



VON DER KAKAOBOHNE ZUR TRINKSCHOKOLADE


CALLEBAUT®
BELGIUM 1911


VAN HOUTEN
SINCE 1828





TRENDS TREFFEN **TASSE FÜR TASSE**

In einer Welt wo Kaffee-Innovationen schwierig geworden sind, steigen Kakaogetränke rapide an. Jetzt ist Ihre Zeit mit einem neuen Angebot herauszustechen und kreative neue Heißgetränke zu kreieren.

9 VON **10**
KONSUMENTEN
LIEBEN SCHOKOLADE*

ÜBER
70%
DER KONSUMENTEN

MÖGEN TRINKSCHOKOLADE
UM ZU **RELAXEN &**
NACH EINEM STRESSIGEN
TAG ABZUSCHALTEN**

5 VON **10**

würden ihre **Softdrinks und Kalt-**
getränke für qualitative und inno-
vative Kakaogetränke tauschen**

8 VON **10**
KONSUMENTEN
SEHEN IHRE
TRINKSCHOKOLADE

ALS REICHHALTIG, SAHNIG UND MIT
DUNKLER QUALITÄTSSCHOKOLADE
UND NICHT ZU SÜSS





8 VON **10**

erwarten ein hand-
werklich zubereitetes
**luxuriöses Kakao-
getränk** mit richtiger
Schokolade*

75%

**PREMIUM & NACHHALTIGE
TRINKSCHOKOLADE**

=

**MEHR
ABSATZ**

+

**MEHR
UMSATZ**

lieben **EXTRA TOPPINGS** wie Schlagsahne,
Sirup oder Schokoladenstreusel und zahlen
dafür gerne auch einen **Premium Preis**

*Gourmet Healthy Chocolate

**Haystack Quantitative und qualitative Studie mit 2,500 Befragten in USA, UK, Russland und China, 2014-2015





DAS **SCHOKOLADEN-** **VERSPRECHEN**

- Viele Hotels, Bars & Restaurants bieten nur traditionelle Trinkschokolade an.
- Differenzieren Sie sich von dem Standardangebot mit innovativen und qualitativen Rezepturen und kreieren Sie köstliche und intensive Trinkschokoladen für Ihre Kunden.
- Sie werden den Erfolg am höheren Umsatz und Gewinn sehen, resultierend aus einem erhöhten Verkaufspreis mit mehr Marge.

**INTENSIVER VOLLMUNDIGER
SCHOKOLADENGESCHMACK**

**NACHHALTIGE
KAKAOGESCHICHTE**



**EINE GLEICHMÄSSIGE
SCHOKOLADENKONSISTENZ**

**ECHTER SCHOKOLADEN-
GENUSS FÜR IHRE KUNDEN**

**EINFACH ANZUWENDEN
SOWOHL BEI MANUELLER ALS
AUCH BEI MASCHINELLER
ZUBEREITUNG**





DAS SCHOKOLADENVERSPRECHEN

WIE WIRD ES EINGEHALTEN



**Intensive
Schokoladennote**



Kakao Expertise seit 1828

IHR KUNDE



**GENUSS MIT ECHTEM
SCHOKOLADENGESCHMACK**



**PREMIUM
GETRÄNKELOSUNGEN
KREIEREN**



**KAKAO BEZOGEN DIREKT
VOM BAUERN**



**Feinste Belgische
Schokolade**



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

Schokoladen Expertise seit 1911



UNSERE **SCHOKOLADEN** LÖSUNGEN

CALLEBAUT® FEINSTE BELGISCHE SCHOKOLADE

Original Belgische Schokolade wird von Verwendern weltweit bevorzugt.



Dark Chocolate Recipe N° 811 – 54,5% Kakao

Für Trinkschokolade mit einem ausgewogenen und rundem Schokoladengeschmack



Dark Chocolate Recipe N° 70-30-38 – 70,5% Kakao

Für eine intensive Trinkschokolade mit einer kräftigen und extra-bitteren Kakaonote



UNSERE **SCHOKOLADEN** **LÖSUNGEN** EINZELN PORTIONIERBAR

CALLEBAUT® HOT CHOCOLATE CALLETS™
Ein geschmackvolles Ritual mit Belgischer Schokolade.

