


Cod. Cémoi 2019	Descrizione	% Burro Cacao	% Materia Grassa Totale	Gluten Free	Unità vendita	Packaging	Imballo	Pallet kg
 LINEA MONORIGINI EMPREINTE IN DISCHETTI								
18644	Pasta di Cacao 100% e.c. Ecuador	53/55		Sì	2,5 kg	Sacchetto	4 x 2,5 kg	280
18643	Pasta di Cacao 100% e.c. Rep. Dominicana	53/55		Sì	2,5 kg	Sacchetto	4 x 2,5 kg	280
18641	Pasta di Cacao 100% e.c. Costa d'Avorio	53/55		Sì	2,5 kg	Sacchetto	4 x 2,5 kg	280
16082	Ciocolato Noir 75% e.c. Ecuador	40/42		Sì	2,5 kg	Sacchetto	4 x 2,5 kg	280
17362	Ciocolato Noir 75% e.c. Ecuador	40/42		Sì	1 kg	Sacchetto	6 x 1 kg	216
16010	Ciocolato Noir 68% e.c. Costa d'Avorio	38/40		Sì	2,5 kg	Sacchetto	4 x 2,5 kg	280
17360	Ciocolato Noir 68% e.c. Costa d'Avorio	38/40		Sì	1 kg	Sacchetto	6 x 1 kg	216
16022	Ciocolato Noir 72% e.c. Rep. Dominicana	40/42		Sì	2,5 kg	Sacchetto	4 x 2,5 kg	280
17361	Ciocolato Noir 72% e.c. Rep. Dominicana	40/42		Sì	1 kg	Sacchetto	6 x 1 kg	216
LINEA SUCCESSION IN DISCHETTI								
18642	Ciocolato Noir 72% e.c.	45/47		Sì	5 kg	Sacchetto	2 x 5 kg	240
18646	Ciocolato Noir 64% e.c.	40/42		Sì	5 kg	Sacchetto	2 x 5 kg	240
18615	Ciocolato Noir 64% e.c.	40/42		Sì	1 kg	Sacchetto	6 x 1 kg	216
18645	Ciocolato Noir 58,5% e.c.	38/40		Sì	5 kg	Sacchetto	2 x 5 kg	240
18624	Ciocolato Noir 55% e.c.	35/37		Sì	5 kg	Sacchetto	2 x 5 kg	240
18616	Ciocolato Noir 55% e.c.	35/37		Sì	1 kg	Sacchetto	6 x 1 kg	216
18715	Ciocolato Noir 50% e.c.	32/34		Sì	5 kg	Sacchetto	2 x 5 kg	280
17603	Ciocolato Noir 50% e.c.	27/29		Sì	5 kg	Sacchetto	2 x 5 kg	240
17375	Ciocolato Noir 50% e.c.	27/29		Sì	1 kg	Sacchetto	6 x 1 kg	216
18717	Ciocolato al Latte 35% e.c.		35/37	Sì	5 kg	Sacchetto	2 x 5 kg	280
18617	Ciocolato al Latte 35% e.c.		35/37	Sì	1 kg	Sacchetto	6 x 1 kg	216

Cod. Cémoi 2019	Descrizione	% Burro Cacao	% Materia Grassa Totale	Gluten Free	Unità vendita	Packaging	Imballo	Pallet kg
18649	Ciocolato al Latte 38% e.c.		38/40	Sì	5 kg	Sacchetto	2 x 5 kg	240
18651	Ciocolato Bianco 31% e.c.		36/38	Sì	5 kg	Sacchetto	2 x 5 kg	240
18618	Ciocolato Bianco 31% e.c.		36/38	Sì	1 kg	Sacchetto	6 x 1 kg	216
LINEA SUCCESSION IN GOCCINE								
17604	Goccine di cioccolato Noir 7500 pz/kg 50% e.c.	27/29		Sì	5 kg	Sacchetto	2 x 5 kg	240
17374	Goccine di cioccolato Noir 7500 pz/kg 50% e.c.	27/29		Sì	1 kg	Sacchetto	6 x 1 kg	216
29270	Goccine di cioccolato Bianco 7500 pz/kg 23% e.c.		27/29	No	5 kg	Sacchetto	2 x 5 kg	240
LINEA TRADITION - CIOCCOLATO IN DISCHETTI 5 kg box								
16124	Ciocolato Noir 64% e.c.	40/42		No	5 kg	Box	5 kg	690
16201	Ciocolato Noir 55% e.c.	35/37		No	5 kg	Box	5 kg	690
26012	Ciocolato al Latte 32,5% e.c.		32/34	No	5 kg	Box	5 kg	690
29145	Ciocolato Bianco 30% e.c.		35/37	No	5 kg	Box	5 kg	690
LINEA TRADITION - CIOCCOLATO IN DISCHETTI 10 kg sacco								
16826	Ciocolato Noir 72% e.c.	42/44		Sì	10 kg	Sacco	10 kg	600
16825	Ciocolato Noir 64% e.c.	39/41		Sì	10 kg	Sacco	10 kg	700
16530	Ciocolato Noir 60% e.c.	36/38		Sì	10 kg	Sacco	10 kg	700
17395	Ciocolato Noir 55% e.c.	34/36		Sì	10 kg	Sacco	10 kg	700
26575	Ciocolato al Latte 35% e.c.		35/37	Sì	10 kg	Sacco	10 kg	630

