CALLEBAUT

Pura seduzione

Callets™ sensation

Basta un'occhiata ai nuovi Callets™ sensation. Preparati con cioccolato Callebaut al 100%, hanno tutte le carte in regola per sedurre qualsiasi goloso.

Vaniglia Bourbon naturale

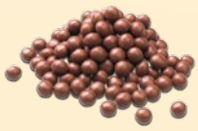
Callets™ sensation, la forma e la brillantezza delle perle naturali

- I Callets™ sensation hanno un'invitante forma arrotondata che ricorda quella delle perle naturali.
- Autentica lavorazione artigianale: non esistono due Callets™ sensation che abbiano la stessa forma o le stesse dimensioni.
- La loro straordinaria brillantezza si ottiene mediante una lavorazione naturale al 100%, senza aggiunta di lucidanti.

Callets™ sensation, una squisita varietà a base di classico cioccolato Callebaut

- Tutti i tipi di Callets™ sensation vengono prodotti con classico cioccolato Callebaut, conosciuto e apprezzato in tutto il mondo, e contengono vaniglia Bourbon naturale e burro di cacao al 100%.

Callets™ sensation fondenti
Prodotti con cioccolato fondente Callebaut (codice Select 811NVBO4). Hanno la giusta punta amara del gusto di cacao.



Callets™ sensation al latte
Prodotti con cioccolato al latte Callebaut (codice Select 823NV). Il loro gusto è un connubio perfetto tra latte, cacao e un pizzico di caramello.

Callets™ sensation marmorizzati
Il meglio delle due tipologie precedenti. L'incontro tra il cioccolato Callebaut fondente e bianco (codice Select 811NVBO4 + codice Select W2NV) crea un'immagine irresistibile. E il gusto? Una sensazione unica, che unisce l'intensità del cacao a una cremosità insuperabile.

Raffinatezza su tutti i fronti

Callets™ sensation, una raffinata decorazione per dessert e pasticcini

Callets™ sensation, il regalo perfetto
Confezionati in sacchettini di cellophane, i Callets™ sensation sono il regalo perfetto. Andranno a ruba.

Callets™ sensation: imbattibili con il tè o il caffè

Callets™ sensation per una deliziosa cioccolata calda
Serviti con una tazza di latte caldo, i Callets™ sensation daranno alla cioccolata un tocco originale. I vostri clienti potranno lasciarli sciogliere da soli. E il gusto? Eccellente.

Specifiche tecniche

- Certificati Kosher Dairy
- Si consiglia di conservare in luogo fresco: 12-18°C

Tipo	Nome del prodotto	% min. di cacao	% latte	Confezione
Callets™ sensation fondenti	CHD-SC-811NV-556	51,9	-	Sacco da 2,5 kg
Callets™ sensation al latte	CHM-SC-823NV-556	33,6	21,8	Sacco da 2,5 kg
Callets™ sensation marmorizzati	CHM-SC-WDNV-556	-	-	Sacco da 2,5 kg

burro di cacao puro • 100% • burro di cacao puro

CALLEBAUT
PASSIONE PER LA VOSTRA PROFESSIONE

Per ulteriori informazioni tecniche: www.callebaut.com

Barry Callebaut Italia SpA • Viale Milano Fiori - Strada 1 - Palazzo E/2 • 20090 Assago-Milano • Tel. +39 025 751 44 87 - 42 94 • Fax +39 025 779 07 83 - 45 51 • informazioni@barry-callebaut.com

RE: Barry Callebaut Belgium nv • Aalstersestraat 122 • 9280 Lebbeke-Wieze • Belgio
BERLIN