



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

GAMA DE PRODUCTOS



CHOCOLATE ORIGINE

Pocas plantaciones de cacao del mundo ofrecen un aroma y sabor con un carácter excepcional. Callebaut® ha creado una amplia gama de coberturas de chocolate únicas con estas excepcionales variedades. Su sabor y aroma únicos reflejan la tierra, el clima y el medio ambiente en el que se ha cultivado el cacao, revelando notas a tierra, floral, frutal, hierba y especias. Estos chocolates son una gran fuente de inspiración y expresión creativa para los cocineros más exigentes, que buscan vincular los ingredientes específicos con un chocolate particular que potencie el sabor.



NEGRO



Viscosidad	Descripción	Composición Cacao (mín) Manteca de cacao	Habas de cacao	Formato	Caducidad	Referencia
Ecuador	♦♦♦ Aroma muy fuerte, con notas de regaliz y plátano. También muy especiada.	70,4% 41,4%	Fabricado a partir de cacao Forastero.	Callets™ - bolsa 2,5 kg (caja 10kg)	24 meses	CHD-R731EQU-T68
Sao Thomé	♦♦♦ De amargor excitante y acidez refrescante, con unas tímidas notas de dulzor. Contrasta revelando un carácter floral y aromático y sutiles notas de oliva, especias y frutas.	70,0% 39,4%	Fabricado a partir de cacao Forastero.	Callets™ - bolsa 2,5 kg (caja 10kg)	24 meses	SAOTHOME-T68
Madagascar	♦♦♦ Su sabor se caracteriza por notas afrutadas de plátano, frutos rojos y toques de tabaco dulce y regaliz.	67,0% 39,5%	Fabricado a partir de una mezcla de cacao Trinitario, Forastero y Criollo.	Callets™ - bolsa 2,5 kg (caja 10kg)	24 meses	CHD-Q67MAD-T68
Brazil	♦♦♦ Sabor a cacao intenso con notas de fruta tropical.	66,8% 40,1%	Fabricado a partir de cacao amazónico Forastero y Trinitario	Callets™ - bolsa 2,5 kg (caja 10kg)	24 meses	CHD-Q68BRA-T68

LECHE

Viscosidad	Descripción	Composición Cacao (mín) Manteca de cacao Leche	Habas de cacao	Formato	Caducidad	Referencia
Arriba	♦♦♦ Suave, chocolate crujiente, con notas de yogur y avellanas	39,0% 39,1% 25,5%	Fabricado a partir de cacao Forastero.	Callets™ - bolsa 2,5 kg (caja 10kg)	18 meses	CHM-Q415AR-T68
Java	♦♦♦ Sabor a caramelo, galleta y fruta refrescante con suaves toques de acidez.	32,6% 29,6% 20,9%	Fabricado a partir de una mezcla de cacao Trinitario, Forastero y Criollo.	Callets™ - bolsa 2,5 kg (caja 10kg)	18 meses	JAVA-T68

CHOCOLATE FINEST SELECTION

Para cada cobertura Finest Selection, hemos creado una mezcla única de habas de cacao de varios orígenes. Cada combinación ofrece a su chocolate cuerpo y al mismo tiempo sabores refinados. Así es como estos chocolates dan a sus elaboraciones un sabor más intenso y con un equilibrio perfecto.



NEGRO



Viscosidad	Descripción	Composición Cacao (min) Manteca de cacao	Habas de cacao	Formato	Caducidad	Referencia
Kumabo	Intenso sabor a cacao con notas de frutos rojos, pan con jengibre y olivas negras.	80,1% 47,9%	Mezcla de habas de África.	Callets™ bolsa 2,5 kg (caja 10kg)	24 meses	CHD-H8047KMBNV-T68
Satongo	Sabor pronunciado, frutos tropicales.	72,2% 44,2%	Mezcla de habas de África.	Callets™ bolsa 2,5 kg (caja 10kg)	24 meses	CHD-L7243STGNV-T68
Fortina	Sabor pronunciado, frutos tropicales.	65,1% 38,7%	Mezcla de habas de Sudamérica y África.	Callets™ bolsa 2,5 kg (caja 10kg)	24 meses	CHD-Q6539FORNV-T68



Productos panadería



Pan



Bollería



Pastelería



Helados





GROWING GREAT CHOCOLATE™, chocolate sostenible

LOS FINEST BELGIAN CHOCOLATE
SON PRODUCIDOS 100% CON
CACAO SOSTENIBLE

¿Qué significa para usted? Sus Callets™ y bloques mantienen el mismo sabor, calidad y son fáciles de trabajar, como siempre... Además, su elección por Callebaut® muestra su apoyo por un cacao sostenible. Juntos podemos empezar a mejorar la calidad de los cultivos de cacao y colaborar con las cooperativas de agricultores. ¡Un gran cambio!

