

MÁS QUE CHOCO- LATE DESDE 1872

CATÁLOGO
DE PRODUCTOS



DESDE 1872

www.chocovic.es





CHOCOVIC, MÁS QUE CHOCOLATE DESDE 1872

La tradición, la experiencia, el servicio y la vocación se fusionan en Chocovic con el fin de ofrecerle una amplia gama de productos que le permita crear cualquier tipo de elaboración.

Desde 1872, Chocovic se dedica a la fabricación de chocolate y derivados del cacao para todo tipo de usos profesionales ofreciendo productos de excelente calidad especialmente creados para facilitar el trabajo diario de los profesionales.

Los años de dedicación plena al mundo del cacao hacen que hoy en día Chocovic sea sinónimo de prestigio y confianza profesional.



CHOCOLATE ACADEMY™ CENTRO DE FORMACIÓN

La CHOCOLATE ACADEMY™ centro de formación, fuente de inspiración y aprendizaje es un claro reflejo de la innovación y la tradición culinaria de hoy en día. La CHOCOLATE ACADEMY™, ofrece formación práctica y teórica para cualquier tipo de profesional: pasteleros, panaderos, artesanos, chocolateros,...

Venga a nuestras instalaciones a formarse profesionalmente, aprender nuevas recetas y técnicas y a gozar de unas jornadas de auténtico lujo culinario.

Para más información sobre los cursos e inscripciones, visite:
www.chocolate-academy.com



SOPORTE TÉCNICO Y PROFESIONAL

Raúl Bernal, Asesor Técnico de Chocovic es un gran apasionado de su oficio y sobretodo del Chocolate. En Septiembre de 2012 entró a formar parte de la CHOCOLATE ACADEMY™, como Técnico de Chocovic, ofreciendo soporte técnico y profesional e impartiendo demostraciones y cursos con la finalidad de promocionar los productos Chocovic.

Chocovic también cuenta con un equipo de Embajadores; grandes profesionales que aportan innovación y profesionalidad,... Una verdadera fuente de inspiración e innovación que comparten con todos los profesionales los secretos de trabajar con los productos de Chocovic.

01 / CHOCOLATES CON CARACTER PROPIO



— Origen Único

Chocolates elaborados con cacao fino "puro origen", sin mezclas. Cada chocolate posee un sabor, color y aroma totalmente diferenciado, dependiendo del origen geográfico del haba de cacao. Percibirá incluso las diferencias existentes entre cosechas, lo que hace de estos chocolates productos vivos e irrepetibles.

— Selváticas

Chocolates con gustos exóticos, casi enigmáticos. Con la gama SELVÁTICAS queremos revivir los sorprendentes y extraordinarios sabores que cautivaron en su día tanto a los Dioses como el pueblo Tolteca y les proponemos un agradable viaje gustativo inspirado en los bosques más frondosos de las Selvas Tropicales originarios del cacao.

— Selección

Con la gama SELECCIÓN revivirá los sabores tradicionales del chocolate negro, con leche y blanco. Chocolates confeccionados a partir de la selección de los mejores cacaos con los que conseguirá un resultado impecable en sus elaboraciones.

 **CHOCOVIC**

Chiboust de Maragda, cremoso de frutos rojos y prensado de chocolate.



Origen Único

Producto	Descripción	Aplicaciones	Código SAP	Formato	Packaging	Cacao min.	Grasa total	Fluidez
OCUMARE	Chocolate negro elaborado con cacao de Venezuela.		CHD-Q76OCUM-T59	Gotas	2 bolsas de 5kg	71,1%	40,6%	◆◆◆
GUARANDA	Chocolate negro elaborado con cacao de Ecuador.		CHD-R58GUAR-T59	Gotas	2 bolsas de 5kg	70,9%	39,6%	◆◆◆
SAMBIRANO	Chocolate negro elaborado con cacao de Madagascar.		CHD-Q80SAMB-T59	Gotas	2 bolsas de 5kg	71,0%	40,7%	◆◆◆

