



| Foto Packaging | Codice | Nome Prodotto | Descrizione e Applicazioni del Prodotto | Burro di cacao % | Materia grassa totale % | Aroma | Unità di vendita Kg | Tipo Imballo | Packaging Cartoni kg |
|---|--------|---|---|------------------|-------------------------|----------|---------------------|-----------------------|----------------------|
| LINEA CIOCCOLATO MONORIGINE IN DISCHETTI | | | | | | | | | |
|  | E2779 | El Salvador Usulutàn Fondente 65% e.c. | <u>Descrizione:</u> Un cioccolato fondente aromatico, con una nota intensa di noce e fragranze floreali e fruttate. <u>Applicazioni:</u> praline, pasticcini, desserts, gelati, glassatura torte, ganache. | 39-41% | | Naturale | 2,5 | Sacco carta alluminio | 4 x 2,5 |
|  | E2780 | D.R. Congo Okapi Fondente 65% e.c. | <u>Descrizione:</u> Un cioccolato fondente intenso con note erbacee e con un aroma di spezie e frutta secca. <u>Applicazioni:</u> praline, pasticcini, desserts, gelati, glassatura torte, ganache. | 39-41% | | Naturale | 2,5 | Sacco carta alluminio | 4 x 2,5 |
| LINEA CIOCCOLATO FONDENTE IN DISCHETTI | | | | | | | | | |
|  | E2401 | Dark Sensation Fondente 72% e.c. | <u>Descrizione:</u> Cioccolato forte ed intenso, con un'alta percentuale di elementi di cacao che dona un piacevole gusto amaro e una predominante fragranza fruttata. <u>Applicazioni:</u> glassatura torte, pasticcini, dessert, praline, snack, tavolette | 43-45% | | Naturale | 5 | Sacco carta alluminio | 2 x 5 |
| | E2760 | Dark Sensation Fondente 72% e.c. | | 43-45% | | Naturale | 10 | Sacco carta alluminio | 2 x 10 |
|  | E2402 | Dark Temptation Fondente 64% e.c. | <u>Descrizione:</u> Cioccolato fondente con un gusto di cacao ben equilibrato e con una leggera nota acidula. <u>Applicazioni:</u> glassatura torte, pasticcini, dessert, praline, tavolette. | 39-41% | | Naturale | 5 | Sacco carta alluminio | 2 x 5 |
|  | E2626 | Dark Emotion Fondente 58% e.c. | <u>Descrizione:</u> Cioccolato fondente dolceamaro, con un dolce gusto di cacao. Un prodotto indispensabile per ogni artigiano. <u>Applicazioni:</u> ganache, glassatura torte, mousse, praline, dessert, pasticcini, corpi cavi, tavolette. | 36-38% | | Naturale | 2,5 | Sacco carta alluminio | 4 x 2,5 |
| | E2403 | Dark Emotion Fondente 58% e.c. | | 36-38% | | Naturale | 5 | Sacco carta alluminio | 2 x 5 |
| | E2404 | Dark Emotion Fondente 58% e.c. | | 36-38% | | Naturale | 10 | Sacco carta alluminio | 2 x 10 |
|  | E2405 | Dark Essential Fondente 54% e.c. | <u>Descrizione:</u> Cioccolato fondente bilanciato e dal gusto avvolgente, con una morbida nota amara adatta a soddisfare ogni vostra necessità. <u>Applicazioni:</u> glassatura torte, mousse, praline, dessert, pasticcini, corpi cavi. | 34-36% | | Naturale | 5 | Sacco carta alluminio | 2 x 5 |
| | E2559 | Dark Essential Fondente 54% e.c. | | 34-36% | | Naturale | 10 | Sacco carta alluminio | 2 x 10 |