Un cambio para garantizar un chocolate perfecto hoy y mañana.



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

<http://www.callebaut.com/eses/growing-great-chocolate>

FINEST BELGIAN CHOCOLATE

Finest Belgian Chocolates han sido la elección de muchos artesanos desde hace más de un siglo. Su gran sabor y consistencia, para obtener resultados perfectos, han asegurado su reputación. Ahora se apuesta por un cacao sostenible. Finest Belgian Chocolate está realizado con cacao sostenible y se apoya directamente a las cooperativas de agricultores de cacao Callebaut® para proteger el futuro del buen chocolate, y de este modo apoyar al artesano.



NEGRO



Viscosidad	Descripción	Composición Cacao (mín) Manteca de cacao	Formato	Caducidad	Referencia
Powerful 80-20NV	Intenso sabor a cacao. Alto contenido en cacao.	80,0% 44,5%	Callets™ - bolsa 2,5 kg (caja 20kg)	24 meses	80-20-44NV-T70
70-30-38NV	Negra extra amarga. Alto contenido en cacao.	70,5% 38,9%	Bloques - 5 kg (caja 25kg) Callets™ - bolsa 2,5 kg (caja 20kg) Callets™ - bolsas 10 kg (caja 20kg)	24 meses	70-30-38NV-120 70-30-38NV-T70 70-30-38NV-554
70-30-42NV	Negra extra amarga. Alto contenido en cacao.	70,3% 43,7%	Bloques - 5 kg (caja 25kg) Callets™ - bolsa 10 kg (caja 20kg)	24 meses	70-30-42NV-116 70-30-42NV-554
60-40-38NV	Negra y amarga. Alto contenido en cacao.	60,1% 39,4%	Bloques - 5 kg (caja 25kg) Callets™ - bolsa 10 kg (caja 20kg)	24 meses	60-40-38NV-116 60-40-38NV-554
60-40-41NV	Negra y amarga. Alto contenido en cacao.	60,3% 42,5%	Bloques - 5 kg (caja 25kg)	24 meses	60-40-41NV-116
L811NV	Sabor equilibrado a cacao amargo.	48,2% 27,6%	Bloques - 5 kg (caja 25kg) Callets™ - bolsa 10 kg (caja 20kg)	24 meses	L811NV-120 L811NV-554
811NV	Sabor equilibrado a cacao amargo.	54,5% 36,6%	Bloques - 5 kg (caja 25kg) Callets™ - bolsa 2,5 kg (caja 20kg) Callets™ - bolsa 10 kg (caja 20kg) Callets™ - bolsa 1 kg (caja 6 kg)	24 meses	811NV-120 811NV-T70 811NV-554 811NV-W79
805NV	Sabor a cacao amargo bien redondeado.	50,7% 35,7%	Callets™ - bolsa 10 kg (caja 20kg)	24 meses	805NV-554



LECHE

Viscosidad	Descripción	Composición Cacao (mín) Manteca de cacao Leche	Formato	Caducidad	Referencia
823NV	Sabor equilibrado de leche, cacao y caramelo.	33,6% 30,2% 21,8%	Bloques - 5 kg (caja 25kg) Callets™ - bolsa 2,5 kg (caja 20kg) Callets™ - bolsa 10 kg (caja 20kg) Callets™ - bolsa 1 kg (caja 6 kg)	18 meses	823NV-120 823NV-T70 823NV-554 823NV-W79
665NV	Color claro. Cremoso sabor a caramelo.	30,7% 29,7% 26,6%	Callets™ - bolsa 10kg (caja 20kg)	18 meses	665NV-554
668NV	Color claro. Cremoso sabor a cacao.	33,3% 32,3% 14,0%	Callets™ - bolsa 10 kg (caja 20kg)	18 meses	668NV-554

Poco fluido
 Muy fluido



BLANCO



Viscosidad	Descripción	Composición Manteca de cacao Leche	Formato	Caducidad	Referencia
Velvet ♦♦♦	Sabor intenso a leche fresca. No muy dulce.	33,1% 22,9%	Callets™ - bolsa 2,5 kg (caja 20kg)	12 meses	CHW-R2241NV-T70
W2NV ♦♦♦	Sabor equilibrado a leche cremosa.	28,0% 23,0%	Bloques - 5 kg (caja 25kg)	12 meses	W2NV-120
			Callets™ - bolsa 2,5 kg (caja 20kg)		W2NV-T70
			Callets™ - bolsa 10 kg (caja 20kg)		W2NV-554
			Callets™ - bolsa 1 kg (caja 6 kg)		W2NV-W79
3W2NV ♦♦♦♦	Sabor equilibrado a leche cremosa.	30,0% 22,3%	Bloques - 5 kg (caja 25kg)	12 meses	3W2NV-116

CHOCOLATE ORGÁNICO FAIRTRADE

Profesionales que buscan garantías adicionales de sostenibilidad pueden confiar en los chocolates certificados Callebaut®. Los chocolates orgánicos se fabrican con un 95% de ingredientes ecológicos certificados: el cacao, el azúcar y la leche. Los chocolates orgánicos y de Comercio Justo Fairtrade están hechos con cacao y azúcar, comprados directamente a los agricultores del Sur a precios del mercado vigente. Estos agricultores reciben mayores ingresos, lo que les permite un negocio sostenible para invertir en equipo, etc. Los chocolates certificados Callebaut®, además ofrecen las mismas garantías de calidad que el Finest Belgian Chocolate.



