

UN VIAGGIO TRA AROMI E ORIGINI

CIOCCOLATI ORIGINE CALLEBAUT
PER PROFESSIONISTI CHE AMANO IL GUSTO!

Scopri i nuovi Cioccolati Origine a marchio Callebaut: **Rustic Fleur Fe Cao fondente (70%)**, **Rustic Filippine fondente (68%)**, **Zestina Madagascar fondente (67%)**, **Silky Ghana al latte e velvet Ecuador al latte**. La gamma è lavorata con l'innovativo processo **Low Roasting** – tostatura controllata a temperatura più bassa rispetto alla tostatura industriale - che permette di esaltare le note aromatiche più delicate del cacao per offrire aromi intensi, autentici e straordinariamente sfaccettati.

CIOCCOLATO ORIGINE
VELVET ECUADOR
AL LATTE CALLETS

1 Kg

CIOCCOLATO ORIGINE
SILKY GHANA
AL LATTE IN CALLETS

2,5 Kg



CIOCCOLATO
ORIGINE RUSTIC
FILIPPINE
FONDENTE 68%

1 Kg

CIOCCOLATO ORIGINE
RUSTIC FLEUR DE CAO
FONDENTE 70%

2,5 Kg

CIOCCOLATO ORIGINE
ZESTINA MADAGASCAR
FONDENTE (67%)

2,5 Kg