



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911



SIGNATURE COLLECTION

Chocolates de Origen Único

¿Sabías que?



En CALLEBAUT, honramos **la fruta del cacao** con la misma devoción que le dedicamos a nuestra artesanía: utilizando cada parte de ella con cuidado y **asegurándonos de que nunca se desperdicie nada.**

EL VIAJE EMPIEZA AQUÍ

Donde todo el potencial reposa en silencio,
esperando ser descubierto.

En cada parte hay **un propósito.**
Un rol. Una razón.

A través de Callebaut, cada pieza encuentra
su lugar, uniéndose para formar algo más
grande.



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

¿Sabías que?

LA CORTEZA

Cuidadosamente recolectada a mano por los agricultores, se limpia, se seca y se transforma en cáscara.

Una cáscara que antes se desechaba y ahora se convierte en harina finamente molida, **liberando el rico potencial de cada capa.**





¿Sabías que?



Dulce y ácido, pero lleno de sorpresas.

Lo que parecía simple tiene el potencial de convertirse en bebidas, helados y sorbetes con notas que deleitarán tu paladar.

LA PULPA Y EL ZUMO

**Vibrante, ligero
y discretamente intenso.**

Lo que parece simple, tiene un sabor extraordinario.

Naturalmente repleto de magnesio, potasio y antioxidantes: salud al alcance de todos, en cada sorbo.

El upcycling es un proceso revolucionario que convierte los residuos en maravillas.

Con esto,

CALLEBAUT

está reduciendo la huella ambiental del cacao.

EL HABA

Donde todo comienza.
Esta es la semilla del sabor,
el alma de CALLEBAUT.
Aquí, exploramos el vasto
potencial **del haba de cacao**,
donde nace tu chocolate
favorito



CON UN PRECIO QUE REFLEJA
SU ESENCIA,
EL HABA DE CACAO ES SOLO EL

30%

de la fruta,
pero contiene
mucho más.

Pequeña pero poderosa.
Más de lo que se ve a simple vista.
En su interior se esconde un mundo
de sabor, una puerta a infinitas
posibilidades.
Esta haba contiene
ALGO MÁS GRANDE.

ABA

¿Sabías que?

Además del fruto del cacao,
desempeñamos nuestro papel en

HACER DE LA TIERRA UN LUGAR MEJOR.

EN

2025

Nos aseguramos
de que **no haya
trabajo infantil** en
ninguna parte de
nuestra cadena de
suministro.

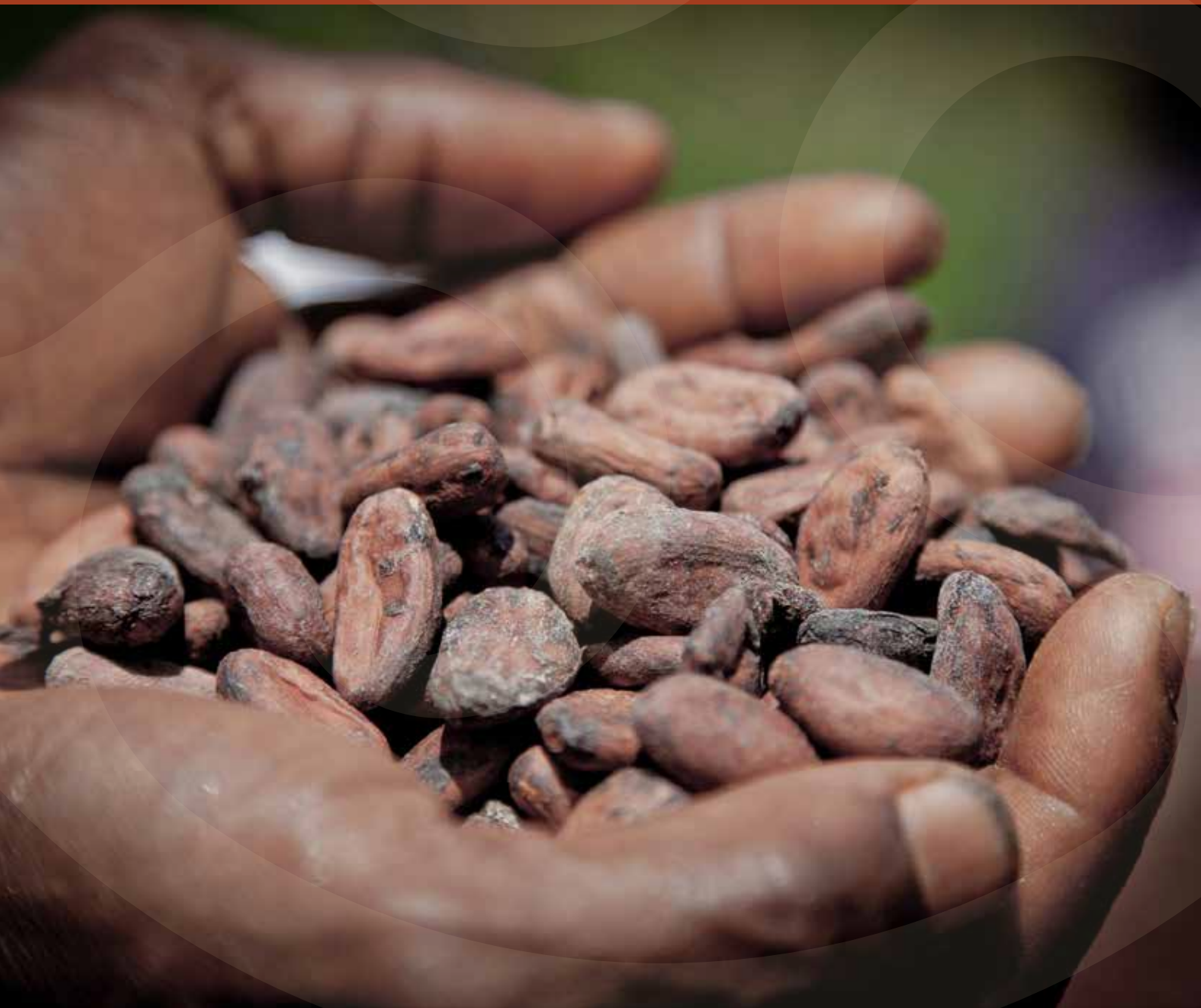
500.000

productores de cacao
han salido **de la pobreza.**



SOMOS **FOREST POSITIVE**

Apoyo a las comunidades
productoras de cacao a
través de la **Fundación
Cocoa Horizons**



EL REGALO DE LA NATURALEZA





CREAR UNA PASIÓN HACIA el amor por el **chocolate**

ESTE ES EL CHOCOLATE DE ORIGEN DE CALLEBAUT

Donde cada origen cuenta una historia.