COMERCIO JUSTO



Viscosidad	Descripción	Composición Cacao (min) Manteca de cacao Leche	Formato	Caducidad	Referencia
70-30-38NVFAIR	◆◆◆ Negro, extra amargo. Alto contenido en cacao.	70,5% 38,9%	Callets™ - bolsa 10 kg (caja 20kg)	24 meses	70-30-38NVFAIR-554
811NVFAIR	◆◆◆ Negro, sabor equilibrado a cacao amargo.	54,5% 36,2%	Callets™ - bolsa 10 kg (caja 20kg)	24 meses	811NVFAIR-554
823NVFAIR	◆◆◆ Leche, sabor equilibrado a leche, cacao y caramelo.	33,6% 30,2% 21,8%	Callets™ - bolsa 10 kg (caja 20kg)	18 meses	823NVFAIR-554
W2NVFAIR	◆◆◆ Blanco, sabor equilibrado a leche cremosa.	- 28,0% 22,8%	Callets™ - bolsa 10 kg (caja 20kg)	12 meses	W2NVFAIR-554

ORGÁNICOS



Viscosidad	Descripción	Composición Cacao (min) Manteca de cacao Leche	Formato	Caducidad	Referencia
Bio negro - Comercio Justo	◆◆◆◆ Chocolate negro orgánico de Comercio Justo.	70,0% 41,1% -	Callets™ - bolsa 10 kg (caja 20kg)	24 meses	CHD-P7142BNFT-558
Bio negro	◆◆◆ Chocolate negro orgánico.	56,5% 35,1% -	Callets™ - bolsa 10 kg (caja 20kg)	24 meses	CHD-Q15ZVNOP-566
Bio leche	◆◆◆ Leche, sabor equilibrado a leche, cacao y caramelo.	35,3% 31,1% 18,5%	Callets™ - bolsa 10 kg (caja 20kg)	18 meses	CHM-Q25BIOZV-558
Bio blanco - Comercio Justo	◆◆◆ Blanco, sabor equilibrado a leche cremosa.	- 23,8% 28,8%	Bloques - 5 kg (caja 25kg)	12 meses	CHW-S2BF-105



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

CHOCOLATE CON MALTITOL

El buen sabor y la viabilidad de Finest Belgian Chocolate también viene sin azúcar añadido. Con esta gama de chocolates a base de maltitol podrá ofrecer a sus clientes el dulce placer del chocolate sin azúcar. Además se ofrecen las mismas posibilidades de aplicación y pueden ser procesados exactamente de la misma manera que los Finest Belgian Chocolate de Callebaut®. Sus características técnicas y el comportamiento son absolutamente idénticos.



Viscosidad	Descripción	Composición	Formato	Caducidad	Referencia
Negro ●●●	Chocolate negro con maltitol - sin sacarosa.	53,9% cacao (mín.) 36,1% manteca de cacao 43,5% maltitol 462 kcal/100 g (531 kcal/100 g ref. 811NV)	Bloques - 5 kg (caja 25kg)	24 meses	MALCHOC-D-123
Leche ●●●	Chocolate con leche con maltitol - sin sacarosa.	33,9% cacao (mín.) 30,5% manteca de cacao 21,5% leche 42,0% maltitol 495 kcal/100 g (vs. 560 kcal/ 100 g ref. 823NV)	Bloques - 5 kg (caja 25kg)	18 meses	MALCHOC-M-123
Blanco ●●●	Chocolate blanco con maltitol - sin sacarosa.	30,6% manteca de cacao 22,3% leche 44,5% maltitol 512 kcal/100 g (vs. 569 kcal/ 100 g ref. W2NV)	Bloques - 5 kg (caja 25kg)	12 meses	MALCHOC-W-123



CALLEBAUT®

BEIGIUM 1911

CHOCOLATES PARA FUENTES

¿Hay algo más delicioso que un chocolate caliente, fundido? Por dicho motivo ahora ofrecemos el chocolate para fuentes. Su sabor es 100 % Callebaut, con las variedades de chocolate negro o con leche, que garantizan un sabor intenso y equilibrado. Además, estos chocolates son ricos en manteca de cacao, garantizando fluidez en fuentes o fondue.



