

**COPERTURA CIOCCOLATO FONDENTE MBO 71% MONORIGINE  
CAMERUN - CONF DA KG 5 (cod: 0009450)**



Cioccolato Mono Origine del Camerun, Mbo 71% è un cioccolato fondente con carattere e una bella complessità aromatica. Dalle note rosso scuro si caratterizza per un'ottima fluidità e facilità di lavorazione.

A primo impatto colpisce l'acidità tipica dei frutti gialli molto maturi, leggermente cotti.

Appare poi una schietta intensità di cacao con note tostate, che evocano la terra rossa e calda della regione di Lekié in Camerun. Evolve in una dolcezza legnosa e leggermente piccante, lasciando il posto ad una bella amarezza alla fine della degustazione.

**Grazie alla sua ottima fluidità, questo cioccolato sarà perfetto per tutte le creazioni: cottura, rivestimento e modellaggio. Di un colore mogano unico**

**CIOCCOLATO FONDENTE LICHU 64% MONORIGINE  
VIETNAM - CONF.DA KG 5 (cod: 0007117)**



Cioccolato Mono Origine del Vietnam, fondente 64%.

Caratterizzato da note di vaniglia, aromi di frutta secca e un pizzico di liquirizia.

Compaiono poi note acidule e fresche, che ben si sposano con la frutta.

**Ideale per la realizzazione di ganache, bevande al cioccolato, mousse, topping e salse**

**COPERTURA CIOCCOLATO FONDENTE  
ADZOPE 55% - CONF DA KG 5 (cod: 0009452)**



Cioccolato fondente 55%, dal gusto tipico dei cacao africani, note speziate leggermente piccanti per un cioccolato gourmet.

**Ideale per modellaggi, bevande al cioccolato, ganache e mousse**

**COPERTURA CIOCCOLATO GALAXIE  
FONDENTE 67% - CONF.DA KG 5 (cod: 0007116)**

Copertura eccezionale realizzata con le migliori varietà di quattro grandi territori.

Le note iniziali leggermente acide e legnose, lasciano il posto ad una marcata amarezza, bilanciata da aromi di frutta secca tostata che aumentano la persistenza in bocca. Texture perfetta e fluida che si adatta a tutte le applicazioni.

**Ideale per rivestimenti, camice per praline e modellaggi, ganache e mousse**





**COPERTURA CIOCCOLATO AL LATTE GALAXIE 41% -  
CONF.DA KG 5 (cod: 0007115)**

Un'eccezionale copertura al latte frutto di un blend di quattro grandi varietà di cacao.

Al palato, le note lattiche e fresche si combinano con un marcato gusto di cacao che porta una leggera amarezza. Si aggiungono aromi caldi e biscottati. Lunga persistenza in bocca e buona fluidità.

**Ideale per rivestimenti, modellaggi, ganache e mousse**



**COPERTURA CIOCCOLATO BIANCO  
ANEO 34% - CONF.DA KG 5 (cod: 0007666)**

Il suo nome è ispirato agli Inuit che usano questa parola per indicare la neve.

Anéo è la nuova creazione Weiss:

una copertura di cioccolato bianco dal colore più chiaro e poco zuccherata che accarezza il palato grazie al suo gusto di latte fresco e rotondo, perfettamente bilanciato dalle note calde e floreali di vaniglia del Madagascar.

Fluida, texture fondente e colore bianco che non tende al giallo a differenza degli altri cioccolati bianchi.

**È l'ideale per la realizzazione di rivestimenti, modellaggi, ganache, mousse e decori.**



**COPERTURA CIOCCOLATO BIANCO  
NEVEA 29% - CONF.DA KG 5 (cod: 0007122)**

Dall'aroma lattico e leggermente vanigliato, questo cioccolato lascia in bocca il profumo di latte caramellato.

Molto fluido e facile da lavorare, ha un alto tenore di burro di cacao.

**Ideale per rivestimenti, modellaggi, ganache, mousse e decori.**

## Les Sublimes - GOCCE DI CIOCCOLATO DA FORNO

Les Sublimes non si fondono con l'impasto e mantengono la loro forma, la texture fondente e la croccantezza anche dopo cottura.



### **LES SUBLIMES PEPITE DI CIOCCOLATO FONDENTE 55% CONF.DA KG 5 (cod: 0007124)**

Pepite al cioccolato di taglia superiore agli standard di mercato. Un cioccolato rotondo e intenso con un minimo del 55% di cacao, che ne allunga la persistenza in bocca.



### **LES SUBLIMES PEPITE DI CIOCCOLATO AL LATTE 29% CONF.DA KG 5 (cod: 0007285)**

Pepite di cioccolato al latte con il 29% di cacao. Ideali per la realizzazione di prodotti da forno, brownies, cookies e brioche.

## TAVOLETTE CIOCCOLATO GIANDUIA COUV - CONF DA KG 1 (cod: 0009451)

Intenso e rotondo.

La vera ricetta del Gianduia, elaborata partendo da  
una copertura al latte e  
dal pralinato di nocciole romane.

35% minimo di cacao.

Grazie alla sua scioglievolezza in bocca,

**è l'ideale per la realizzazione di creme e cremosi oppure per  
sostituire le creme spalmabili e farcire dei dolci**

Non contiene olii vegetali aggiunti.



## GRUE DI CACAO ECLATS DE FEVES - CONF.DA GR 800 (cod:0008928 )

Fave di cacao tostate e frantumate presso i laboratori Weiss.

Il gusto vero e intenso delle fave di cacao.

**Pronte all'uso per la realizzazione di biscotteria, cioccolatini e  
pasticceria**



## PRALINATO IN POLVERE MANDORLE E NOCCIOLE CONF.DA KG 2 (cod:0007123)

La polvere di pralinato ha dei vantaggi tecnici non indifferenti.

Prodotta con mandorle di Valencia e nocciole Romane.

La polvere di pralinato conserva il gusto tipico della frutta secca  
tostata, senza essere caricata di zucchero.

La sua struttura ne facilita l'utilizzo e la sua aggiunta non sbilancia le  
ricette originali.

**Facile da dosare, se utilizzata all'interno di mousse o  
preparazioni areate**, a differenza dei pralinati in pasta, non  
appesantisce il composto, apportando benefici a livello di  
volume finale.

Colore leggermente caramellato e dai riflessi ben visibili.

Al palato una percezione poco dolce e leggermente oleosa, gusto  
intenso di frutta secca tostata.