- ✓ 4 vollmundige Schokoladengeschmacksrichtungen
- ✓ Einzeln verpackt
- ✓ Kunden rühren und schmelzen ihre Lieblingsschokolade selbst in heißer Milch



Dark Hot Chocolate Callets™
54,5% Kakao
Für eine ausgewogene und kräftige
Trinkschokolade



Milk Hot Chocolate Callets™
33,6% Kakao
Für eine milde Trinkschokolade



White Hot Chocolate Callets™
28% Kakao
Für eine ausgewogene milchige und
cremige Trinkschokolade mit leichter
Vanillenote



UNSER **PREMIUM PULVER** LÖSUNGEN

CALLEBAUT® GROUND CHOCOLATE

Die Schokolade die Glückseligkeit und positive Energie mitbringt

- ✓ 100% Belgische Schokolade
- ✓ Nicht conchiert und wenig verarbeitet für einen vollmundigen Geschmack
- ✓ Perfekt auflösbar in heißer Milch oder in Milchalternativen
- ✓ Einfach dosierbar (Dosierlöffel inklusive)
- ✓ Verfügbar in 1 kg Dose und in 750 g Nachfüllpack
- ✓ 1 kg Dose enthält Dosierlöffel in der Dose

Dark Ground Chocolate – 50,1% Kakao

Für eine authentische Trinkschokolade mit dem klassischen und reichhaltigen Geschmack von 100% nicht conchiierter Schokolade



Mit einer Extra-
Portion Flavonolen
aus der Kakaobohne
für viel Energie.



White Ground Chocolate – 20,6% Kakao

Für den lieblichen cremigen weißen Schokoladengeschmack und ein vollmundiges Mundgefühl von 100% nicht conchiierter Schokolade



WIE SIE IHRE EIGENE GANACHE PERSONALISIEREN



1

Nehmen Sie 900 ml Milch + 300 ml Sahne und bringen Sie diese zum Kochen. Fügen Sie 900 g Callebaut Schokolade Ihrer Wahl hinzu.



2

Gießen Sie die heiße Flüssigkeit über die Schokolade und rühren Sie alles mit einem Löffel um.



3

Geben Sie einen Löffel der selbstgemachten Ganache ins Glas. Fügen Sie 200 ml heiße Milch (72°C) hinzu und servieren Sie.

WIE SIE GROUND CHOCOLATE VERWENDEN



1

Geben Sie 2 Löffel (oder 50 g) in einen Becher.



2

Fügen Sie 200 ml heiße Vollmilch (70°C) hinzu oder nehmen Sie kalte Milch und schäumen diese auf 70°C auf.



3

Umrühren und servieren.



UNSERE **PREMIUM PULVER** LÖSUNGEN

VAN HOUTEN PASSION

Die Premium Trinkschokolade mit dem kräftigem Geschmack von dunkler geschmolzener Schokolade

- ✓ Mit afrikanischen Bohnen aus Nigeria, Kamerun und Ghana für intensive Farbe und Geschmack
- ✓ Premium Schokoladengenuss
- ✓ Vollmundiges und cremiges Mundgefühl
- ✓ Einfach zuzubereiten mit frischer Milch (manuell oder im Vollautomat)
- ✓ Perfekte Löslichkeit
- ✓ Für heiße und kalte Getränke

Passion UTZ – 33% Kakao

Für Trinkschokolade mit einem vollmundigen dunklen Schokoladengeschmack



VAN HOUTEN VH2

Ein echtes Schokoladenerlebnis für wahre Schokoladenfans

- ✓ Premium dunkler Schokoladengenuss
- ✓ Intensives und cremiges Mundgefühl
- ✓ Einfach zuzubereiten mit frischer Milch (manuell oder im Vollautomat)
- ✓ Perfekte Löslichkeit

VH2 UTZ – 34% Kakao

Für einen cremigen dunklen Schokoladengeschmack mit feiner Milchnote





UNSERE **PREMIUM PULVER** LÖSUNGEN

VAN HOUTEN SPÉCIAL BAR

Echtes Schokoladenpulver für einzigartige Getränke-Kreationen

- ✓ Premium Milkschokoladengenuss
- ✓ Kräftiges und cremiges Mundgefühl
- ✓ Einfach zuzubereiten mit frischer Milch (manuell)
- ✓ Nur zwei Zutaten (Kakao und Zucker)
- ✓ Hervorragende Löslichkeit

