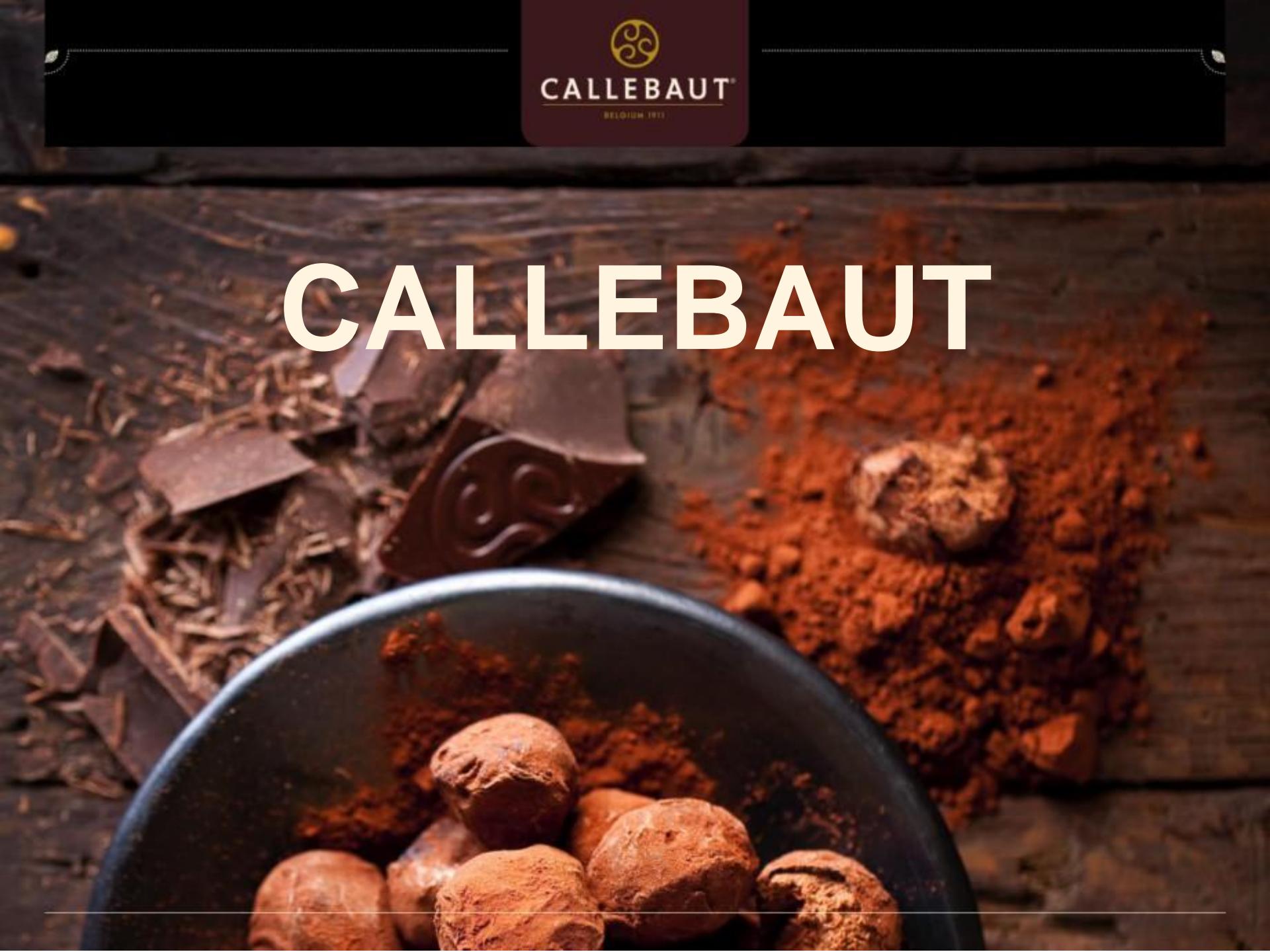




CALLEBAUT



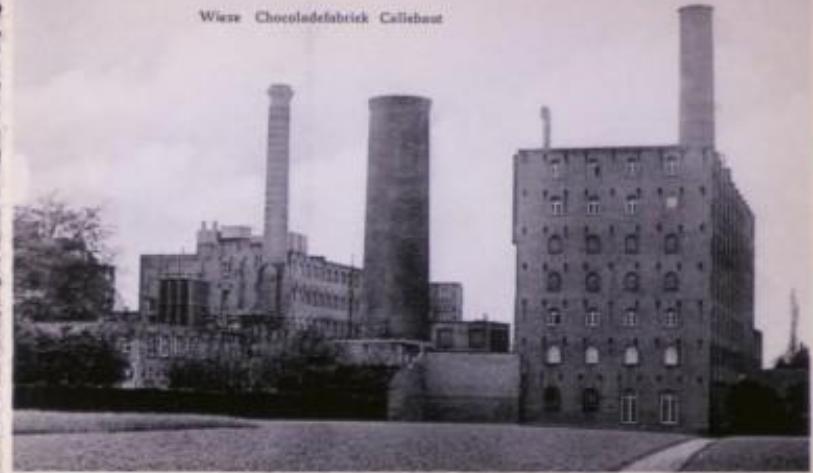


CALLEBAUT ES UN SOCIO EN LA INSPIRACIÓN DE CHEFS

Ayudamos a los chefs a crear y deleitar a sus clientes con el auténtico chocolate belga Callebaut, basado en más de 100 años de experiencia y sin igual en sabor y manejo. Y buscamos la sostenibilidad del chocolate apoyando a los productores de cacao.



Wieze Chocoladefabriek Callebaut



NUESTRA HISTORIA COMIENZA EN 1911 ...

... CON ESTUDIO, EXPERIENCIA Y PASIÓN

845
400

15

27 juillet 1935.

Sucré 2,52 fr.

$$160$$

Prix au kilo du Cacao moulu = $\frac{901.90}{160 \times 0.7} = \underline{\underline{8,05}}$

BEANOLOGÍA: DE LA ALMENDRA AL CHOCOLATE



Selección de almendras de cacao



Blend de almendras de cacao



Almendras tostadas



Moldeado y envasado



Conchagem



Mezcla de ingredientes



SOSTENIBILIDAD

Al comprar la mejor línea de chocolate belga de Callebaut, usted apoya directamente a los agricultores y al cultivo sostenible del cacao.



Nuestro compromiso es hacer un gran chocolate, producido de manera justa, hoy y mañana.

Es por eso que los chocolates Finest Belgian Chocolate apoyan a los productores de cacao y al cultivo sostenible de cacao en cada paquete vendido, en asociación con la Cocoa Horizons Fundation.



