



CALLEBAUT®

BELOIUM 1911

# 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.





NUESTRA HISTORIA COMIENZA EN 1911 ...

... CON ESTUDIO, EXPERIENCIA Y PASIÓN

845  
400

15

27 juillet 1935.  
Sucre 2,52 fr.

				22/2	10/6/36
Cacao	40 k. Caraque à 7.	= 280.	8.-	320	8.60 344.-
	40 Trinite' 6.	= 240.	6.80	272	2.36 334.40
	65 Bahia 4.70	= 305.50	5.24	340	5.44 353.60
	4 Arrila 7.	= 28.	7.30	30	7.16 28.65
	11 Congo 4.40	= 48.40	4.70	48	5.00 55.-
				1010	1.115.65
					: 112
					= 9.96
		901.90	$\frac{901.90}{160 \times 0.7} = 9.-$		
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

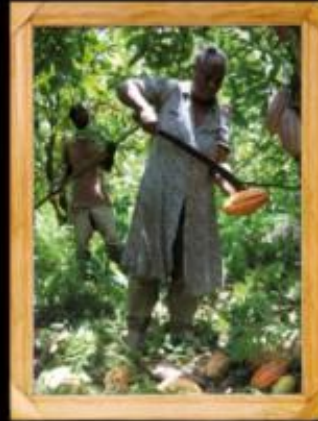


Mezcla de ingredientes



CALLEBAUT®

BELOIUM 1911



# 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.



[illegible]





## 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%)



Power41 (40,7%)



823 (33,6%)

### CHOCOLATE GOLD



Gold

### CHOCOLATE BLANCO



Velvet (33,1%)



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



#### Kumabo

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

### CHOCOLATE AMARGO



#### 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 <sup>TM</sup> 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 <sup>TM</sup> 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

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



## **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 Conveniência

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 rellenar

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

Las 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 número:

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 **cursos, demostraciones y workshop** 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](mailto:diretoria.mlbrokers@gmail.com)**





CALLEBAUT®

BELGIUM 1911



Gracias!