Selváticas

Producto	Descripción	Aplicaciones	Código SAP	Formato	Packaging	Cacao min.	Min. leche	Grasa total	Fluidez
TAKARAN	Chocolate negro de sabor potente y notas de fruta ácida.		CHD-O82TAKA-T59	Gotas	2 bolsas de 5kg	75,0%	-	45,3%	◆◆◆◆
KENDARIT	Chocolate negro con cacao fino y notas de fruta ácida.		CHD-Q63KEND-T59	Gotas	2 bolsas de 5kg	60,0%	-	36,4%	◆◆◆
JAINE	Chocolate blanco con un sabor ácido muy especial.		CHF-O33JAIN-T59	Gotas	2 bolsas de 5kg	32,3%	19,3%	35,9%	◆◆◆◆

Selección

Producto	Descripción	Aplicaciones	Código SAP	Formato	Packaging	Cacao min.	Min. leche	Grasa total	Fluidez
MARAGDA	Chocolate negro con un fuerte y puro sabor y un ligero punto de acidez.		CHD-TA-200MARA-863	Tabletas	5 flowpacks de 1kg	70,0%	-	41,3%	◆◆◆◆
			CHD-O68MARA-T59	Gotas	2 bolsas de 5kg				
JADE	Chocolate con leche con un dominante sabor láctico, dulce. Nuevo proceso de producción, mejor atemperado.		CHM-TA-200JADE-863	Tabletas	5 flowpacks de 1kg	38,8%	18,8%	37,9%	◆◆◆◆
			CHM-O93JADE-T59	Gotas	2 bolsas de 5kg				
OPAL	Chocolate blanco de fundición rápida y homogénea y un predominante sabor a leche, dulce con notas de vainilla. Nuevo proceso de producción, mejor atemperado.		CHW-TA-200OPAL-863	Tabletas	5 flowpacks de 1kg	30,3%	25,5%	38,8%	◆◆◆◆
			CHW-O35OPAL-T59	Gotas	2 bolsas de 5kg				

02/ CHOCOLATE



— Chocovic elabora una amplia gama de chocolates negros, con leche y blancos con distintos porcentajes de cacao y sabores, ideales para ser usados en pastelerías, panaderías y chocolaterías.

— La estrecha colaboración de R&D y Producción, han permitido mejorar el proceso productivo. Consiguiendo mejorar el atemperado, en especial de los chocolates con leche y blancos.



Pan de especias e higos.



Coberturas de chocolate negro

Producto	Descripción	Aplicaciones	Código SAP	Formato	Packaging	Cacao min.	Grasa total	Fluidez
TRINEA	Chocolate con un perfil organoléptico clásico. Debido al alto contenido de manteca de cacao, tiene una agradable fusión en boca.		CHD-P59GUIN-375	Gotas	2 bolsas 5kg	70,0%	41,3%	◆◆◆◆
			CHD-P9059-377	Gotas	Saco 25 kg			
WISAU	Elaborada con un largo proceso de conchado, muy fluida, ideal para baño y moldeo de bombones y turrone.		CHD-O68BISS-377	Gotas	Saco 25 kgs	70,0%	41,3%	◆◆◆◆
ARACAS	Chocolate equilibrado, de suave fusión.		CHD-Q52CARA-375	Gotas	2 bolsas 5kg	66,0%	38,3%	◆◆◆◆
TOBADO	Chocolate con un suave sabor a cacao. Prima la fusión en boca por encima del balance dulce-amargo.		CHD-Q84TOBA-375	Gotas	2 bolsas 5kg	64,5%	38,3%	◆◆◆
			CHD-Q84TOBA-377	Gotas	Saco 25 kg			
			CHD-DR-90TOBA-834	Gotas	3 bolsas 1,5kg			
			CHD-Q84TOBA-865	Tabletas	Caja 20kg			
60/40	Chocolate de perfil clásico sin lecitina de soja (contiene trazas).		CHD-R196040-375	Gotas	2 bolsas 5kg	60,0%	38,2%	◆◆◆
YAGARA	Chocolate negro con buen balance cacao-azúcar, muy útil para todo tipo de relleno.		CHD-R69NIAG-375	Gotas	2 bolsas 5kg	59,5%	35,5%	◆◆
			CHD-R9069-377	Gotas	Saco 25kg			
ZAIRA	De color muy oscuro ideal para rellenos con un fuerte sabor a chocolate.		CHD-U86ZAIR-375	Gotas	2 bolsas 5kg	55,2%	30,6%	◆◆
QUADOR	Chocolate con suave sabor a cacao. Especial para moldeo de figuras.		CHD-R55EQUA-375	Gotas	2 bolsas 5kg	53,0%	33,7%	◆◆
			CHD-R55EQUA-377	Gotas	Saco 25kg			
			CHD-R55EQUA-865	Tabletas	Caja 20kg			
ARRIBA	Chocolate viscoso apropiado para relleno y decoraciones.		CHD-T45ARRI-375	Gotas	2 bolsas 5kg	50,0%	30,6%	◆◆
			CHD-T9045-377	Gotas	Saco 25kg			
			CHD-T45ARRI-865	Tabletas	Caja 20kg			