- Callebaut es la primera marca de chocolate premium que apoya a los productores de cacao y al cultivo sostenible con la línea estándar completa.
- Cocoa Horizons Fundation ofrece experiencia en países productores de cacao, marcando la diferencia a través del contacto directo con los agricultores.





¿Y CÓMO SE BENEFICIA BRASIL?

La escena del cacao en Brasil es diferente de África, pero aún tenemos muchas oportunidades para contribuir a la sociedad.



Callebaut y Gastromotiva se unieron para construir un proyecto transformador para los jóvenes en São Paulo

Gastromotiva ofrece cursos para jóvenes en condición socialmente vulnerable para integrarse en el mercado laboral gastronómico.

Doce jóvenes graduados fueron seleccionados para 3 cursos intensivos de chocolate y confitería en la Academia del Chocolate.

Seis estudiantes empleados en confiterías y chocolaterías.



NUESTROS PRODUCTOS





Un sinfín de aplicaciones y presentaciones



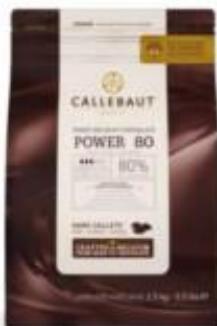


Chocolates

Finest Belgian Chocolate

Los chocolates de la línea Finest Belgian Chocolate están hechos de granos de cacao cultivados de manera sostenible, lo que garantiza mejoras en la calidad de vida de los productores de cacao y el suministro de cacao en el futuro.