Spécial Bar UTZ – 32% Kakao

Für einen authentischen Milkschokoladengeschmack





UNSER **ORIGIN PULVER** LÖSUNGEN

VAN HOUTEN SINGLE ORIGIN PULVER

Komplexer und überraschender Kakaogeschmack in einer Tasse

- ✓ Für eine aufregende Kakaoentdeckungsreise
- ✓ Entfaltung von komplexen und authentischem Noten und Aromen von Kakaobohnen, die in einem bestimmten Land / Region angebaut wurden
- ✓ Nur zwei Zutaten (Kakao und Zucker)
- ✓ Einfache Zubereitung mit frischer Milch (manuell oder in Table-Top Maschine)
- ✓ Gute Löslichkeit



Tanzania – 33% Kakao

Für eine intensive dunkle Trinkschokolade mit fruchtigen und aromatischen Zitrusnoten



HOT



Cameroon – 33% Kakao

Für eine harmonisch-cremige dunkle Trinkschokolade mit feiner Karamellnote



HOT



Santo Domingo UTZ – 33% Kakao

Für eine intensive dunkle Trinkschokolade mit leichten Röstaromen und feiner Vanillenote



HOT





UNSERE **KAKAOMASSE** **LÖSUNGEN**

VAN HOUTEN COCOA MASS

Bestimmen Sie die Süße & die Intensität Ihrer Getränke

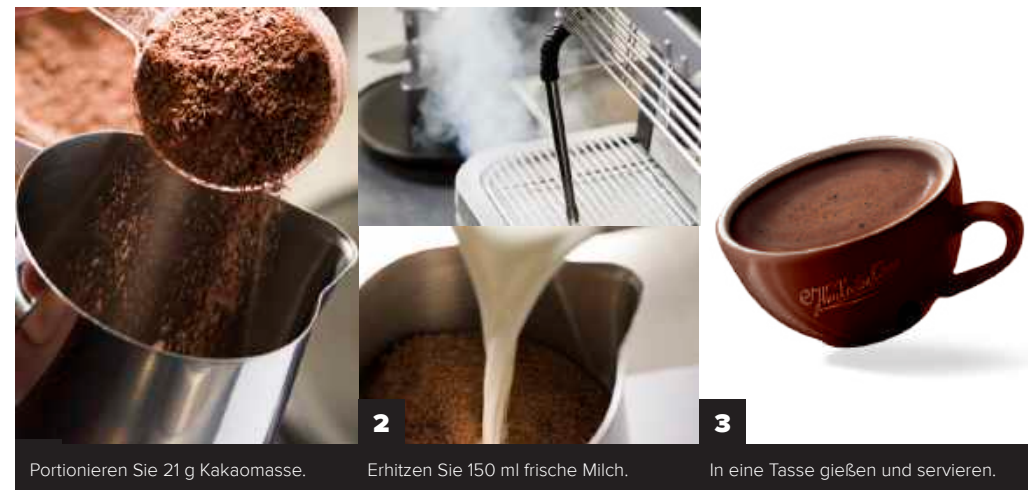
- ✓ 100% pure ungesüßte Kakaomasse hergestellt aus gerösteten Kakaobohnen
- ✓ Wundervoller Geschmack von gerösteten Kakaobohnen, leichter Bitterkeit und dekant samtigem Mundgefühl
- ✓ Kräftig pures Kakaoerlebnis für „Ristretto“ oder „Espresso“ Geschmack
- ✓ Bieten Sie Ihren Kunden eine gesündere Alternative und fügen nur wenig Zucker hinzu
- ✓ Kunden können nach Belieben nachsüßen oder pur genießen

Rich deep brown – 100% Kakao

Für eine Trinkschokolade mit kräftigem vollmundigen Schokoladengeschmack



WIE SIE KAKAOMASSE ANWENDEN





UNSERE **DREI KOMPONENTEN PULVER** LÖSUNGEN

VAN HOUTEN CHOCO DRINK FAIRTRADE

Harmonische Kombo aus Fairtrade Kakaopulver und Fairtrade Zucker

- ✓ Auswahl von Bohnen mit Fairtrade Standards
- ✓ Premium Milkschokoladengenuss
- ✓ Einfache Zubereitung mit Wasser (manuell oder in Table Top Maschine)
- ✓ Nur drei Komponenten
- ✓ Gute Löslichkeit

VAN HOUTEN LESS SUGAR

Intensiver Schokoladengeschmack für ernährungsbewusste Konsumenten

- ✓ Kräftiger Kakaogeschmack
- ✓ Vollmundiges & cremiges Mundgefühl
- ✓ Einfache Zubereitung mit Wasser (manuell oder in Table Top Maschine)
- ✓ Nur drei Komponenten
- ✓ Gute Löslichkeit
- ✓ Niedrige Dosierung pro Tasse

