



NOTRE ASSORTIMENT DE CHOCOLATS DE COUVERTURE

Désignation	Référence	Unité de vente	Ingrédients*	Description du produit	Utilisation
IVORY COAST 55% Chocolat de couverture noir Côte d'Ivoire 55%	721 015	12,5 kg (5 x 2,5 kg)	55 % Cacao 45 % Sucre	Chocolat de couverture noir de qualité supérieur à base de pâte de cacao de Côtes d'Ivoire. Produit à base de beaucoup de pâte de cacao et peu de beurre de cacao. Très belle fonte, et goût chocolaté intense. Couleur brune foncée, fluidité épaisse	Idéal pour préparation de ganaches, truffes, copeaux et décors divers, préparation de glaçages chocolat, biscuits et aromatisation de pâtes jaunes.
	721 112	1 x 10 kg Palets	34 % Beurre de cacao Extrait naturel de vanille		
IVORY COAST 60% Chocolat de couverture noir Côte d'Ivoire 60%	722 015	12,5 kg (5 x 2,5 kg)	60 % Cacao 40 % Sucre 39 % Beurre de cacao	Chocolat de couverture noir, pourcentage important de pâte et beurre de cacao origine Côte d'Ivoire, brillance pure, le goût de cacao bien prononcé, couleur bien foncé, fluidité standard.	Enrobages pour pralines de chocolat, gâteaux, pâtisseries, pour fourrages et ganaches. Moulage de formes
	722 112	1 x 10 kg Palets	Extrait naturel de vanille		
	722 125	4 x 2,5 kg Palets			
IVORY COAST SR Chocolat de couverture noir Côte d'Ivoire 60%	723 015	12,5 kg (5 x 2,5 kg)	60 % Cacao 40 % Sucre 42 % Beurre de cacao	Chocolat de couverture noir, pourcentage important de pâte et beurre de cacao origine Côte d'Ivoire, brillance pure, le goût de cacao bien prononcé, couleur bien foncé, fluidité standard.	Enrobages minces et subtils Pour pralines, tartes, pâtisseries. Moulage de petites tailles. Décorations.
FEHMARN Chocolat de couverture noir Ghana 60%	727 015	12,5 kg (5 x 2,5 kg)	60 % Cacao 40 % Sucre 39 % Beurre de cacao	Chocolat de couverture noir, pâte et beurre de cacao du Ghana de haute qualité bien répartis, brillance pure, le goût fin et corsé du chocolat. fluidité standard, notre préféré.	Couches pour pralines, tartes, pâtisseries, crèmes, fourrages, ganache. Moulage de formes moyennes à grandes, décors.
	727 112	1 x 10 kg Palets	Extrait naturel de vanille		
	727 125	4 x 2,5 kg Palets			
DAHME Chocolat de couverture noir Ghana 60%	729 015	12,5 kg (5 x 2,5 kg)	60 % Cacao 40 % Sucre 42 % Beurre de cacao	Chocolat de couverture noir, pâte et beurre de cacao de grande qualité origine Ghana. Part importante de beurre de cacao. Brillance pure, goût équilibré fin et corsé, fluidité standard.	Enrobages minces et subtils Pour pralines, tartes, pâtisseries. Moulage de petites tailles. Décorations.
	729 112	1 x 10 kg Palets	Extrait naturel de vanille		
STOCKELSDORF Chocolat de couverture noir Ghana 65%	735 015	12,5 kg (5 x 2,5 kg)	65 % Cacao 35 % Sucre 41 % Beurre de cacao	Chocolat de couverture noir. Importante part de pâte de cacao de grande qualité origine Ghana. Part de sucre plus faible, brillance pure, le goût subtil et corsé du chocolat, fluidité standard.	Glaçage pour entremets, pralines, pâtisseries, fourrages, ganache. Moulage de formes moyennes à grandes.
PLÖN Chocolat de couverture noir Ghana 70%	742 015	12,5 kg (5 x 2,5 kg)	70 % Cacao 30 % Sucre 45 % Beurre de cacao	Chocolat de couverture noir, importante part de pâte et de beurre de cacao de grande qualité origine Ghana. Très faible teneur en sucre. Brillance pure, le goût subtil et corsé du chocolat, très liquide.	Enrobages minces pour pralines, tartes. Moulage de petites tailles. Décorations subtiles.
	742 112	1 x 10 kg Palets	Extrait naturel de vanille		
GHANA 85% Chocolat de couverture noir Ghana Suprême 85%	745 125	4 x 2,5 kg Palets	85 % Cacao 15 % Sucre 50 % Beurre de cacao	Chocolat de couverture noir, importante part de pâte et beurre de cacao de grande qualité origine Ghana. Très faible teneur en sucre. Brillance pure, goût subtil et corsé du chocolat. Fluidité standard.	Enrobages minces pour pralines, entremets. Moulage de petites tailles. Décorations subtiles. Production de tablettes de chocolat.