CHOCOLATE AMARGO



Power80 (80%)



70-30-38 (70,5%)



811 (54,5%)



808 (50,7%)

CHOCOLATE CON LECHE



Power41 (40,7%)



823 (33,6%)

CHOCOLATE GOLD



Gold



Velvet (33,1%)

CHOCOLATE BLANCO



W2 (28%)



CW2 (25,9%)

Presentación:
Barras de 5 kg
Paquetes de 2,5 kg
Paquetes de 1 kg
Paquetes de 400 g



Chocolates

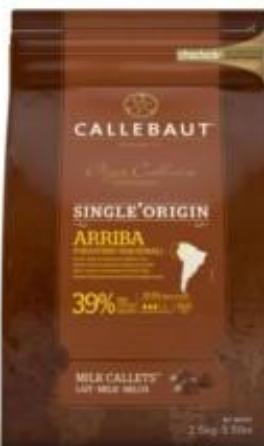
Chocolates de Origen (Single Origin)

Los Chocolates Origin están hechos con almendras de cacao de una sola región productora, lo que le da sabores y notas distintivas ...

CHOCOLATE CON LECHE



Java
Chocolate con leche
caramelizado con notas de
fruta amarilla.
32% de cacao



Arriba
Cacao tostado con muchas
notas dulces y
caramelizadas
39% de cacao

CHOCOLATE AMARGO



Kumabo
Intenso amargor de
chocolate con notas frutales
y té rojo.
80% de cacao



Sao Thomé
Cacao tostado intenso
con refrescantes
notas frutales.
70% de cacao



Brasil
Intenso amargo y ácido.
Notas frutales de plátano verde
66.8% de cacao

Los Chocolates Origin están disponibles en Callets™ en paquetes de 25 kg



Chocolates Colorido y con sabor

Mezclar chocolate con colorantes y saborizantes es cosa del pasado!

Los Callets™ coloridos y con sabor están listos para usar: simplemente desempaque, derrita y temple normalmente.



Lemon (Limón)

Sabor a limón y color verde

Strawberry (Fresa)

Sabor fresa y rosa

Orange (Naranja)

Sabor a naranja y color naranja

Caramel (Caramelo)

Chocolate con leche deliciosamente cremoso con caramelo real

Los chocolates de color y sabor están disponibles en Callets™ en paquetes de 25 kg*



Chocolates

Sin azúcar añadido

Los chocolates sin azúcar se hacen de la misma manera que los chocolates tradicionales, excepto que el azúcar se reemplaza por maltitol.

Este chocolate contiene menos calorías y puede reclamar sin azúcar añadido.

Atención: para creaciones sin azúcar, es importante que los otros ingredientes y el lugar de trabajo no contengan azúcar.



Amargo (MALCHOC-D)

457 Kcal/ 100gr <-> 531 Kcal/100 gr no 811

Con Leche (MALCHOC-M)

490 Kcal/ 100gr <-> 557 Kcal/100 gr no 823

Blanco (MALCHOC-W)

Los chocolates sin azúcar están disponibles en barras de 5 kg.



Rellenos

Rellenos listos para usar: simplemente caliéntelos un poco y agregue su creatividad ...



Crème a la Carte

Una ganache de chocolate blanco
con un toque de champán

Champ-Krem: Ideal como relleno de praliné y
también como jarabe en postres o para dar sabor
a cremas.

Presentación: cubo de 5 kg



Caramel Fill

Relleno 100% caramelo, con
verdadero sabor a caramelo

Delicioso en helado, como relleno de
dulces o para preparar mousses de
caramelo

Presentación: cubo de 5 kg



Rellenos Avellanas y Almendras

Los productos a base de avellanas y almendras ayudan a crear recetas innovadoras y sabrosas a diferencia de todo lo que haya visto ...



Giuanduia

Gianduia de chocolate con leche

Ideal para preparar bombones.