Donde cada chocolate habla por sí solo.

Así que aquí está,
cada chocolate lleva el espíritu
de su tierra.

La tierra, el sol,
las manos del agricultor.

Desde el origen hasta el placer,
es más que sabor,
es **una historia de artesanía,
cuidado y gracia.**

ORIGEN

Signature Collection



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911



BIBLIOTECA DE APLICACIONES

Fluidez

Disponemos de productos con diferente fluidez para distintas aplicaciones.

Esta práctica tabla te mostrará qué nivel de fluidez te resultará más útil para **crear tu deliciosa obra maestra.**

Pastelería / Postres

Bollería

Chocolatería



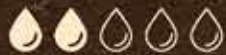
Very Thick Fluidity



Mezclar y
Aromatizar



Hornear



Thick Fluidity



Mezclar y
Aromatizar



Mezclar y
Aromatizar



Mezclar y
Aromatizar



Moldeado
grande



Medium Fluidity



Aromatizar



Glasear



Aromatizar



Recubrir



Aromatizar



Moldeado
grande



Baño



Thin Fluidity



Gragear



Baño
fino



Moldeado
fino



Very Thin Fluidity



Spray



Gragear



Spray

MASTERS OF TASTE



LOW ROASTING™ DE CALLEBAUT

La cocción lenta del cacao: tostado suavemente a fuego lento para conservar sus notas delicadas y su complejidad natural.

¿El resultado? Un chocolate más suave y con más matices, fiel a sus orígenes. Perfecto para chefs, chocolateros y minoristas que buscan un toque artesanal y distintivo.

GUÍA PARA DISFRUTAR DE NUESTRO CHOCOLATE

Comience saboreando los **SABORES PRIMARIOS**: dulce, ácido, amargo, salado y umami, mientras nuestro chocolate se derrite en su lengua.



Dulce



Ácido



Amargo



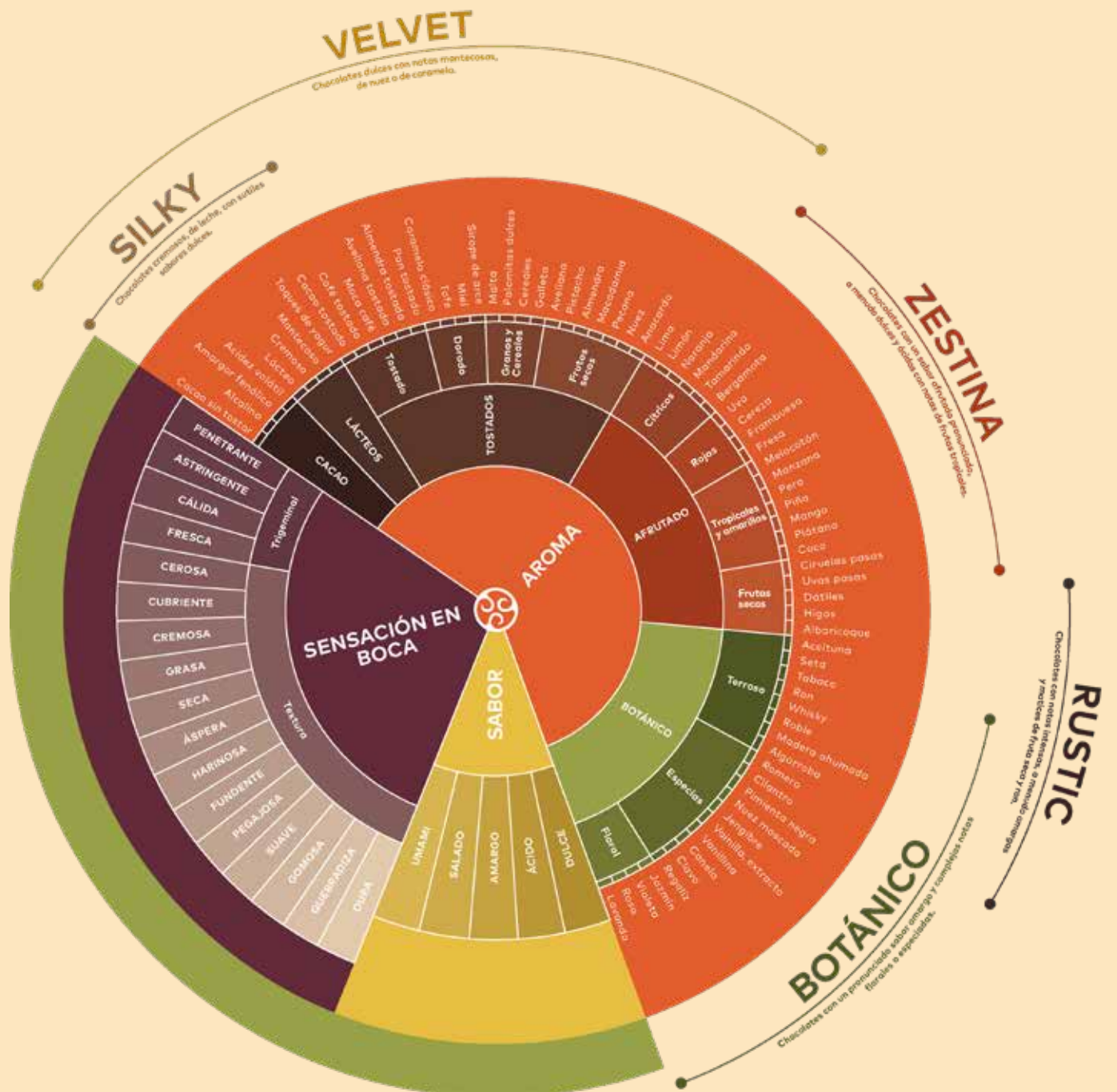
Salado



Umami

A continuación, sumérgete en el **AROMA**, donde la combinación de gusto, olor y aroma realmente brilla.

