



  
**CALLEBAUT®**  
BELGIUM 1911

# CATÁLOGO DE PRODUCTOS CALLEBAUT



# NUESTRA MARCA

Callebaut® es el Auténtico Chocolate Belga de alta calidad, elaborado con cacao sustentable

Es la marca icónica del grupo, que se caracteriza por su excelente manejabilidad para lograr perfectos resultados

A lo largo de los últimos 100 años, nuestro chocolate ha sido reconocido por Chefs y reposteros artesanos alrededor del mundo

Denominación de origen desde 1911

## LO QUE NOS DISTINGUE

- **CHOCOLATE QUE SE CARACTERIZA POR SU SABOR ENVOLVENTE Y EQUILIBRADO QUE PERMITE TODO TIPO DE COMBINACIONES CREATIVAS**
- **OFRECE FLUIDEZ PERFECTA PARA TODAS LAS APLICACIONES**
- **SABORES CLÁSICOS Y RECONOCIDOS, INTENSOS Y BALANCEADOS; UNA MEZCLA PERFECTA PARA UNA EXPERIENCIA COMPLETA EN EL PALADAR**
- **RECETAS PERFECCIONADAS CON MÁS DE 100 AÑOS DE EXPERIENCIA Y TRADICIÓN**
- **PROCESO 100% TRAZABLE Y TRANSPARENTE, DESDE LA RECOLECCIÓN DEL GRANO DE CACAO HASTA LA CREACIÓN DE LA BARRA DE CHOCOLATE (BEAN-TO-BAR)**
- **LÍNEAS: CLÁSICA, ORÍGENES Y ESPECIALIDADES**

## CERTIFICACIONES

- 
**KOSHER DAIRY**  
 El chocolate es elaborado exclusivamente con leche procedente de animales kosher, en una línea de producción exclusiva y de plena conformidad con las leyes dietéticas judías (kashrut). Callebaut® tiene un certificado Kosher para ingredientes específicos y equipamiento destinado para producir su chocolate
- 
**KOSHER PAREVE**  
 Chocolate que no contiene ingredientes de leche ni de carne, fabricado en una línea de producción exclusiva y de plena conformidad con las leyes dietéticas judías (kashrut). Callebaut® tiene un certificado Kosher para ingredientes concretos y equipamiento destinado para producir su chocolate
- 
**ORGANIC**  
 Chocolate orgánico que cumple con todas las regulaciones de la UE y el NAFTA para los productos orgánicos
- 
**FAIRTRADE**  
 Chocolate fabricado con ingredientes (cacao y azúcar) que cumple plenamente con las normas de FLOCERT, que es quien audita toda la cadena de suministro de Callebaut antes de expedir su certificado
- 
**HALAL**  
 Chocolate elaborado totalmente conforme a las leyes dietéticas Musulmanas establecidas en el Corán
- 
**PROGRAMA COCOA HORIZONS**  
 Callebaut apoya a la Fundación Cocoa Horizons, que existe para mejorar los medios de vida de los productores de cacao en todo el mundo, a través de la promoción de prácticas sustentables y desarrollo comunitario de proyectos. Los empoderamos con las mejores prácticas, entrenamiento y financiamiento para que aumenten sus ingresos de forma sostenible

RECETAS CLÁSICAS	ORÍGENES	ESPECIALIDADES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ofrece las mejores recetas de chocolate jamás creadas</li> <li>• Deliciosas recetas con gran contenido de cacao</li> <li>• Elaboradas con selectos granos de cacao</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Extraordinarias combinaciones de sabores</li> <li>• Fabricado con granos de cacao de un país o región en particular</li> <li>• Cada sabor y aroma refleja las características y notas naturales del origen</li> <li>• Notas terrosas, florales, frutales, a hierbas o especias</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocola</li> <li>• Pastas</li> <li>• Gianduja</li> <li>• Praliné</li> </ul>

### APLICACIONES

 SALSAS CHOCOLATE	 BAÑO BOMBONES	 CREMAS Y GANACHES
 PASTELERÍA	 MOLDEO	 GRAGEAS
 HELADOS	 MOLDEO BOMBONES	 BEBIDAS

Ver tipo de aplicación en el empaque del producto.