Presentación: barra de 5 kg



Pasta de Avellanas

Pasta de avellanas
azucarada y sin azúcar

Delicioso como relleno de bombones o
para preparar mousses, helados, cremas

Presentación: cubo de 5 kg



Pasta de Almendras

Pasta con azúcar

Delicioso como relleno de bombones o
para preparar mousses, helados, cremas

Presentación: cubo de 2.5 kg



Decoraciones

Productos perfectos para brigadeiros gourmet. Variedad de sabores y colores.



Splits

Escamas de chocolate belga

Amargo y Leche: ideal para
brigadeiros gourmet
Escamas pequeñas y grandes

Presentación: paquetes de 1 y 5 kg.



Blossoms

Virutas de chocolate

Con leche, blanco, caramelo,
fresa o chocolate negro y
blanco: ralladura delicada y
lista para usar

Presentación: caja de 1 kg



Crispearls™

Crujientes de cereales
cubiertos de chocolate

Amargo, Leche, Blanco, Fresa,
Caramelo Salado y Mini: ideal
para agregar nitidez y atractivo
visual a las creaciones

Presentación: paquetes de 800 g



Vermicelli

Gránulos de chocolate 100%

Amargo, Leche y Blanco:
chispitas de chocolate para
llenar los ojos

Presentación: paquete de 1 kg



Decoraciones



Chocrocks
Piedras de chocolate

En sabor a leche, puede usarse como decoración o como inclusión en recetas para hornear

Presentación: paquete de 2.5 kg



Mini Chocrocks
Mini piedras de chocolate

Amargo, en un empaque práctico, se ve sabroso en brigadeiros

Presentación: paquetes de 600 g



Mini Crispearls
Mini Chocolate Crujiente

Mezcla amarga, leche y papas fritas blancas

Presentación: paquetes de 425 g



Decoraciones Conveniênciа

Creaciones elegantes y atractivas, en los pequeños detalles ...



Chocolate Pencils
Palitos de chocolate

Ideal para terminar postres con atractivo visual y sabor a chocolate belga.

Presentación: cajas de 700 y 900 g.



Tazas (copinhos)
Relleno de tazas de chocolate

Vasos redondos y surtidos en diferentes formatos.

Presentación: Caja de 313 y 270 piezas.



Trufas huecas
Trufas de chocolate rellenas

Amargo, Leche y Blanco: para llenar

Presentación: Cajas de 504 y 126 piezas.



Especialidades

Fáciles de usar, las Especialidades Callebaut® agregan un toque especial a las creaciones ...



Nibs

Almendras de cacao tostadas y molidas

Para dar sabor a recetas de sabor amargo, o para hacer el relleno más crujiente, con un cepillo extra de cacao

Presentación: paquete de 800 g



Callets™ Sensation

Brillantes perlas veteadas de chocolate blanco y oscuro

Ideal para decorar pasteles, tartas y postres o para degustar como acompañamiento de café.

Presentación: paquete de 2.5 kg



RUBY



RUBY RB1

o 4º chocolate chegou

Que Callebaut ruby RB1 sea una nueva fuente de inspiración

Ruby es el primer chocolate en 80 años en sorprender y deslumbrar con un color y sabor completamente nuevos.

El RB1 llegó con su color rubí, intenso sabor afrutado y notas ácidas, todo natural de almendras de cacao, sin colorantes ni saborizantes añadidos.





RUBY



¿Qué es el chocolate Ruby?

Es un nuevo tipo de chocolate, además de amargo, leche y blanco.

Es una experiencia de sabor diferente, basada en precursores de sabor naturalmente presentes en la almendra de cacao, identificada como almendra de rubí, que le da una nueva sensación de sabor y color al chocolate.

El chocolate rubí no tiene colorantes ni saborizantes. Su sabor: no amargo ni dulce, sino una mezcla de notas frutales con cremosidad de chocolate.

DESCUBRIENDO EL EMBALAJE

Choclock protege el sabor del chocolate incluso después de abrir

as gotas indican la fluidez del chocolate.

