CALLEBAUT

Aggiungete gusto, consistenza e raffinatezza ai vostri prodotti dolciari

Cioccolati finissimi belgi - i cioccolati con il loro gusto classico

Cioccolato fondente

	Fluidità	Descrizione	Composizione* Cacao (min.) Burro di cacao	Confezione	Codice d'ordine					
NUOVO Powerful **80-20NV**	♦♦♦	Intenso gusto di cacao. Elevatissimo contenuto di cacao	80,1% 44,3%	Callets™ - sacchetto da 2,5 kg Callets™ - sacchetto da 10 kg	80-20-44NV	•	•	•	•	•
Strong **70-30NV**	♦♦♦	Fondente, extra amaro. Alto contenuto di cacao	70,4% 38,8%	blocco - 5 kg Callets™ - sacchetto da 10 kg	70-30-38NV	•	•	•	•	•
	♦♦♦♦♦	Fondente, extra amaro. Alto contenuto di cacao	69,9% 43,0%	blocco - 5 kg	70-30-42NV	•				
Intense **60-40NV**	♦♦♦♦	Fondente e amaro. Alto contenuto di cacao	60,1% 38,9%	blocco - 5 kg Callets™ - sacchetto da 10 kg	60-40-38NV	•		•		•
Excellent **815NV**	♦♦♦	Gusto al cacao marcatamente amaro	56,8% 36,5%	blocco - 5 kg Callets™ - sacchetto da 10 kg	815NV	•	•	•	•	•
Select L**811NV**	♦	Gusto al cacao amaro ben bilanciato	47,8% 27,6%	blocco - 5 kg Callets™ - sacchetto da 10 kg	L811NV				•	•
Select D**811NV**	♦♦	Gusto al cacao amaro ben bilanciato	51,8% 33,3%	blocco - 5 kg	D811NV		•	•	•	•
Select **811NV**	♦♦♦	Gusto al cacao amaro ben bilanciato	53,8% 36,2%	blocco - 5 kg Callets™ - sacchetto da 10 kg	811NV	•	•	•	•	•
Select F**811NV**	♦♦	Gusto al cacao amaro ben bilanciato	51,0% 32,2%	blocco - 5 kg	F811NV		•	•	•	•
Select 4**811NV**	♦♦♦♦	Gusto al cacao amaro ben bilanciato	55,6% 38,7%	blocco - 5 kg	4811NV	•		•		•
Mild F**805NV**	♦♦	Gusto al cacao amaro completo	47,5% 31,0%	Callets™ - sacchetto da 10 kg	F805NV		•	•	•	•
Mild **805NV**	♦♦♦	Gusto al cacao amaro completo	50,7% 36,2%	blocco - 5 kg Callets™ - sacchetto da 10 kg	805NV	•	•	•	•	•
Mild 4**805NV**	♦♦♦♦	Gusto al cacao amaro completo	52,5% 38,0%	blocco - 5 kg Callets™ - sacchetto da 10 kg	4805NV	•		•		•

Scadenza: 24 mesi

♦ molto viscoso
♦♦♦♦♦ molto fluido

Praline a immersione | Corpi cavi | Praline a stampo | Coperture e ganache | Decorazione

* Calcolato secondo la direttiva UE 2000/36/CE

Cioccolato al latte

	Fluidità	Descrizione	Composizione* *Cacao (min.)* *Latte* *Burro di cacao*	Confezione	Codice d'ordine					
Select C**823NV**	♦♦	Gusto bilanciato di latte, cacao e caramello	31,7% 22,5% 28,1%	Callets™ - sacchetto da 10 kg	C823NV		●	●	●	●
Select **823NV**	♦♦♦	Gusto bilanciato di latte, cacao e caramello	33,6% 21,8% 30,2%	blocco - 5 kg Callets™ - sacchetto da 10 kg	823NV	●	●	●	●	●
Refined **826N-NV**	♦♦♦	Cremoso con un gusto di caramello	30,9% 21,1% 29,9%	blocco - 5 kg Callets™ - sacchetto da 10 kg	826N-NV	●	●	●	●	●
Excellent **845NV**	♦♦♦	Pieno gusto pronunciato al latte	32,7% 28,8% 29,0%	blocco - 5 kg	845NV	●	●	●	●	●
2865NV	♦♦♦♦	Gusto fresco. Ottimo per glassatura	35,5% 20,1% 32,2%	blocco - 5 kg	2865NV	●		●	●	●