**choclock™**

Tecnología exclusiva y patentada de Callebaut que asegura que el producto esté siempre fresco y bien conservado



# INSPIRACIÓN QUE CONTINÚA FLUYENDO

Hemos trabajado durante los últimos 100 años para que la inspiración en nuestros Chefs y profesionales del chocolate siga fluyendo, **BUSCANDO QUE NUESTRO CHOCOLATE BELGA TENGA EL MEJOR SABOR, MANEJABILIDAD Y SEA SUSTENTABLE. LA GRAN NOTICIA ES QUE HOY EN DÍA YA TODOS NUESTROS CHOCOLATES ESTÁN ELABORADOS CON GRANOS DE CACAO 100% SUSTENTABLES Y TRAZABLES**

Sabemos que nuestros productores son el inicio de un chocolate de gran sabor, nosotros nos aseguramos de que los agricultores y sus familias prosperen al máximo. **NUESTROS MAESTROS MEZCLADORES Y TOSTADORES SE ENCARGAN DE EXTRAER LO MEJOR DE CADA HABA DE CACAO. ASÍ ES COMO NUESTROS CHOCOLATES BRINDAN EL SABOR QUE 8 DE CADA 10 CHEFS PREFIEREN**

Hoy somos reconocidos como los **Nº 1 EN MANEJABILIDAD DEL CHOCOLATE A NIVEL MUNDIAL**. Todo con el objetivo de que **CADA CHEF CREE SU PROPIA HUELLA**. Desde los últimos 100 años, siempre hemos aspirado a mejorar. Hoy, damos otro paso más en innovación

- ✓ **EMPLEAMOS GRANOS DE CACAO SELECCIONADOS, TRAZABLES Y 100% SUSTENTABLES**
- ✓ **EL SABOR MÁS EQUILIBRADO DEL MUNDO, EL FAVORITO DE 8 DE CADA 10 CHEFS**
- ✓ **EL Nº 1 EN MANEJABILIDAD, PROBADO Y ELEGIDO POR LOS CHEFS**

\*Estudio propiedad de Callebaut, realizado en 2019 (Resultados de pruebas ciegas llevadas a cabo con la receta mejorada de 811, 823 Vs. marcas similares en Bélgica, Inglaterra y Canadá).



# ELABORADO EN BÉLGICA DEL HABA AL CHOCOLATE DESDE 1911



## 1. HABAS DE CACAO SUSTENTABLES Y CON TRAZABILIDAD

Para elaborar nuestra pasta de cacao compramos las habas directamente a las cooperativas con las que trabajamos, por lo que cada lote puede rastrearse hasta los productos de cacao



## 2. FERMENTACIÓN DE LAS HABAS DE CACAO ENTRE HOJAS DE PLÁTANO

A medida que los habas se fermentan, acumulan humedad y se expanden. Su sabor se transforma de amargo a chocolateado



## 3. SECADO AL SOL PARA REDUCIR LA HUMEDAD POR DEBAJO DEL 8%

Después de la fermentación, se deben secar las habas de cacao. Se extienden sobre tablas a un metro del suelo para una máxima exposición solar



## 4. SELECCIONADAS POR SU EXCELENTE CALIDAD

Solo usamos habas de la cosecha principal, que son más grandes y dan más sabor a nuestro chocolate. Cada haba se somete a una limpieza previa y a una evaluación de calidad antes de su envío



## 5. LAS HABAS SE ENVÍAN A AMBERES

Para nuestros chocolates belgas solo usamos habas provenientes de Costa de Marfil, Ghana y Ecuador. En el puerto de Amberes pasan por controles de calidad



## 6. ANÁLISIS DE LOS PERFILES DE SABOR

Tomamos muestras de todos los lotes y las convertimos en licor de cacao para crear un perfil de sabor. Nuestros maestros mezcladores utilizan estos perfiles para equilibrar la mezcla perfecta



## 9. REFINADO DEL LICOR DE CACAO

Una vez tostadas, rompemos las habas y separamos la cáscara de los nibs de cacao meticulosamente. Posteriormente, molemos los nibs hasta obtener un licor de cacao muy fino: el cuerpo y alma de nuestro chocolate



## 8. TOSTADO DE HABAS ENTERAS

Muchos productores de chocolate tuestan el cacao sin cáscara, nosotros tostamos los granos enteros. Al estar protegidos por la cáscara, las habas preservan todos sus sabores y aromas, incluso los más delicados



## 7. CREACIÓN DE LA MEZCLA

Nuestros maestros se aseguran de que el origen de cada haba contribuya al sabor único de Callebaut®



