



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

**0% DODATKU
CUKRU**



**100%
SMAKU**

WYŚMIENITY SMAK CZEKOLADY 0% DODATKU CUKRU

NOWE OPAKOWANIA CZEKOLAD MALCHOC

NA SWOICH PRODUKTACH MOŻESZ DODAWAĆ INFORMACJĘ: 0% DODATKU CUKRU

Wyjątkowa i intensywna czekolada z maltitolem zamiast cukru. Doświadczaj tej samej chrupkości, koloru i połysku, co inne czekolady Finest Belgian Chocolate, ale bez dodatku cukru.

“Wiem, że wielu moich klientów kocha czekoladę, ale też poszukuje, rozwiązań z mniejszą ilością cukru. Ponieważ Malchoc jest wyprodukowany z maltitolem, mogę oferować klientom dokładnie to, czego poszukują. Czekolada ta daje takie same możliwości pracy dla mnie i nowy wybór dla moich klientów.”

TEN SAM SMAK CZEKOLADY BEZ DODATKU CUKRU

Malchoc daje Ci możliwość dodania informacji “bez dodatku cukru” na Twoich finalnych słodkościach. Wykonana z maltitolem, ta czekolada to ten sam słodki smak, który znają Twoi klienci.

DO KAŻDEGO ZASTOSOWANIA OD KONFEKCJI CZEKOLADOWEJ DO WYROBÓW PIEKARSKICH

Idealna do wszelakich wyrobów cukierniczych, piekarskich czy konfekcji czekoladowej i deserów. Malchoc pozwala Ci na dowolne kreowanie Twoich ulubionych produktów.

3 KOLORY, 3 ROZMIARY TEN SAM WYŚMIENITY SMAK CZEKOLADY

CZEMU MALCHOC?

Uwolnij swoją wyobraźnię z ciemną, mleczną i białą czekoladą Malchoc. Rozpieszczaj swoich klientów z:

- Klasycznym smakiem Finest Belgian Chocolate
- Z maltitolem zamiast cukru
- W wersji ciemnej, mlecznej i białej
- Nowe opakowania: 1 kg i 10 kg



NOWE OPAKOWANIA DLA KAŻDEGO PROFESJONALISTY

Wraz z 5 kg blokami ciemnej, mlecznej i białej czekolady, Malchoc jest teraz także dostępny w opakowaniach 1 kg oraz 10 kg w wersji ciemnej i mlecznej.

NOWOŚĆ



CIEMNA CZEKOLADA
MALCHOC-D
Torba 1 kg

MLECZNA CZEKOLADA
MALCHOC-M
Torba 1 kg

WSPIERAMY IDENTYFIKOWALNE
I POCHODZĄCE ZE ZRÓWNOWAŻONYCH
ŹRÓDEŁ ZIARNA KAKAO



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911