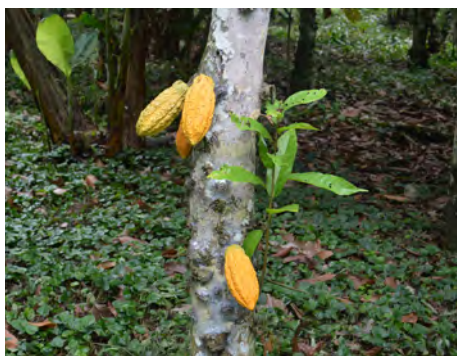
Désignation Référence Unité de vente Ingrédients* Description du produit Utilisation

Chocolats de couverture noirs nobles

TRAVEMÜNDE Chocolat de couverture noir noble 60%	750 015	12,5 kg (5 x 2,5 kg)	60 % Cacao 40 % Sucre 40 % Beurre de cacao Extrait naturel de vanille	Chocolat de couverture noble foncé de toute première catégorie, fabriqué avec les variétés de haute qualités Arriba, Venezuela et Trinidad. Brillance pure, goût savoureux, doux et fin du chocolat, fluidité standard.	Trempage de pralines, glaçage d'entremets, confiseries et pâtisseries, fabrication de fourrages fins au praliné, ganaches, crèmes, pâte de truffes, fourrages, figurines, tablettes, confiseries fines de toutes sortes.
	750 125	4 x 2,5 kg Palets			
RATZEBURG Chocolat de couverture noir noble 70%	752 015	12,5 kg (5 x 2,5 kg)	70 % Cacao 30 % Sucre 42 % Beurre de cacao Extrait naturel de vanille	Chocolat de couverture noble foncé de toute première catégorie, part importante de cacao, fabriqué avec les variétés de haute qualités Arriba, Venezuela et Trinidad. Brillance pure, le goût prononcé, savoureux et fin du chocolat, fluidité standard.	Trempage de pralines, glaçage d'entremets, confiseries et pâtisseries, fabrication de fourrages fins au praliné, ganaches, crèmes, pâte de truffes, fourrages, figurines, tablettes, confiseries fines de toutes sortes.
	752 125	4 x 2,5 kg Palets			