Scadenza: 18 mesi

Cioccolato bianco

	Fluidità	Descrizione	Composizione* *Cacao (min.)* *Latte* *Burro di cacao*	Confezione	Codice d'ordine					
NUOVO **Velvet**	♦♦♦	Gusto intenso di latte fresco. Non troppo dolce	33,1% 22,9% 33,1%	Callets™ - sacchetto da 2,5 kg Callets™ - sacchetto da 10 kg	CHW-R2241NV	●	●	●	●	●
Excellent **WNV**	♦♦♦	Gusto cremoso al caramello	26,1% 30,4% 26,1%	blocco - 5 kg	WNV	●	●	●	●	●
Select **W2NV**	♦♦♦	Gusto al latte cremoso bilanciato	28,0% 23,0% 28,0%	blocco - 5 kg Callets™ - sacchetto da 10 kg	W2NV	●	●	●	●	●
Select 3**W2NV**	♦♦♦♦	Gusto al latte cremoso bilanciato	30,0% 22,3% 30,0%	blocco - 5 kg	3W2NV	●		●		●
Select 5**W2NV**	♦♦♦♦♦	Gusto al latte cremoso bilanciato	31,3% 21,9% 23,8%	Callets™ - sacchetto da 10 kg	5W2NV	●		●		●

Scadenza: 12 mesi

* Calcolato secondo la direttiva UE 2000/36/CE

Origine - gusti e aromi unici da rare varietà di cacao

Cioccolato fondente

	Fluidità	Descrizione	Composizione* Cacao (min.) Burro di cacao	Fave di cacao	Confezione	Codice d'ordine					
Ecuador	♦♦♦	Un aroma molto forte con fragranza di angelica, liquirizia e banana. Anche molto speziato	70,0% 41,4%	Prodotto con cacao Forastero Nacional	Callets™ - sacchetto da 2,5 kg	CHD-R731EQU	•	•	•	•	•
Sao Thomé	♦♦♦	L'aroma è leggermente speziato con note tostate e fragranza di caffè e more	70,0% 39,4%	Prodotto con cacao Forastero Amelonado	Callets™ - sacchetto da 2,5 kg	SAOTHOME	•	•	•	•	•
Ghana	♦♦♦♦	Un carattere ricco, speziato e al tempo stesso fruttato che richiama numerose varietà. Note di nocciole e castagne tostate	70,0% 43,6%	Prodotto con cacao Forastero Amelonado	Callets™ - sacchetto da 2,5 kg	CHD-P70GHA	•		•		•
Madagascar	♦♦♦	Un gusto potente. Note di mirtilli, liquirizia e caffè	67,0% 39,5%	Prodotto con una miscela di cacao Trinitario, Forastero e Criollo	Callets™ - sacchetto da 2,5 kg	CHD-Q67MAD	•	•	•	•	•
Grenade	♦♦♦	Estremamente delicato, con note di ibisco e lamponi	60,0% 37,8%	Prodotto con cacao Trinitario	Callets™ - sacchetto da 2,5 kg	GRENADE	•	•	•	•	•

Scadenza: 24 mesi

Cioccolato al latte

	Fluidità	Descrizione	Composizione* Cacao (min.) Latte Burro di cacao	Fave di cacao	Confezione	Codice d'ordine					
Arriba	♦♦♦	Cioccolato al latte delicato e al burro con note di yogurt e nocciola	39,0% 25,5% 33,9%	Prodotto con cacao Forastero Nacional	Callets™ - sacchetto da 2,5 kg	CHM-Q415AR	•	•	•	•	•
Java	♦♦♦	Un colore chiaro e note di vaniglia e caramello	32,0% 20,9% 29,6%	Prodotto con una miscela di cacao Forastero, Trinitario e Criollo	Callets™ - sacchetto da 2,5 kg	JAVA	•	•	•	•	•

Scadenza: 18 mesi

Finest Selection - potenza e concentrazione da speciali miscele di cacao

Cioccolato fondente

	Fluidità	Descrizione	Composizione* Cacao (min.) Burro di cacao	Fave di cacao	Confezione	Codice d'ordine					
Kumabo	♦♦♦	Cioccolato estremamente fondente, extra-amaro	80,4% 47,9%	Miscela di fave africane	Callets™ - sacchetto da 2,5 kg	CHD-H8047KMBNV	•	•	•	•	•
Satongo	♦♦♦	Cioccolato fondente, extra amaro	72,2% 44,2%	Miscela di fave africane	Callets™ - sacchetto da 2,5 kg	CHD-L7243STGNV	•	•	•	•	•
Fortina	♦♦♦	Cioccolato fondente, delicatamente amaro	65,1% 38,9%	Miscela di fave latino americane-asiatiche	Callets™ - sacchetto da 2,5 kg	CHD-Q6539FORNV	•	•	•	•	•

