CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

DIE 5 FARBEN FÜR ECHTES SCHOKOLADENEIS

Mit Feinster Belgischer Schokolade

GELATO

SEBIG

PARTNER DES EISHANDWERKS

ITALIEN'S

N°1

DIE BELIEBTESTE EISSORTE
SEIT 7 JAHREN:

SCHOKOLADE!

WEISS **GOLD** **RUBY** **MILCH** **DUNKEL**

Über **100 JAHRE** Erfahrung in der **SCHOKOLADENHERSTELLUNG** nutzen wir jetzt für das beste **SCHOKOLADENEIS**

Lieber Gelatiere,

Jeder weiß: Italienisches Eis ist das Beste auf der Welt. Punkt und Basta!
Aber wie heben Sie sich von Ihren Mitbewerbern ab? Und wie wachsen Sie mit Ihrem Unternehmen?

GANZ EINFACH
Mit Eis aus Feinster Belgischer Schokolade in 5 verschiedenen Farben und Qualität, die Ihre Kunden begeistern wird.

WIE SIE DAS MACHEN
Mit dem Callebaut® ChocoGelato Konzept! Ein einfaches Baukaustensystem mit dem Sie kinderleicht ein perfektes Gelato herstellen können. Das erste und einzige Sortiment für Schokoladeneis, das echte Belgische Schokolade beinhaltet.

WARUM SOLLTEN SIE DAS MACHEN
Grenzen Sie sich von Ihren Mitbewerbern ab und erzielen Sie eine höhere Verkaufsmenge! Qualität und Preis werden Sie ebenfalls begeistern.

KONZEPT **GOLD**

Schokolade und Karamell vereint das Beste aus beiden Welten. Callebaut® ChocoGelato Gold ist aus feinster Karamellschokolade hergestellt.
Es erwartet Sie eine goldene Schokolade mit kräftigem Karamellgeschmack und einer leichten Prise Meersalz.

Callebaut® ChocoGelato Gold	**Art.-Nr: 61713**
Callebaut® ChocoCrema Gold	**Art.-Nr: 61733**
Callebaut® Crispearls™ Salted Caramel	**Art.-Nr: 61753**

TRIPLE GOLD (Tutto Caramello)

ZUTATEN
1 Beutel Callebaut® ChocoGelato Gold
2,4 kg Milch oder Wasser (70–85°C)

Callebaut® ChocoCrema Gold
Callebaut® Crispearls™ Salted Caramel

ZUBEREITUNG

1. ChocoGelato Gold und warme Milch (alternativ geht auch Wasser) ca. 2 Min. mit einem Mixer gut verrühren.
2. (OPTIONAL): Um eine noch cremigere Textur zu erreichen, stellen Sie die Mischung ca. 30 Min. in den Kühlschrank (bei 3–5° C).
3. Anschließend geben Sie die Mischung in Ihre Eismaschine.
4. Wenn das Eis die Eismaschine verlässt, geben Sie eine beliebige Menge ChocoCrema Gold und Crispearls™ Salted Caramel hinzu und vermischen es. Wiederholen Sie den Vorgang mehrmals.
5. Damit das Eis seine optimale Stabilität und Textur erhält, empfehlen wir das Eis nochmals für eine kurze Zeit in den Froster zu geben.
6. Dekorieren Sie die Eiswanne mit etwas ChocoCrema Gold und Crispearls™ Salted Caramel.

KONZEPT **RUBY**

RUBY RB1 - DIE 4. SCHOKOLADENVARIANTE IST DA, HERGESTELLT AUS DER RUBY KAKAOBOHNE!
Nach Dunkel, Milch und Weiß, ist Ruby die ungewöhnlichste Schokoladenentdeckung seit 80 Jahren. Dieses Geschenk von Mutter Natur überrascht und bezaubert mit einem völlig neuen Farb- und Geschmackserlebnis, hergestellt aus der Ruby-Kakaobohne – **ohne Zusatz von Farbstoffen oder Fruchtaromen.**

NO COLOUR & NO BERRY FLAVOUR ADDED

Callebaut® ChocoGelato Bianco	**Art.-Nr: 61715**
Mona Lisa® Ruby Blossoms	**Art.-Nr: 61764**
Callebaut® Crispearls™ Ruby	**Art.-Nr: 61754**

RUBY RED CHOCOLATE STRACCIATELLA

ZUTATEN
1 Beutel Callebaut® ChocoGelato Bianco
2,4 kg Milch oder Wasser (70–85°C)

