	Beschreibung	Zusammen- setzung	Format	Einheiten/ Karton	Gewicht/ Einheit	Code	K D	PAR	VEGAN	GLUTEN FREE	
POWER 41		Intensiver Kakaogeschmack • kräftig • milchig	% min. Kakao 40,7% % min. Milch 19,4% % Fett 36%	Callets™/Beutel	8x	2,5 kg	841-E4-U71	✓	-	✓	-	✓
823		Reicher Kakaogeschmack • ausgewogen • milchig • Noten von Karamell	% min. Kakao 33,6% % min. Milch 20,8% % Fett 36%	Block Callets™/Beutel Callets™/Beutel	5x 2x 8x 7x	5 kg 10 kg 2,5 kg 400 g	823NV-120 823NV-554 823-E4-U71 823-E0-D94	✓	-	✓	-	✓
668		Milder Kakaogeschmack • milchig • süß	% min. Kakao 33,5% % min. Milch 14% % Fett 35%	Block Callets™/Beutel	5x 2x	5 kg 10 kg	668NV-120 668NV-554	✓	-	✓	-	✓
3826		Milder Kakaogeschmack • cremig • Karamell • Gewürznoten	% min. Kakao 33,4% % min. Milch 20,6% % Fett 38%	Block	5x	5 kg	3826NV-120	✓	-	✓	-	✓
826		Milder Kakaogeschmack • cremig • Karamell • Gewürznoten	% min. Kakao 31,7% % min. Milch 21,2% % Fett 36%	Block	5x	5 kg	826CAL-101	✓	-	✓	-	✓
	Callets™/Beutel			5x 2x	5 kg 10 kg	826NV-120 826NV-554						
2665		Milder Kakaogeschmack • cremig • süß	% min. Kakao 32,8% % min. Milch 24,4% % Fett 38%	Callets™/Beutel	8x	2,5 kg	2665-E4-U71	✓	-	✓	-	✓
665				Callets™/Beutel	2x	10 kg	665NV-554					
845		Milder Kakaogeschmack • milchig • Noten von Karamell	% min. Kakao 32,6% % min. Milch 27,3% % Fett 37%	Callets™/Beutel	2x	10 kg	845NV-554	✓	-	✓	-	✓
C667		Milder Kakaogeschmack • reich an Karamell • süß	% min. Kakao 27,2% % min. Milch 16,2% % Fett 31%	Callets™/Beutel	2x	10 kg	C667NV-554	✓	-	✓	-	✓



MIT JEDER PACKUNG
UNTERSTÜTZEN SIE
KAKAOBAUERN

*Vegan auf der Grundlage der Zutatenliste; möglicher produktionsübergreifender Einfluss wird nicht berücksichtigt.

MHD: 18 Monate

WEISS

	Viskosität	Beschreibung	Zusammensetzung			Format	Einheiten/ Karton	Gewicht/ Einheit	Code	    				
			% min. Kakao	% min. Milch	% Fett					✓	-	✓	-	✓
3W2		Ausgewogen • milchig • cremig • Vanillenoten	31,4%	21,1%	39%	Block Callets™/Beutel	5x 2x	5 kg 10 kg	3W2NV-120 3W2NV-554	✓	-	✓	-	✓
W2			28%	22%	36%	Block Callets™/Beutel Callets™/Beutel	5x 2x 8x 7x	5 kg 10 kg 2,5 kg 400 g	W2NV-120 W2NV-554 W2-E4-U71 W2-E0-D94	✓	-	✓	-	✓
CW2			25,9%	22,7%	34%	Callets™/Beutel	8x	2,5 kg	CW2-E4-U71	✓	-	✓	-	✓
W		Sehr cremig • Noten von Karamell	26,2%	28,8%	36%	Callets™/Beutel	8x	2,5 kg	W-E4-U71	✓	-	✓	-	✓
VELVET		Intensiver Milchgeschmack • sehr cremig • leicht süß	32%	22,3%	40%	Callets™/Beutel Callets™/Beutel	2x 8x	10 kg 2,5 kg	W3-554 W3-E4-U71	✓	-	✓	-	✓

MHD: 5 kg Block: 18 Monate / 10 kg, 2,5 kg, 400 g: 12 Monate

GOLD

	Viskosität	Beschreibung	Zusammensetzung			Format	Einheiten/ Karton	Gewicht/ Einheit	Code	    				
			% min. Kakao	% min. Milch	% Fett					✓	-	✓	-	✓
GOLD		Intensiv • ausgewogen • starke Toffeenoten	30,4%	28,3%	37%	Callets™/Beutel Callets™/Beutel	4x 1x	2,5 kg 20 kg	CHK-R30GOLD-E4-U70 CHK-R30GOLD-491	✓	-	✓	-	✓

MHD: 12 Monate

RUBY

	Viskosität	Beschreibung	Zusammensetzung			Format	Einheiten/ Karton	Gewicht/ Einheit	Code	    				
			% min. Kakao	% min. Milch	% Fett					✓	-	✓	-	✓
RUBY RB1		Intensiv fruchtig • frische säuerliche Noten	47,3%	26,3%	36%	Callets™/Beutel Callets™/Beutel	2x 4x	10 kg 2,5 kg	CHR-R35RB1-554 CHR-R35RB1-E4-U70	✓	-	✓	-	✓

MHD: 12 Monate

*Vegan auf der Grundlage der Zutatenliste; möglicher produktionsübergreifender Einfluss wird nicht berücksichtigt.

SCHOKOLADEN FÜR SCHOKOLADEN- BRUNNEN FÜR DIE GASTRONOMIE & HOTELLERIE

Ein Spektakel für das Auge, eine besondere Erfahrung im Mund. Mit dem vollmundigen, köstlichen Geschmack Feinster Belgischer Schokolade von Callebaut® und einem hohen Anteil an Kakaobutter, damit sie perfekt fließt, bringen diese Schokoladen Freude auf jeden Tisch und auf jedes Buffet. Es gibt nichts Schöneres für Ihre Kunden, als ihre Früchte, Gebäcke und Marshmallows in einen flüssigen Schokoladenbrunnen zu tauchen.



DUNKEL

	Viskosität	Beschreibung	Zusammensetzung	Format	Einheiten/ Karton	Gewicht/ Einheit	Code	MHD	KD				
Dark Chocolate for fountains		Intensiver Geschmack mit kräftigem Kakaokörper und ausgewogener Süße	<table border="1"> <tr> <td>% min. Kakao</td> <td>% Fett</td> </tr> <tr> <td>57,6%</td> <td>41,1%</td> </tr> </table>	% min. Kakao	% Fett	57,6%	41,1%	Callets™/Beutel	8x	2,5 kg	CHD-N811FOUNE4-U71	24 Monate	✓
% min. Kakao	% Fett												
57,6%	41,1%												

MILCH

	Viskosität	Beschreibung	Zusammensetzung	Format	Einheiten/ Karton	Gewicht/ Einheit	Code	MHD	KD						
Milk Chocolate for fountains		Lieblicher, cremig-karamelliger Milkschokoladengeschmack mit einem kräftigen Kakaokörper	<table border="1"> <tr> <td>% min. Kakao</td> <td>% min. Milch</td> <td>% Fett</td> </tr> <tr> <td>37,8%</td> <td>19,4%</td> <td>40,4%</td> </tr> </table>	% min. Kakao	% min. Milch	% Fett	37,8%	19,4%	40,4%	Callets™/Beutel	8x	2,5 kg	CHM-N823FOUNE4-U71	18 Monate	✓
% min. Kakao	% min. Milch	% Fett													
37,8%	19,4%	40,4%													



SNACKING SCHOKOLADE FÜR DIE GASTRONOMIE & HOTELLERIE

Callets™ Sensations sind wie Perlen aus 100% Schokolade. Mit ihrer ansprechenden, runden Form und dem unvergleichlich tiefen Glanz verfügen sie über ein authentisches, handgemachtes Aussehen: Callets™ Sensation haben niemals die gleiche Größe oder Form. Ihr bemerkenswert tiefer Glanz wird zudem durch eine 100% natürliche Verarbeitung gewonnen – ohne die Verwendung von Glanzmitteln.