Viscosidad	Descripción	Composición Cacao (mín.) Manteca de cacao Leche	Formato	Caducidad	Referencia
Chocolate negro	★★★★ Chocolate negro para fuentes con un sabor equilibrado de cacao y azúcar.	56,9% 40,6%	Callets™ - bolsa 2,5 kg (caja 20 kg)	24 meses	CHD-N811FOUNNV-553
Chocolate con leche	★★★★ Chocolate con leche para fuentes con un sabor caramelizado equilibrado.	37,8% 34,7% 20,4%	Callets™ bolsa 2,5 kg (caja 20 kg)	18 meses	CHM-N823FOUNNV-553

CALLETS™ SABOR Y COLOR

Añada colores y sabores sorprendentes en sus creaciones con nuestros Callets™ colores y sabores. Elaborados 100% chocolate con leche con un toque a caramelo, capuccino o miel. Hay un sinfín de opciones para los amantes del sabor afrutado. Elaborados con chocolate blanco con color y sabor a fresa, limón o naranja. De cualquier manera son ideales para dar un toque de sabor diferente a mousses, salsas, cremas y bavareses.



Viscosidad	Descripción	Composición Cacao (min.) Manteca de cacao Leche	Formato	Caducidad	Referencia
Caramelo	Chocolate con sabor y color a caramelo.	31,2% 30,2% 27,3%	Callets™ - bolsa 2,5kg (caja 10 kg)	12 meses	CHF-N3438CARA-556
Cappuccino	Chocolate con sabor a cappuccino.	30,8% 30,5% 22,5%	Callets™ - bolsa 2,5kg (caja 10 kg)	12 meses	CAPPUCCINO-552
Limón	Chocolate con sabor y color a limón.	- 27,5% 20,0%	Callets™ - bolsa 2,5kg (caja 10 kg)	12 meses	LEMON-552
Naranja	Chocolate con sabor y color a naranja.	- 29,0% 23,5%	Callets™ - bolsa 2,5kg (caja 10 kg)	12 meses	ORANGE-552
Fresa	Chocolate con sabor y color a fresa.	- 30,0% 23,5%	Callets™ - bolsa 2,5kg (caja 10 kg)	12 meses	STRAWBERRY-552
Honey	100 % de chocolate con leche con auténtica miel.	- 32,8% 21,8%	Callets™ - bolsa 2,5kg (caja 10 kg)	12 meses	CHF-Q1HONEY-556



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

CHOCOLATES HORNEABLES Y CREMAS

Especialmente para galletas, pasteles y viennoiserie, Callebaut® le ofrece una amplia gama de chocolates horneables y cremas. Resistentes a temperaturas de hasta 180°C se pueden mezclar con la masa (al último momento) y colocar en el horno. Además, puede elegir la forma, tamaño y textura que desea, desde trozos de chocolate pasando por chocolate y cremas con sabor a chocolate.



GOTAS DE CHOCOLATE



	Descripción	Composición Cacao (mín.)	Formato	Caducidad	Referencia
Chips XS	Chocolate negro.	43,5%	± 21,000 gotas/kg Bolsa 10 kg (caja 20 kg)	24 meses	VH-9466-554
Chips M	Chocolate negro.	47,9%	± 10,500 gotas/kg Bolsa 10 kg (caja 20 kg)	24 meses	VH-9401-554

CHUNKS DE CHOCOLATE

	Descripción	Composición Cacao (mín.) Leche	Formato	Caducidad	Referencia
Chunks negros	Trocitos de chocolate negros.	39,1% -	Bolsa 2,5kg (caja 10 kg)	24 meses	CHD-CU-20V115N-552
Chunks leche	Trocitos de chocolate con leche.	25,0% 24,6%	Bolsa 2,5kg (caja 10 kg)	18 meses	CHM-CU-17X259-552
Chunks blancos	Trocitos de chocolate blanco	19,9% 24,8%	Bolsa 2,5kg (caja 10 kg)	12 meses	CHW-CU-18V02NV-552

BARRITAS

	Descripción	Composición Cacao (mín.)	Formato	Caducidad	Referencia
Barritas negras	Barritas de 5,3g y 8cm de largo.	43,9%	Caja 1,6 kg ± 300 pcs (caja 15kg)	24 meses	TB-55-8-356

CREMA DELL'ARTIGIANO

	Descripción	Composición	Formato	Caducidad	Referencia
Extra Bitter	Crema negra extra amarga.	25,5% cacao (mín.)	Cubo - 10 kg	12 meses	V21-OH35NV-T06
Bianco	Crema con sabor a chocolate blanco.	13,0% leche	Cubo - 10 kg	12 meses	V00-OH35-ITWNV-T06
Nocciola	Sabor y color a avellana.	5,0% cacao (mín.) 10,5% avellanas 40,2% materia grasa	Cubo - 10 kg	12 meses	N05-OH40-T06
Gold	Crema de avellanas, sin grasas hidrogenadas y estable al horneado.	42,0% azúcar 25,5% grasa vegetal 18,0% avellanas	Cubo - 10 kg	12 meses	FNN-Q8038-T06

