

TABLEAU DES CHOCOLATS

CHOCOLAT NOIR

Code	Statut K	Description	Type	Format	Origine	Utilisation	Segments
1324	KD	Mi-amer - 52% Puissance noire	Pépites 1M cnt	20 kg	Nutriart	Pour ganaches, mousses, moulages, décors	04-83
7210	KD	Mi-amer - 54% Ariba	Pistoles	10 kg	Master Martini	Pour ganaches, mousses, moulages, décors	04-83
0457	KD	Mi-amer - 56%	Pistoles	2 x 5 kg	Belcolade	Pour ganaches, mousses, moulages, décors	04-83
1346	KD	Mi-amer - 56% (811)	Pistoles	10 kg	Callebaut	Pour ganaches, mousses, moulages, décors	04-83
1281	KP	Mi-amer - 56% (811)	Bloc	5 x 5 kg	Callebaut	Pour ganaches, mousses, moulages, décors	04-83
1281-1	KP	Mi-amer - 56% (811)	Bloc	5 kg	Callebaut	Pour ganaches, mousses, moulages, décors	04-83
8218	KD	Mi-amer - 58% Favorites	Pistoles	5 kg	Barry	Pour ganaches, mousses, moulages, décors	04-83
0788	KP	Amer - 60%	Pistoles	2 x 5 kg	Belcolade	Pour ganaches, mousses, moulages, décors	04-83
2813	KD	Amer - 60%	Pépites 1M cnt	10 kg	Nutriart	Pour ganaches, mousses, moulages, décors	04-83
8245	KD	Amer - 60/40	Pistoles	15 kg	Belcolade	Pour ganaches, mousses, moulages, décors	04-83
3285	KD	Amer - 64% Guayaquil	Pistoles	5 kg	Barry	Pour ganaches, mousses, moulages, décors	04-83
2811	KD	Amer - 70%	Pépites 1M cnt	10 kg	Nutriart	Pour ganaches, mousses, moulages, décors	04-83
7208	KD	Amer - 70% Ariba Watacao Ghana	Pistoles	10 kg	Master Martini	Pour ganaches, mousses, moulages, décors	04-83
0470	KD	Extra amer - 72%	Pistoles	2 x 5 kg	Belcolade	Pour ganaches, mousses, moulages, décors	04-83
4134 (SD)	KD	Extra amer - 72% Equitable, Biologique	Pistoles	15 kg	Belcolade	Pour ganaches, mousses, moulages, décors	04-83

GANACHE DE CHOCOLAT

Code	Statut K	Description	Type	Format	Origine	Utilisation	Segments
0947	KD	Ganache chocolat noir PAU	Crème	9 kg	Belcolade	Pour fourrage, garniture, miroir	04-85
3763	KD	Ganache gianduja (Choco.lait et noisette)	Crème	13 kg	Master Martini	Pour fourrage, garniture, miroir	04-85
2601		Ganache Truffle chocolat blanc	Crème	5.44 kg	ASM (Barry/Callebaut)	Pour fourrage, garniture, miroir	04-81
3733		Ganache Truffle chocolat noir	Crème	5.44 kg	ASM (Barry/Callebaut)	Pour fourrage, garniture, miroir	04-83