Por último, presta atención a la **SENSACIÓN EN BOCA** y la textura del chocolate.



SIGNATURE COLLECTION

CHOCOLATES DE ORIGEN ÚNICO

ZESTINA EXPERIENCE



Cobertura negra
Tanzania 70%



Cobertura negra
**Dominican
Republic 70%**



Cobertura negra
**Madagascar
67%**



Cobertura negra
Perú 65%

RUSTIC EXPERIENCE



Cobertura negra
São Tomé
70%

SILKY EXPERIENCE



Cobertura leche
Ghana 40%

VELVET EXPERIENCE



Cobertura negra
Fleur De Cao™
70%



Cobertura leche
Ecuador 39%

BOTANICAL EXPERIENCE



Cobertura negra
Philippines
68%



Cobertura negra
Venezuela
72%

Chocolates Origen Único



DOMINICAN REPUBLIC

La tierra de las isla vibrante. Una de las zonas cacaoteras más septentrionales del mundo.

VENEZUELA

La cuna del cacao fino. Conocida como la cuna del cacao fino de aroma, aunque con una producción limitada.

ECUADOR

La tierra donde el cacao se desarrolla con intensidad. Productor del cacao superior (Cacao Nacional).

PERÚ

La vasta tierra del misterio. Tierra de misterios que alberga una cobertura de chocolate negro con un toque agridulce.

GHANA

Tierra de naturaleza abundante. Hogar del cacao más bello y estable de África Occidental.

SÃO TOMÉ

La Isla del Chocolate. Aquí el cacao es oscuro, refinado, intenso y extremadamente exclusivo.

ORIGEN

“

El sol y la lluvia chocan,
las raíces son profundas y los sueños habitan,
el árbol del cacao comienza su historia.
En cada origen, crece una historia,
el alma del chocolate nace aquí ”

PHILIPPINES

La tierra de las 7000 islas.
Esta tierra evoca la belleza
de una cobertura de
chocolate negro con notas
agridulces.

TANZANIA

La tierra de lo crudo y lo rico.
Famosa por sus habas de
excelente sabor desde hace
décadas.

MADAGASCAR

La tierra donde la naturaleza
vive con audacia. Produce un
chocolate negro que nace de
un preciado cacao: Sambirano
No. 1. Conocido por su exquisita
calidad.

ZESTINA

A map of the Americas, including North and South America, is depicted using dark chocolate. The chocolate pieces are arranged to form the geographical shapes of the continents. Two specific locations are highlighted with white circles and lines pointing to text boxes: one in the northern part of North America (Dominican Republic) and another on the western coast of South America (Peru).

DOMINICAN REPUBLIC

La tierra de las isla vibrante.
Una de las zonas cacaoteras
más septentrionales del
mundo.

ZEST

PERÚ

La vasta tierra del misterio.
Tierra de misterios que
alberga una cobertura de
chocolate negro con un
toque agri dulce.

ZEST

TINA

TANZANIA

La tierra de lo crudo y lo rico. Famosa por sus habas de excelente sabor desde hace décadas.

MADAGASCAR

La tierra donde la naturaleza vive con audacia. Produce un chocolate negro que nace de un preciado cacao: Sambirano No. 1. Conocido por su exquisita calidad.

TINA



La tierra de lo crudo y lo rico

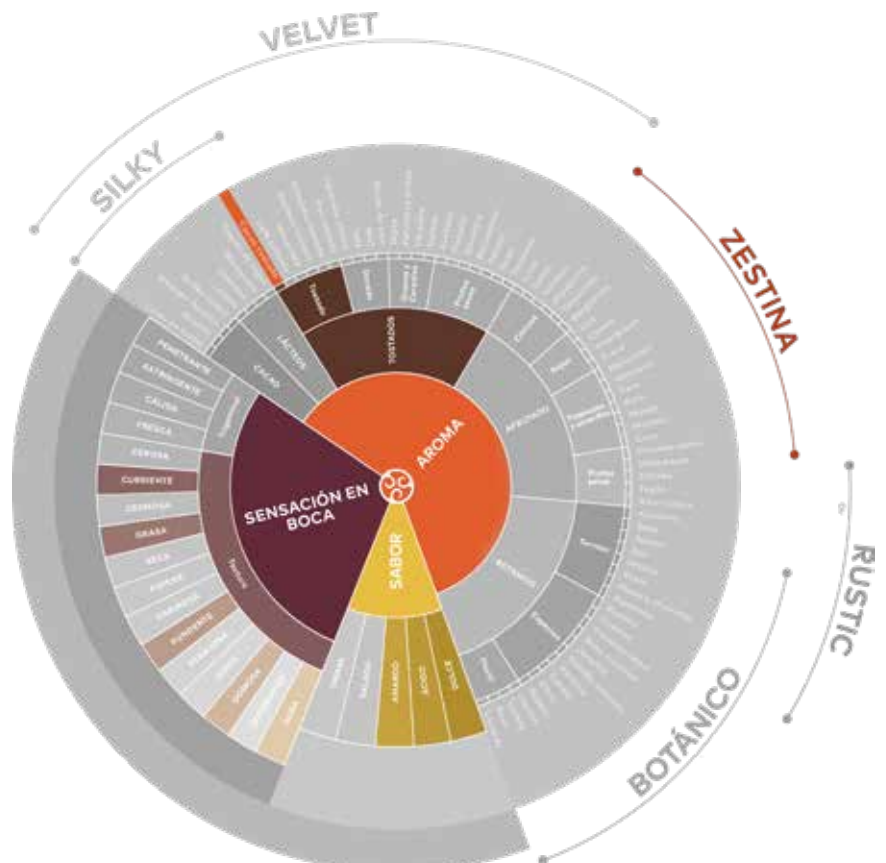
Un proceso de tostado suave a baja temperatura que suaviza el chocolate.