Fairtrade UTZ – 12% fettreduzierter Kakao

Für eine ausgewogene und vollmundige Trinkschokolade



Less Sugar UTZ – 24% fettreduzierter Kakao

Für eine pure dunkle Trinkschokolade mit kräftiger Kakaonote





UNSERE **DREI KOMPONENTEN PULVER** LÖSUNGEN

VAN HOUTEN VH10

Köstlicher Milkschokoladengeschmack

- ✓ Premium Milkschokoladengenuss
- ✓ Vollmundiges und cremiges Mundgefühl
- ✓ Einfache Zubereitung mit Wasser (manuell oder in Table Top Maschine)
- ✓ Nur drei Komponenten
- ✓ Gute Löslichkeit

VAN HOUTEN TEMPTATION

Premium Schokoladengeschmack für Trinkschokoladenliebhaber

- ✓ Premium dunkler Schokoladengenuss
- ✓ Vollmundiges und cremiges Mundgefühl
- ✓ Einfache Zubereitung mit Wasser (manuell oder in Table Top Maschine)
- ✓ Nur drei Komponenten
- ✓ Gute Löslichkeit

VH10 UTZ – 13% fettreduzierter Kakao

Für eine milde und milchige Trinkschokolade mit schönem Schaum



Temptation UTZ – 21% fettreduzierter Kakao

Für eine gleichmäßige und cremige dunkle Trinkschokolade





WIE SIE DAS DREI KOMPONENTENPULVER BENUTZEN

TABLE TOP MASCHINEN ZUBEREITUNG



1

Mit heißem Wasser zubereiten.



2

Genießen.

BARISTA MASCHINEN LÖSUNG



1

Nehmen Sie 19-22 g Pulver.



2

Mit 150 ml heißem Wasser aufgießen.



3

In eine Tasse gießen und servieren.

UNSERE **SCHOKOLADENPULVER** **LÖSUNGEN** EINZELN PORTIONIERBAR

VAN HOUTEN HOT CHOCOLATE

Ein kräftiger Schokoladengeschmack mit einer harmonischen Milchnote

- ✓ 100 einzeln verpackte Trinkschokoladen-Sachets (23 g pro Sachet)
- ✓ Gut geeignet für Hotelzimmer, Buffets oder zuhause
- ✓ Kunden rühren sich ihre Lieblingssorte selbst mit heißem Wasser an
- ✓ Einfache Zubereitung mit Wasser (manuell)
- ✓ Drei Komponentengetränk
- ✓ Gute Löslichkeit

VH6 UTZ – 22% fettreduzierter Kakao

Für eine intensive Trinkschokoladen mit dem vollmundigen Geschmack von Milch

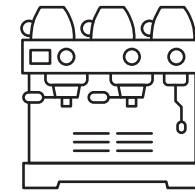


HOT





MANUELL



BARISTA MASCHINE

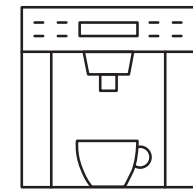


TABLE TOP MASCHINE

ZUBEREITUNGSMÖGLICHKEITEN

SINGLE PORTION PACKS



FINEST BELGIAN CHOCOLATE



GROUND CHOCOLATE



COCOA MASS



SINGLE ORIGIN POWDERS



PREMIUM POWDERS



THREE COMPONENT POWDERS





VAN HOUTEN® PRODUKTÜBERSICHT

PREMIUM POWDERS

Beschreibung	Komposition	Artikelnummer	Gebinde
 Passion UTZ	33% Kakao	VM-55176-V46	750 g Beutel
 Spécial Bar UTZ	32% Kakao	VM-51103-V61	1 kg Box
 VH2 UTZ	34% Kakao	VM-VH2-V17	1 kg Beutel

SINGLE ORIGIN POWDERS

Beschreibung	Komposition	Artikelnummer	Gebinde
 Tanzania	33% Kakao	VM-54620-V99	750 g Box
 Cameroon	33% Kakao	VM-54619-V99	750 g Box
 Santo Domingo	33% Kakao	VM-61123-V99	750 g Box

COCOA MASS

Beschreibung	Komposition	Artikelnummer	Gebinde
 Rich deep brown	100% Kakao	DCL-3P524VHE0-760	1 kg Beutel

