CALLEBAUT

FINEST BELGIAN

CHOCOLATE

VELVET

PIÙ SAPORE DI LATTE

PIÙ INTENSO

MENO DOLCE

IL NUOVO FINISSIMO CIOCCOLATO BIANCO BELGA

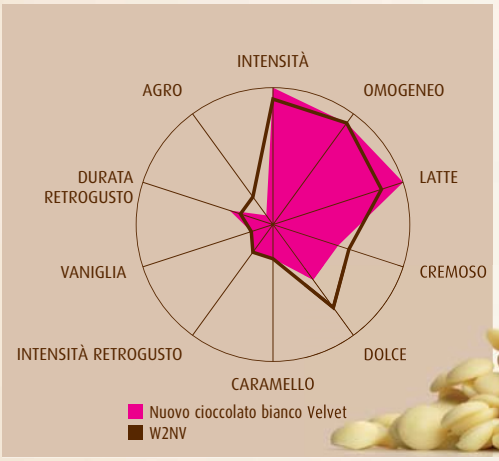
Velvet

Più sapore di latte, più intenso, meno dolce

È tempo di avere qualcosa in più. È tempo di conoscere un cioccolato bianco con un sapore più intenso di latte fresco e panna. Ed è anche tempo di scoprire qualcosa in meno: meno dolcezza, ma sufficiente per esaltare l'intensità. Scoprite Velvet – il nuovo cioccolato bianco.

La vellutata ricchezza del latte fresco

Velvet è il nuovissimo marchio di cioccolato bianco dal gusto unico. La sua misurata dolcezza perfeziona sensibilmente la raffinata intensità. Velvet possiede lo stesso invitante colore bianco come la W2.



Un nuovo gusto per la linea Top Line Callebaut

Con l'eccezionale sapore di latte e la moderata dolcezza, Velvet colma il vuoto nella nostra gamma di cioccolato bianco, mantenendo, al tempo stesso, il rinomato equilibrio che contraddistingue tutti i finissimi cioccolati belgi Callebaut.

La pienezza del puro velluto

Velvet è il cioccolato ideale da consumare puro, per soggetti cavi, tavolette, coperture, ecc., ma si presta splendidamente come cioccolato per dolci e prodotti di pasticceria che richiedono la cremosità del cioccolato bianco, seppur con una dolcezza misurata. Per ricette ispiranti (macaroon, mousse, praline...) visitate www.callebaut.com oppure consultare il rappresentante commerciale in loco.

♦♦♦ per risultati garantiti

Velvet ha fluidità medio-alta ♦♦♦, appositamente sviluppata per raggiungere la perfezione in una gamma incredibilmente vasta di applicazioni di pasticceria, confetteria e dessert, unita alla stessa lavorabilità garantita degli altri finissimi cioccolati belgi, quella per cui i professionisti scelgono Callebaut.

Dati tecnici

Nome	Descrizione	% cacao min.	% min. solidi del latte	Burro di cacao %	Fluidità	Disponibile in	Codice prodotto
Velvet	Cioccolato bianco dal gusto intenso e duraturo di latte fresco. Non troppo dolce.	33,1%	22,9%	34,5%	♦♦♦	Callets™ 2,5 kg	CHW-R2241NV