Chocolats de couverture lait

TIMMENDORF Chocolat de couverture au lait noble 42%	758 015	12,5 kg (5 x 2,5 kg)	42 % Cacao 39 % Matières grasses Extrait naturel de vanille	Chocolat de couverture noble au lait entier fabriqué avec les variétés de haute qualités Arriba, Venezuela et Trinidad, lait entier en poudre. Brillance pure, teinte sombre, goût puissant du chocolat, fluidité standard.	Trempage de pralines, glaçage d'entremets, confiseries et pâtisseries, fabrication de fourrages fins au praliné, ganaches, crèmes, pâte de truffes, fourrages, figurines, tablettes, enrobages pour pralines, tartes, moulage de formes, confiseries fines de toutes sortes.
	758 015	4 x 2,5 kg Palets			
RÜGEN Chocolat de couverture au lait noble 40%	759 015	12,5 kg (5 x 2,5 kg)	40 % Cacao 40 % Matières grasses Extrait naturel de vanille	Chocolat de couverture noble au lait entier fabriqué avec les variétés de qualités Arriba, Venezuela et Trinidad. Brillance pure, teinte marron moyen, goût agréable du chocolat et de lait, fluidité standard.	
	759 015	4 x 2,5 kg Palets			
GRÖMITZ Chocolat de couverture au lait noble 38%	760 015	12,5 kg (5 x 2,5 kg)	38 % Cacao 38 % Matières grasses Extrait naturel de vanille	Chocolat de couverture noble au lait entier de grande qualité. Fin, doux et très clair, brillance pure, teinte claire, note douce de chocolat avec une note agréable de lait entier. Fluidité standard et universelle.	
	760 112	1 x 10 kg Palets			
	760 125	4 x 2,5 kg Palets			
MALENTE Chocolat de couverture au lait noble 38%	765 015	12,5 kg (5 x 2,5 kg)	38 % Cacao 41 % Matières grasses Extrait naturel de vanille	Chocolat de couverture noble au lait entier de grande qualité. Fin, doux et très clair. Brillance pure, teinte très claire, goût doux du chocolat avec une note agréable de lait entier, fluide.	
	765 125	4 x 2,5 kg Palets			
GHANA SELECTION Chocolat de couverture au lait Ghana	761 015	12,5 kg (5 x 2,5 kg)	43 % Cacao 40 % Matières grasses Extrait naturel de vanille	Chocolat de couverture au lait entier fabriqué avec cacao de Ghana, beurre de cacao et de lait entier en poudre, brillance pur, goût prononcé, teinte brun foncé de chocolat au lait, fluidité moyenne.	
IVORY COAST MILK Chocolat de couverture au lait entier 35,5%	763 015	12,5 kg (5 x 2,5 kg)	35,5 % Cacao 37% Matières grasses	Chocolat de couverture au lait entier fabriqué avec le cacao Forastero de Côte d'Ivoire et du lait entier en poudre, brillance pure, goût équilibré de chocolat au lait entier avec une note délicate de caramel; teinte marron moyen, fluidité universelle	
	763 112	1 x 10 kg Palets			





Désignation Référence Unité de vente Ingrédients* Description du produit Utilisation

Chocolats de couverture nobles d'origine pure

ARRIBA 63% Chocolat de couverture noir d'origine pure Arriba 63%	753 125	4 x 2,5 kg Palets	63 % Cacao 37 % Sucre 40 % Beurre de cacao	Chocolat de couverture noble au lait entier fabriqué avec la variété de cacao Arriba, sélection des hauts plateaux d'équateur. De grande qualité, fin, doux, sa note florale et une note de fruits tropicaux, donnent à ce chocolat de couverture une richesse exceptionnel et une durée gustative en bouche supérieure.	Utilisable en trempage de pralinés. S'apprécie également en dégustation, tel quel. S'accommode également parfaitement avec d'autres matières premières de qualité pour la production de pâtisseries d'excellence.
RIO CARIBE 67% Chocolat de couverture noir d'origine pure Rio Caribe 67%	754 125	4 x 2,5 kg Palets	67 % Cacao 33 % Sucre 41 % Beurre de cacao	Origine supérieure pour ce chocolat de couverture dont les cabosses proviennent de la variété Rio Caribe. Goût typique venue du sud du Venezuela. Ces fèves de cacao offrent un arôme judicieusement équilibré. Chocolat de couverture exceptionnel ayant une durée gustative en bouche supérieure.	
TRINIDAD 72% Chocolat de couverture noir d'origine pure Trinidad 72%	755 125	4 x 2,5 kg Palets	72 % Cacao 28 % Sucre 42 % Beurre de cacao	Origine Trinidad noble des fèves de cacao pour ce chocolat de couverture noir de qualité suprême. Ce chocolat de couverture, avec ces 72% de cacao vous emporte vers des niveaux de qualité supérieurs, un produit de caractère en somme.	
RIO CARIBE 47% Chocolat de couverture au lait d'origine pure Rio Caribe 47%	767 125	4 x 2,5 kg Palets	47 % Cacao 41 % Matières grasses	Origine fine et pure pour ce chocolat de couverture au lait conçu à base de fèves de cacao Rio Caribe cultivés dans le sud du Venezuela. Ce chocolat de couverture bénéficie d'un arôme charpenté ainsi que d'une élégante combinaison d'arômes intenses et harmonieux. A essayer absolument.	