Scadenza: 24 mesi

Cioccolato Acticoa™ - cioccolato con potenti antiossidanti naturali

	Fluidità	Descrizione	Composizione* Cacao (min.) Latte Burro di cacao	Confezione	Scadenza	Codice d'ordine					
Acticoa™ fondente	♦♦	Cioccolato fondente dal sapore intenso e perfetto equilibrio. Alto livello di antiossidanti **Fabbisogno giornaliero consigliato: 8 g**	63,5% 33,6% -	Callets™ - sacchetto da 2,5 kg	24 mesi	CHD-Q65ACTICOA		•	•	•	•
Acticoa™ al latte	♦♦♦	Cioccolato al latte dal sapore molto equilibrato. Intenso e cremoso. Alto livello di antiossidanti **Fabbisogno giornaliero consigliato: 21 g**	38,5% 20,4% 28,2%	Callets™ - sacchetto da 2,5 kg	18 mesi	CHM-Q40ACTICOA	•	•	•	•	•
Stampo Acticoa™		Stampo di cioccolato con disegno della pianta del cacao Dimensioni: 10,2 cm x 12,2 cm x 0,5 cm Peso: ± 72 g (9 x 8 g)	- - -	Scatola da 10 stampi (5 placche con 2 tavolette)		MLD-CAL001-M00	Per ulteriori informazioni visitare www.acticoa.com				

* Calcolato secondo la direttiva UE 2000/36/CE

Cioccolato senza zuccheri aggiunti - tutta la dolcezza senza zucchero

	Fluidità	Descrizione	Composizione*	Confezione	Scadenza	Codice d'ordine					
Cioccolato fondente	♦♦♦	Cioccolato fondente con dolcificante, senza zuccheri aggiunti	53,9% cacao (min.) 36,1% burro di cacao 43,5% maltitolo 462 kcal/100 g (vs. 531 kcal/100 g rif. 811NV)	blocco - 5 kg	24 mesi	MALCHOC-D	•	•	•	•	•
Cioccolato al latte	♦♦♦	Cioccolato al latte con dolcificante, senza zuccheri aggiunti	33,9% cacao (min.) 21,5% latte 30,5% burro di cacao 42,0% maltitolo 495 kcal/100 g (vs. 560 kcal/ 100 g rif. 823NV)	blocco - 5 kg	18 mesi	MALCHOC-M	•	•	•	•	•
Cioccolato bianco	♦♦♦	Cioccolato bianco con dolcificante, senza zuccheri aggiunti	30,6% cacao (min.) 22,3% latte 30,6% burro di cacao 44,5% maltitolo 512 kcal/100 g (vs. 569 kcal/ 100 g rif. WNV)	blocco - 5 kg	12 mesi	MALCHOC-W	•	•	•	•	•

Cioccolato biologico - naturalmente buono!

Cioccolato biologico

	Fluidità	Descrizione	Composizione*	Confezione	Scadenza	Codice d'ordine					
Cioccolato fondente	♦♦♦	Cioccolato biologico fondente	56,5% cacao (min.) 35,1% burro di cacao	Callets™ - sacchetto da 20 kg	24 mesi	CHD-Q815NOP	•	•	•	•	•
Cioccolato al latte	♦♦♦	Cioccolato biologico al latte	35,3% cacao (min.) 18,0% latte 31,3% burro di cacao	Callets™ - sacchetto da 20 kg	18 mesi	CHM-Q825BIO	•	•	•	•	•

Cioccolato biologico del commercio equo

	Fluidità	Descrizione	Composizione*	Confezione	Scadenza	Codice d'ordine					
Cioccolato fondente	♦♦♦♦♦	Cioccolato biologico fondente del commercio equo	69,9% cacao (min.) 41,1% burro di cacao	Callets™ - sacchetto da 10 kg	24 mesi	CHD-P7142BNFT	•				
Cioccolato al latte	♦♦♦♦	Cioccolato biologico al latte del commercio equo	38,1% cacao (min.) 21,5% latte 34,4% burro di cacao	blocco - 5 kg	18 mesi	CHM-Q1223BFT	•		•		•
Cioccolato bianco	♦♦	Cioccolato biologico bianco del commercio equo	28,8% cacao (min.) 23,8% latte 28,8% burro di cacao	blocco - 5 kg	12 mesi	CHW-S2BFT		•	•	•	•