CALLETS™ SENSATION

	Beschreibung	Zusammensetzung	Format	Einheiten/ Karton	Gewicht/ Einheit	Code	MHD	ⓀD
Dark	Glänzende Perlen aus 100 % dunkler Schokolade	mind. 52,7% Kakao	Callets™/Beutel	4x	2,5 kg	CHD-SC-811-E4-U70	24 Monate	✓
Milk	Glänzende Perlen aus 100 % Milkschokolade	mind. 33,6% Kakao mind. 20,8% Milch	Callets™/Beutel	4x	2,5 kg	CHM-SC-823-E4-U70	18 Monate	✓
Marbled	Glänzende Perlen aus einer Mischung dunkler und weißer Schokolade		Callets™/Beutel	4x	2,5 kg	CHM-SC-WD-E4-U70	12 Monate	✓



MOUSSE-MIX & TOPPINGS FÜR DIE GASTRONOMIE & HOTELLERIE

Suchen Sie nach einer großartigen Alternative zu hausgemachter Schokoladenmousse? Verwenden Sie einfach unsere äußerst praktischen Vormischungen und kreieren Sie jedes Mal eine wunderbar weiche, luftige Textur, ein reichhaltiges Mundgefühl und einen intensiven Schokoladengeschmack! Achten Sie darauf, Ihre Mousse vor dem Abkühlen in Gläser zu füllen, um die Textur zu erhalten. So einfach und doch so gut!



MISCHUNGEN FÜR SCHOKOLADENMOUSSE

	Beschreibung	Zusammensetzung	Format	Einheiten/ Karton	Gewicht/ Einheit	Code	MHD
Dark	Pulvermischung für Schokoladenmousse, reich an dunkler Schokolade	75% Schokolade	Pulver/Beutel	10x	800 g	CHD-MO-D-X27	18 Monate
Milk	Pulvermischung für die Instantzubereitung von Milkschokoladenmousse	70% Schokolade	Pulver/Beutel	10x	800 g	CHM-MO-M-X27	18 Monate
White	Pulvermischung für die Instantzubereitung von weißer Schokoladenmousse	58,5% Schokolade	Pulver/Beutel	10x	800 g	CHW-MO-W-X27	12 Monate

TOPPINGS

	Beschreibung	Format	Einheiten/ Karton	Gewicht/ Einheit	Code	MHD
Dark Chocolate Flavour	Topping mit dem intensiven Geschmack dunkler Schokolade – kalt und warm zu verwenden	Flasche	6x	1l	TOD-6022-Z38	14 Monate
Caramel	Flüssiges Goldkaramell – kalt und warm zu verwenden	Flasche	6x	1l	TOF-6042CARA-Z38	14 Monate
Red Fruit	Topping mit roten Johannis- und Himbeeren	Flasche	6x	1l	TOF-60004RF-Z38	14 Monate



URSPRUNGS- SCHOKOLADEN

Wollen Sie Ihre Kunden mit aussergewöhnlichen Schokoladengeschmacksrichtungen verwöhnen? Folgen Sie dem Kompass für Ursprungsschokolade und entdecken Sie Schokoladen, die aus einigen der außergewöhnlichsten Kakaopflanzen der Welt hergestellt werden und komplexe fruchtige, blumige, würzige oder holzige Aromen hervorbringen.

SINGLE ORIGIN

- Hergestellt mit Bohnen aus einem bestimmten Land oder einer bestimmten Region
- Jeder Geschmack und jedes Aroma spiegelt die natürlichen Eigenschaften seiner Herkunft wider
- Einzigartige Geschmacksnoten, die von blumig bis würzig reichen

BLEND OF ORIGINS

- Hergestellt mit einer Mischung aus Kakaobohnen mit feinem Geschmack aus verschiedenen Ländern oder Regionen
- Intensive, konstante Geschmacksprofile
- Von unseren Profis sorgfältig ausgearbeitete Rezepturen



SINGLE ORIGIN **DUNKEL**

	Visko- sität	Beschreibung	Zusammen- setzung	Origin of Beans	Format	Einheit- en/ Karton	Gewicht/ Einheit	Code	MHD	
Ecuador		Typisch lateinamerikanischer Charakter, fruchtiges Aroma mit einem Hauch von Rum, Whisky und Tabak	% min. Kakao 70,4% % Fett 41,4%	Ecuadorianische Bohnen, Sorte Arriba Nacional	Callets™/ Beutel	4x	2,5 kg	CHD-R731EQU-E4-U70	24 Monate	✓ -
Sao Thomé		Reichhaltige Schokolade mit kräftigen Aromen roter und gelber Früchte	% min. Kakao 70% % Fett 39,4%	Sao-Thomé-Bohnen, Sorte Amelonado (Forastero)	Callets™/ Beutel	4x	2,5 kg	SAOTHOME-E4-U70	24 Monate	✓ ✓
Madagascar		Intensiver Kakaogeschmack, Anklänge an Himbeere, Wacholderbeere, Aprikose und Banane	% min. Kakao 67,4% % Fett 39,5%	Bohnen aus Madagaskar, hauptsächlich die Sorte Forastero mit Criollo und Trinitario	Callets™/ Beutel	4x 6x	2,5 kg 1 kg	CHD-Q67MAD-E4-U70 CHD-Q67MAD-EX-U68	24 Monate	✓ -
Brazil		Sehr intensiver herb-säuerlicher Kakaogeschmack. Fruchtiges Aroma unreifer Bananen mit rauchiger Note	% min. Kakao 66,8% % Fett 40,1%	Hergestellt aus Trinitario- und amazonischem Forastero-Kakao	Callets™/ Beutel	4x	2,5 kg	CHD-Q68BRA-E4-U70	24 Monate	✓ -

SINGLE ORIGIN **MILCH**

	Visko- sität	Beschreibung	Zusammen- setzung	Origin of Beans	Format	Einheit- en/ Karton	Gewicht/ Einheit	Code	MHD	
Arriba		Milchschokolade mit intensivem Kakaokörper und Röstaroma, cremigsüßen Karamellnoten und erfrischend fruchtigen Nuancen	% min. Kakao 39% % min. Milch 24% % Fett 39,1%	Ecuadorianische Bohnen, Sorte Arriba Nacional	Callets™/ Beutel	4x	2,5 kg	CHM-Q415AR-E4-U70	18 Monate	✓ -

BLEND OF ORIGINS **DUNKEL**

	Visko- sität	Beschreibung	Zusammen- setzung	Origin of Beans	Format	Einheit- en/ Karton	Gewicht/ Einheit	Code	MHD	
Kumabo		Extra bittere Schokolade mit kräftig-fruchtigem Geschmack und dem Aroma von rotem Tee	% min. Kakao 80,1% % Fett 47,6%	Eine Mischung aus afrikanischen Kakaobohnen - hauptsächlich Trinitario und Forastero	Callets™/ Beutel	4x	2,5 kg	CHD-H8047KMBE4-U70	24 Monate	✓

FAIRTRADE- ZERTIFIZIERTE & BIO-SCHOKOLADEN

Diese Schokoladen bieten die gleiche Qualität und Verarbeitungseigenschaften wie die legendären Feinsten Belgischen Schokoladen, jedoch mit Bio- oder Fairtrade-Siegel. Unsere Bio-Schokoladen werden mit Kakaobohnen, Rohrzucker und Milch aus biologischem Anbau hergestellt. Mit Ihrer Wahl für Callebauts Fairtrade-zertifizierte Schokolade unterstützen Sie die Kakaobauern im Fairtrade-Programm. Außerdem haben Sie durch das Fairtrade-Zertifikat ein weiteres Verkaufsargument.



