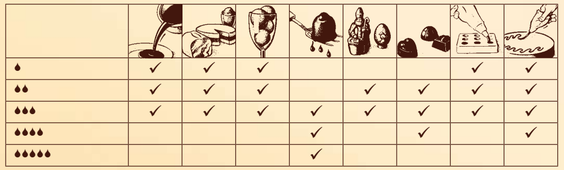
Coperture fondenti con vaniglia Bourbon naturale

Descrizione	Nome	Codice	Fluidità	Min. % cacao	Confezione
Il sapore di cacao più deciso	Strong	**70-30-38NV**	♠♠♠	70,4	Blocco – 5 kg Callets™ – sacco da 10 kg
Un gusto diverso e delicato	Refined	**5835NV**	♠♠♠♠	57,8	Blocco – 5 kg
Il sapore più raffinato	Excellent	**815NV**	♠♠♠	56,8	Blocco – 5 kg Callets™ – sacco da 10 kg
Sapore equilibrato	Select	**811NV**	♠♠♠	53,8	Blocco – 5 kg Callets™ – sacco da 10 kg
		D811NV	♠♠	51,8	Blocco – 5 kg
		L811NV	♠	47,8	Blocco – 5 kg
Sapore rotondo e delicato	Mild	**4805NV**	♠♠♠♠	52,5	Blocco – 5 kg Callets™ – sacco da 10 kg
		805NV	♠♠♠	50,7	Blocco – 5 kg Callets™ – sacco da 10 kg
		F805NV	♠♠	47,5	Blocco – 5 kg Callets™ – sacco da 10 kg



♠	✓	✓	✓				✓	✓
♠♠	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓
♠♠♠	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
♠♠♠♠				✓		✓		✓
♠♠♠♠♠				✓				

Callets™ sensation

Provate questa specialità con la forma e la brillantezza delle perle naturali. Prodotte con cioccolato Callebaut, con l'aggiunta di vaniglia Bourbon naturale.

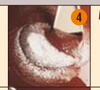
Nome	Codice	Min. % cacao	Min. % latte	Confezione
Callets™ sensation Fondente	**CHD-SC-811NV-556**	51,9	-	Callets™ – sacco da 2,5 kg
Callets™ sensation Latte	**CHM-SC-823NV-556**	33,6	21,8	Callets™ – sacco da 2,5 kg
Callets™ sensation Marmorizzato	**CHM-SC-WDNV-556**	-	-	Callets™ – sacco da 2,5 kg

Temperare o precristallizzare il cioccolato è più semplice e veloce con Callebaut Mycryo®

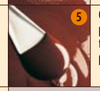
1. Sciogliere il cioccolato a 40-45°C (al microonde o a bagnomaria).

2. Lasciare raffreddare a temperatura ambiente a:
34°C per il cioccolato fondente
33°C per il cioccolato al latte, bianco o colorato.

3. Aggiungere 1% di burro di cacao Mycryo® o 10 g per 1 kg di cioccolato.



4. Mescolare bene.



5. Quando il cioccolato è perfettamente precristallizzato, mantenere la temperatura a 34°C per il fondente e a 33°C per quello al latte, bianco o colorato.

Callebaut Mycryo® è burro di cacao in polvere al 100% ed è disponibile in confezioni da 1,5 kg.

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

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

CALLEBAUT

Callebaut vi offre un vero e proprio bouquet

Il cioccolato Callebaut non è solo il risultato di una grande tradizione, ma è anche frutto dei migliori ingredienti offerti dalla natura. In ognuna delle nostre varietà di cioccolato potete assaporare le qualità più pregiate di fave di cacao, ingredienti selezionati e puro burro di cacao al 100%. E ora Callebaut si spinge oltre...

Per le sue varietà di cioccolato, Callebaut seleziona solo la migliore

Vaniglia naturale

Perché arricchiamo il nostro cioccolato con vaniglia Bourbon naturale?