Chocolates con leche

Producto	Descripción	Aplicaciones	Código SAP	Formato	Packaging	Cacao min.	Min. leche	Grasa total	Fluidez
TOKELAT	Chocolate con leche con bajo contenido de pasta de cacao, muy fluido y de color claro. Intenso sabor láctico.		CHM-O49TOKE-375	Gotas	2 bolsas 5kg	41,4%	15,7%	40,2%	◆◆◆◆
ZAMAR	Chocolate con leche con un toque de caramelo.		CHM-O9093-377	Gotas	Saco 25kg	38,8%	18,8%	37,9%	◆◆◆◆
ZEYLON	El chocolate con leche clásico. Sabor equilibrado entre chocolate y leche.		CHM-Q89CEYL-375	Gotas	2 bolsas 5kg	36,5%	18,3%	34,1%	◆◆◆
			CHM-Q9089-377	Gotas	Saco 25kg				
			CHM-Q89CEYL-834	Gotas	3 bolsas 1,5kg				
			CHM-Q89CEYL-865	Tabletas	Caja 20kg				
SANKUAL	Ligero sabor a cacao, ligeramente dulce y con toques de caramelo.		CHM-P3303SANK-375	Gotas	2 bolsas 5kg	34,9%	20,4%	36,2%	◆◆◆◆

Chocolates blancos

Producto	Descripción	Aplicaciones	Código SAP	Formato	Packaging	Cacao min.	Min. leche	Grasa total	Fluidez
NACAR	Chocolate blanco con alto contenido láctico. Muy fluido.		CHW-O35NACA-374	Gotas	Caja 10kg	30,3%	25,5%	38,2%	◆◆◆
NAPAL	Chocolate blanco clásico con un equilibrio entre grasa láctica y azúcar.		CHW-R36NEPA-374	Gotas	Caja 10kg	29,6%	22,1%	33,7%	◆◆◆
			CHW-R9036-382	Gotas	Saco 25kg				
			CHW-R36NEPA-834	Gotas	3 bolsas 1,5kg				
ISTAK	Chocolate blanco poco dulce y de fácil manejo.		CHW-P1226ISTA-374	Gotas	Caja 10kg	30,9%	18,6%	35,9%	◆◆◆

