



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 BOTTONI Easy Melt - Gluten Free									
	E2779	El Salvador Usulutàn Fondente 65% e.c.	<u>Descrizione:</u> cioccolato fondente aromatico, con una nota intensa di noce e fragranze floreali e fruttate. <u>Applicazione:</u> praline, pasticcini, desserts, gelati, glassatura torte, ganache.	39-41%		Nat. Van.	2,5	Sacco carta alluminio	4 x 2,5
	E2780	D.R. Congo Okapi Fondente 65% e.c.	<u>Descrizione:</u> cioccolato fondente intenso con note erbacee e con un aroma di spezie e frutta secca. <u>Applicazione:</u> praline, pasticcini, desserts, gelati, glassatura torte, ganache.	39-41%		Nat. Van.	2,5	Sacco carta alluminio	4 x 2,5
LINEA CIOCCOLATO FONDENTE IN BOTTONI Easy Melt - Gluten Free									
	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>Applicazione:</u> glassatura torte, pasticcini, dessert, praline, snack, tavolette	43-45%		Nat. Van.	5	Sacco carta alluminio	2 x 5
	E2760			43-45%		Nat. Van.	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>Applicazione:</u> glassatura torte, pasticcini, dessert, praline, tavolette.	39-41%		Nat. Van.	5	Sacco carta alluminio	2 x 5



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
	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>Applicazione:</u> ganache, glassatura torte, mousse, praline, dessert, pasticcini, corpi cavi, tavolette.	36-38%		Nat. Van.	2,5	Sacco carta alluminio	4 x 2,5
	E2403			36-38%		Nat. Van.	5	Sacco carta alluminio	2 x 5
	E2404			36-38%		Nat. Van.	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. <u>Applicazioni:</u> glassatura torte, mousse, praline, dessert, pasticcini, corpi cavi.	34-36%		Nat. Van.	5	Sacco carta alluminio	2 x 5
	E2559			34-36%		Nat. Van.	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 BOTTONI Easy Melt - Gluten Free									
	E2406	Milk Inspiration Latte 32% e.c.	<u>Descrizione:</u> cioccolato al latte dal gusto pronunciato e deciso e al contempo e dolce. <u>Applicazione:</u> barrette, corpi cavi, dessert, torte, pasticcini, tavolette.		32-34%	Nat. Van.	5	Sacco carta alluminio	2 x 5
	E2407				32-34%	Nat. Van.	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>Applicazione:</u> praline, barrette, corpi cavi, dessert, mousse, pasticcini.		35-37%	Nat. Van.	2,5	Sacco carta alluminio	4 x 2,5
	E2408				35-37%	Nat. Van.	5	Sacco carta alluminio	2 x 5
	E2560				35-37%	Nat. Van.	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 BIANCO IN BOTTONI Easy Melt - Gluten Free									
	E2628	White Obsession Bianco 30%	<u>Descrizione:</u> ricco e cremoso cioccolato bianco con un bilanciamento perfetto di dolcezza e di latte. <u>Applicazione:</u> glassatura torte, mousse, dessert, praline, tavolette.		36%	Nat. Van.	2,5	Sacco carta alluminio	4 x 2,5
	E2411				36%	Nat. Van.	5	Sacco carta alluminio	2 x 5
	E2561				36%	Nat. Van.	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>Applicazione:</u> mousse, dessert, praline, corpi cavi, pasticcini, barrette.		33%	Nat. Van.	5	Sacco carta alluminio	2 x 5
	E2410				33%	Nat. Van.	10	Sacco carta alluminio	2 x 10
CIOCCOLATO BIANCO AL CAMELLO IN BOTTONI Easy Melt - Gluten Free									
	E3700	Euphoria White Caramello 31%	<u>Descrizione:</u> ricco ed intenso caramello con note di biscotto e un retrogusto finale salato. <u>Applicazione:</u> ganache, mousse, dessert, praline, corpi cavi, pasticcini, torte.		37%		2,5	Sacco carta alluminio	4 x 2,5
	E3701				37%		5	Sacco carta alluminio	2 x 5
	E3702				37%		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
CACAO IN POLVERE E BURRO DI CACAO - Gluten Free									
	E2464	Cacao in polvere solubile Red Brown 22/24%	<u>Descrizione e applicazione:</u> cacao multiuso per pasticceria, gelateria e prodotti da forno.				1	Sacco carta alluminio	18 x 1
	E3046						5	Sacco carta alluminio	4 x 5
	E2465	Burro di cacao deodorizzato in bottoni da Ø12mm Easy melt	<u>Descrizione:</u> burro di cacao deodorizzato modellato in piccoli bottoni. <u>Applicazione:</u> praline, ganache, gelati.				3	Secchiello	4 x 3
LINEA CIOCCOLATO GOCCINE - CHUNKS - BATONS - Gluten Free									
	E2502	Goccine cioccolato fondente 48% 7500pcs/kg	<u>Descrizione:</u> cioccolato BAKE STABLE resistente alla cottura e alle alte temperature. <u>Applicazione:</u> prodotti da forno, biscotti, creme, mousse, gelateria.	25-27%		Nat. Van.	10	Cartone	10
	E2503	Goccine cioccolato latte 7500pcs/kg		25-27%	Nat. Van.	10	Cartone	10	
	E2504	Goccine cioccolato bianco 7500pcs/kg		27-29%	Nat. Van.	10	Cartone	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
	E2505	Chunks cioccolato fondente 48% 10x10x4mm	<p><u>Descrizione:</u> cioccolato BAKE STABLE resistente alla cottura e alle alte temperature.</p> <p><u>Applicazione:</u> torte, prodotti da forno, gelateria, mix cereali.</p>	25-27%		Nat. Van.	8	Cartone	8
	E2506	Chunks cioccolato al latte 10x10x4mm		25-27%	Nat. Van.	8	Cartone	8	
	E2507	Chunks cioccolato bianco 10x10x4mm		27-29%	Nat. Van.	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.</p> <p><u>Applicazione:</u> prodotti da forno</p>	26-28%		Nat. Van.	1,65	Cartone	12 x 1,65
	E3400	Crema pralinata alle nocciole 65%	<p><u>Descrizione:</u> crema dal colore dorato con una texture vellutata.</p> <p><u>Applicazione:</u> ganache, mousse, torte, dessert, praline, tavolette.</p>				5	Secchiello	2 x 5



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
CRÊPES DENTELLES									
	E2563	Crispy Crunchies 	<p><u>Descrizione:</u> scaglie dorate croccanti di crêpes dentelles.</p> <p><u>Applicazione:</u> dessert, praline, torte, pasticcini, gelateria, barrette.</p>			Caramello	2	Scatola	4 x 2