Materia grasa

Halal, Kosher, Programa Cocoa Horizons

Packaging: Bolsa 1kg

- **Pimienta**
- **Albahaca**
- **Grosella roja**
- **Lima**
- **Piña**
- **Merlot**
- **Speculoos**
- **Grosella negra**
- **Frambuesa**
- **Yuzu**
- **Coco**
- **Nueces**





ZESTINA EXPERIENCE

DOMINICAN REPUBLIC

70%

DOMINICAN REPUBLIC

La tierra de la isla vibrante

Donde el sol caribeño, las montañas bañadas por la lluvia y los ricos suelos dan vida a una cobertura negra con un **toque tropical agridulce**. Tiene notas **afrutadas y arándanos confitados**, un susurro mineral que perdura con vibrante complejidad.



Low Roasting™ de Callebaut:

Un proceso de tostado suave a baja temperatura que suaviza el chocolate.

CARACTERÍSTICAS

70% mín.

Sólidos secos del cacao

44%

Materia grasa

FLUIDEZ ALTA



CERTIFICACIONES

Halal, Kosher, Programa Cocoa Horizons

INFORMACIÓN DE PRODUCTO

Código: CHD-P1ZEDOM-E2-U68

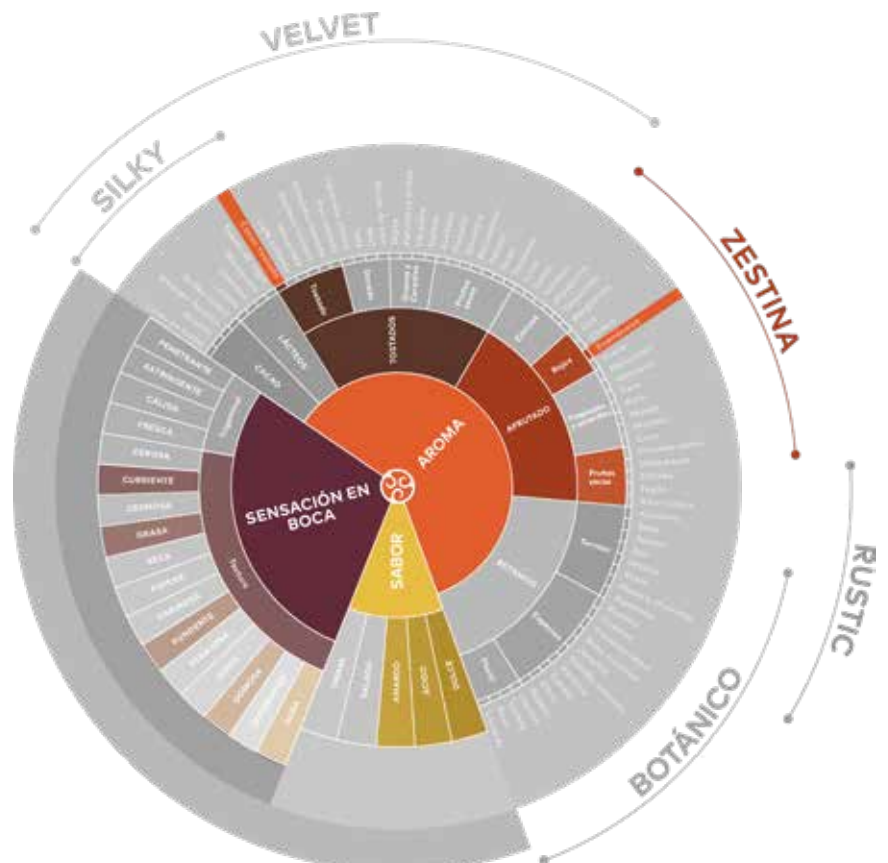
CHD-P1ZEDOM-E5-U70

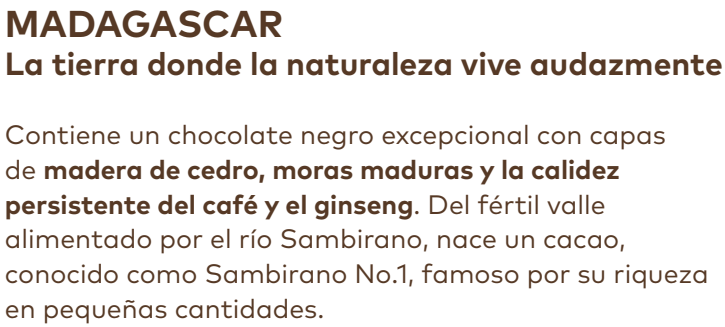
Vida útil: 24 meses

Packaging: Bolsa 1kg | 2.5kg

CONSEJOS DE MARIDAJE

- Canela
- Azafrán
- Frambuesa
- Ron añejo
- Sésamo
- Nueces
- Pimienta de Espelette
- Mango
- Piña
- Pecanas
- Almendras
- Aceite de oliva