- Muy baja fluidez: ganaches, decoraciones.
- Baja fluidez: forma figuras huecas
- Fluidez estándar: ideal para cualquier aplicación.
- Alta fluidez: carcasa fina chapada y moldeada
- Muy alta fluidez: muy delgada concha

Sabor y forma de chocolate

Dark, Milk e White

Callets™ : nombre de las gotas de Callebaut

Blocks: barras



DESCUBRIENDO EL EMBALAJE

% de sólidos de cacao

Incluye manteca de cacao y pastelería

% de grasa total

Incluye grasa de manteca de cacao y otros ingredientes (p. ej. leche)



DESCUBRIENDO EL EMBALAJE

Desvelando el misterio de los códigos de producto de Callebaut

Las recetas icónicas 811, 823 y W2 siguen el sistema de clasificación original.

El número de receta contiene información importante.

Usando chocolate 70-30-38 y 823 como ejemplos:

El primer numero:

8: significa chocolate

7: significa chocolate con intenso sabor a cacao

El segundo número:

0 o impar: chocolate negro

2 o pares: chocolate con leche

El tercer número:

Comienza a contar en 0 e indica el orden histórico de la receta. 810 fue la primera receta de chocolate negro (ha sido descontinuada). 811 fue la segunda receta.





Por qué Callebaut?

- Callebaut® se **produce en Bélgica**, tradicionalmente conocida por la producción de chocolate.
- **Más de 100 años de experiencia:** desde almendras de cacao hasta chocolate
- Uno de los productores de chocolate raros que selecciona, tuesta y muele sus propios granos de cacao.
- Destacar para altos estándares de calidad
- Los artesanos confían en **Callebaut®** para una calidad superior, facilidad de manejo y consistencia perfecta.
- **Academias de chocolate** con la misión de educar e inspirar
- Centrarse en las aplicaciones de nuestros clientes.
- Amplia línea de productos, mucho más que chocolate
- **Líder de innovaciones** en el universo del chocolate.
- Inspiración en nuestros clientes para desarrollar nuevos productos.
- Responsabilidad social como ADN de marca
- Todos nuestros mejores chocolates belgas (811, 823, W2 ...) están hechos de **cacao sostenible** (GGC)

**El chocolate gourmet # 1 en el mundo.
Hecho en Bélgica desde almendras hasta chocolate**



Preguntas y Respuestas



11. ¿Dónde se producen los chocolates Callebaut®?

Los chocolates Callebaut® se producen en la moderna fábrica Wieze en Bélgica, conocida como la Casa de Chocolate Callebaut®.

2. ¿Qué hace que los chocolates Callebaut sean tan especiales y de calidad mundial?

Además de seleccionar sus propias almendras de cacao, Callebaut® es el único fabricante de chocolate belga que todavía mezcla y tuesta almendras de cacao.

Esto convierte a Callebaut® en el único fabricante de chocolate que opera en toda la cadena de valor, desde los granos de cacao hasta el producto final, asegurando el más alto nivel de calidad y transparencia en sus procesos de producción.

3. ¿Se importan todos los productos de Callebaut®?

Sí, todos los productos de la marca Callebaut® se importan a Brasil.

4. ¿Qué productos están disponibles en Brasil?

En Brasil, Callebaut tiene su línea de chocolates clásicos (el mejor chocolate belga) y chocolates especiales (chocolates de origen, la mejor selección, sin azúcar agregado), así como la línea de productos para rellenos y decoración.



Chocolate Academy: Centros de capacitación para profesionales que desean mejorar sus habilidades con el chocolate

- Ofrecemos una variedad de **curso**s, **demostraciones** y **workshop**s diseñados para inspirar a los chocolateros, pasteleros, panaderos y banquetes de todo el mundo a:
- **Compartir** la pasión por el chocolate con otros profesionales de primer nivel
- **Mejora las habilidades** para trabajar con chocolates
- Aumente su conocimiento de técnicas, **recetas** y **tendencias**

CHOCOLATE
ACADEMY
centre



Chef Bertrand Busquet



A Callebaut em parceria...



ML BROKERS

ML BROKERS
Representações Comerciais e
Intermediações de Negócios

Av. Morumbi, 8411 – CJ 24

Tel.: + 55 (11) 2889-8892 / 96926-7182
E-mail: diretoria.mlbrokers@gmail.com



Gracias!