THREE COMPONENT POWDERS

Beschreibung	Komposition	Artikelnummer	Gebinde
 Fairtrade UTZ	12% fettreduzierter Kakao	VM-VH8-V17	1 kg Beutel
 Less Sugar UTZ	50% weniger Zucker 24% fettreduzierter Kakao	VM-55136-V46	750 g Beutel
 VH10 UTZ	13% fettreduzierter Kakao	VM-VH10-V17	1 kg Beutel
 Temptation UTZ	21% fettreduzierter Kakao	VM-55144-V17	1 kg Beutel
 Single Serve	15% fettreduzierter Kakao	VM-VH6HC-V85	100 x 23 g Singles

CALLEBAUT® PRODUKTÜBERSICHT

FINEST BELGIAN CHOCOLATE

Beschreibung	Komposition	Artikelnummer	Gebinde
Dark			
 Recipe N° 811	54.5% min. Kakao	811-E4-U71	2.5 kg Beutel
 Recipe N° 70-30-38	70.5% min. Kakao	70-30-38-E4-U71	2.5 kg Beutel

HOT CHOCOLATE (EINZELNE PORTIONEN)

Beschreibung	Komposition	Artikelnummer	Gebinde
 Dark	54.5% min. Kakao	811NV-T97	35 g Sachet
 Milk	33.6% min. Kakao 20.8% min. Milchpulver	823NV-T97	35 g Sachet
 White	28% min. Kakao 22% min. Milchpulver	W2NV-T97	35 g Sachet

GROUND CHOCOLATE

Beschreibung	Komposition	Artikelnummer	Gebinde
 Dark	50.1% min. Kakao	CHD-X5226P-E0-X71	1 kg Dose
 Dark	50.1% min. Kakao	CHD-X5226P-2B-05B	750 g Beutel
 White	20.6% min. Kakao 26.5% min. Milchpulver	CHW-X2929P-E0-X71	1 kg Dose

ERGÄNZENDE PRODUKTÜBERSICHT

FINEST BELGIAN CHOCOLATE

Beschreibung	Komposition	Artikelnummer	Gebinde
Milk			
 Recipe N° 823	33.6% min. Kakao 20.8% min. Milch	823-E4-U71	2.5 kg Beutel
White			
 Recipe N° W2	28% min. Kakao 22% min. Milch	W2-E4-U71	2.5 kg Beutel
Caramel			
 Gold	30.4% min. Kakao 28.3% min. Milch	CHK-R30GOLD-E4-U70	2.5 kg Beutel
Ruby			
 Recipe N° RB1	47.3% min. Kakao 26.3% min. Milch	CHR-R35RB1-E4-U70	2.5 kg Beutel

ORIGIN CHOCOLATE

Beschreibung	Komposition	Artikelnummer	Gebinde
Single Origin - Dark			
 Ecuador	70.4% min. Kakao	CHD-R731EQU-E4-U70	2.5 kg Beutel
 Sao Thomé	70% min. Kakao	SAOTHOME-E4-U70	2.5 kg Beutel
 Madagascar	67.4% min. Kakao	CHD-Q67MAD-E4-U70	2.5 kg Beutel
 Brazil	66.8% min. Kakao	CHD-Q68BRA-E4-U70	2.5 kg Beutel
Single Origin - Milk			
 Arriba	39% min. Kakao 24% min. Milch	CHM-Q415AR-E4-U70	2.5 kg Beutel

ERGÄNZENDE PRODUKTÜBERSICHT

CHOCOLATE FLAKES

Beschreibung	Komposition	Artikelnummer	Gebinde
 Dark S Kleine unregelmäßige, glänzende und knusprige Flakes aus dunkler Schokolade	100% Schokolade	SPLIT-4-D-E1-U68	1 kg Beutel
 Milk S Kleine unregelmäßige, glänzende und knusprige Flakes aus Milch-schokolade	100% Schokolade	SPLIT-4-M-2B-U73	1 kg Beutel

COCOA NIBS

Beschreibung	Komposition	Artikelnummer	Gebinde
 Nibs Zerstoßene geröstete Kakaobohnen für einen reinen Kakaogeschmack	-	NIBS-S502-X47	800 g Beutel

CHOCOLATE VERMICELLI

Beschreibung	Komposition	Artikelnummer	Gebinde
 Dark Winzige, glänzende und knusprige Vermicelli aus dunkler Schokolade mit intensivem Kakaogeschmack	100% Schokolade	CHK-D-E3-U68 CHK-D-E4-U72	1 kg Beutel 5 kg Beutel
 White Winzige, glänzende und knusprige Vermicelli aus weißer Schokolade	100% Schokolade	CHK-W-E1-U68	1 kg Beutel