CHOCOLATES PARA HELADOS

Callebaut® le ofrece una selección de chocolates, ideal para la preparación de helados. Su alto contenido en manteca de cacao garantiza el endurecimiento rápido y tienen una textura muy flexible. Por eso estos chocolates no se rompen cuando se endurezcan en aplicaciones congeladas. Son ideales para baños o recubrimiento de bolas de helado, barritas, pasteles o postres congelados.



Viscosidad	Descripción	Composición Sólidos de cacao	Formato	Caducidad	Referencia	
Ice-choc negro	★★★★ Chocolate negro ideal para la preparación de helados.	56,4%	Bloques 5kg (caja 25 kg)	24 meses	ICE-45-DNV-116	
Cobertura para helado negra	★★★★ Cobertura sucedánea negra para helados	-	Cubo 25kg	24 meses	Y11-K64NV-667	

PRODUCTOS SEMI-ACABADOS

Para los profesionales más exigentes, Callebaut® ofrece una gama de productos de cacao semi-acabados con una calidad superior. Mantenga crujientes los sablés y hojaldres rellenos de crema o frutas con sólo añadir una fina capa de manteca de cacao. El cacao en polvo también es ideal para decorar y mezclar en las masas o pastas, otorga un agradable sabor a chocolate y mantiene una textura ligera.



MASA DE CACAO

	Descripción	Composición	Formato	Caducidad	Referencia
Masa de cacao	Masa de cacao ideal para aromatizar.	100% masa de cacao pura	Callets™ - bolsa 2,5 kg (caja 10 kg)	24 meses	CM-CAL-552



MANTECA DE CACAO

	Composición	Formato	Caducidad	Referencia
CB	100% manteca de cacao pura.	Cubo - 4 kg (caja 16 kg) Callets™ - cubo 3 kg (caja 12 kg)	24 meses	CB-655 NCB-HDO3-654



CACAO EN POLVO

	Descripción	Composición	Formato	Caducidad	Referencia
CP	Cacao en polvo alcalinizado 22/24%	100% cacao en polvo	Bolsa - 1 kg (caja 20kg) Bolsa - 5 kg (caja 20kg)	12 meses	CP-776 CP-777

NIBS DE CACAO

	Descripción	Composición	Formato	Caducidad	Referencia
Nibs de cacao	Crujientes trocitos de cacao.	100% granos de cacao tostados	Bolsa - 0,800kg (caja 3,2 kg)	24 meses	NIBS-S502-X47

PRODUCTOS A BASE DE FRUTOS SECOS

¡Los frutos secos y el chocolate son un gran éxito y una perfecta combinación! Por eso Callebaut® le ofrece frutos secos frescos. Escogemos los mejores frutos secos de las plantaciones de todo el mundo. Los tostamos, molemos, caramelizamos y envasamos en 12 horas. Disponible en una variedad de texturas: desde frutos secos enteros hasta finos pralinés.





FRUTOS SECOS ENTEROS



	Descripción	Composición	Formato	Caducidad	Referencia
Almendras	Almendra entera, tostada y pelada.	100% almendras	5kg bolsa al vacío (caja 20kg)	9 meses	NUN-WN-AL2B-T64
Pistacho	Pistacho entero delicadamente tostado.	100% pistachos	1kg bolsa al vacío (caja 3kg)	9 meses	NUO-WN-PI1B-T66



FRUTOS SECOS TROCEADOS

	Descripción	Composición	Formato	Caducidad	Referencia
Almendras	Almendras troceadas tostadas sin piel.	100% almendras	5 kg bolsa al vacío (caja 20kg)	9 meses	NUN-PI-AL2B24-T64
Crocanti avellanas	Crocanti de avellanas.	37,0% avellanas	1kg bolsa al vacío (caja 6kg)	10 meses	NAN-CR-HA3714-U11
Crocanti almendras	Crocanti de almendras.	37,0% almendras	1kg bolsa al vacío (caja 3kg)	9 meses	NAN-CR-AL3724-T66
Crocanti pistacho	Crocanti de pistachos.	37,0% pistachos	1kg bolsa al vacío (caja 3kg)	9 meses	NAO-CR-PI3724-T66