Chocolat ivoire

SCHOK WEISS Chocolat blanc 33%	776 015	12.5 kg (5 x 2,5 kg)	33 % Cacao 39,5 % Matières grasses Extrait naturel de vanille	Chocolat blanc à base de lait entier frais et de beurre de cacao de grande qualité. Brillance pure, teinte jaune pâle. Goût lacté agréable, fluidité standard.	Enrobages pour pralines, tartes, confiseries, pâtisseries, fabrication de fourrages, ganaches, truffes, crèmes, fourrage au praliné, figurines creuses, tablettes, décors, chocolat râpé, confiseries fines de toutes sortes.
	776 112	1 x 10 kg Palets			
	776 125	4 x 2,5 kg Palets			





Désignation Référence Unité de vente Ingrédients* Description du produit Utilisation

Chocolats de couverture bio

BIO DUNKEL 60% Chocolat de couverture noir bio 60%	788 015	12,5 kg (5 x 2,5 kg)	60 % Cacao 40 % Sucre de cannes brut 42 % Beurre de cacao Matières premières issu de l'agriculture bio contrôlée.	Chocolat de couverture bio de qualité supérieur, pourcentage de pâte de cacao et de beurre de cacao bio important. Fonte rapide, arôme chocolat puissant, utilisation universelle.	Enrobages pour pralines, tartes confiseries, pâtisseries ; fourrages, crèmes, pâte de truffes, ganache, figurines creuses, décors, tablettes.
BIO DUNKEL 70% Chocolat de couverture noir bio 70%	789 015 789 015	12,5 kg (5 x 2,5 kg) 4 x 2,5 kg Palets	70 % Cacao 30 % Sucre de cannes brut 45 % Beurre de cacao Matières premières issu de l'agriculture bio contrôlée.	Chocolat de couverture noir issu de l'agriculture biologique. Part importante de pâte et de beurre de cacao biologique de grande qualité. Brillance pure, goût fin et corsé du chocolat, fluidité standard.	
BIO VOLLMILCH Chocolat de couverture au lait bio 44%	769 015 769 015	12,5 kg (5 x 2,5 kg) 4 x 2,5 kg Palets	44 % Cacao 44 % Matières grasses Matières premières issu de l'agriculture bio contrôlée.	Chocolat de couverture au lait entier issu de l'agriculture biologique, fabriqué à base de la pâte de cacao, de lait entier, de sucre de canne certifié d'origine biologique de grande qualité. Brillance pure, goût agréable du chocolat au lait, teinte marron moyen, fluidité standard.	
BIO WEISS Chocolat blanc bio 38%	779 015 779 015	12,5 kg (5 x 2,5 kg) 4 x 2,5 kg Palets	38 % Cacao 43,5 % Matières grasses Matières premières issu de l'agriculture bio contrôlée.	Chocolat blanc biologique. Produit avec du lait entier frais, du sucre de canne, et du beurre de cacao biologique de qualité supérieure. Teinte jaune pâle tendre, goût crémeux agréable, fluidité universelle.	



Pâte de cacao / Beurre de cacao

KAKAOMASSE Pâte de cacao Lubeca	775 006	4 kg (2 x 2 kg)	100 % Pâte de cacao	Pâte de cacao produite à partir de fèves de cacao de grandes origines Ghana. Degré de torréfaction moyen, texture fine, teinte marron très foncé, goût très fin et corsé.	Pour la fabrication et l'assaisonnement de crèmes au chocolat, ganache, fourrages au chocolat.
KAKAOBUTTER Beurre de cacao comprimé	777 110	6,25 kg Palets	100 % Beurre de cacao	Beurre de cacao désodorisé de grande qualité, teinte jaune très pâle, goût pur et sacré.	En addition pour des couvertures (importante fluidité), glaçage de figurines en pâte d'amandes, tartes et décorations en pâte d'amandes.

*Ingrédients :

Ces ingrédients sont les principaux. La liste complète des ingrédients reste disponible sur l'étiquette de chaque produit et sur les fiches techniques mises à votre disposition.