811NV, 823NV, W2NV e 70-30-38NV saranno presto disponibili come cioccolato del commercio equo

* Calcolato secondo la direttiva UE 2000/36/CE

Callets™ colorato e aromatizzato - sorprendete con colori e aromi nelle vostre creazioni

	Fluidità	Descrizione	Composizione*	Confezione	Scadenza	Codice d'ordine					
Caramel	♦♦♦	Cioccolato al latte con vero caramello	31,2% cacao (min.) 27,3% latte 30,2% burro di cacao	Callets™ - sacchetto da 2,5 kg	12 mesi	CHF-N3438CARA	•	•	•	•	•
Lemon	♦♦♦	Gusto di limone e colore verde	- - -	Callets™ - sacchetto da 2,5 kg	12 mesi	LEMON	•	•	•	•	•
Orange	♦♦♦	Gusto di arancia e colore arancione	- - -	Callets™ - sacchetto da 2,5 kg	12 mesi	ORANGE	•	•	•	•	•
Strawberry	♦♦♦	Gusto di fragola e colore rosa	- - -	Callets™ - sacchetto da 2,5 kg	12 mesi	STRAWBERRY	•	•	•	•	•
Honey	♦♦♦	100% cioccolato al latte con vero miele	32,8% cacao (min.) 21,8% latte 30,8% burro di cacao	Callets™ - sacchetto da 2,5 kg	12 mesi	CHF-Q1HONEY	•	•	•	•	•

Cioccolato per fontane - con burro di cacao aggiunto per una perfetta fluidità

	Fluidità	Descrizione	Composizione*	Confezione	Scadenza	Codice d'ordine	
Cioccolato fondente	♦♦♦♦♦	Cioccolato fondente per fontane con un gusto bilanciato tra il cacao e il dolce	56,9% cacao (min.) 40,6% burro di cacao	Callets™ - sacchetto da 2,5 kg	24 mesi	CHD-N811FOUNNV	• Cioccolato fondente e al latte per fontane o fondute di cioccolato • Perfetta fluidità grazie alla ricetta finemente bilanciata con extra burro di cacao • Servire semplicemente con frutta, torta a cubetti o pan di Spagna
Cioccolato al latte	♦♦♦♦♦	Cioccolato al latte per fontane con un gusto bilanciato di caramello	37,8% cacao (min.) 20,4% latte 34,7% burro di cacao	Callets™ - sacchetto da 800 g Callets™ - sacchetto da 2,5 kg	18 mesi	CHM-N823FOUNNV	

* Calcolato secondo la direttiva UE 2000/36/CE

Paste alla nocciola - prodotte con le migliori nocciole della natura

Pasta pura

	Descrizione	Composizione	Confezione	Codice d'ordine	
Pasta alla nocciola pura	100% pasta pura alla nocciola, non dolcificata	100% nocciole	secchio da 5 kg	PNP	• Perfetta per aromatizzare composizioni più dolci • Alta tostatura per un gusto marcato

Scadenza: 12 mesi

Pralinati alla nocciola

	Descrizione	Composizione	Confezione	Codice d'ordine	
Pralinato alla nocciola	Pralinato classico	49,5% nocciole 50,0% zucchero	secchio da 5 kg	PRA	• Prodotto con nocciole e mandorle di altissima qualità dalla Turchia e dalla California • Alta tostatura per un gusto marcato
Pralinato alla mandorla	Ricetta classica	46,5% mandorle 50,0% zucchero caramellato	secchio da 5 kg	PRAMA	

Scadenza: 12 mesi

Creme alla nocciola e gianduia

	Descrizione	Composizione	Confezione	Codice d'ordine	
Crema fondente alla nocciola	Farcitura alla nocciola	42,5% nocciole	cuvet da 5 kg	NCD	• Miscela di cioccolato e pasta alla nocciola • La combinazione ideale di raffinatezza e convenienza • Tagliare e rivestire oppure sbatterle in una farcitura aerata • Le creme sono leggermente più morbide nella consistenza
Crema bianca alla nocciola	Farcitura alla nocciola	40,5% nocciole	cuvet da 5 kg	NCB	
Gianduia fondente	Cioccolato gianduia	30,0% nocciole	cuvet da 5 kg	GIA-D2	
Gianduia bianca	Cioccolato gianduia	25,0% nocciole	cuvet da 5 kg	GIA	
			Scadenza: 18 mesi		