CHOCOLAT NOIR ET INCLUSIONS

Code	Statut K	Description	Type	Format	Origine	Utilisation	Segments
0514	KD	Mi-sucré - 43%	Pépites 4M cnt	20 kg	Nutriart	Pour ganaches, mousses, inclusions, biscuit et muffin	04-83
0782	KD	Mi-sucré - 43%	Capuchons 650 ct	20 kg	Barry Callebaut	Pour ganaches, mousses, inclusions, biscuit et muffin	04-83
5961 (SD)	KD	Mi-sucré - 43%	Flocon	18 kg	Nutriart	Pour ganaches, mousses, inclusions, biscuit et muffin	04-83
8270	KD	Mi-sucré - 45%	Chunks (morceaux) 600 cnt	18 kg	Nutriart	Pour ganaches, mousses, inclusions, biscuit et muffin	04-83
0778	KP	Mi-sucré - 45%	Chunks (morceaux) 1M cnt	20 kg	Barry Callebaut	Pour ganaches, mousses, inclusions, biscuit et muffin	04-83
0513	KD	Mi-sucré - 46%	Pépites 1M cnt	20 kg	Nutriart	Pour ganaches, mousses, inclusions, biscuit et muffin	04-83
2441 (SD)	KD	Mi-sucré - 50%	Capuchons 1M cnt	50 lbs (22,7 kg)	Callebaut	Pour ganaches, mousses, inclusions, biscuit et muffin	04-83
5962 (SD)	KD	Mi-sucré - 46%	Pépites 2M cnt	20 kg	Nutriart	Pour ganaches, mousses, inclusions, biscuit et muffin	04-83
5970	KD	Mi-sucré	Chunks (morceaux) 300 cnt	30 lbs (13,6 kg)	Callebaut	Pour ganaches, mousses, inclusions, biscuit et muffin	04-83
5198	KD	Mi-amer - 43% avec dextrose	Pépites 10M cnt	20 kg	Nutriart	Pour ganaches, mousses, inclusions, biscuit et muffin	04-83
5976	KD	Mi-amer - 46%	Pépites 10M cnt	20 kg	Nutriart	Pour ganaches, mousses, inclusions, biscuit et muffin	04-83
5976-RP	KD	Mi-amer - 46%	Pépites 10M cnt	2,5 kg	Nutriart	Pour ganaches, mousses, inclusions, biscuit et muffin	04-83

CHOCOLAT NOIR SPÉCIAUX

Code	Statut K	Description	Type	Format	Origine	Utilisation	Segments
1737	KD	Masse de cacao - 99% Ébony	Pistoles	4 kg	Belcolade	Pour renforcer en goût	04-83
5093 (SD)	KD	Mi-amer - 56% Sans sucre	Bloc	5 x 5 kg	Belcolade	Pour ganaches, mousses, moulages, décors	04-83

COMPOSÉ NOIR

Code	Statut K	Description	Type	Format	Origine	Utilisation	Segments
0675 (SD)	KP	Caroube	Pépites 1M cnt	12 kg	Foley's	Pour inclusions biscuit et muffin	04-83
7207	KD	Composé noir - Centramerica	Pistoles	10 kg	Master Martini	Pour décors en chocolat, inclusions	04-83
4009	KP	Composé noir	Capuchons 4M cnt	12 kg	Foley's	Pour décors en chocolat enrobages	04-83
4009-RP	KP	Composé noir	Capuchons 4M cnt	2 kg	Foley's	Pour décors en chocolat enrobages	04-83
8272	KD	Composé noir	Pistoles	50 lbs (22,7 kg)	Merkens	Pour décors en chocolat enrobages	04-83
8275	KD	Composé noir - Richmond	Pistoles	10 kg	Foley's	Pour décors en chocolat enrobages	04-83
1406-1	KD	Composé noir D007	Bloc	5 kg	Callebaut	Pour décors en chocolat enrobages	04-83
1406	KD	Composé noir D007	Bloc	5 x 5 kg	Callebaut	Pour décors en chocolat enrobages	04-83
0222	KD	Composé noir Flocon - Richmond	Flocon	6,8 kg	Foley's	Pour décors en chocolat enrobages	04-83

CHOCOLAT AU LAIT

Code	Statut K	Description	Type	Format	Origine	Utilisation	Segments
7211	KD	Chocolat au lait - 34% Purocao	Pistoles	4 x 2,5 kg	Master Martini	Pour ganaches, mousses, moulages, décors	04-82
0458	KD	Chocolat au lait - 35%	Pistoles	2 x 5 kg	Belcolade	Pour ganaches, mousses, moulages, décors	04-82
0971	KD	Chocolat au lait - 35%	Pistoles	10 kg	Callebaut	Pour ganaches, mousses, moulages, décors	04-82
2812	KD	Chocolat au lait - 37%	Pépites 1M cnt	10 kg	Nutriart	Pour ganaches, mousses, moulages, décors	04-82
4188 (SD)	KD	Chocolat au lait - 37% (équitable et bio)	Pistoles	15 kg	Belcolade	Pour ganaches, mousses, moulages, décors	04-82