Sólidos secos del cacao

Materia grasa

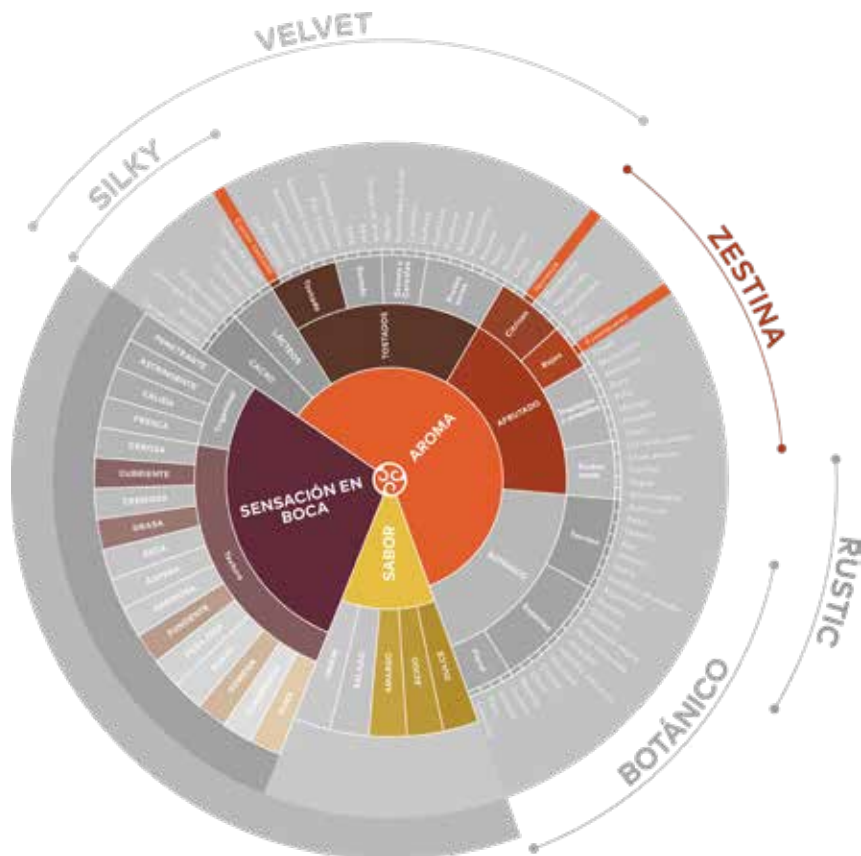
Halal, Kosher, Programa Cocoa Horizons

Código: CHD-S1ZEMAD-E5-U70

Vida útil: 24 meses

Packaging: Bolsa 2.5kg

- Speculoos
- Pimienta Rosa
- Mandarina
- Grappa
- Miel
- Café de Etiopía y Brasil
- Nuez moscada
- Cardamomo
- Ruibarbo
- Cointreau
- Aceite de oliva
- Café Mountain Blue





ZESTINA EXPERIENCE

PERU

65%

PERÚ

La inmensa tierra del misterio

Una cobertura de chocolate negro con un carácter **agridulce**. Aporta destellos de frescura de **brillantes frutos rojos** y revela un **sutil matiz de ciruelas malteadas**. Cada bocado de este chocolate se siente como una caricia dulce en su justa medida.



Low Roasting™ de Callebaut:

Un proceso de tostado suave a baja temperatura que suaviza el chocolate.

CARACTERÍSTICAS

65% mín.

Sólidos secos del cacao

38%

Materia grasa

FLUIDEZ BAJA



CERTIFICACIONES

Halal, Kosher, Programa Cocoa Horizons

INFORMACIÓN DE PRODUCTO

Código: CHD-S1ZPEBIO-U73

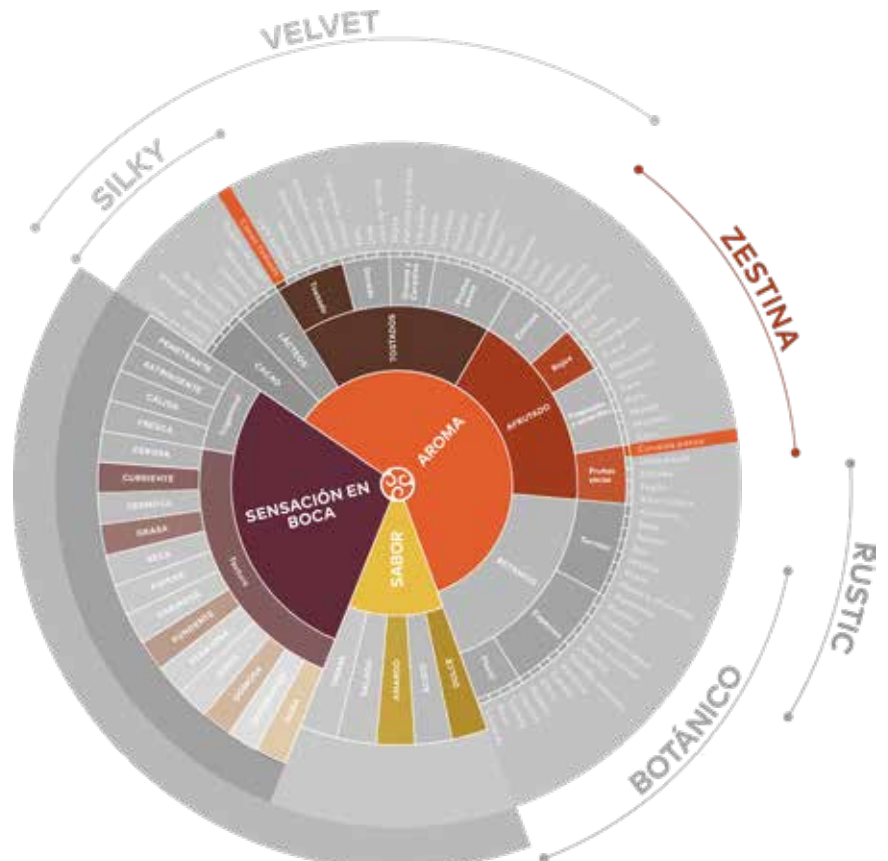
CHD-S1ZPEBIOE5-U70

Vida útil: 24 meses

Packaging: Bolsa 1kg | 2.5kg

CONSEJOS DE MARIDAJE

- Vainilla
- Haba Tonka
- Albaricoque
- Mango
- Pimienta roja
- Bergamota
- Speculoos
- Eucalipto
- Melocotón
- Ciruela mirabel
- Tomate
- Plátano



RUSTIC

RUSTIC

PHILIPPINES

La tierra de las 7000 islas.
Esta tierra evoca la belleza de una cobertura de chocolate negro con notas agridulces.

SÃO TOMÉ

La Isla del Chocolate.
Aquí el cacao es oscuro, refinado, intenso y extremadamente exclusivo.

RUSTIC



RUSTIC EXPERIENCE

SÃO TOMÉ

70%

SÃO TOMÉ

La Isla del Chocolate

Este lugar ofrece un chocolate negro **intenso y complejo**, con notas **dulces de mantequilla**. Este chocolate negro es una experiencia de sabor por sí solo. Al igual que el buen vino, sus sabores armonizan a la perfección. Impresiones **de café y un toque picante de pimienta de Sichuan**.



Low Roasting™ de Callebaut:

Un proceso de tostado suave a baja temperatura que suaviza el chocolate.

CARACTERÍSTICAS

70% mín.