DUNKEL

	Viskosität	Beschreibung	Zusammen- setzung	Format	Einheiten/ Karton	Gewicht/ Einheit	Code	MHD	    
70-30-38 Fairtrade certified		Intensiver Kakaogeschmack • bitter • Röstaroma • fruchtige Noten	 	Callets™/ Beutel	2x	10 kg	70-30-38NVFAIR-554	24 Monate	✓ - ✓ - ✓ ✓
CHD-P7142BNFT Organic Fairtrade certified		Ausgewogener Schokoladengeschmack mit kräftigem Röstkakaaroma und angenehmer Herbe	 	Callets™/ Beutel	2x	10 kg	CHD-P7142BNFT-558	24 Monate	✓ ✓ ✓ - - -
CHD-Q15ZVNOP Organic certified		Ausgewogene, dunkle Schokolade mit starkem Kakaogeschmack	 	Tropfen	1x	20 kg	CHD-Q15ZVNOP-566	24 Monate	- ✓ - - - -
811 Fairtrade certified		Reicher Kakaogeschmack • ausgewogen • weich • fruchtige Noten	 	Callets™/ Beutel Callets™/ Beutel	2x 2x	10 kg 10 kg	811NVFAIR-554 811NVFAIR-595	24 Monate	✓ - ✓ ✓ ✓ ✓

MILCH

	Viskosität	Beschreibung	Zusammen- setzung	Format	Einheiten/ Karton	Gewicht/ Einheit	Code	MHD	   
823 Fairtrade certified		Reicher Kakaogeschmack • ausgewogen • milchig • Noten von Karamell	  	Callets™/ Beutel	2x	10 kg	823NVFAIR-554	18 Monate	✓ ✓ ✓ ✓

WEISS

	Viskosität	Beschreibung	Zusammen- setzung	Format	Einheiten/ Karton	Gewicht/ Einheit	Code	MHD	    
CHW-S2BFTZL Organic Fairtrade certified		Cremig-weiße Farbe und ein perfekt ausbalancierter Geschmack mit deutlich wahrnehmbarer cremiger und karamelliger Milchnote	  	Callets™/ Beutel	2x	10 kg	CHW-S2BFTZL-558	12 Monate	✓ ✓ - - -
W2 Fairtrade certified		Ausgewogen • milchig • cremig • Vanillenoten	  	Callets™/ Beutel	2x	10 kg	W2NVFAIR-554	12 Monate	✓ - ✓ ✓ ✓

*Vegan auf der Grundlage der Zutatenliste; möglicher produktionsübergreifender Einfluss wird nicht berücksichtigt. Jeder Hinweis auf Fairtrade erfordert ein gültiges Fairtrade-Zertifikat.



BUNTE UND AROMATISIERTE CALLETS™

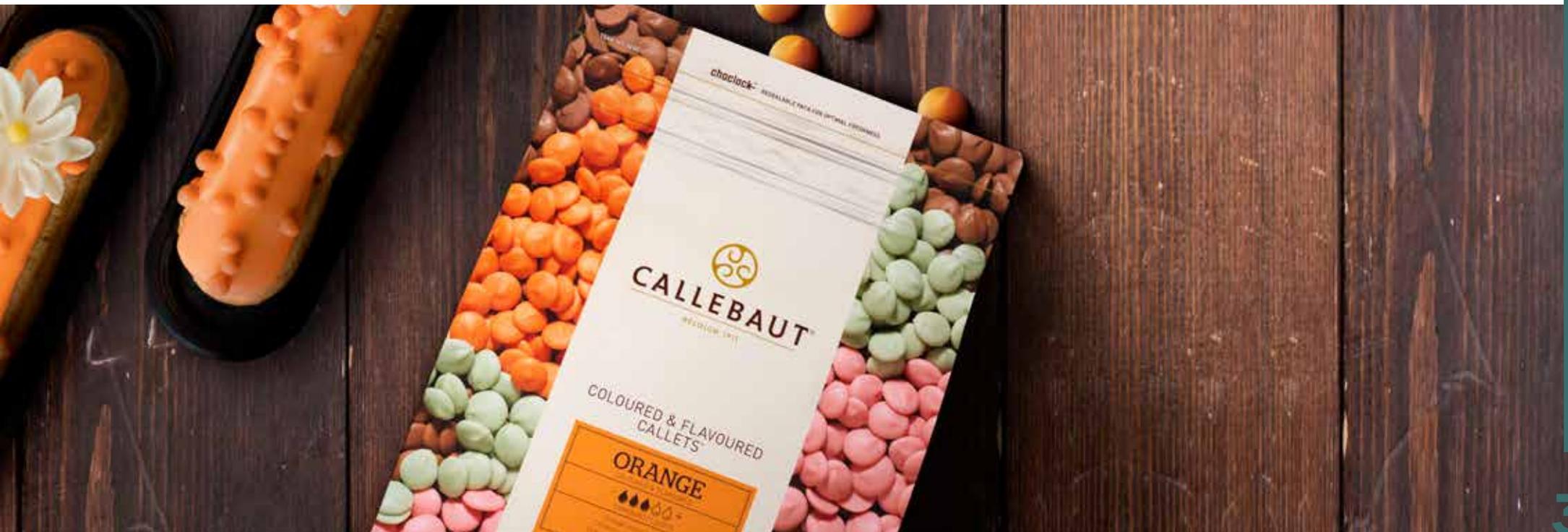
Diese schmackhaften, farbenfrohen Callets™ bringen Spaß und Aufregung in Ihre Hohlfiguren, Riegel, Pralinschalen, Ganaches, Mousses, Saucen und Desserts. Bringen Sie Farbe in jede Saison mit überraschenden Geschmacksrichtungen und Farben. Diese bunten und aromatisierten Callets™ bieten die gleichen hervorragenden Verarbeitungseigenschaften wie normale Schokoladen von Callebaut®, mit perfekten Endergebnissen.

GEFÄRBTE UND AROMATISIERTE CALLETS™

	Viskosität	Beschreibung	Format	Einheiten/ Karton	Gewicht/ Einheit	Code	MHD	K ^o D
Lime		Eine frische grüne Farbe und ein cremiger Geschmack mit intensivfruchtigem Limettenaroma	Callets™/Beutel	4x	2,5 kg	LEMON-E4-U70	12 Monate	-
Orange		Warmes Orange und cremiger Geschmack mit deutlich wahrnehmbarer bittersüßer Orangennote	Callets™/Beutel	4x	2,5 kg	ORANGE-E4-U70	12 Monate	-
Strawberry		Delikate pinke Farbe und cremiger Erdbeergeschmack	Callets™/Beutel	4x	2,5 kg	STRAWBERRY-E4-U70	12 Monate	-
Caramel		Sehr cremige Kuvertüre aus Milkschokolade mit dem köstlichen Geschmack echten Karamells	Callets™/Beutel	4x	2,5 kg	CHF-N3438CARE4-U70	12 Monate	-
Cappuccino		Eine warme, braune Farbe und ein Geschmack, der alles abdeckt: Sahne, Kaffee, Kakao und ein klein wenig Süße	Callets™/Beutel	4x	2,5 kg	CAPPUCCINO-E4-U70	18 Monate	✓
Honey		100 % Milkschokolade mit echtem Honig	Callets™/Beutel	4x	2,5 kg	CHF-Q1HONEY-E4-U70	18 Monate	✓



MIT JEDER PACKUNG
UNTERSTÜTZEN SIE
KAKAOBAUERN



HEISSE SCHOKOLADE

Verwöhnen Sie Ihre Kunden mit einer wohltuenden Tasse heißer Schokolade. Genießen Sie 100% Callebaut®-Schokolade für einen vollmundigen Geschmack, der Freude und positive Energie auf jeden Tisch bringt. Einfach für Sie, ein einzigartiges Erlebnis für Ihre Gäste. Fügen Sie einfach heiße Milch oder ein Milchersatzprodukt hinzu.