PASTAS PURAS

	Descripción	Composición	Formato	Caducidad	Referencia
Pasta almendra tostada	Pasta de almendra tostadas.	100% almendras	Cubo 5kg (caja 20kg)	12 meses	NPN-AL2B-T61
Pasta avellanas tostada	Pasta de avellanas tostadas.	100% avellanas	Cubo 5kg (caja 10kg)	12 meses	PNP-T14
Pasta nuez pecan	Pasta nuez pecan ligeramente tostada.	100% nuez pecan	Cubo 1kg (caja 8kg)	12 meses	NPO-PE1-T62
Pasta pistacho	Pasta de pistacho ligeramente tostada.	100% pistachos	Cubo 1kg (caja 8kg)	12 meses	NPO-PI1-T62



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911





PRALINÉS



	Descripción	Composición	Formato	Caducidad	Referencia
Praliné avellanas	Avellanas y azúcar.	50,0% avellanas	Cubo 5kg (caja 10kg)	12 meses	PRA-T14
Praliné avellanas	Avellanas ligeramente tostadas y caramelizadas.	50,0% avellanas	Cubo 1kg (caja 12kg)	12 meses	PRA-CLAS-660
Praliné avellanas caramelizado (Kosher)	Avellanas caramelizadas y azúcar.	50,0% avellanas	Cubo 5kg (caja 15kg)	12 meses	PRN-HA50C-2CAL-T61
Praliné almendras	Azúcar y almendras.	46,5% almendras	Cubo 5kg (caja 10kg)	12 meses	PRAMA-T14
Praliné almendras y avellanas	Azúcar, avellanas y almendras.	24,0% almendras 24,0% avellanas	Cubo 5kg (caja 10kg)	12 meses	PRAMANO-T14
Praliné avellanas (sin sacarosa)	Praliné de avellanas sin sacarosa.	60,0% avellanas 39,5% maltitol	Cubo 30 kg	12 meses	MALPRA-668



GIANDUJAS

	Descripción	Composición Frutos secos Chocolate	Formato	Caducidad	Referencia
Gianduja 100% avellanas oscura	Mezcla de chocolate negro y pasta de avellanas.	42,5% 47,5%	Bloques 5kg (caja 25kg)	18 meses	NCD-144
Gianduja 100% avellanas	Mezcla de chocolate con leche y pasta de avellanas.	40,5% 59,5%	Bloques 5kg (caja 25kg)	18 meses	NCB-144
Gianduja negra	Mezcla cremosa de chocolate negro y pasta de avellanas.	30,0% 70,0%	Bloques 5kg (caja 25kg)	18 meses	GIA-D2-144
Gianduja con leche	Mezcla cremosa de chocolate con leche y pasta de avellanas.	25,0% 75,0%	Bloques 5kg (caja 25kg)	18 meses	GIA-144

GLASEADO

ChocO'shine™ combina la elección de ingredientes de alta calidad con un aspecto brillante y sabor increíble. Su receta se basa en una receta tradicional de glaseado, muy rico en chocolate en lugar de cacao en polvo. Garantiza un gran sabor y un brillo perfecto, y tiene un dulzor equilibrado. ChoO'shine™ también le permite ahorrar tiempo. ¡Sólo calentar y ya está listo para aplicar!



	Descripción	Composición	Formato	Caducidad	Referencia
ChocO'shine™	Glaseado negro y brillante, listo para usar.	41,0% chocolate	Cubo 6 kg (caja 24kg)	12 meses	FWD-41CHOC SH-Z35

PASTA DE AZÚCAR

¡La pastelería puede ir más allá de su imaginación! Con la Pasta de Azúcar de Callebaut®, puede hacer realidad todas sus ideas sorprendentes. De blancos pasteles de boda a tartas coloridas de cumpleaños y coloridas decoraciones... ¡todo vale con la Pasta de Azúcar Callebaut®!



	Descripción	Formato	Caducidad	Referencia	
Pasta de azúcar moldeable	Pasta de azúcar moldeable especial para cup-cake y tartas de boda.	Cubo 7 kg (caja 14kg)	12 meses	COW-5031DP-Z40	

GANACHES Y TINTORETTOS

Callebaut® presenta una gama de ganaches y tintoretos. Cada uno referencia se puede personalizar con texturas crujientes, sabores adicionales, etc. La viscosidad de la ganache es ideal para rellenar bombones moldeados. Además, tiene una larga caducidad y una vez aplicado al producto final se mantienen estables durante mucho tiempo.



GANACHES



	Descripción	Composición	Formato	Caducidad	Referencia
Base-Krem	Ganache de chocolate blanco con sabor neutro.	60,0% chocolate 4,5% alcohol	Cubo 5kg (caja 10kg)	12 meses	BASE-KREM-659



TINTORETTOS

	Descripción	Composición Grasa total	Formato	Caducidad	Referencia
Tintoretto leche	Relleno base grasa de leche.	40,3%	Bloques 5kg (caja 25kg)	12 meses	FNM-L0540-144
Tintoretto blanco	Relleno base grasa de blanco.	40,4%	Bloques 5kg (caja 25kg)	12 meses	FNW-L0040-144

SUCEDÁNEOS DE CHOCOLATE

Los sucedáneos de chocolate Callebaut® son una gran alternativa al chocolate, en las condiciones de trabajo calientes y/o húmedas o para aplicaciones específicas, tales como galletas o aplicaciones de panadería con mayor caducidad. Los sucedáneos de chocolate tienen una composición grasa única y no requieren atemperado. ¡Simplemente fundir, aplicar y enfriar directamente! Usted puede elegir la textura blanda o dura, dependiendo de su aplicación.