Productos horneables

Producto	Descripción	Aplicaciones	Código SAP	Formato	Packaging	Cacao min.	Min. leche	Grasa total	Fluidez
SURI	Chocolate ideal para trufa directa y producto horneado.		CHD-Z13SURI-375	Gotas	2 bolsas 5kg	49,5%		25,6%	◆
			CHD-Z13SURI-377	Gotas	Saco 25kg				
CORI	Chocolate negro, ideal para productos que necesitan cocción en horno. Disponible en varios tamaños de gotas.		CHD-W04CORI-375	Gotas	2 bolsas 5kg	44,5%		26,0%	◆
			CHD-W9004-379	Gotas	Saco 25kg				
			CHD-DR-220CORI-375	Gotas 2200	2 bolsas 5kg				
			CHD-DR-220CORI-377	Gotas 2200	Saco 25kg				
			CHD-DR-90CORI-375	Gotas 900	2 bolsas 5kg				
			CHD-DR-90-9004-377	Gotas 900	Saco 25kg				
			CHD-DR-90CORI-834	Gotas 900	3 bolsas 1,5kg				
			CHD-W04CORI-865	Tabletas	Caja 20kg				
TRINIDA	Chocolate con leche, ideal para productos que necesitan cocción en horno.		CHM-DR-90-9023-377	Gotas	Saco 25kg	25,2%	14,7%	24,1%	◆◆
ANDINA	Producto ideal para la elaboración de cookies.		CHW-DR-90AN-ST-857	Gotas	Caja 5kg	22,5%	22,5%	25,3%	◆

Tokelat. Chocolate con leche
de color claro.



03/ FRUTOS SECOS










—
Una nueva gama de frutos secos con los productos más adecuados para sus elaboraciones. Productos complementarios entre sí que le permitirán personalizar sus elaboraciones con un toque de frutos secos.

 **CHOCOVIC**

Esponjoso de Opal, bavaois de praliné de avellana, compota de naranja y financier de cacao.



Gama de frutos secos

Producto	Descripción	Aplicaciones	Código SAP	Packaging	Frutos secos
PRALINÉ DE ALMENDRA	Con una selección de las mejores almendras y el punto justo de tostado.	 	PRN-AL502-T61	3 bidones de 5kg	50% almendra
PRALINÉ DE AVELLANA	Con el punto justo de tostado para realzar el sabor a frutos secos.	 	PRN-HA50C2CV-T61	3 bidones de 5kg	50% avellana
PRALINÉ DE ALMENDRA Y AVELLANA	Con un suave gusto a caramelo.	 	PRN-MX503-T61	3 bidones de 5kg	25% almendra 25% avellana
BASTONES DE ALMENDRA CARAMELIZADOS	Tostados y caramelizados. Ideal para elaborar rocas.		NAN-SA-AL70-T65	2 bolsas de 2,5kg	Almendra

04/ CACAO EN POLVO







—
Una exclusiva selección de cacao en polvo y derivados del cacao, pensados para cubrir las necesidades básicas de la pastelería y panadería.

 **CHOCOVIC**

Cacao en polvo de diferentes colores para que escoja el que más se adapte a sus necesidades.



Cacao en polvo

Producto	Descripción	Código SAP	Packaging	Grasa total	Color
SELECCIÓN 22	Cacao en polvo de color rojizo.	DCP-20R203-CV-760	6 bolsas de 1kg	20-22%	
SIENA 21	Cacao en polvo de color marrón rojizo.	DCP-20W117-CV-760	6 bolsas de 1kg	20-22%	
		DCP-20W117-CV-836	5kg		
		DCP-20W117-CV-797	25kg		
CANELO 21	Cacao en polvo de color marrón.	DCP-20R116-CV-760	6 bolsas de 1kg	20-22%	
		DCP-20R116-CV-836	5kg		
		DCP-20R116-CV-797	25kg		
CAMEL 11	Cacao en polvo natural de color claro.	NCP-10C101-CV-836	5kg	10-12%	

Derivados del cacao

Producto	Descripción	Código SAP	Packaging	Formato
MANTECA DE CACAO	De primera presión, desodorizada. Nuevo formato en gotas.	NCB-HD703CV-654	4 bidones de 3kg	Gotas
NIBS	Trocitos de cacao tostado en grano.	NIB-WA680-609	4 bidones de 1kg	

05/ COMPLEMENTOS Y DECORACIONES

—
Para dar un toque final y perfecto a sus creaciones Chocovic pone a su disposición la línea de complementos y decoraciones.