GROUND CHOCOLATE

	Beschreibung	Zusammensetzung	Format	Einheiten/ Karton	Gewicht/ Einheit	Code	MHD	KD
Dark	Für Getränke mit einem kräftigen, vollmundigen und intensiven Geschmack dunkler Schokolade	Mind. 50,1% Kakao	Dose	6x	1 kg	CHD-X5226P-E0-X71	18 Monate	✓
White	Für Getränke mit dem wundervoll cremigen Geschmack weißer Schokolade und vollmundiger Textur	Mind. 20,6% Kakao Mind. 26,5% Milch	Dose	6x	1 kg	CHW-X2929P-E0-X71	12 Monate	✓

HOT CHOCOLATE CALLETS™

	Beschreibung	Zusammensetzung	Format	Einheiten/ Karton	Gewicht/ Einheit	Code	MHD
Dark	Intensiver und abgerundeter Schokoladengeschmack mit einem kräftigen Kakaokörper	Mind. 54,5% Kakao	Callets™/Sachet	6x25x	35 g	811NV-T97	24 Monate
Milk	Runder, ausgewogener Geschmack mit der idealen Verbindung aus Kakao, Milch und Karamell	Mind. 33,6% Kakao Mind. 20,8% Milch	Callets™/Sachet	6x25x	35 g	823NV-T97	18 Monate
White	Ausgewogener Sahne- und Milchgeschmack mit dezenter Vanillenote	Mind. 28% Kakao Mind. 20% Milch	Callets™/Sachet	6x25x	35 g	W2NV-T97	12 Monate

VAN HOUTEN TRINKSCHOKOLADEN

	Beschreibung	Zusammensetzung	Format	Einheiten/ Karton	Gewicht/ Einheit	Code	MHD
Van Houten Choc-o-late	Flüssiges Schokoladengeränk für endlose Variationen	22% Schokolade	TetraPak	6	1 l	CDM-VH-ROB-X22	12 Monate
Van Houten Cameroon	Ursprungs-Kakaogetränk aus Kamerun	33% Kakao	Pulver/Karton	10	0,75 kg	VM-54619-V99	18 Monate
Van Houten Santo Domingo	Ursprungs-Kakaogetränk aus Santo Domingo	33% Kakao	Pulver/Karton	10	0,75 kg	VM-61123-V99	18 Monate



MIT JEDER PACKUNG
UNTERSTÜTZEN SIE
KAKAOBAUERN

SCHOKOLADEN- STREUSEL

Verfeinern Sie Ihre Kreationen mit schimmernden, knusprigen Stücken voller Schokoladengenuss, um ihren handwerklichen Charakter hervorzuheben. Sorgen Sie für zusätzlichen Geschmack und Textur in Ihren Ganaches oder Füllungen. Unsere Flakes, Vermicelli und ChocRocks™ sind zu 100% aus Callebaut®-Schokolade und auf ganz natürliche Weise fein poliert. Durch einen geringeren Kakaobutteranteil sind unsere ChocRocks™ bis zu 200°C backstabil und so für Muffins, Brownies und andere Gebäcke geeignet.



FLAKES

	Beschreibung	Zusammensetzung	Abmessungen	Format	Einheiten/Karton	Gewicht/ Einheit	Code	MHD	K D
Dark S	Kleine unregelmäßige, schimmernde und knusprige Splitter mit dem intensiven Geschmack dunkler Schokolade.	100% Schokolade	1,5-2,7 mm	Streusel/ Splitter	6x	1 kg	SPLIT-4-D-E1-U68	24 Monate	✓ -
Milk S	Kleine unregelmäßige, schimmernde und knusprige Splitter mit Kakao-trifft-Karamellschokoladen-Geschmack.	100% Schokolade	1,5-2,7 mm	Streusel/ Splitter	6x 4x	1 kg 5 kg	SPLIT-4-M-2B-U73 SPLIT-4-M-E4-U72	18 Monate	✓ ✓

VERMICELLI

	Beschreibung	Zusammensetzung	Format	Einheiten/Karton	Gewicht/ Einheit	Code	MHD	K D
Dark	Kleine Vermicelli aus glänzender dunkler Schokolade mit intensivem Kakaogeschmack.	100% Schokolade	Streusel/ Splitter	6x 4x	1 kg 5 kg	CHK-D-E1-U68 CHK-D-E4-U72	24 Monate	✓
White	Kleine, glänzende und knusprige Streusel aus cremiger weißer Schokolade.	100% Schokolade	Streusel/ Splitter	6x	1 kg	CHK-W-E1-U68	12 Monate	✓



KAKAO- PRODUKTE

Reine Kakaozutaten für ein echtes Schokoladenerlebnis, hergestellt aus den feinsten Kakaobohnen. Perfekt für die Kreation und Verfeinerung von individuellen Schokoladenrezepten. Sie sind die wahre Seele Ihres festen Schokoladenkörpers. Entdecken Sie eine breite Palette von Produkten, die Ihre Kreationen mit tief schokoladigem Charakter bereichern.



KAKAONIBS

	Beschreibung	Format	Einheiten/ Karton	Gewicht/ Einheit	Code	MHD
Nibs	Reiner, röstiger Kakaogeschmack.	Nibs	4x	800 g	NIBS-S502-X47	24 Monate

KAKAOMASSE

	Beschreibung	Format	Einheiten/ Karton	Gewicht/ Einheit	Code	MHD	 
CM	Die reine, ungesüßte Kakaosee Ihrer Schokolade.	Callets™/Beutel	4x	2,5 kg	CM-CAL-E4-U70	24 Monate	✓ ✓
Van Houten Rich deep brown	Kakaomasse in Pulverform.	Pulver	6x	1 kg	DCL-3P524VHE0-760	12 Monate	

KAKAOBUTTER

	Beschreibung	Format	Einheiten/ Karton	Gewicht/ Einheit	Code	MHD	 
CB	Reine Kakaobutter, gepresst aus gerösteten Kakaobohnen – farb- und geschmacksneutral.	Eimer	4x	4 kg	CB-655	24 Monate	✓ ✓
NCB	Reine Kakaobutter, gepresst aus ganzen gerösteten Kakaobohnen – farb- und geschmacksneutral.	Eimer	4x	3 kg	NCB-HDO3-654	24 Monate	✓ -
Mycryo™	Geschmacksneutral. Weiße Farbe.	Dose	10x	600 g	NCB-HD706-W44	12 Monate	- -