SUCEDÁNEOS DE CHOCOLATE



Viscosidad	Descripción	Formato	Caducidad	Referencia
Negro	◆◆◆◆ Sucedáneo negro de extraordinaria calidad.	Caja 10kg	24 meses	G-PRVP7-471
Con leche	◆◆◆◆ Sucedáneo con leche, color claro.	Caja 10kg	18 meses	S04-HP35NV-471
Blanco	◆◆◆ Sucedáneo blanco extra.	Bloques 5 kg (caja 25kg)	12 meses	S00-HP31-WNV-105



BAÑO BOLLERÍA

Viscosidad	Descripción	Formato	Caducidad	Referencia
Baño avellana	◆◆◆◆ Baño negro con avellanas.	Cubo 5kg	18 meses	N01-HP40NV-T14

PRODUCTOS PARA RESTAURACIÓN

Chefs que quieren mimar a sus clientes con excelentes postres de degustación con productos que requieren tiempos de preparación mínimos pueden confiar con los productos para restauración de Callebaut®. Las recetas garantizan los mejores sabores en el mercado y el grado más alto en comodidad y eficiencia. Ideales para cuando disponemos de poco tiempo para crear magia.



MOUSSES DE CHOCOLATE



	Descripción	Composición Chocolate	Formato	Caducidad	Referencia
Mousse chocolate negro	Mezcla en polvo para preparación instantánea de mousse de chocolate negro.	75,0%	Bolsa 800g (caja 8kg)	18 meses	CHD-MO-D-X27
Mousse chocolate con leche	Mezcla en polvo para preparación instantánea de mousse de chocolate con leche.	70,0%	Bolsa 800g (caja 8kg)	18 meses	CHM-MO-M-X27
Mousse chocolate blanco	Mezcla en polvo para preparación instantánea de mousse de chocolate blanco.	58,5%	Bolsa 800g (caja 8kg)	12 meses	CHW-MO-W-X27

TOPPINGS

	Descripción	Formato	Caducidad	Referencia
Topping caramelo	Topping con auténtico caramelo - para usar caliente y frío.	Botella 1kg (caja 6kg)	14 meses	TOF-6042CARA-Z38

CALLETS™ SENSATION

	Descripción	Composición Cacao (min.) Leche	Formato	Caducidad	Referencia
Leche	Perlas brillantes chocolate con leche.	33,6% 21,8%	Callets™ - bolsa 2,5kg (caja 10kg)	18 meses	CHM-SC-823NV-556
Mix negro-blanco	Perlas brillantes, mezcla chocolate negro y blanco.	-	Callets™ - bolsa 2,5kg (caja 10kg)	12 meses	CHM-SC-WDNV-556

SALSA DE CHOCOLATE

	Descripción	Composición Chocolate	Formato	Caducidad	Referencia
Salsa de chocolate negra	Salsa de postre - para usar en caliente.	33,5%	Brick 1l (caja 6l)	14 meses	TOD-6012CHOC-Z38

CHOC.O.LATE

	Descripción	Formato	Caducidad	Referencia
Choc.o.ate Van Houten	Chocolate líquido con un 22% de chocolate negro.	Brick 1l (caja 6l)	12 meses	CDM-VH-ROB-X22

TEXTURAS CRUJIENTES Y DECORACIONES

Hoy en día, los consumidores aprecian los múltiples sabores y texturas. Por eso Callebaut® ofrece a los profesionales una amplia gama de texturas y decoraciones que añaden sabor y textura a sus ganaches y cremas. Estas texturas se pueden mezclar con el chocolate para darle un carácter crujiente y un toque final refinado que le añade un buen aspecto.