Creme alla nocciola: Miscela di 40% cioccolato e 60% nocciola
Gianduia: Miscela di 30% cioccolato e 70% nocciola

Farciture - squisite ganache dall'ottima consistenza, pronte all'uso

Ganache pronte per l'uso

	Descrizione	Composizione	Confezione	Codice d'ordine	
Creme a la Carte Basic	Ganache di cioccolato bianco dal gusto neutro	60,0% cioccolato 4,5% alcool	secchio da 5 kg	BASE-KREM	• Consistenza morbida, ricca • Farcitura pronta per l'uso per prodotti dolciari su stampo • Non serve temperare, riscaldare leggermente (<35°C) • Stabilità tecnica unica
Creme a la Carte Marc de Champagne	Ganache di cioccolato bianco con Marc de Champagne	60,0% cioccolato 4,5% alcool	secchio da 5 kg	CHAMP-KREM	
			Scadenza: 12 mesi		

Farciture pronte per l'uso

	Descrizione	Composizione	Confezione	Codice d'ordine	
Caramel Fill	Vero caramello	100% caramello	secchio da 5 kg	FWF-Z2CARA	• Caramel Fill: Vero caramello pronto per l'uso • Farciture Tintoretto: - Farciture pralinate pronte per l'uso - Ideale sia per riempire stampi di praline sia per le coperture
Tintoretto Base Bianca	Farcitura pralinata bianca dal gusto neutrale		cuvet da 5 kg	FNW-L0040	
			Scadenza: 12 mesi		

Glassa a specchio - la glassa pronta per l'uso con vero cioccolato

	Descrizione	Composizione	Confezione	Scadenza	Codice d'ordine	
ChocO'shine™	Glassa brillante di cioccolato fondente, pronta all'uso	41% cioccolato	secchio da 6 kg	10 mesi	FWD-41CHOCSH	• ChocO'shine™ è pronta per l'uso: riscaldatela e sarà pronta per essere applicata • Per una consistenza liquida facile da lavorare riscaldare fino a 40°C • ChocO'shine™ può essere congelata (applicare sempre su pasticcini surgelati)

Il tocco di rifinitura - con sfiziose decorazioni e consistenze croccanti

Consistenze croccanti

	Descrizione	Composizione	Confezione	Scadenza	Codice d'ordine	
Nibs di cacao	Semi di cacao tritati	100% fave di cacao	sacchetto da 800 g	24 mesi	NIBS-S502	• Un gusto che si sposa perfettamente con il cioccolato • Aggiunge più intensità e raffinatezza alle vostre creazioni
Pailleté Feuilletine	L'originale biscotto francese croccante	-	scatola da 2,5 kg	12 mesi	M-7PAIL	

Scagliette di cioccolato e vermicelli

	Descrizione	Composizione	Confezione	Scadenza	Codice d'ordine
Fondente piccolo	Scagliette di cioccolato fondente (1,5-2,7 mm)	100% cioccolato	sacchetto da 1 kg sacchetto da 5 kg	24 mesi	SPLIT-4-D
Al latte piccolo	Scagliette di cioccolato al latte (1,5-2,7 mm)	100% cioccolato	sacchetto da 1 kg sacchetto da 5 kg	18 mesi	SPLIT-4-M
Fondente	Vermicelli cioccolato fondente	100% cioccolato	sacchetto da 1 kg sacchetto da 5 kg	24 mesi	CHK-D
Al latte	Vermicelli cioccolato al latte	100% cioccolato	sacchetto da 1 kg sacchetto da 5 kg	18 mesi	CHK-M
Bianco	Vermicelli cioccolato bianco	100% cioccolato	sacchetto da 1 kg	12 mesi	CHK-W

- Prodotto da coperture di cioccolato Callebaut 100%
- Gusto e carattere superiori
- Aggiungete consistenza, aroma e aspetti sorprendenti a tartufi, praline etc. in qualsiasi momento

Crispearls™

	Descrizione	Composizione	Confezione	Scadenza	Codice d'ordine
Fondente	Perle di cioccolato fondente con cuore di cereali	85,0% cioccolato 15,0% croccante	sacchetto da 800 g	12 mesi	CED-CC-45CRISP
Al latte	Perle di cioccolato al latte con cuore di cereali	85,0% cioccolato 15,0% croccante	sacchetto da 800 g	12 mesi	CEM-CC-25CRISP
Bianco	Perle di cioccolato bianco con cuore di cereali	85,0% cioccolato 15,0% croccante	sacchetto da 800 g	12 mesi	CEW-CC-30CRISP