Complementos de chocolate
ideales para decorar todo tipo de
elaboraciones.



Barritas

Producto	Descripción	Código SAP	Packaging	Tamaño
BARRITAS NEGRAS	Barritas de chocolate negro.	CHD-BB-0202-371	Caja 12kg	2cm / 2gr
		CHD-BB-0404BC-371	Caja 12kg	4cm / 4gr
		CHD-BB-0505-371	Caja 12kg	5cm / 5gr
		CHD-BB-0908-U42	9 Cajas de 1,7kg	8cm / 9gr
		CHD-BB-1510-371	Caja 12kg	10cm / 15gr



BARRITAS CON LECHE	Barritas de chocolate con leche.	CHM-BB-0908BJ-832	Caja 12kg	8cm / 9gr
--------------------	----------------------------------	-------------------	-----------	-----------

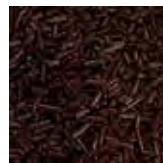


Complementos de chocolate puro

FIDEO
CHD-VR-7FT15-831
10 bolsas de 1kg



FIDEO OSCURO
ILD-VR-8FO15-831
10 bolsas de 1kg



PAILLETÉ OSCURO
ILD-SP-7PO51-831
10 bolsas de 1kg



PAILLETÉ
CHD-SP-7PT51-831
10 bolsas de 1kg



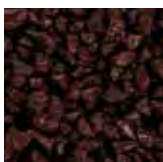
FIDEO SUCEDÁNEO
BLANCO
ILW-VR-7FB15-831
10 bolsas de 1kg



PAILLETÉ SUCEDÁNEO
BLANCO
ILW-SP-7PB51-831
10 bolsas de 1kg



GRANULADO
CHD-GL-15GA01-831
10 bolsas de 1kg



FIDEO COLORES
ILK-VR-7FC15-831
10 bolsas de 1kg



Decoraciones

VIRUTAS NEGRAS
CHD-SV-12705-999
Caja 2,5kg



CANUTILLOS
CHX-RO-12716-999
40 mm
Caja 5kg



PETITFOUR LISO
NEGRO
CHD-CP-12717-999
35 diámetro x 23 mm
432 unidades



VIRUTAS LECHE
CHM-SV-12706-999
Caja 2,5kg



MIKADO NEGRO
CHD-PC-12713-999
100 mm
4 cajas de 900gr



PETITFOUR LISO
LECHE
CHM-CP-14375-999
35 diámetro x 23 mm
432 unidades



VIRUTAS BLANCAS
CHW-SV-12707-999
Caja 2,5kg



CIRIA NEGRA
CHX-PC-12714-999
200 mm
4 cajas de 900gr



PETITFOUR LISO
BLANCO
CHW-CP-14376-999
35 diámetro x 23 mm
432 unidades



RIZOS GRANDES
NEGROS
CHD-BS-14367-999
Caja 2kg



PEINETAS SURTIDAS
CHD-DC-12719-999
50 mm
450 unidades



TARTELETA
DUO PEQUEÑA
CHX-CP-12726-999
27 diámetro x 26 mm
270 unidades



RIZOS GRANDES
LECHE
CHM-BS-14373-999
Caja 2kg



PIRÁMIDE
CHX-DC-12729-999
55 mm
490 unidades



XUPITOS
CHD-CP-12728-999
30 diámetro x 26 mm
280 unidades



RIZOS GRANDES
BLANCOS
CHW-BS-14368-999
Caja 2kg



ARETE NEGRO
GRANDE
CHD-DC-12720-999
45 diámetro x 60 mm
50 unidades



BOLAS NEGRAS
CHD-TS-17212-999
25mm diámetro
504 unidades



RIZOS CARAMELO
CHF-BS-14369-999
Caja 2kg



BOLAS CON LECHE
CHM-TS-17216-999
25mm diámetro
504 unidades



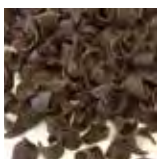
RIZOS PEQUEÑOS
BLANCOS
CHW-BS-12711-999
Caja 2,5kg