KAKAOPULVER

	Beschreibung	Format	Einheiten/ Karton	Gewicht/ Einheit	Code	MHD	
CP	Kräftiger Schokoladengeschmack – warme, braune Farbe.	Beutel Beutel	20x 4x	1 kg 5 kg	CP-776 CP-777	24 Monate	✓
Van Houten Natural light brown	Hell braunes, fett reduziertes Kakaopulver.	Pulver	6x	1 kg	NCP-10C101VHE0-760	24 Monate	
Van Houten Round dark brown	Braunes alkalisiertes, fett reduziertes Kakaopulver.	Pulver	6x	0,75kg	DCP-01R102-VH-61V	24 Monate	
Van Houten Robust red Cameroon	Intensiv rotes, alkalisiertes Single Origin Kakaopulver.	Pulver	6x	1 kg	DCP-20R118-VH-760	24 Monate	
Van Houten Intense deep black	Schwarzes, alkalisiertes und fett reduziertes Kakaopulver.	Pulver	6x	1 kg	DCP-10Y352-VH-760	24 Monate	
Van Houten Full-bodied warm brown	Braunes, alkalisiertes Kakaopulver.	Pulver	6x 4x	1 kg 5kg	DCP-22W117VHE0-760 DCP-22WO-VH-740	24 Monate	

NUSS- PRODUKTE & KNUSPERFÜLLUNG

Brésiennes und geröstete Haselnussstücke eignen sich hervorragend zur Veredelung von Pralinen, Gebäcken, und Desserts mit einem frisch fruchtigen Geschmack. Unsere Nüsse sind von erstklassiger Qualität von ausgewählten Plantagen in der Türkei, Italien, Spanien und Kalifornien. Sie werden innerhalb von 12 Stunden geröstet, gemahlen, karamellisiert und verpackt.

Unsere Nussprodukte ergeben eine wunderbare Textur zur Veredelung und Dekoration Ihrer Pralinen und Schokoladentafeln. Sie behalten ihre knusprige Textur, auch wenn sie in Schokoladen, Ganaches, Füllungen und Nusspasten untergemischt werden.



GANZE UND GEHACKTE NÜSSE

	Beschreibung	Zusammensetzung	Format	Einheiten/ Karton	Gewicht/ Einheit	Code	MHD	ⓀD
Hazelnut Bresilienne	Knusprige Haselnussstückchen, mit Karamell überzogen.	37% Haselnuss	Nusskrokant	6x 4x	1 kg 5 kg	NAN-CR-HA3714-U11 NAN-CR-HA3714-T64	9 Monate	✓

NUSSPASTEN

	Beschreibung	Zusammensetzung	Format	Einheiten/ Karton	Gewicht/ Einheit	Code	MHD	ⓀD 
Pure Roasted Hazelnut Paste	Kräftiger Haselnussgeschmack mit aromatischem Röstaroma – sehr glatte Textur.	100% Haselnuss	Eimer	2x	5 kg	PNP-T14	12 Monate	✓ ✓ ✓ -

NUSSPRALINÉS

	Beschreibung	Zusammensetzung	Format	Einheiten/ Karton	Gewicht/ Einheit	Code	MHD	Certification
Hazelnut Praline	Praliné aus Haselnüssen mittlerer Röstung.	50% Haselnuss	Eimer	2x	5 kg	PRA-T14	12 Monate	✓ ✓ ✓ -
Fine Hazelnut Praline	Intensiver Geschmack karamellisierter Haselnüsse und angenehme Röstaromen.	50% Haselnuss	Eimer Eimer	6x 2x	1 kg 5 kg	PRA-CLAS-E4-19A PRA-CLAS-T14	12 Monate	✓ ✓ ✓ -
Almond Praline	Goldbraune, glatte Paste mit dem Geschmack von Karamell und mild gerösteten Mandeln.	46,5% Mandel	Eimer	2x	5 kg	PRAMA-T14	12 Monate	- -

PAILLETÉ FEUILLETINE

	Beschreibung	Format	Einheiten/ Karton	Gewicht/ Einheit	Code	MHD
	Kleine, leichte und karamellige Knusperstücke.	Flakes	4x	2,5 kg	M-7PAIL-401	12 Monate

WEITERE SCHOKOLADEN- PRODUKTE

Unsere Trüffelhohlkugeln eignen sich hervorragend zur Herstellung von perfekten Trüffeln, Pralinen und Schokoladenlollys.

Die eleganten Schokoladen-Dessertbecher eignen sich hervorragend für Dessertteller und größere Veranstaltungen. Hergestellt aus 100% Callebaut-Schokolade

Unsere Schokoladenrollchen können jeden Shake, heiße Schokolade oder Kuchenreation einen besonderen Touch verleihen.



TRÜFFELHOHLKUGELN

	Beschreibung	Zusammensetzung	Abmessungen	Stückzahl	Format	Einheiten/ Karton	Gewicht/ Einheit	Code	MHD
Dark	Der intensive Geschmack knackiger dunkler Schokolade aus Belgien.	mind. 52,7% Kakao	25 mm W	504 St. 126 St.	Dose Dose	1x 1x	1,36 kg 0,34 kg	CHD-TS-17137-999 CHD-TS-17312-999	24 Monate
Milk	Wunderbar knackige karamellige und cremige Milkschokolade.	mind. 35,6% Kakao mind. 20,2% Milch	25 mm W	504 St. 126 St.	Dose Dose	1x 1x	1,36 kg 0,34 kg	CHM-TS-17140-999 CHM-TS-17320-999	18 Monate
White	Der vollmundige und cremige Geschmack weißer, knackiger Schokolade.	mind. 30,6% Kakao	25 mm W	504 St.	Dose	1x	1,36 kg	CHW-TS-17141-999	12 Monate

SCHOKOLADENSCHALEN

	Beschreibung	Abmessungen	Stückzahl	Format	Einheiten/ Karton	Gewicht/ Einheit	Code	MHD	ⓀD
Small Shaped Cups	Set aus niedrigen Schokoladenschalen in unterschiedlichen Formen.	45 mm B (Öffnung) x 15 mm H x 35 mm B (Boden)	312 St.	Schalen	1x	1,69 kg	CHD-CP-05767-999	24 Monate	✓

SCHOKOLADENRÖLLCHEN

	Beschreibung	Abmessungen	Stückzahl	Format	Einheiten/ Karton	Gewicht/ Einheit	Code	MHD	ⓀD
Dark & White	Schön knackige Schokolade in Form knuspriger Röllchen in Kontrastfarben.	40 mm L	±420 St.	Rollen	4x	700 g	CHX-RY-20584E0-999	12 Monate	✓



MONA LISA®- DEKORATIONEN

Aufregende Dekorationen in den Kategorien **Textur, Form, Farbe und Geschmack** um die ganze Kreativität herauszuholen: von Schoko Pencils bis zu Transferfolien.

Ein Baukasten voller spannender Dekorationen mit einer faszinierenden Kombination aus Formen, Texturen und Farben. Damit die Profis ihre ganze Kreativität entfalten und jede Köstlichkeit außergewöhnlich vollenden können: von der imposanten Dessert-Kreation bis zu einem kleinen, verführerischen süßen Kunstwerk.