Cod. Cémoi 2019	Descrizione	% Burro Cacao	% Materia Grassa Totale	Gluten Free	Unità vendita	Packaging	Imballo	Pallet kg
LINEA TRADITION - CIOCCOLATO IN PANI								
16118	Ciocolato in pani Noir 55% e.c.	35/37		No	2,5 kg	Flowpack	10 x 2,5 kg	900
26175	Ciocolato in pani al Latte 32,5% e.c.		32/34	Si	2,5 kg	Flowpack	10 x 2,5 kg	900
29043	Ciocolato in pani Bianco 30% e.c.		35/37	No	2,5 kg	Flowpack	10 x 2,5 kg	900
88031	Ciocolato in pani Gianduja latte		37/39	No	2,5 kg	Flowpack	10 x 2,5 kg	900
LINEA EXCEPTION IN DISCHETTI								
29121	Ciocolato bianco caramellizzato "Dune"		37/39	Si	2 kg	Box	4 x 2 kg	480
26176	Ciocolato al latte aroma caramello "Lacté Caramel"		37/39	Si	2 kg	Box	4 x 2 kg	480
GOCCINE DI CIOCCOLATO								
17061	Goccine di cioccolato Noir 12000 pz/kg 50% e.c.	27/29		Si	10 kg	Cartone Neutro con etichetta Cémoi	10 kg	700
17690	Goccine di cioccolato Noir 7500 pz/kg 44% e.c.	24/26		Si	6 kg	Box	6 kg	690
BÂTONS DI CIOCCOLATO								
17201	44% e.c. 500 pz da 3,20gr corti 8 cm	25/26		Si	1,6 kg	Box	15 x 1,6 kg	720
17475	44% e.c. 300 pz da 5,33gr corti 8 cm	25/26		Si	1,6 kg	Box	15 x 1,6 kg	720
17308	40% e.c. 500 pz da 3,20gr corti 8 cm	23/24		Si	1,6 kg	Box	15 x 1,6 kg	720
17531	40% e.c. 300 pz da 5,33gr corti 8 cm	23/24		Si	1,6 kg	Box	15 x 1,6 kg	720
17158	40% e.c. 165 pz da 9,70gr corti 8 cm	23/24		Si	1,6 kg	Box	15 x 1,6 kg	720
17532	40% e.c. 500 pz da 14,40gr lunghi 36 cm	23/24		Si	1 kg	Box	5 x 1 kg	750
17480	40% e.c. 300 pz da 20,80 gr lunghi 36 cm	23/24		Si	5 kg	Box	5 kg	750

Cod. Cémoi 2019	Descrizione	% Burro Cacao	% Materia Grassa Totale	Gluten Free	Unità vendita	Packaging	Imballo	Pallet kg
PASTA DI CACAO IN DISCHETTI								
98012	Pasta di Cacao Naturale	53/55		Sì	1 kg	Box	5 x 1 kg	650
CREME PER PASTICCERIA								
88621	Crema da spalmare alla nocciole al 13%			Si	3 kg	Secchiello	3 kg	504
88019	Crema alle nocciole e alle mandorle per praline			No	6 kg	Secchiello	4 x 6 kg	576
CACAO IN POLVERE								
64013	Cacao in polvere 20/22 PH 7.1-7.5			No	1 kg	Sacchetto	9 x 1 kg	432



Cioccolato da fave di cacao PREMIUM selezionate da Cèmoi nei paesi di origine e tostate in linea prima del modellaggio