## 13. CREANDO LAS DISTINTIVAS MARQUETAS Y CALLETS

Posteriormente, atemperamos el chocolate y lo moldeamos en forma de marquetas o Callets™, pequeñas gotas que garantizan una gran manejabilidad, una creación de Callebaut®



## 12. CONCHADO DEL CHOCOLATE

Tras horas de conchado, el chocolate se vuelve líquido. Mediante el aumento de la temperatura y el movimiento, los ácidos se evaporan y dan lugar al sabor equilibrado tan icónico de nuestros chocolates



## 11. 5 RODILLOS PARA REFINAR

Refinamos la masa de chocolate con rodillos. Así se obtiene una textura extrasuave y una deliciosa sensación en boca



## 10. MEZCLADO CON OTROS INGREDIENTES

Nuestro licor se mezcla con ingredientes como el azúcar, la leche y la vainilla, dependiendo de la receta, para obtener la masa de chocolate deseada

# LO QUE NOS DISTINGUE EN SUSTENTABILIDAD

## HECHO DE GRANOS DE CACAO SELECTOS Y TRAZABLES: 100% SUSTENTABLES

Desde 2012, hemos sido los primeros en avanzar en la producción sustentable de cacao y hoy, Callebaut® da el siguiente paso. Desde ahora, todos nuestros chocolates belgas están elaborados con cacao procedente de cultivos 100% sustentables y trazables. Cada lote puede rastrearse hasta las comunidades de productores de Ghana, Costa de Marfil y Ecuador donde compramos directamente

## TRAZABILIDAD DE TODAS LAS BOLSAS

A LAS COMUNIDADES DE PRODUCTORES QUE CULTIVAN NUESTRAS HABAS DE CACAO

**PASO 1** ESCANEA EL CÓDIGO QR DE TU PAQUETE O VISITA [WWW.CALLEBAUT.COM/ES-ES/TRACEABLE](http://WWW.CALLEBAUT.COM/ES-ES/TRACEABLE)



c425d6d793

**PASO 2**  
¡INTRODUCE EL CÓDIGO ÚNICO Y DESCUBRE SU VIAJE Y MUCHA INSPIRACIÓN!

## TODOS LOS PRODUCTORES DE CACAO CON LOS QUE TRABAJAMOS PARTICIPAN EN EL PROGRAMA COCOA HORIZONS

El programa Cocoa Horizons se centra en:

- ✓ MEJORAR EL SUSTENTO DE LOS PRODUCTORES DE CACAO
- ✓ PRÁCTICAS DE CACAO SUSTENTABLES
- ✓ ERRADICAR EL TRABAJO INFANTIL DE LA CADENA DE SUMINISTRO



# LO QUE NOS DISTINGUE EN SABOR

## EL SABOR MÁS EQUILIBRADO. EL FAVORITO DE 8 DE CADA 10 CHEFS



Los Chefs y reposteros artesanos esperan que les ofrezcamos chocolates con un sabor equilibrado. Cuando pruebes nuestros Chocolates Belgas, percibirás la armonía de todas las notas gustativas, en las que el amargor del cacao está equilibrado por notas frescas afrutadas y dulces. Estos chocolates ofrecen una sensación más completa que abarca todas las áreas del espectro gustativo

## LOS ORÍGENES DEL BUEN GUSTO

Los Chocolates Belgas de Callebaut® destacan por su rico sabor a cacao, un perfecto equilibrio entre lo dulce y lo amargo, y notas de frutos rojos que añaden un toque de frescura a cada receta. Al componer la mezcla perfecta de habas de cacao por cada lote de chocolate, cada haba contribuye al sabor único de Callebaut®

### ¿DE DÓNDE VIENEN NUESTRAS HABAS EXACTAMENTE?

#### COSTA DE MARFIL

Las habas de cacao de Costa de Marfil forman la base de cada mezcla del Chocolate Belga de Callebaut®. Son responsables del cuerpo sólido e irresistible que todos adoramos

#### ECUADOR

Las habas ecuatorianas se seleccionan cuidadosamente para obtener agradables y contundentes notas amargas. Añaden mayor carácter a cada una de nuestras mezclas de cacao

#### GHANA

La selección de habas de Ghana crea un perfil de sabor más aromático con una abundancia de frutos rojos para un perfecto toque de frescura