MoNA
LISA®



SCHOKOLADENBLÜTEN & -SPLITTER

MIT
CALLEBAUT®-
SCHOKOLADE

BLOSSOMS

RUBY CHOCOLATE BLOSSOMS

CODE: CHR-BS-21877E0-77A

EINHEIT: 2,50 KG



NEU CARAMEL CHOCOLATE BLOSSOMS

CODE: CHF-BS-22274E4-07B

EINHEIT: 1,00 KG

CODE: CHF-BS-22214E0-74A

EINHEIT: 2,50 KG



NEU DARK CHOCOLATE BLOSSOMS

CODE: CHD-BS-22270E0-07B

EINHEIT: 1,00 KG

CODE: CHD-BS-19850E0-74A

EINHEIT: 2,50 KG



NEU MILK CHOCOLATE BLOSSOMS

CODE: CHM-BS-22277E0-07B

EINHEIT: 1,00 KG

CODE: CHM-BS-22225E0-74A

EINHEIT: 2,50 KG



NEU WHITE CHOCOLATE BLOSSOMS

CODE: CHW-BS-22280E0-07B

EINHEIT: 1,00 KG

CODE: CHW-BS-19854E0-74A

EINHEIT: 2,50 KG



NEU MARBLED CHOCOLATE BLOSSOMS

CODE: CHX-BS-22282E0-07B

EINHEIT: 1,00 KG



NEU STRAWBERRY CHOCOLATE BLOSSOMS

CODE: CHF-BS-22271E0-07B

EINHEIT: 1,00 KG



SHAVINGS

DARK CHOCOLATE SPRING SHAVINGS

CODE: CHD-SV-22206E0-08B

EINHEIT: 2,50 KG



MILK CHOCOLATE SPRING SHAVINGS

CODE: CHM-SV-22233E0-08B

EINHEIT: 2,50 KG



WHITE CHOCOLATE SPRING SHAVINGS

CODE: CHW-SV-22251E0-08B

EINHEIT: 2,50 KG



NEU DARK CHOCOLATE CURVED SHAVINGS

CODE: CHD-SV-22283E0-74A

EINHEIT: 2,50 KG



NEU MILK CHOCOLATE CURVED SHAVINGS

CODE: CHM-SV-22285E0-74A

EINHEIT: 2,50 KG



NEU WHITE CHOCOLATE CURVED SHAVINGS

CODE: CHW-SV-22287E0-74A

EINHEIT: 2,50 KG



NEU CARAMEL CHOCOLATE LAMY SHAVINGS

CODE: CHK-SV-22306E0-11B

EINHEIT: 2,50 KG



CRISPEARLS™

MIT
CALLEBAUT®-
SCHOKOLADE

NEU CRISPEARLS™ SALTED CARAMEL

CODE: CHF-CC-CCRISE0-02B
EINHEIT: 0,8 KG (BEUTEL)



NEU CRISPEARLS™ RUBY

CODE: CHR-CC-2CRISE0-02B
EINHEIT: 0,8 KG (BEUTEL)



NEU CRISPEARLS™ DARK CHOCOLATE

CODE: CHD-CC-CRISPE0-02B
EINHEIT: 0,8 KG (BEUTEL)



NEU CRISPEARLS™ WHITE CHOCOLATE

CODE: CHW-CC-CRISPE0-02B
EINHEIT: 0,8 KG (BEUTEL)



NEU CRISPEARLS™ MILK CHOCOLATE

CODE: CHM-CC-CRISPE0-02B
EINHEIT: 0,8 KG (BEUTEL)



NEU MINI CRISPEARLS™

CODE: CHX-CC-MCRISE0-999
EINHEIT: 0,425 KG (STREUER)



GLÄNZENDE SCHOKOLADENSTREUSEL

NEU FLAKES SCARLET SMALL DARK CHOCOLATE

CODE: CHK-VS-22124E0-999

EINHEIT: 0,6 KG (STREUER)



ø 3-5 mm

NEU CHOCROCKS PEARL MEDIUM WHITE CHOCOLATE

CODE: CHK-GL-22127E0-999

EINHEIT: 0,6 KG (STREUER)



ø 1,5-3,0 mm

NEU CHOCROCKS GOLD MEDIUM WHITE CHOCOLATE

CODE: CHK-GL-22126E0-999

EINHEIT: 0,6 KG (STREUER)



ø 1,5-3,0 mm

NEU CHOCROCKS BRONZE MEDIUM DARK CHOCOLATE

CODE: CHK-GL-22125E0-999

EINHEIT: 0,6 KG (STREUER)



ø 1,5-3,0 mm

AMARETTI, MERINGUES, BISCOTTINO & POPPING SUGAR

AMARETTI DROPS

CODE: BIN-DR-2597-EX-80A

EINHEIT: 1,50 KG (BOX)



ø 10-13 mm

AMARETTI CRUMBS

CODE: BIN-GR-6328-EX-80A

EINHEIT: 1,50 KG (BOX)



ø 2-5 mm

MERINGUE DROPS

CODE: COW-DR-3015-EX-999

EINHEIT: 0,35 KG (STREUER)



ø 8-10 mm

MERINGUE DROPS

CODE: COW-DR-3015-EX-80A

EINHEIT: 1,50 KG (BOX)



ø 8-10 mm

MERINGUE CRUMBS

CODE: COW-GR-3918-EX-80A
EINHEIT: 1,50 KG (BOX)



Ø 5-8 mm

STRAWBERRY MERINGUE DROPS

CODE: COF-DR-6104-EX-999
EINHEIT: 0,28 KG (STREUER)



Ø 8-10 mm

STRAWBERRY MERINGUE CRUMBS

CODE: COF-GR-6162-EX-999
EINHEIT: 0,25 KG (STREUER)



Ø 5-8 mm

MERINGUE CRUMBS DUNKEL CHOCOLATE ENROBED

CODE: CHD-GL-6159-EX-999
EINHEIT: 0,45 KG (STREUER)



Ø 5-9 mm

RUBY BISCOTTINO

CODE: CHR-PN-6222-EX-70A
EINHEIT: 0,50 KG (BEUTEL)



Ø 4-12 mm

DUNKEL CHOCOLATE COATED POPPING CANDY

CODE: CHD-PN-6330-EX-999
EINHEIT: 0,65 KG (STREUER)



Ø 1-6 mm

MILCH CHOCOLATE COATED POPPING CANDY

CODE: CHM-PN-6329-EX-999
EINHEIT: 0,65 KG (STREUER)



Ø 1-6 mm

MARZIPAN- & ZUCKERDEKORATIONEN

KNUSPRIGE DEKORATIONEN

ALMOND AND SUGAR CRUNCH GOLD

CODE: MAW-DE-19914E0-999

EINHEIT: 0,50 KG (STREUER)



SCHOKOLADENPENCILS & -ROLLS

PENCILS

DUNKEL CHOCOLATE X-LARGE PENCILS

CODE: CHD-PC-19940E0-999

EINHEIT: 115 STÜCK - 0,90 KG



WHITE CHOCOLATE X-LARGE PENCILS

CODE: CHW-PC-19939E0-999

EINHEIT: 115 STÜCK - 0,90 KG



MARbled CHOCOLATE X-LARGE PENCILS

CODE: CHX-PC-19943E0-999

EINHEIT: 115 STÜCK - 0,90 KG



DUNKEL AND WHITE X-LARGE PENCILS

CODE: CHX-PC-19944E0-999

EINHEIT: 115 STÜCK - 0,90 KG



WHITE AND DUNKEL X-LARGE PENCILS

CODE: CHX-PC-19945E0-999

EINHEIT: 115 STÜCK - 0,90 KG



ORANGE X-LARGE PENCILS

CODE: CHX-PC-19942E0-999

EINHEIT: 115 STÜCK - 0,90 KG



GREEN X-LARGE PENCILS

CODE: CHX-PC-19955E0-999

EINHEIT: 115 STÜCK - 0,90 KG



PINK X-LARGE PENCILS

CODE: CHX-PC-19954E0-999

EINHEIT: 115 STÜCK - 0,90 KG



RUBY X-LARGE PENCILS

CODE: CHR-PC-21859E0-999

EINHEIT: 45 STÜCK - 0,30 KG



PENCIL & CANDLE ASSORTMENT

CODE: CHX-PC-21598E0-999

EINHEIT: 76 STÜCK - 0,30 KG



CREMIGE PENCILS

CARAMEL CREAMY PENCILS

CODE: CHF-PC-19946E4-999
EINHEIT: 210 STÜCK – 0,90 KG



VANILLA CREAMY PENCILS

CODE: CHF-PC-19947E4-999
EINHEIT: 210 STÜCK – 0,90 KG



SCHOKOLADENSCHALEN

SNOBINETTES™

DUNKEL CHOCOLATE SNOBINETTES™

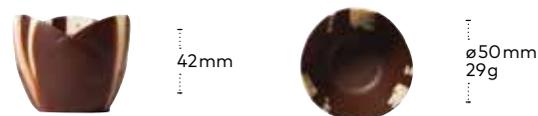
CODE: CHD-CV-19927E0-999
EINHEIT: 90 STÜCK – 0,43 KG