| Foto Packaging | Codice | Nome Prodotto | Descrizione e Applicazioni del Prodotto | Burro di cacao % | Materia grassa totale % | Aroma | Unità di vendita Kg | Tipo Imballo | Packaging Cartoni kg |
|---|--------|--|--|------------------|-------------------------|----------|---------------------|-----------------------|----------------------|
| LINEA CIOCCOLATO AL LATTE IN DISCHETTI | | | | | | | | | |
|  | E2406 | Milk Inspiration Latte 32% e.c. | <u>Descrizione:</u> Cioccolato al latte dal gusto pronunciato e deciso e al contempo e dolce. <u>Applicazioni:</u> barrette, corpi cavi, dessert, torte, pasticcini, tavolette. | | 32-34% | Naturale | 5 | Sacco carta alluminio | 2 x 5 |
| | E2407 | Milk Inspiration Latte 32% e.c. | | | 32-34% | Naturale | 10 | Sacco carta alluminio | 2 x 10 |
|  | E2627 | Milk Intense Latte 35% e.c. | <u>Descrizione:</u> Pregiato cioccolato al latte, con un gusto intenso di latte, un aroma delicato di caramello e una nota finale di cacao. <u>Applicazioni:</u> praline, barrette, corpi cavi, dessert, mousse, pasticcini. | | 35-37% | Naturale | 2,5 | Sacco carta alluminio | 4 x 2,5 |
| | E2408 | Milk Intense Latte 35% e.c. | | | 35-37% | Naturale | 5 | Sacco carta alluminio | 2 x 5 |
| | E2560 | Milk Intense Latte 35% e.c. | | | 35-37% | Naturale | 10 | Sacco carta alluminio | 2 x 10 |
| LINEA CIOCCOLATO BIANCO IN DISCHETTI | | | | | | | | | |
|  | E2628 | White Obsession Bianco 30% | <u>Descrizione:</u> Ricco e cremoso cioccolato bianco con un bilanciamento perfetto di dolcezza e di latte. <u>Applicazioni:</u> glassatura torte, mousse, dessert, praline, tavolette. | | 36% | Naturale | 2,5 | Sacco carta alluminio | 4 x 2,5 |
| | E2411 | White Obsession Bianco 30% | | | 36% | Naturale | 5 | Sacco carta alluminio | 2 x 5 |
| | E2561 | White Obsession Bianco 30% | | | 36% | Naturale | 10 | Sacco carta alluminio | 2 x 10 |
|  | E2409 | White Delight Bianco 29% | <u>Descrizione:</u> Finissimo cioccolato bianco con una nota delicata al caramello. <u>Applicazioni:</u> mousse, dessert, praline, corpi cavi, pasticcini, barrette. | | 33% | Naturale | 5 | Sacco carta alluminio | 2 x 5 |
| | E2410 | White Delight Bianco 29% | | | 33% | Naturale | 10 | Sacco carta alluminio | 2 x 10 |
| CACAO IN POLVERE E BURRO DI CACAO | | | | | | | | | |
|  | E2464 | Cacao in polvere solubile Red Brown 22/24% | <u>Descrizione:</u> cacao multiuso per pasticceria, gelateria e prodotti da forno. | | | | 1 | Sacco carta alluminio | 10 x 1 |
|  | E2465 | Burro di cacao deodorizzato in bottoni da Ø12mm Easy melt | <u>Descrizione:</u> burro di cacao deodorizzato modellato in piccoli bottoni. <u>Applicazioni:</u> praline, ganache, gelati. | | | | 3 | Secchio | 4 x 3 |



| Foto Packaging | Codice | Nome Prodotto | Descrizione e Applicazioni del Prodotto | Burro di cacao % | Materia grassa totale % | Aroma | Unità di vendita Kg | Tipo Imballo | Packaging Cartoni kg |
|--|--------|---|--|------------------|-------------------------|-----------|---------------------|--------------|----------------------|
| LINEA CIOCCOLATO GOCCINE - CHUNKS - BATONS | | | | | | | | | |
|  | E2502 | Goccine cioccolato fondente 48% 7500pcs/kg | <p><u>Descrizione:</u> Cioccolato BAKE STABLE resistente alla cottura e alle alte temperature. <u>Applicazioni:</u> prodotti da forno, biscotti, creme, mousse, gelateria.</p> | 25-27% | | Naturale | 10 | Cartone | 10 |
|  | E2503 | Goccine cioccolato latte 7500pcs/kg | | 25-27% | | Naturale | 10 | Cartone | 10 |
|  | E2504 | Goccine cioccolato bianco 7500pcs/kg | | 27-29% | | Naturale | 10 | Cartone | 10 |
|  | E2505 | Chunks cioccolato fondente 48% 10x10x4mm | <p><u>Descrizione:</u> Cioccolato BAKE STABLE resistente alla cottura e alle alte temperature. <u>Applicazioni:</u> torte, prodotti da forno, gelateria, mix cereali.</p> | 25-27% | | Naturale | 8 | Cartone | 8 |
|  | E2506 | Chunks cioccolato al latte 10x10x4mm | | 25-27% | | Naturale | 8 | Cartone | 8 |
|  | E2507 | Chunks cioccolato bianco 10x10x4mm | | 27-29% | | Naturale | 8 | Cartone | 8 |
|  | E2466 | Bâtons cioccolato fondente 46% e.c. 300pz da 8cm | <p><u>Descrizione:</u> Cioccolato BAKE STABLE resistente alla cottura e alle alte temperature. <u>Applicazione:</u> prodotti da forno</p> | 26-28% | | Vanillina | 1,65 | Cartone | 12 x 1,65 |
| CRÊPES DENTELLES | | | | | | | | | |
|  | E2563 | Crispy Crunchies  | <p><u>Descrizione:</u> Scaglie dorate croccanti di crêpes dentelles. <u>Applicazione:</u> dessert, praline, torte, pasticcini, gelateria, barrette.</p> | | | Caramello | 2 | Scatola | 4 x 2 |