Sólidos secos del cacao

42%

Materia grasa

FLUIDEZ MEDIA



CERTIFICACIONES

Halal, Kosher, Programa Cocoa Horizons

INFORMACIÓN DE PRODUCTO

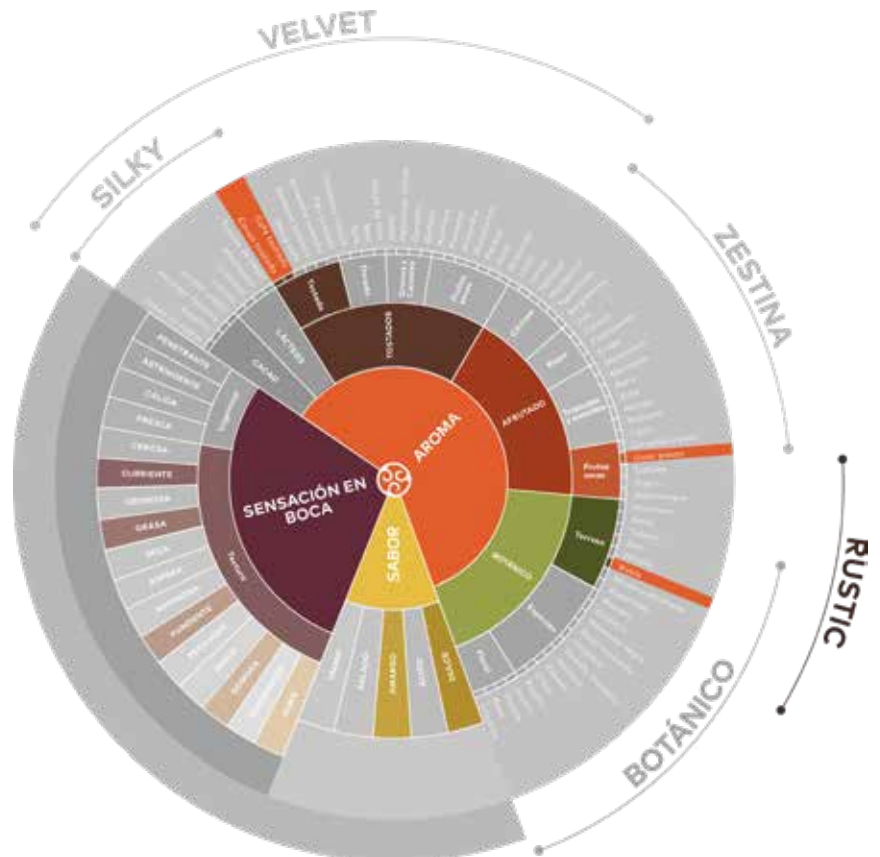
Código: CCHD-Q1RUSTO-E2-U68

Vida útil: 24 meses

Packaging: Bolsa 1kg

CONSEJOS DE MARIDAJE

- Pimienta de Sichuan
- Cardamomo
- Lima
- Naranja
- Limón
- Cuberdón
- Tomillo
- Arándano
- Fruta de la pasión
- Plátano
- Grappa
- Caramelo







RUSTIC EXPERIENCE

FLEUR DE CAO™

70%

FLEUR DE CAO™

La tierra de la vitalidad y la vida

Una cobertura de chocolate negro magistralmente rica y **agradablemente ácida con un toque especiado**, con una complejidad y **delicadas notas florales y frutales** que cautivan los sentidos con refinada elegancia.



Low Roasting™ de Callebaut:

Un proceso de tostado suave a baja temperatura que suaviza el chocolate.

CARACTERÍSTICAS

70% mín.

Sólidos secos del cacao

43%

Materia grasa

FLUIDEZ ALTA



CERTIFICACIONES

Halal, Kosher, Programa Cocoa Horizons

INFORMACIÓN DE PRODUCTO

Código: CHD-O1BOFCA-E2-U68

CHD-O1BOFCA-E5-U70

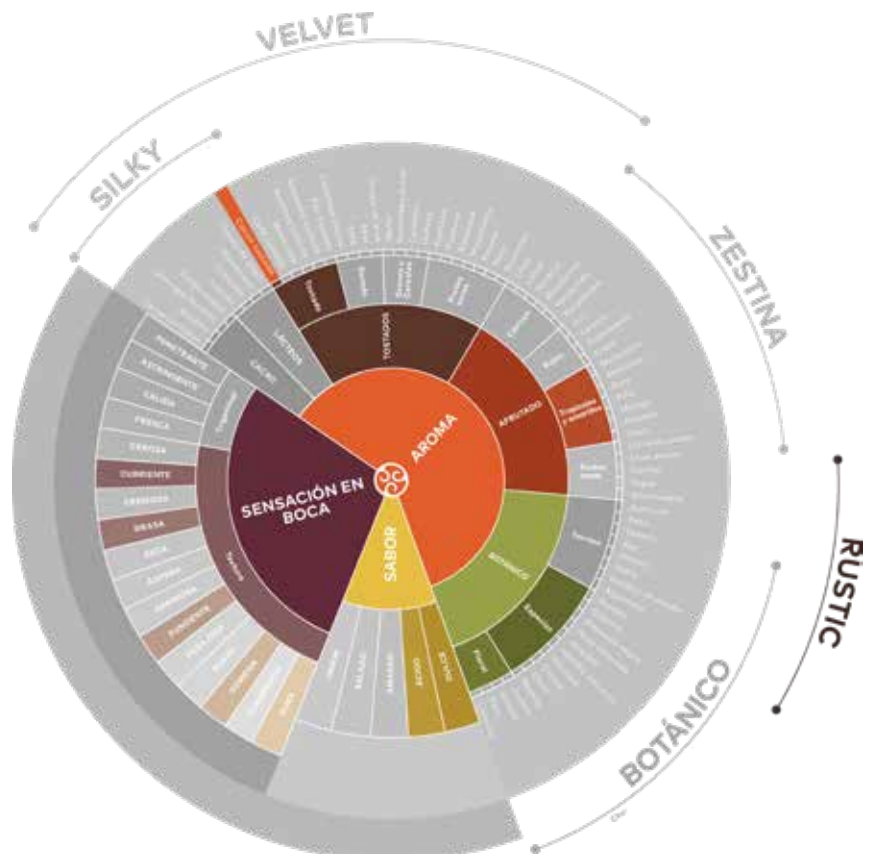
CHD-O1BOFCA-01B

Vida útil: 24 meses

Packaging: Bolsa 1kg | 2.5kg | 10kg

CONSEJOS DE MARIDAJE

- Haba Tonka
- Eucalipto
- Grosella negra
- Uvas
- Calvados / Brandy de manzana
- Pecanas
- Albahaca
- Fruta de la pasión
- Frambuesa
- Naranja confitada
- Sirope de arce
- Nibs de cacao



VELVET

VELVET

ECUADOR

La tierra donde el cacao se
desarrolla con intensidad.
Productor del cacao
superior (Cacao Nacional).