\*Estudio propiedad de Callebaut, realizado en 2019 (Resultados de pruebas ciegas llevadas a cabo con la receta mejorada de 811, 823 Vs. marcas similares en Bélgica, Inglaterra y Canadá)

# MARIDAJES ILIMITADOS Y MÁS ARMÓNICOS

HIERBAS

FRUTAS VERDES

FRUTAS AMARILLAS NARANJAS

ESPECIAS

OTROS FRUTOS



FRUTOS ROJOS

LICORES / VINOS

FRUTA DESHIDRATADA

FRUTAS AZULES / MORADAS

# LO QUE NOS DISTINGUE EN MANEJABILIDAD

## EL CHOCOLATE N° 1 EN MANEJABILIDAD, PROBADO Y PREFERIDO POR LOS CHEFS



SIENDO EL CHOCOLATE PREFERIDO POR LOS CHEFS Y REPOSTEROS ARTESANOS DESDE SU LANZAMIENTO HACE 100 AÑOS, NUESTRO AUTÉNTICO CHOCOLATE BELGA ESTÁ LISTO PARA LAS PRÓXIMAS DÉCADAS

Los profesionales del chocolate se desempeñan bajo presión, y se les exige mayor eficiencia y optimizar recursos. Nuestro chocolate Callebaut 811 y el resto de nuestras recetas pueden soportar todas estas exigencias y desempeñarse de manera brillante, incluso en condiciones de cocina extremadamente estresantes

- ✓ MÁS BRILLO
- ✓ MÁS FÁCIL DE FUNDIR
- ✓ MAYOR RESISTENCIA AL "FAT BLOOM"

\*Estudio propiedad de Callebaut, realizado en 2019 (Resultados de pruebas ciegas llevadas a cabo con la receta mejorada de 811, 823 Vs. marcas similares en Bélgica, Inglaterra y Canadá)

## MANEJABILIDAD

EXCELENTE PARA TODAS LAS APLICACIONES, SENCILLAS O COMPLEJAS

MEJORES RESULTADOS

COLOR MÁS ATRACTIVO Y UNIFORME
























**El chocolate más completo de la historia.**

Tu mejor opción si buscas un chocolate que funcione para una gran variedad de aplicaciones de manera sobresaliente. No esperes nada menos que la perfección



	Código	Producto	Descripción	Imagen	Composición	Fluidez - +	Aplicaciones	Segmento recomendado	Formato	Contenido	Certificación	Vida de Anaquel (meses)
Chocolate amargo	<b>70-30-38NV-132</b>	Chocolate Amargo Callebaut 70-30 70.5% Cacao	Chocolate Oscuro extra Amargo con un toque intenso de cacao tostado		Sólidos de Cacao <b>70.5%</b>	●●	Moldeo de piezas grandes, preparaciones pastelería, preparaciones panadería		Marqueta	5 kg		24
	<b>70-30-38NV-595</b>	Chocolate Amargo Callebaut 70-30 70.5% Cacao	Chocolate Oscuro extra Amargo con un toque intenso de cacao tostado		Sólidos de Cacao <b>70.5%</b>	●●	Moldeo de piezas grandes, preparaciones pastelería, preparaciones panadería		Callets	10 kg		24
	<b>70-30-38-2B-U76</b>	Chocolate Amargo Callebaut 70-30 70.5% Cacao	Chocolate Oscuro extra Amargo con un toque intenso de cacao tostado		Sólidos de Cacao <b>70.5%</b>	●●	Moldeo de piezas grandes, preparaciones pastelería		Callets	2.5 kg		24
	<b>811NV-132</b>	Chocolate Amargo Callebaut 811 54.5% Cacao	Chocolate Amargo suave y equilibrado con sutiles notas de vainilla		Sólidos de Cacao <b>54.5%</b>	●●●	Preparaciones pastelería, preparaciones panadería, moldeado, panning, bañado		Marqueta	5 kg		24
	<b>811NV-595</b>	Chocolate Amargo Callebaut 811 54.5% Cacao	Chocolate Amargo suave y equilibrado con sutiles notas de vainilla		Sólidos de Cacao <b>54.5%</b>	●●●	Preparaciones pastelería, preparaciones panadería, moldeado, panning, bañado		Callets	10 kg		24
	<b>811-US-U76</b>	Chocolate Amargo Callebaut 811 54.5% Cacao	Chocolate Amargo suave y equilibrado con sutiles notas de vainilla		Sólidos de Cacao <b>54.5%</b>	●●●	Preparaciones pastelería, preparaciones panadería, moldeado, panning, bañado		Callets	2.5 kg		24
Chocolate con leche	<b>823NV-132</b>	Chocolate con Leche Callebaut 823 33.8% Cacao	Chocolate con Leche con un sabor envolvente y equilibrado a cacao, leche y caramelo		Sólidos de Cacao <b>33.8%</b>	●●●	Preparaciones pastelería, preparaciones panadería, moldeado, panning, bañado		Marqueta	5 kg		18
	<b>823NV-595</b>	Chocolate con Leche Callebaut 823 33.8% Cacao	Chocolate con Leche con un sabor envolvente y equilibrado a cacao, leche y caramelo		Sólidos de Cacao <b>33.8%</b>	●●●	Preparaciones pastelería, preparaciones panadería, moldeado, panning, bañado		Callets	10 kg		18
	<b>823-US-U76</b>	Chocolate con Leche Callebaut 823 33.8% Cacao	Chocolate con Leche con un sabor envolvente y equilibrado a cacao, leche y caramelo		Sólidos de Cacao <b>33.8%</b>	●●●	Preparaciones pastelería, preparaciones panadería, moldeado, panning, bañado		Callets	2.5 kg		18