- La vaniglia "Bourbon" naturale ha un aroma morbido, caldo e profondo arricchito da note di frutti tropicali.
- Accentua la **dolcezza** del **cioccolato fondente**.
- Esalta la **cremosità** del **cioccolato al latte e bianco**.
- Callebaut aggiunge il delicato e puro bouquet di **vaniglia Bourbon naturale a tutte le sue ricette di copertura al cioccolato.**
- È il nostro modo di **aiutare i professionisti** a scegliere solamente ingredienti di eccezionale qualità.
- Il vostro cioccolato mantiene esattamente lo **stesso codice di riferimento di prima, con l'aggiunta della sigla NV** (che indica l'aggiunta della vaniglia Bourbon naturale):
  - ad esempio, il cioccolato fondente Select 811 diventa Select 811NV
  - ad esempio, il cioccolato al latte Excellent 845 diventa Excellent 845NV

Esiste un abbinamento migliore della vaniglia Bourbon naturale con il cioccolato?

- Il baccello di vaniglia è il frutto di una pianta particolare della famiglia delle orchidee chiamata **Vanilla Planifolia**, che cresce solo nella fascia calda e umida dell'equatore.
- Come il cacao, anche la vaniglia è originaria del Messico. Essa veniva **utilizzata dagli Aztechi per esaltare il sapore della loro bevanda a base di cioccolato**.
- Oggi Callebaut torna ad abbinare la vaniglia Bourbon naturale al cioccolato.
- Le bacche di vaniglia Bourbon naturale selezionate da Callebaut per il suo cioccolato provengono principalmente dal **Madagascar e dalle isole Comore**, e sono rinomate per il **loro gusto raffinato e per la delicata dolcezza**.

Puro burro di cacao

Come fa Callebaut a garantire costantemente la sua rinomata qualità?

- Il cuore del cioccolato Callebaut rimane al 100% uguale a ciò che è sempre stato, **con il suo gusto tipico e le sue caratteristiche tecniche.**
- Callebaut continua a selezionare solo le **varietà più pregiate di fave di cacao** per le sue ricette al cioccolato, realizzate con **puro burro di cacao al 100%**! Il burro di cacao puro contribuisce ad accentuare il gusto, la croccantezza e la splendida lucentezza del vero cioccolato.

Coperture al latte con vaniglia Bourbon naturale

Descrizione	Nome	Codice	Fluidità	Min. % cacao	Min % latte	Confezione
Sapore equilibrato	Select	**C823NV**	♠♠	31,7	22,5	Callets™ – sacco da 10 kg
Un gusto diverso e delicato	Refined	**826N-NV**	♠♠♠	30,9	21,1	Blocco – 5 kg Callets™ – sacco da 10 kg
Il sapore più raffinato	Excellent	**845NV**	♠♠♠	32,7	28,8	Blocco – 5 kg
Morbido e dolce	Silky	**2865NV**	♠♠♠♠	35,6	20,1	Blocco – 5 kg

Coperture bianco con vaniglia Bourbon naturale

Descrizione	Nome	Codice	Fluidità	Min. % cacao	Min % latte	Confezione
Sapore equilibrato	Select	**3W2NV**	♠♠♠♠	30,0	22,3	Blocco – 5 kg
		W2NV	♠♠♠	28,0	23,0	Blocco – 5 kg Callets™ – sacco da 10 kg
		5W2NV	♠♠♠♠	32,8	21,9	Callets™ – sacco da 10 kg

Coperture "Pure Origine" con vaniglia Bourbon naturale

Descrizione	Nome	Codice	Fluidità	Min. % cacao	Min. % latte	Confezione
Cioccolato fondente d'origine con delicati accenti floreali	Grenade	**GRENADE**	♠♠♠	60,0	-	Callets™ – sacco da 2,5 kg
Cioccolato fondente d'origine con un bouquet aromatico di erbe e fiori secchi	Sao Thomé	**SAOTHOME**	♠♠♠	70,0	-	Callets™ – sacco da 2,5 kg
Cioccolato al latte d'origine con delicato gusto di caramello	Java	**JAVA**	♠♠♠	32,9	20,9	Callets™ – sacco da 2,5 kg

Coperture senza zucchero aggiunto con vaniglia Bourbon naturale

Descrizione	Nome	Codice	Fluidità	Min. % cacao	Min. % latte	Confezione
Senza zucchero aggiunto	No sugar added	**MALCHOC-D**	♠♠♠	53,9	-	Blocco – 5 kg
		MALCHOC-M	♠♠♠	33,9	21,5	Blocco – 5 kg
		MALCHOC-W	♠♠♠	30,6	22,3	Blocco – 5 kg