CHOCOLAT AU LAIT SPÉCIAUX

Code	Statut K	Description	Type	Format	Origine	Utilisation	Segments
1290 (SD)	KD	Chocolat au lait caramel	Pistoles	15 kg	Belcolade	Pour ganaches, mousses, moulages, décors	04-82
5419 (SD)	KD	Chocolat au lait sans sucre	Bloc	5 x 5kg	Belcolade	Pour ganaches, mousses, moulages, décors	04-82

CHOCOLAT AU LAIT INCLUSIONS

Code	Statut K	Description	Type	Format	Origine	Utilisation	Segments
4780 (SD)	KD	Chocolat au lait - 30%	Pépites 10M cnt	20 kg	Nutriart	Pour ganaches, mousses, biscuit et muffin	04-82
8269	KD	Chocolat au lait - 31%	Chunks (morceaux) 600 cnt	18 kg	Nutriart	Pour ganaches, mousses, biscuit et muffin	04-82

COMPOSÉ AU LAIT COMPOSÉ

Code	Statut K	Description	Type	Format	Origine	Utilisation	Segments
8271	KD	Composé au lait	Pistoles	50 lb (22,7 kg)	Merkens	Pour ganaches, mousses, moulages, décors	04-82
0221	KD	Composé au lait - Richmond	Pistoles	10 kg	Foley's	Pour ganaches, mousses, moulages, décors	04-82

CHOCOLAT BLANC

Code	Statut K	Description	Type	Format	Origine	Utilisation	Segments
0474	KD	Chocolat blanc - 28%	Pistoles	2 x 5 kg	Belcolade	Pour ganaches, mousses, moulages, décors	04-81
1283	KD	Chocolat blanc - 28,5% (W2)	Bloc	5 kg	Callebaut	Pour ganaches, mousses, moulages, décors	04-81
0970	KD	Chocolat blanc - 28,5% (W2)	Callets	10 kg	Callebaut	Pour ganaches, mousses, moulages, décors	04-81
7206	KD	Chocolat blanc - 31% Ariba	Pistoles	10 kg	Master Martini	Pour ganaches, mousses, moulages, décors	04-81
0819	KD	Chocolat blanc - 33%	Pépites 1M cnt	20 kg	Nutriart	Pour ganaches, mousses, moulages, décors	04-81

CHOCOLAT BLANC INCLUSIONS

Code	Statut K	Description	Type	Format	Origine	Utilisation	Segments
0720	KD	Chocolat blanc - 24%	Chunks (morceaux) 600 cnt	30 lbs (13,6 kg)	Barry Callebaut	pour ganaches, mousses, biscuit et muffin	04-81
5620	KD	Chocolat blanc - pur	Chunks (morceaux) 600 cnt	20 kg	Nutriart	pour ganaches, mousses, biscuit et muffin	04-81
5629	KD	Chocolat blanc - pur	Pépites 4M cnt	20 kg	Nutriart	pour ganaches, mousses, biscuit et muffin	04-81

COMPOSÉ BLANC

Code	Statut K	Description	Type	Format	Origine	Utilisation	Segments
7209	KD	Composé blanc - Centramerica	Pistoles	10 kg	Master Martini	Pour ganaches, mousses, moulages, décors	04-83
6964	KD	Composé blanc - Richmond	Bloc	5 x 5kg	Foley's	Pour ganaches, mousses, moulages, décors	04-81
6964-RP	KD	Composé blanc - Richmond	Bloc	5kg	Foley's	Pour ganaches, mousses, moulages, décors	04-81
0988	KD	Composé blanc	Capuchon 2000 cnt	12 kg	Foley's	Pour ganaches, mousses, moulages, décors, bisc., muffins	04-81
8273	KD	Composé blanc	Pistoles	50 lbs (22,7 kg)	Merkens	Pour ganaches, mousses, moulages, décors	04-81

Dernière mise à jour le 11 juin 2020