CRISPEARLS™



	Descripción	Composición Chocolate Galleta crujiente	Formato	Caducidad	Referencia
Crispearls™ negro	Pequeñas perlas brillantes de chocolate negro, rellenas de crujiente galleta tostada.	84,0% 15,0%	Bolsa 800g (caja 3,2kg)	12 meses	CED-CC-D1CRISP-W97
Crispearls™ leche	Pequeñas perlas brillantes de chocolate con leche, rellenas de crujiente galleta tostada.	84,0% 15,0%	Bolsa 800g (caja 3,2kg)	12 meses	CEM-CC-M1CRISP-W97
Crispearls™ blanco	Pequeñas perlas brillantes de chocolate blanco, rellenas de crujiente galleta tostada.	84,0% 15,0%	Bolsa 800g (caja 3,2kg)	12 meses	CEW-CC-W1CRISP-W97
Crispearls™ fresa	Pequeñas perlas brillantes recubiertas de una capa coloreada con sabor a fresa, rellenas de crujiente galleta tostada.	84,0% 15,0%	Bolsa 800g (caja 3,2kg)	12 meses	CEF-CC-STRAWB-W97



TEXTURA CRUJIENTE

	Descripción	Formato	Caducidad	Referencia
Pailleté Feuilletine	Barquillo troceado	Bolsa 2,5kg (caja 10kg)	12 meses	M-7PAIL-401



ESCAMAS DE CHOCOLATE

	Descripción	Composición Chocolate	Formato	Caducidad	Referencia
Escamas negras	Escamas de chocolate negro (2,7 - 6,5mm).	100%	Bolsa 1kg (caja 10kg)	24 meses	SPLIT-9-D-445
Escamas con leche	Escamas de chocolate con leche (2,7 - 6,5mm).	100%	Bolsa 1kg (caja 10kg)	18 meses	SPLIT-9-M-445
Escamas negras pequeñas	Escamas de chocolate negro (1,5 - 2,7mm).	100%	Bolsa 1kg (caja 10kg)	24 meses	SPLIT-4-D-445
Escamas con leche pequeñas	Escamas de chocolate con leche (1,5 - 2,7mm).	100%	Bolsa 1kg (caja 10kg)	18 meses	SPLIT-4-M-445



FIDEOS DE CHOCOLATE

	Descripción	Composición Chocolate	Formato	Caducidad	Referencia
Negro	Fideos de chocolate negro.	100%	Bolsa 1kg (caja 10kg)	24 meses	CHK-D-445
Leche	Fideos de chocolate con leche.	100%	Bolsa 1kg (caja 10kg)	18 meses	CHK-M-445
Blanco	Fideos de chocolate blanco.	100%	Bolsa 1kg (caja 10kg)	12 meses	CHK-W-445



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911





Consulte Callebaut TV, el canal de video online

Callebaut TV muestra a los chefs en videos demostrativos que le harán conseguir excelentes resultados con los chocolates Callebaut y demás productos.

Consulte los videos de demos de cómo elaborar un praliné perfecto, figuras huecas, etc.

www.callebaut.tv

Además puede perfeccionar sus habilidades en las Chocolate Academy™

Actualmente tenemos 16 Chocolate Academy™ distribuidas por todo el mundo, en España los cursos se imparten en Gurb, Barcelona. Callebaut organiza cursos y formaciones para expertos del sector. Un espacio donde podrá adquirir todo el conocimiento sobre Callebaut guiado por chefs de prestigio.

Nuestras actividades se reparten entre cursos y seminarios con una duración de 1 a 3 días.

Generalmente los cursos están diseñados para un máximo de 14 alumnos, esto nos permite crear reducidos equipos de trabajo, favoreciendo la participación y la interactividad de los alumnos. En los cursos el asistente participa activamente. Los seminarios son teórico demostrativos, con una capacidad máxima de 80 personas. El objetivo de los seminarios es el de una conferencia o clase magistral realizada por un gran chef.

La pasión de nuestros colaboradores y nuestra vocación de servicio hace que durante los cursos se cree un ambiente de trabajo profesional y cercano creando una experiencia única.

Consulte www.chocolate-academy.com





Club de Embajadores Callebaut

El Club de Embajadores forma una red vibrante que reúne a chefs, chefs pasteleros, maestros de panadería y confiteros de reputación internacional. Comparten una misión común: transmitir sus conocimientos del chocolate Callebaut y técnicas a los artesanos de todo el mundo. Puede encontrarse con nuestros Embajadores en ferias, cursos especializados, demostraciones y seminarios complementan el trabajo de las Academias y Asesores Técnicos.

El Club de Embajadores nos ayuda también en el desarrollo de productos nuevos, conceptos, envases, recetas, y eventos de formación. Su feedback nos mantiene en contacto con las expectativas de los profesionales de hoy para atender mejor sus necesidades.



World Chocolate Masters

Callebaut es uno de los organizadores de concurso: World Chocolate Masters

El concurso de pastelería y chocolatería internacional dedicado solamente al uso creativo del chocolate en todas sus aplicaciones. Está abierto a los artesanos y artesanas del chocolate con más talento de todo el mundo, el ganador será el World Chocolate Master.

Para más información: www.worldchocolatemasters.com



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

www.callebaut.com

Barry Callebaut Ibérica SL • Rambla Catalunya, 6 1º • 08007 Barcelona (España)
Tel. +34 93 470 56 73 • Fax +34 93 470 56 70 • gourmetiberia@barry-callebaut.com