	Código	Producto	Descripción	Imagen	Composición	Fluidez - +	Aplicaciones	Segmento recomendado	Formato	Contenido	Certificación	Vida de Anaquel (meses)
Chocolate blanco	<b>W2NV-132</b>	Chocolate Blanco Callebaut W2 28% Cacao	Chocolate Blanco con sabor equilibrado lácteo y sutiles notas a vainilla		Sólidos de Cacao <b>28%</b>	●●	Preparaciones pastelería, preparaciones panadería, moldeado, panning, bañado		Marqueta	5 kg		12
	<b>W2NV-595</b>	Chocolate Blanco Callebaut W2 28% Cacao	Chocolate Blanco con sabor equilibrado lácteo y sutiles notas a vainilla		Sólidos de Cacao <b>28%</b>	●●	Preparaciones pastelería, preparaciones panadería, moldeado, panning, bañado		Callets	10 kg		12
	<b>W2-US-U76</b>	Chocolate Blanco Callebaut W2 28% Cacao	Chocolate Blanco con sabor equilibrado lácteo y sutiles notas a vainilla		Sólidos de Cacao <b>28%</b>	●●	Preparaciones pastelería, preparaciones panadería, moldeado, panning, bañado		Callets	2.5 kg		12
Chocolate Gold	<b>CHK-R30GOLD-2B-U75</b>	Chocolate Gold Chocolate blanco Caramelizado 30.4% Cacao	Chocolate Blanco Caramelizado con notas de mantequilla y sal		Sólidos de Cacao <b>30.4%</b>	●●	Preparaciones pastelería, preparaciones panadería, moldeado, panning, bañado		Callets	2.5 kg		12
Chocolate Ruby RB1	<b>CHR-R36RB12-US-U75</b>	Chocolate Ruby RB1 33% Cacao	Chocolate de cacao Ruby RB1, con brillante color rosado, notas afrutadas y ácidas. La mayor innovación en chocolate en 80 años, no contiene colorantes ni saborizantes artificiales		Sólidos de Cacao <b>33%</b>	●●	Preparaciones pastelería, preparaciones panadería, moldeado, panning, bañado		Callets	2.5 kg		12
Productos con frutos secos	<b>PRA-663</b>	Praliné de avellanas 50% Avellanas	Color dorado y textura fina, suave y aterciopelada. Sabor intenso a avellanas caramelizadas originarias de Turquía, España e Italia, con agradables notas de aromas tostados		Avellanas <b>50%</b>	No Aplica	Preparaciones pastelería, preparaciones panadería		Pasta en cubeta	5 kg		12
	<b>GIA-D2-144</b>	Gianduja Semiam- argo 30% Avellanas	Mezcla cremosa hecha de Chocolate Semiamargo y pasta de avellana tostada		Avellanas <b>30%</b>	No Aplica	Preparaciones pastelería, preparaciones panadería		Pasta en barra	5 kg		18

**BARRY CALLEBAUT**



  @callebaut.mexico

  @sicao.mx  @sicao.lat

 [www.barry-callebaut.com/es-MX](http://www.barry-callebaut.com/es-MX)