MARMORIERTE-SCHALEN

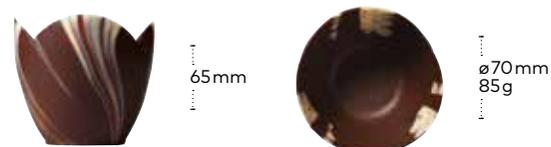
MARbled CHOCOLATE CROCUS CUPS

CODE: CHX-CP-90112E0-A99
EINHEIT: 24 STÜCK – 0,38 KG
CODE: CHX-CP-90113E0-A99
EINHEIT: 72 STÜCK – 1,14 KG



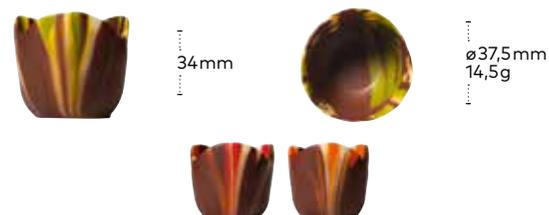
MARbled CHOCOLATE TULIP CUPS

CODE: CHX-CP-90489E0-A99
EINHEIT: 12 STÜCK – 0,42 KG
CODE: CHX-CP-90483E0-A99
EINHEIT: 36 STÜCK – 1,26 KG



PETIT FOURS PASTEL ASSORTMENT

CODE: CHX-CP-90367E0-A99
EINHEIT: 38 STÜCK – 0,33 KG
CODE: CHX-CP-90368E0-A99
EINHEIT: 152 STÜCK – 1,32 KG



PETIT FOURS MARBLE ASSORTMENT

CODE: CHX-CP-90360E0-A99
EINHEIT: 152 STÜCK – 1,28 KG



SIGNATUR-SHALEN

DUNKEL AND WHITE IRIS CUPS

CODE: CHX-CV-19928E0-999

EINHEIT: 192 STÜCK – 0,96 KG



26mm



ø41mm
14 ml

DUNKEL CHOCOLATE MARIE-CHARLOTTE CUPS

CODE: CHD-CV-19930E0-999

EINHEIT: 135 STÜCK – 2,40 KG



35mm



ø63mm
83 ml

DUNKEL CHOCOLATE MINI COFFEE CUPS

CODE: CHD-CP-90104E0-A99

EINHEIT: 15 STÜCK – 0,27 KG

CODE: CHD-CP-90105E0-A99

EINHEIT: 45 STÜCK – 0,81 KG



45mm



ø50mm
40,5g

DUNKEL CHOCOLATE ASSORTMENT CUPS

CODE: CHD-CP-90416E0-A99

EINHEIT: 40 STÜCK – 0,24 KG



22mm



ø38mm



BUBBLY GOLD CUPS

CODE: CHD-CM-21225E0-999

EINHEIT: 28 STÜCK – 0,39 KG



31mm



ø65mm
60 ml

DUNKEL CHOCOLATE DOME

CODE: CHD-CM-21428E0-999

EINHEIT: 28 STÜCK – 0,28 KG



ø65mm

RUBY DOME

CODE: CHR-CM-21750E0-999

EINHEIT: 28 STÜCK – 0,28 KG



ø65mm

TRÜFFELHOHLKUGELN

DUNKEL CHOCOLATE TRUFFLE SHELLS

CODE: CHD-TS-19950E0-999
EINHEIT: 504 STÜCK – 1,36 KG



MILCH CHOCOLATE TRUFFLE SHELLS

CODE: CHM-TS-19951E0-999
EINHEIT: 504 STÜCK – 1,36 KG



WHITE CHOCOLATE TRUFFLE SHELLS

CODE: CHW-TS-19952E0-999
EINHEIT: 504 STÜCK – 1,36 KG



SCHOKOLADENDEKORATIONEN

2,5 / 3 D DEKORATIONEN

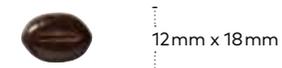
MARbled CHOCOLATE SPOONS

CODE: CHX-DC-90203E0-A99
EINHEIT: 108 STÜCK – 0,53 KG



MOCHA FLAVOURED CHOCOLATE BEANS

CODE: CHF-3D-19953-999
EINHEIT: 1 KG



KUGELN

GOLDIE 3D EGG

CODE: CHD-3D-21450E0-999
EINHEIT: 45 STÜCK – 0,36 KG



SIGNATUR-DEKORATIONEN

DUNKEL CHOCOLATE JURA GIRAFFE POINTS

CODE: CHD-PS-19811E0-999
EINHEIT: 490 STÜCK – 0,90 KG



DUNKEL CHOCOLATE JURA WAVES

CODE: CHD-PS-19830E0-999

EINHEIT: 150 STÜCK – 0,25 KG



30 mm x 30 mm

WHITE CHOCOLATE JURA WAVES

CODE: CHW-PS-19831E0-999

EINHEIT: 150 STÜCK – 0,25 KG



30 mm x 30 mm

JURA ZEBRA RECTANGLES

CODE: CHW-PS-19814E0-999

EINHEIT: 330 STÜCK – 0,85 KG



30 mm x 45 mm

MARbled CHOCOLATE JURA POINTS

CODE: CHX-PS-19818E0-999

EINHEIT: 490 STÜCK – 0,90 KG

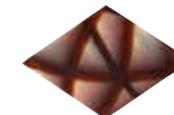


35 mm x 55 mm

MARbled CHOCOLATE JURA RHOMBS

CODE: CHX-PS-19819E0-999

EINHEIT: 360 STÜCK – 0,77 KG

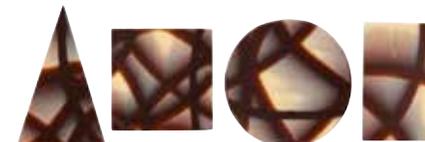


40 mm x 60 mm

MARbled CHOCOLATE JURA ASSORTMENT

CODE: CHX-PS-19835E0-999

EINHEIT: 340 STÜCK – 0,96 KG

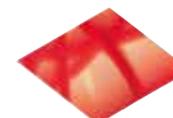


55 x 35 mm / 40 x 40 mm
 ø 50 mm / 45 x 30 mm

PINK JURA RHOMBS

CODE: CHX-PS-19822E0-999

EINHEIT: 360 STÜCK – 0,77 KG



40 mm x 60 mm

WEISS & RED DUO HEART

CODE: CHK-25-21453E0-999

EINHEIT: 225 STÜCK – 0,67 KG



34 mm x 34 mm

SCHOKOFRÜCHTE (GEFÄRBTE, AROMATISIERTE GLASURMASSE)