Mona Lisa® Ruby Blossoms
Callebaut® Crispearls™ Ruby

ZUBEREITUNG

1. ChocoGelato Bianco und warme Milch (alternativ geht auch Wasser) ca. 2 Min. mit einem Mixer gut verrühren.
2. (OPTIONAL): Um eine noch cremigere Textur zu erreichen, stellen Sie die Mischung ca. 30 Min. in den Kühlschrank (bei 3–5° C).
3. Anschließend geben Sie die Mischung in Ihre Eismaschine.
4. Wenn das Eis die Eismaschine verlässt, geben Sie eine beliebige Menge Mona Lisa® Ruby Blossoms hinzu und vermischen es. Wiederholen Sie den Vorgang mehrmals.
5. Damit das Eis seine optimale Stabilität und Textur erhält, empfehlen wir das Eis nochmals für eine kurze Zeit in den Froster zu geben.
6. Dekorieren Sie die Eiswanne mit Callebaut® Crispearls™ Ruby.

EIN BAUKASTEN VOLLER MÖGLICHKEITEN

CHOCO BASE: Kombinieren Sie die Choco Base mit einer Feinsten Belgischen Schokolade Ihrer Wahl oder einem **VAN HOUTEN** Kakaopulver Ihrer Wahl.

GLUTENFREI

VEGAN

CHOCO BASE DUNKEL

Die erste Schokoladenbase, die mehr Schokoladengeschmack in Ihr Eis bringt. Mischen Sie Ihre präferierte dunkle Callebaut Schokolade zu einem Beutel ChocoBase Dunkel.

+

FEINSTE BELGISCHE SCHOKOLADE

GLUTENFREI

VEGAN

GLUTENFREI

VEGAN

1 BEUTEL CHOCO BASE + 800 G SCHOKOLADE = 1 x EISWANNE 4 kg/4,5 L

+

VAN HOUTEN – Kakaopulver vom Erfinder des Kakao

GLUTENFREI

VEGAN

GLUTENFREI

VEGAN

1 BEUTEL CHOCO BASE + 150-300 G KAKAOPULVER = 1X EISWANNE 4 KG/4,5 L

+ OPTIONAL ZUR VEREDELUNG

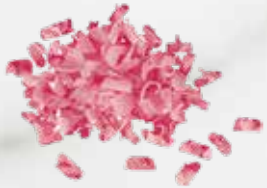
DEKORATIONEN – Beigestern Sie Ihre Kunden mit kreativen Dekorationen und dem extra an Textur und Crunch.

Callebaut® Crispearls™ Dark

Callebaut® Crispearls™ Salted Caramel

Callebaut® Crispearls™ Ruby

Mona Lisa® Caramel Blossoms



Mona Lisa® Ruby Blossoms

EIN BAUKASTEN VOLLER MÖGLICHKEITEN

Choco Gelato: Fertigmix für Schokoladeneis mit Feinster Belgischer Schokolade – einfach & schnell.

mit 52,5 % BELGISCHE SCHOKOLADE · GLUTENFREI · VEGAN

CHOCO GELATO
Nero

- Schwarze Farbe
- Intensiver Geschmack nach dunkler Schokolade

mit 60 % BELGISCHE SCHOKOLADE · GLUTENFREI · VEGAN

CHOCO GELATO
Extra Fondente

- Sehr dunkle, warme Farbe
- Sehr intensiver dunkler Schokoladengeschmack mit Noten von geröstetem Kakao

mit 61,5 % BELGISCHE SCHOKOLADE · GLUTENFREI · VEGAN

CHOCO GELATO
Fondente

- Warme, braune Farbe
- Intensiver dunkler Schokoladengeschmack mit Noten von geröstetem Kakao

mit 70 % BELGISCHE SCHOKOLADE · GLUTENFREI

CHOCO GELATO
Bianco

- Weiße, sahnige Farbe
- Sahniger Geschmack weißer Schokolade mit süßen Karamellnoten

mit 70 % BELGISCHE SCHOKOLADE · GLUTENFREI

CHOCO GELATO
Gold

- Goldig, warmer Bernsteinton
- Ausgewogener Karamellgeschmack mit reichhaltiger Toffee-, Butter- und Sahne-Note und einer spannenden Prise Salz

ZUR HERSTELLUNG: EINFACH 2,4 KG MILCH ODER ALTERNATIV WASSER HINZUGEBEN

1 BEUTEL CHOCO GELATO = 1 X EISWANNE 4 KG/4,5 L

+ OPTIONAL ZUR VEREDELUNG

CHOCO CREMA – für Variegato! Cremige Textur, die ihre Konsistenz auch im gefrorenen Zustand hält

GLUTENFREI

CHOCO CREMA
Gold

- Mit Karamellschokolade
- Goldig, warmer Bernsteinton
- Ausgewogener Karamellgeschmack mit reichhaltiger Toffee-, Butter und Sahne-Note und einer spannenden Prise Salz

GLUTENFREI

CHOCO CREMA
Ruby

- 12% Ruby Schokolade
- Natürliche Farbe ohne Zusatz von Farbstoffen oder Fruchtaromen
- Intensiver fruchtiger Geschmack

+ OPTIONAL ZUR VEREDELUNG

ICE CHOCOLATES – für Stracciatella oder Stieleis!