BOLAS BLANCAS
CHW-TS-17219-999
25mm diámetro
504 unidades



RIZOS PEQUEÑOS
NEGROS
CHD-BS-12708-999
Caja 2,5kg





06/ COBERTURAS CON GRASA VEGETAL



— Chocovic goza de una gran experiencia en coberturas especiales con grasa vegetal, por esto ofrece una amplia gama de productos elaborados con grasa vegetal hidrogenada, fraccionada y libre de grasas hidrogenadas, con diferentes porcentajes de cacao.








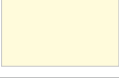
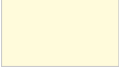
— Las coberturas con grasa vegetal son productos en los que se ha cambiado la manteca de cacao por otra grasa vegetal con la finalidad de conseguir unos productos con una buena cristalización sin necesidad de ser atemperados.

 **CHOCOVIC**


Superbrill leche. Sucedáneo
parcialmente fraccionado de
fácil uso.



Coberturas con grasa vegetal hidrogenada

Producto	Descripción	Código SAP	Formato	Packaging	Fluidez	Color
P 300	Sucedáneo negro hidrogenado con un alto porcentaje de cacao que aporta un elevado sabor a chocolate.	ILD-O14P300-374	Gotas	Caja 10kg	★★★★	
		ILD-O14P300-382	Gotas	Saco 25kg		
P 250	Sucedáneo negro hidrogenado que aporta sabor a chocolate a la elaboración.	ILD-N13P250-374	Gotas	Caja 10kg	★★★★	
		ILD-N13P250-382	Gotas	Saco 25kg		
PG 23	Sucedáneo negro muy brillante.	IMD-M15PG23-374	Gotas	Caja 10kg	★★★★★	
P 20/45	Sucedáneo negro muy fluido.	ILD-L9501-382	Gotas	Saco 25kg	★★★★★	
P 200	Sucedáneo negro hidrogenado ideal para elaboraciones cotidianas.	ILD-N12P200-374	Gotas	Caja 10kg	★★★★	
		ILD-N12P200-382	Gotas	Saco 25kg		
P 140	Sucedáneo negro hidrogenado con bajo porcentaje de cacao.	ILD-O11P140-374	Gotas	Caja 10kg	★★★★	
		ILD-O11P140-382	Gotas	Saco 25kg		
PL 100	Sucedáneo de leche hidrogenado.	ILM-P33PL10-374	Gotas	Caja 10kg	★★★	
		ILM-P9633-383	Gotas	Saco 25kg		
BLANCA	Sucedáneo blanco hidrogenado.	ILW-L05BLAN-374	Gotas	Caja 10kg	★★	
DOWER	Sucedáneo blanco hidrogenado.	ILW-J07DOVE-374	Gotas	Caja 10kg	★★	

Coberturas con grasa vegetal fraccionada - hidrogenada

Producto	Descripción	Código SAP	Formato	Packaging	Fluidez	Color
SUPERBRILL 250	Sucedáneo negro con alto porcentaje de cacao. Funde fácilmente al paladar.	ILD-N25SU25-374	Gotas	Caja 10kg	★★★★	
		ILD-N25SU25-382	Gotas	Saco 25kg		
SUPERBRILL 170	Sucedáneo negro que funde fácilmente al paladar, ideal para elaboraciones cotidianas.	ILD-N24SU17-374	Gotas	Caja 10kg	★★★★	
		ILD-N24SU17-382	Gotas	Saco 25kg		
SUPERBRILL LECHE	Sucedáneo de leche que funde fácilmente al paladar.	ILM-N35SULL-374	Gotas	Caja 10kg	★★★★	
		ILM-N9535-382	Gotas	Saco 25kg		
SUPERBRILL BLANCO	Sucedáneo blanco que funde fácilmente al paladar.	ILW-L19SUBL-374	Gotas	Caja 10kg	★★★★★	
		ILW-L9619-382	Gotas	Saco 25kg		

07/ CREMAS



— Horneables

Crema especialmente formulada para ser usada en productos que requieren cocción, resistiendo altas temperaturas conservando su sabor y apariencia cremosa inicial.