VELVET



VELVET EXPERIENCE

ECUADOR

39%

ECUADOR

La tierra donde el cacao se desarrolla con intensidad

De esta armonía nace una cobertura de chocolate con leche, **rica en notas dulces y aterciopeladas de caramelo y delicados toques de avellana**. Irresistible por sí solo, pero que combina a la perfección con productos de acidez suave como el café tostado.



Low Roasting™ de Callebaut:

Un proceso de tostado suave a baja temperatura que suaviza el chocolate.

CARACTERÍSTICAS**39% mín.**

Sólidos secos del cacao

24% mín.

Sólidos secos de la leche

39%

Materia grasa

FLUIDEZ ALTA**CERTIFICACIONES**

Halal, Kosher, Programa Cocoa Horizons

INFORMACIÓN DE PRODUCTO

Código: CHM-P1VEECU-U73

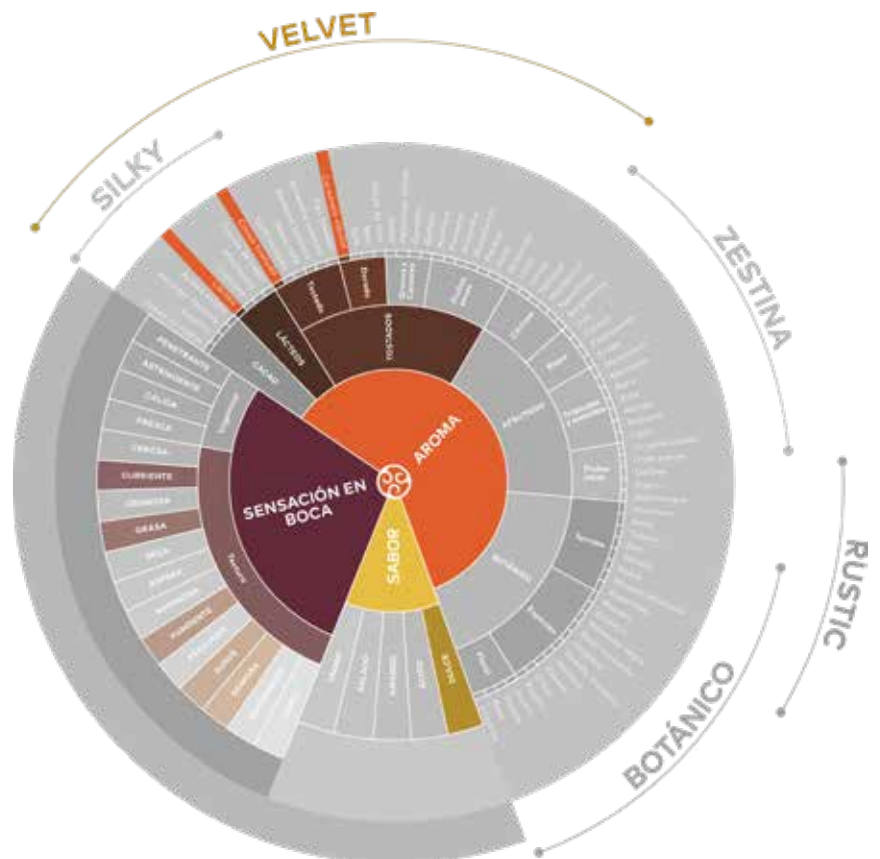
CHM-P1VEECU-U75

Vida útil: 18 meses

Packaging: Bolsa 1kg | 2.5kg

CONSEJOS DE MARIDAJE

- Nuez moscada
- Albaricoque
- Flor de saúco
- Aceite de trufa
- Arándanos
- Naranja
- Guinness
- Aceite de oliva
- Café de Guatemala - Papua NG



SILKY

SILKY

GHANA

Tierra de naturaleza abundante. Hogar del cacao más bello y estable de África Occidental.

SILKY



SILKY EXPERIENCE

GHANA

40%

GHANA**Tierra de naturaleza abundante**

De este origen proviene una cobertura de chocolate con leche con un **sabor limpio y delicado**, sutilmente realizado por un **toque de ciruelas frescas y afrutadas**. Refinadas **notas de castaña y cremosidad dulce** se despliegan, añadiendo una capa extra de profundidad. Perfecto para crear una infinidad de elegantes postres y pasteles.

**Low Roasting™ de Callebaut:**

Un proceso de tostado suave a baja temperatura que suaviza el chocolate.

CARACTERÍSTICAS**40% mín.**

Sólidos secos del cacao

20% mín.