BALD UNTER DER MARKE **MONA LISA**

CRISPEARLS™

Beschreibung	Komposition	Artikelnummer	Gebinde
 Dark Kleine, glänzende Perlen aus dunkler Schokolade mit einem knusprigem Kern	84% min. Schokolade 50.4% min. Kakao 15% min. Knusperkeks	CED-CC-D1CRIE0-W97* NEW: CHD-CC-CRISPE0-02B	800 g Beutel
 Milk Kleine, glänzende Perlen aus Milchschokolade mit einem knusprigem Kern	84% min. Schokolade 28.3% min. Kakao 15% min. Knusperkeks	CEM-CC-M1CRIE0-W97* NEW: CHM-CC-CRISPE0-02B	800 g Beutel
 White Kleine, glänzende Perlen aus weißer Schokolade mit einem knusprigem Kern	84% min. Schokolade 25.2% min. Kakao 15% min. Knusperkeks	CEW-CC-W1CRIE0-W97* NEW: CHW-CC-CRISPE0-02B	800 g Beutel
 Salted Caramel Kleine, glänzende Perlen aus karamelliger Milchschokolade mit einem knusprigem Kern t	84% min. Schokolade 31.3% min. Kakao 15% min. Knusperkeks	CEF-CC-CARAME0-W97* NEW: CHF-CC-CCRISE0-02B	800 g Beutel

BLOSSOMS

Beschreibung	Komposition	Artikelnummer	Gebinde
 Dark Blossoms aus dunkler Schokolade veredeln jedes Sahnehäubchen auf der Trinkschokolade	100% Schokolade	CHD-BS-20565E0-999* CHD-BS-20568E0-74A* NEW: CHD-BS-22270E0-07B CHD-BS-19850E0-74A	1 kg Box 2.5 kg Box
 Milk Blossoms Milchschokolade veredeln jedes Sahnehäubchen auf der Trinkschokolade	100% Schokolade	CHM-BS-19497-999* CHM-BS-13939-999* NEW: CHM-BS-22277E0-07B CHM-BS-22225E0-74A	1 kg Box 2.5 kg Box

 White Blossoms aus weißer Schokolade veredeln jedes Sahnehäubchen auf der Trinkschokolade	100% Schokolade	CHW-BS-19495-999* CHW-BS-13940-74A* NEW: CHW-BS-22280E0-07B CHW-BS-19854E0-74A	1 kg Box 2.5 kg Box
 Caramel Blossoms aus karamelliger Milchschokolade veredeln jedes Sahnehäubchen auf der Trinkschokolade	100% Schokolade	CHF-BS-20587E4-999* CHF-BS-20588E5-999* NEW: CHF-BS-22274E4-07B CHF-BS-22275E5-07B	1 kg Box 2.5 kg Box
 Strawberry Blossoms aus Erdbeer- Schokolade veredeln jedes Sahnehäubchen auf der Trinkschokolade	100% Schokolade	CHF-BS-19501C-999* NEW: CHF-BS-22271E0-07B	1 kg Box

SHAVINGS

Beschreibung	Komposition	Artikelnummer	Gebinde
 Dark Feine Shavings aus dunkler Schokolade in unregelmäßiger Form - schmelzen sofort im Mund oder in der Trinkschokolade	100% Schokolade	CHD-SV-20570E0-999* NEW: CHD-SV-22283E0-74A	2.5 kg Box
 Milk Feine Shavings aus Milchschokolade in unregelmäßiger Form - schmelzen sofort im Mund oder in der Trinkschokolade	100% Schokolade	CHM-SV-13945-999* NEW: CHM-SV-22285E0-74A	2.5 kg Box
 White Feine Shavings aus weißer Schokolade in unregelmäßiger Form - schmelzen sofort im Mund oder in der Trinkschokolade	100% Schokolade	CHW-SV-20579E0-999* NEW: CHW-SV-22287E0-74A	2.5 kg Box

*So lange der Vorrat reicht

ERGÄNZENDE PRODUKTÜBERSICHT

SIGNATURE DECORATIONS

Beschreibung	Artikelnummer	Gebinde
 Dunkle Schokoladen Mocca Bohnen	CHF-3D-19953-999	1 kg Box

GRIDS

Beschreibung	Artikelnummer	Gebinde
 Dunkle Schokoladen Herzen	CHD-GD-19844E0-999	340 g Box




CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

www.callebaut.com


VAN HOUTEN
SINCE 1828

www.vanhoutendrinks.com