FLAVOURED BANANAS

CODE: CHF-25-19860E0-999

EINHEIT: 80 STÜCK – 0,21 KG



18mm x 40mm

FLAVOURED RASPBERRIES

CODE: CHF-25-19859E0-999

EINHEIT: 108 STÜCK – 0,25 KG



31mm x 25mm

SMALL CARROT

CODE: CHK-25-21935E0-999

EINHEIT: 135 STÜCK – 0,23 KG



13,6mm x 50mm

GITTER-DEKORATIONEN

DUNKEL CHOCOLATE HEARTS

CODE: CHD-GD-19844E0-999

EINHEIT: 130 STÜCK – 0,34 KG

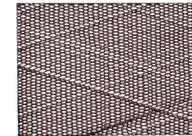


48mm x 51mm

DUNKEL CHOCOLATE LATTICES

CODE: CHD-GD-19838E0-999

EINHEIT: 11 STÜCK – 1,49 KG



250mm x 360mm

DUNKEL CHOCOLATE MINI CAKE TOPS

CODE: CHD-GD-19837E0-999

EINHEIT: 195 STÜCK – 0,44 KG



ø50mm

FLAVOR SEALS

NEU CHOCOLATE SEAL

CODE: CHD-25-21963E0-999
EINHEIT: 210 STÜCK – 0,558 KG



NEU VANILLA SEAL

CODE: CHD-25-21964E0-999
EINHEIT: 210 STÜCK – 0,558 KG



NEU COFFEE SEAL

CODE: CHD-25-21965E0-999
EINHEIT: 210 STÜCK – 0,558 KG



NEU TIRAMISU SEAL

CODE: CHD-25-21966E0-999
EINHEIT: 210 STÜCK – 0,558 KG



NEU SACHER SEAL

CODE: CHD-25-21967E0-999
EINHEIT: 210 STÜCK – 0,558 KG



ORNAMENTE

DUNKEL CHOCOLATE FEATHERS

CODE: CHD-OD-19826E0-999

EINHEIT: 150 STÜCK – 0,24 KG



DUNKEL CHOCOLATE SPECIAL ASSORTMENT

CODE: CHD-OD-19824E0-999

EINHEIT: 195 STÜCK – 0,24 KG



CHOCOLATE FILIGRANS

CODE: CHD-OD-20687E0-999

EINHEIT: 550 STÜCK – 0,70 KG



SUGAR FREE CHOCOLATE FILIGRANS

CODE: CSD-OD-20689E0-999

EINHEIT: 550 STÜCK – 0,70 KG



FARBEN

POWER FLOWERS™

POWER FLOWERS™ WHITE NON AZO

CODE: CLR-19428-999

EINHEIT: 0,05 KG



POWER FLOWERS™ BLUE NON AZO

CODE: CLR-19429-999

EINHEIT: 0,05 KG



POWER FLOWERS™ RED NON AZO

CODE: CLR-19430-999

EINHEIT: 0,05 KG



POWER FLOWERS™ YELLOW NON AZO

CODE: CLR-19431-999

EINHEIT: 0,05 KG



NEU POWER FLOWERS™ DISCOVERY BOX NON AZO

CODE: CLR-22174-999

EINHEIT: 4 X 0,05 KG



METALLIK-PULVER

CREATIVE COPPER METALLIC POWDER

CODE: CLR-19166-999

EINHEIT: 0,025 KG



CREATIVE SILVER METALLIC POWDER

CODE: CLR-19167-999

EINHEIT: 0,025 KG



CREATIVE GOLD METALLIC POWDER

CODE: CLR-19165-999

EINHEIT: 0,025 KG



TRANSFERFOLIEN

FARBEN KÖNNEN ABWEICHEN

12,3 cm x 26,3 cm

ORBITAL TRANSFER SHEETS

CODE: TRS-19603-E0-999

EINHEIT: 45 STÜCK



FLOWER WALL TRANSFER SHEETS

CODE: TRS-19446-999

EINHEIT: 45 STÜCK



SCRIBBLE TRANSFER SHEETS

CODE: TRS-19604-999

EINHEIT: 45 STÜCK



GET IN LINE TRANSFER SHEETS

CODE: TRS-19605-999

EINHEIT: 45 STÜCK



100% KAKAOPULVER ROMANTIC TRANSFER SHEETS

CODE: TRS-19607-E0-999

EINHEIT: 45 STÜCK



100% KAKAOPULVER PAISLEY PARK TRANSFER SHEETS

CODE: TRS-19610-E0-999

EINHEIT: 45 STÜCK



RUBY LOGO TRANSFER SHEETS

CODE: TRS-21462-E0-999

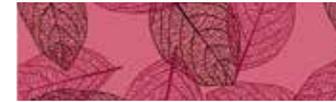
EINHEIT: 45 STÜCK



RUBY LEAVES TRANSFER SHEETS

CODE: TRS-21463-E0-999

EINHEIT: 45 STÜCK



RUBY HEXAGON TRANSFER SHEETS

CODE: TRS-21464-E0-999

EINHEIT: 45 STÜCK



SAISONALE DEKORATIONEN (SAISONAL VERFÜGBAR)

VALENTINSTAG (AB NOVEMBER)

RECTANGLE LOVE

CODE: CHD-PR-19875E0-999

EINHEIT: 162 STÜCK – 0,77 KG



29mm x 60mm

OSTERN (AB DEZEMBER)

EASTER POP ARTS

CODE: CHD-PR-19886E0-999

EINHEIT: 288 STÜCK – 0,65 KG



ø30mm

EASTER BUNNIES

CODE: CHD-PS-21452E0-999

EINHEIT: 196 STÜCK – 0,35 KG



30mm x 42mm

EASTER CHICKS

CODE: CHD-PS-21449E0-999

EINHEIT: 280 STÜCK – 0,38 KG

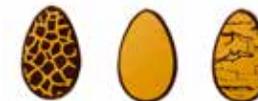


30mm x 28,5mm

GOLDIE EGGS

CODE: CHD-PS-21446E0-999

EINHEIT: 360 STÜCK – 0,34 KG



18,5mm x 29mm

CUTE SHEEP

CODE: CHW-PS-22142E0-999
EINHEIT: 280 STÜCK - 0,44 KG



BUNNY EARS

CODE: CHW-PS-22143E0-999
EINHEIT: 240 STÜCK - 0,44 KG



FRÜHLING (AB DEZEMBER)**GOLDIE FLOWERS**

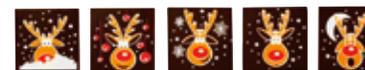
CODE: CHD-PS-21447E0-999
EINHEIT: 308 STÜCK - 0,23 KG



24mm x 25mm

WEIHNACHTEN (AB AUGUST)**REINDEER SQUARE ASSORTMENT**

CODE: CHD-PS-19619E0-999
EINHEIT: 252 STÜCK - 0,53 KG



30mm x 30mm

RED FALLING STARS

CODE: CHX-PR-19904E0-999
EINHEIT: 264 STÜCK - 0,66 KG



27mm x 51mm

CHRISTMAS TREE WITH STARS

CODE: CHD-PR-19894E0-999
EINHEIT: 352 STÜCK - 0,68 KG



42mm x 30mm

JURA POINT 2.0 GOLD STAR

CODE: CHD-PS-21975E0-999
EINHEIT: 490 STÜCK - 0,90 KG



UNSERE SCHOKOLADE IST AUS NACHVERFOLGBAREM KAKAO 100% NACHHALTIG

ENTDECKEN SIE DIE GESCHICHTEN
callebaut.com/sustainable

WEITERE INFORMATIONEN ZU DEM PROGRAMM
cocoahorizons.org

Bleiben Sie auf dem
Laufenden!
Melden Sie sich jetzt für
unseren Newsletter an!



Barry Callebaut Deutschland GmbH | Im Mediapark 8a | 50670 Köln
www.callebaut.com
f | @ | v



UNTERSTÜTZT