GLUTENFREI

- 100% Feinste Belgische Schokolade
- Knackig im Eis und schmelzend im Mundgefühl
- Kein Temperieren notwendig! Erwärmen und direkt gebrauchsfertig
- Beste Verarbeitungseigenschaften
- Wird innerhalb von Sekunden fest, nach dem Dippen/Eintauchen in Eis

CHOCO BASE – Base für Schokoladeneis

Beschreibung	Zusammensetzung	Sebig Art.-Nr.	Verpackung
ChocoBase Dunkel	10,0 % dunkle Schokolade	61700	800 g Beutel

CHOCO GELATO – Fertigmix für Schokoladeneis

Beschreibung	Zusammensetzung	Sebig Art.-Nr.	Verpackung
ChocoGelato Nero	52,5 % dunkle Schokolade	61710	1,6 kg Beutel
ChocoGelato Extra Fondente	60,0 % dunkle Schokolade	61711	1,6 kg Beutel
ChocoGelato Fondente	61,5 % dunkle Schokolade	61712	1,6 kg Beutel
ChocoGelato Gold	60 % Karamellschokolade	61713	1,6 kg Beutel
ChocoGelato Bianco	70,0 % weiße Schokolade	61715	1,6 kg Beutel

CHOCO CREMA für Variegato! – Cremige Textur, die ihre Konsistenz auch im gefrorenen Zustand hält

Beschreibung	Zusammensetzung	Sebig Art.-Nr.	Verpackung
ChocoCrema Gold	100 % unique, gold recipe	61733	3 kg Eimer
Choco Crema Ruby	12% Ruby Schokolade	61734	3 kg Eimer

ICE CHOCOLATE FÜR STRACCIATELLA! – Oder zum Überziehen von Stieleis

Beschreibung	Zusammensetzung	Sebig Art.-Nr.	Verpackung
Ice-Choc Dunkel	100 % dunkle Schokolade	61740	2,5 kg Beutel
Ice-Choc Milch	100 % Milchschokolade	61741	2,5 kg Beutel
Ice-Choc Weiß	100 % weiße Schokolade	61745	2,5 kg Beutel
Ice-Choc Gold	100% Karamellschokolade	61743	2,5 kg Beutel
Ice-Choc Ruby	100% Ruby Schokolade	61744	2,5 kg Beutel

FEINSTE BELGISCHE SCHOKOLADE

Beschreibung		Zusammensetzung	Sebig Art.-Nr.	Verpackung
Dunkel	Recipe n° 70-30-38	70,5 % min. Kakao	61705	2,5 kg Beutel

ORIGIN SCHOKOLADE COLLECTION

Beschreibung		Zusammensetzung	Sebig Art.-Nr.	Verpackung
Single Origin Dunkel	Madagascar Dunkel	67,4 % min. Kakao	61706	2,5 kg Beutel

CRISPEARLS™ – Kleine, glänzende Schokoperlen mit einem knusprigem Kekskern

Beschreibung	Zusammensetzung	Sebig Art.-Nr.	Verpackung
Dunkel	84,0 % min. Schokolade 50,2 % min. Kakao 15,0 % min. Keks	61750	800 g Beutel
Salted Caramel	84,0 % min. Schokolade 30,6 % min. Kakao 15,0 % min. Keks	61753	800 g Beutel
Ruby	84 % min. Schokolade 47,3% min. Kakao 15 % min. Keks	61754	800 g Beutel

MONA LISA® BLOSSOMS – Kleine, zarte Schokoladenblüten

Beschreibung	Zusammensetzung	Sebig Art.-Nr.	Verpackung
Caramel	100% Karamellschkolade	61763	2,5 kg Karton
Ruby	100% Ruby Schokolade	61764	2,5 kg Karton

Van Houten KAKAOPULVER

Beschreibung	Zusammensetzung	Sebig Art.-Nr.	Verpackung
Intense deep black	100 % Kakao 10-12 % Kakaobutter	63743	1 kg Beutel
Full-bodied warm brown	100 % Kakao 22-24 % Kakaobutter	63740	5 kg Beutel

Ihr Partner für Callebaut® Gelato Produkte:
Kundenteam SEBIG · Daimlerstraße 10 · 50189 Elsdorf · Tel. 02274-9292-0 · www.sebig.de

GELATO
SEBIG
PARTNER DES EISHANDWERKS