- Perle di cioccolato brillanti, decorative, croccanti
- Rimangono croccanti anche quando sono incluse nelle farciture
- Estrema lucidità, ottenuta naturalmente

Callets™ sensation

	Descrizione	Composizione*	Confezione	Scadenza	Codice d'ordine
Fondente	Perle lucide con il 100% di cioccolato fondente	51,9% cacao (min.)	sacchetto da 2,5 kg	24 mesi	CHD-SC-811NV
Al latte	Perle lucide con il 100% di cioccolato al latte	33,6% cacao (min.) 21,8% latte	sacchetto da 2,5 kg	18 mesi	CHM-SC-823NV
Marmorizzato	Perle lucide con una miscela di cioccolato bianco e fondente	-	sacchetto da 2,5 kg	12 mesi	CHM-SC-WDNV

- Prodotto da cioccolato Callebaut 100%
- Aspetto raffinato e gusto delizioso
- Perfetti per la decorazione
- Callets™ sensation sono l'ideale per la vendita

Boules di cioccolato

	Descrizione	Composizione*	Confezione	Scadenza	Codice d'ordine
Fondente	Gusci di cioccolato fondente	56,1% cacao (min.)	504 pz/scatola 1,56 kg	24 mesi	CHD-TS-25
Al latte	Gusci di cioccolato al latte	30,8% cacao (min.) 23,1% latte	504 pz/scatola 1,56 kg	18 mesi	CHM-TS-25
Bianco	Gusci di cioccolato bianco	30,0% cacao (min.) 22,3% latte	504 pz/scatola 1,56 kg	12 mesi	CHW-TS-25

- Ideale per rendere rotondi i tartufi e i lecca lecca
- La massima convenienza
- Aggiungete una copertura e rivestite o chiudete con il cioccolato temperato

* Calcolato secondo la direttiva UE 2000/36/CE

Ingredienti semifiniti - per maggiore gusto e colore

Massa di cacao

	Descrizione	Composizione	Confezione	Scadenza	Codice d'ordine	
CM	Massa di cacao	100% pura massa di cacao	blocco - 5 kg	24 mesi	CM-CAL	• Ideale per aromatizzare e controbilanciare la dolcezza nelle mousse, nelle crème etc. con un gusto più intenso e un colore di cioccolato più profondo

Burro di cacao

	Descrizione	Composizione	Confezione	Scadenza	Codice d'ordine	
CB	Burro di cacao	100% puro burro di cacao	secchio da 4 kg	24 mesi	CB	• Ideale per sciogliere gli agenti coloranti e per miscelare con cioccolato liquido per applicazioni con l'aerografo • Perfetto per aumentare la fluidità del cioccolato • Può essere utilizzato anche per temperare il cioccolato
NCB	Burro di cacao in Callets™	100% puro burro di cacao	secchio da 3 kg	24 mesi	NCB-HD03	
NCB	Burro di cacao in polvere Mycryo®	100% puro burro di cacao	barattolo da 600 g	12 mesi	NCB-HD706	• Per ulteriori informazioni sulla tempera del cioccolato con Mycryo®, visitare la sezione "Tecniche" del sito web Callebaut www.callebaut.com

Visitate Callebaut TV, il sito con filmati on-line per i professionisti

Callebaut TV aiuta gli chef con una serie di filmati, istruzioni su come raggiungere eccellenti risultati finali con il cioccolato Callebaut e con altri prodotti. Controllate i film demo su come prevenire la patina di grasso e zucchero, come rendere perfette le praline, le figure cave, Mycryo® etc.

www.callebaut.tv

CALLEBAUT TV
Perfecting your chocolate skills online

Perfezionate ulteriormente le vostre abilità alla Chocolate Academy

Nelle sue 12 Chocolate Academy situate in tutto il mondo, Callebaut organizza seminari e corsi di formazione tenuti da esperti cioccolatieri del settore. Per una descrizione completa di tutti i corsi, visitate www.callebaut.com

www.chocolate-academy.com

CHOCOLATE ACADEMY

CALLEBAUT
Passione per la vostra professione

Scoprite una grande fonte di ispirazione: **www.callebaut.com**

Barry Callebaut Italia SpA • Viale Milano Fiori - Strada 1 - Palazzo E/2 • 20090 Assago-Milano• Tel. +39 02 575 144 87 • Fax +39 02 575 183 51