

Cioccolato Gocce Standard

Nutkao

Produciamo un'offerta diversificata di **cioccolati** nelle varianti fondente, latte, bianco e gianduia, tutti con formulazioni differenti per poter essere utilizzati nelle applicazioni quali stampaggio di forme cave, coperture, tavolette e praline.

La scelta delle migliori fave di cacao e il controllo alla fonte delle materie prime ci permette di avere uno standard qualitativo superiore e costante. L'attenzione alla qualità e all'ambiente ci ha portato a realizzare numerose ricette con cacao certificato **UTZ** prodotto quindi secondo criteri di ecosostenibilità.

Alle ricette del catalogo si affiancano inoltre ricette realizzate ad hoc per i clienti in base alle loro necessità tutte con formulazioni differenti.

Il cioccolato può essere fornito modellato o liquido in cisterne per poter soddisfare le esigenze delle piccole e medie imprese.





CIOCCOLATO FONDENTE

Cioccolato fondente in tre varianti di formulazione con diversa fluidità e percentuale di cacao. Modellato in dischi da 2 cm.

Fondente 52% - Fondente con gusto delicatamente equilibrato. La sua fluidità lo rende ideale per molte lavorazioni quali realizzazione di forme cave, tavolette e praline.

Codice	Cacao minimo	Burro di cacao (media)	Imballo	Composizione Pallet	Minimo d'ordine
70G01	52%	30/32%	Cartone da 12kg	40 cartoni	1 PLT

Fondente 62% - Fondente con il gusto marcatamente amaro del cacao tostato. Presenta un alta fluidità che lo rende adatto per le coperture.

Codice	Cacao minimo	Burro di cacao (media)	Imballo	Composizione Pallet	Minimo d'ordine
70G02	62%	38/40%	Cartone da 12kg	40 cartoni	1 PLT

Fondente 70% - Fondente extra amaro. La sua fluidità lo rende ideale per molte lavorazioni quali realizzazione di forme cave, tavolette e praline.

Codice	Cacao minimo	Burro di cacao (media)	Imballo	Composizione Pallet	Minimo d'ordine
70G30	70%	34/36%	Cartone da 12kg	40 cartoni	1 PLT



CIOCCOLATO LATTE

Cioccolato al latte con varianti nella percentuale di burro e latte. Modellato in dischi da 2 cm.

Latte 34% - Cioccolato con gusto equilibrato di latte e cacao. La sua fluidità lo rende ideale per molte lavorazioni quali realizzazione di forme cave, tavolette e praline.

Codice	Cacao minimo	Grassi totali (media)	Imballo	Composizione Pallet	Minimo d'ordine
74G01	34%	31/32%	Cartone da 12kg	40 cartoni	1 PLT

Latte finissimo 33% - Cioccolato con gusto pronunciato di latte. La sua fluidità lo rende ideale per molte lavorazioni quali realizzazione di forme cave, tavolette e praline.

Codice	Cacao minimo	Grassi totali (media)	Imballo	Composizione Pallet	Minimo d'ordine
74G40	33%	31/32%	Cartone da 12kg	40 cartoni	1 PLT

Latte finissimo 32% - Cioccolato con basso contenuto di cacao e gusto pronunciato di latte. La sua fluidità lo rende ideale per molte lavorazioni quali realizzazione di forme cave, tavolette e praline.

Codice	Cacao minimo	Grassi totali (media)	Imballo	Composizione Pallet	Minimo d'ordine
74G02	32%	36%	Cartone da 12kg	40 cartoni	1 PLT

Latte finissimo 38.5% - Cioccolato con basso contenuto di cacao e gusto pronunciato di latte. Presenta un alta fluidità che lo rende adatto per le coperture

Codice	Cacao minimo	Grassi totali (media)	Imballo	Composizione Pallet	Minimo d'ordine
74G22	38,5%	36/37%	Cartone da 12kg	40 cartoni	6.400kg, 13 PLT



CIOCCOLATO BIANCO

Cioccolato bianco in due varianti con diversa fluidità. Modellato in dischi da 2 cm.

Bianco 29% - Cioccolato con gusto equilibrato di latte. La sua fluidità lo rende ideale per molte lavorazioni quali realizzazione di forme cave, tavolette e praline.

Codice	Cacao minimo	Grassi totali (media)	Imballo	Composizione Pallet	Minimo d'ordine
72G02	29%	33/34%	Cartone da 12kg	40 cartoni	1 PLT

Bianco superiore 30% - Cioccolato con gusto equilibrato di latte. La sua fluidità lo rende ideale per molte lavorazioni quali realizzazione di forme cave, tavolette e praline.

Codice	Cacao minimo	Grassi totali (media)	Imballo	Composizione Pallet	Minimo d'ordine
72G18	30%	36/37%	Cartone da 12kg	40 cartoni	1 PLT



CIOCCOLATO GIANDUIA

Cioccolato giandua in due varianti con diversa percentuale di nocciole. Modellato in dischi da 2 cm.

Giandua 15% nocciole - Cioccolato giandua con un gusto equilibrato della nocciola tostata e del cacao. La sua fluidità lo rende ideale per molte lavorazioni quali realizzazione di gianduiotti e coperture.

Codice	Cacao minimo	Grassi totali (media)	Imballo	Composizione Pallet	Minimo d'ordine
* 76G05	32%	36/38%	Cartone da 12kg	40 cartoni	1 PLT

Giandua 22% nocciole - Cioccolato giandua con un gusto intenso della nocciola tostata. La sua fluidità lo rende ideale per molte lavorazioni quali realizzazione di gianduiotti e coperture.

Codice	Cacao minimo	Grassi totali (media)	Imballo	Composizione Pallet	Minimo d'ordine
76G01	30%	36/38%	Cartone da 12kg	40 cartoni	6.400kg, 13 PLT



TAVOLETTE

I cioccolati 70G01, 70G02, 74G01, 74G40, 74G02, 74G22 si possono confezionare in tavolette da 2,5kg (cartoni da 8 tavolette) e 5kg (cartoni da 4 tavolette) con un minimo di ordine di 6.400kg.

* Sempre disponibile da settembre ad aprile.
Da maggio ad agosto disponibile solo per ordini di minimo 6400 kg.