Sólidos secos de la leche

40%

Materia grasa

FLUIDEZ MUY ALTA**CERTIFICACIONES**

Halal, Kosher, Programa Cocoa Horizons

INFORMACIÓN DE PRODUCTO

Código: CHM-L1SIGHA-E2-U68

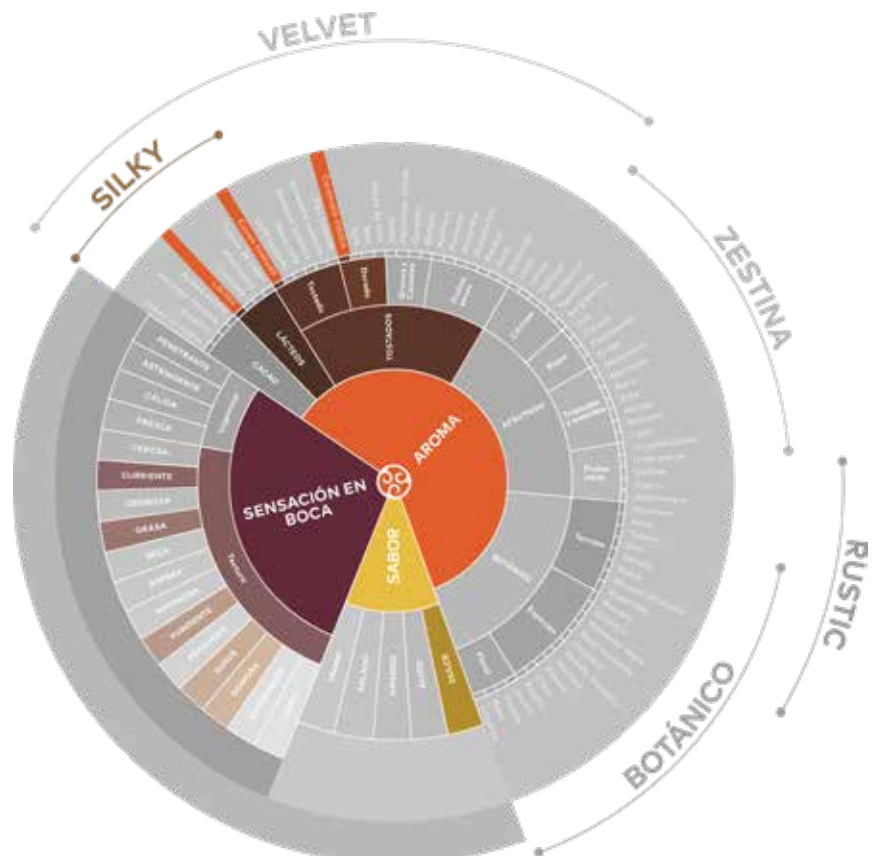
CHM-L1SIGHA-E5-U70

Vida útil: 18 meses

Packaging: Bolsa 1kg | 2.5kg

CONSEJOS DE MARIDAJE

- Canela
- Pan de jengibre
- Semillas de anís
- Pera
- Uvas
- Manzana verde
- Speculoos
- Azafrán
- Menta
- Yuzu
- Fruta de la pasión
- Manzana golden delicious



BOTANICAL

BOTANICAL

VENEZUELA

La cuna del cacao fino.

Conocida como la cuna del cacao fino de aroma, aunque con una producción limitada.

BOTANICAL



VENEZUELA

72%

VENEZUELA

La cuna del cacao fino

Una armonía perfecta de **profunda intensidad de cacao, cálidas especias amaderadas y sutiles toques de aceituna y vino**, que dan forma a un **sabor tan audaz, robusto y astringente** como su lugar de origen.



Low Roasting™ de Callebaut:

Un proceso de tostado suave a baja temperatura que suaviza el chocolate.

CARACTERÍSTICAS

72% mín.

Sólidos secos del cacao

43%

Materia grasa

FLUIDEZ BAJA



CERTIFICACIONES

Halal, Kosher, Programa Cocoa Horizons

INFORMACIÓN DE PRODUCTO

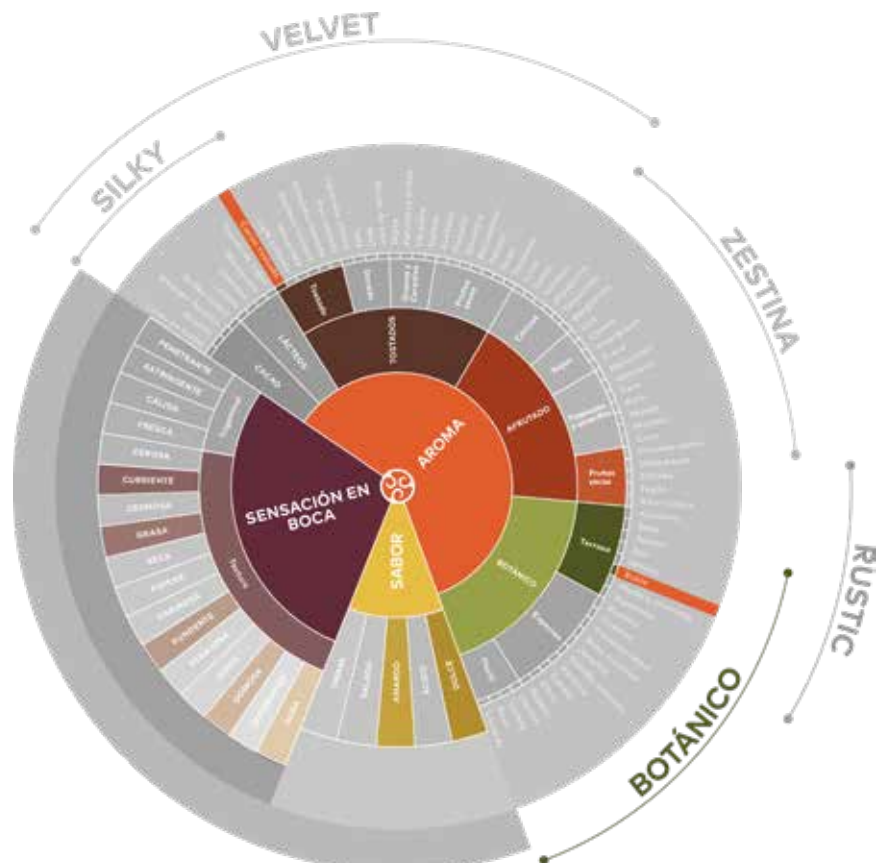
Código: CHD-R1BOVEN-U73

Vida útil: 24 meses

Packaging: Bolsa 1kg

CONSEJOS DE MARIDAJE

- Pimienta
- Bergamota
- Manzana roja
- Grappa
- Pecanas
- Té Lapsang Souchong
- Pomelo rosado
- Mora Des Bois
- Ciruela
- Caramelo
- Avellanas
- Pan de cereales



SIGNATURE COLLECTION

Chocolates Origen Único



CALLEBAUT

CALLEBAUT CHOCOLATE ORIGEN ÚNICO



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911