— Inyectar

Crema con una buena viscosidad especialmente formulada para inyectar en productos después de su cocción.

— Extender

Ideales para elaborar rellenos de pastelería y bombones. Diferentes productos con diferentes porcentajes de cacao y avellanas que permiten dar respuesta a todas las necesidades y sabores del mercado.

— Baño

Crema para baño a todo tipo de pasteles, que aportan un brillo perfecto a sus elaboraciones.

Magdalenas.
Iroko, crema con intenso sabor
a avellana.



Horneables

Producto	Descripción	Aplicaciones	Código SAP	Packaging	Fluidez
HORNO	Relleno negro con un sabor equilibrado entre cacao y avellana. Especialmente formulado para resistir altas temperaturas de cocción.		FNN-U86HORN-842 FNN-U86HORN-838 FNN-U86HORN-T60	Bidón 25kg Bidón 10kg 2 bidones de 5kg	♦♦
CREMA BLANCA	Relleno blanco ideal para bollería. Especialmente formulado para resistir altas temperaturas de cocción.		FNN-S78CRBL-838	Bidón 10kg	♦

Inyectar

Producto	Descripción	Aplicaciones	Código SAP	Packaging	Fluidez
INYECTAR	Crema con viscosidad especial para ser inyectada con aguja.		FNN-S94INyec-842 FNN-S94INyec-838 FNN-S94INyec-T60	Bidón 25kg Bidón 10kg 2 bidones de 5kg	♦♦

Extender

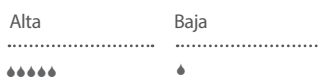
Producto	Descripción	Aplicaciones	Código SAP	Packaging	Fluidez
EBANO	Relleno con un intenso sabor a cacao. Ideal para los amantes del chocolate.		FNN-S59EBAN-838	Bidón 10kg	♦♦
EXTENDER	Sabor equilibrado entre cacao y avellana y una buena viscosidad.		FMN-P75EXTE-838 FMN-P75EXTE-T60	Bidón 10kg 2 bidones de 5kg	♦♦♦
KAYA	Relleno de cacao aromatizada con aroma de avellana.		FNN-R81KAYA-838	Bidón 10kg	♦♦♦
IROKO	Relleno de cacao ideal para elaboraciones de alta gama debido a su alto porcentaje de avellana (11%).		FNN-O61IROK-838 FNN-O61IROK-T60	Bidón 10kg 2 bidones de 5kg	♦♦♦♦

Baño


Producto	Descripción	Aplicaciones	Código SAP	Packaging	Fluidez
AZABACHE	Glaseado de alta calidad, especial para baño de mousses y sacher.		FMD-M67AZAB-T60	2 bidones de 5kg	♦♦♦♦
KIRIBATI	Glaseado negro de aplicación directa para tartas.		FND-M66KIRI-T60	2 bidones de 5kg	♦♦♦♦
MADE	Glaseado blanco de aplicación directa para tartas.		FNW-P69MALE-T60	2 bidones de 5kg	♦♦♦♦



FLUIDEZ



APLICACIONES

Rellenos de pastelería	Rellenos de bombones	Productos para hornear	Baño de helados	Baño	Moldeo	Piezas artísticas	Decoraciones
 Chocolate				 Chocolate			
 Cremas				 Cremas			
				 Coberturas vegetales			





—
Rambla Catalunya, nº 6, 1ª planta
08007 Barcelona

—
T (+34) 93 470 56 73
F (+34) 93 470 56 70
gourmetiberia@barry-callebaut.com

