FINE SELECTION

Product Insights







TRASPARENZA

Per Felchlin, sostenibilità significa pratiche di lavoro che rispettino le persone e l'ambiente. Operare con successo, al fine di raggiungere una maggiore prosperità per tutti ed utilizzare oggi le risorse naturali in modo tale da preservarle per le generazioni future. Questo è ciò che rappresentiamo con le nostre parole e azioni. I progetti attuali sono disponibili su: www.felchlin.com





KOSHER DAIRY



HALAL 851687-CH-3102



VEGAN

I cibi Kosher sono alimenti che soddisfano i requisiti ebraici della Kashrut (legge dietetica). Il nostro certificato proviene dal rabbino Dr. I.M. Levinger e conferma la purezza dei prodotti. Questi prodotti sono alimenti Kosher certificati che contengono prodotti lattiero-caseari e vengono elaborati utilizzando apparecchiature conformi alle leggi dietetiche ebraiche per prodotti lattiero-caseari. Il nostro certificato è del rabbino dr. I.M. Levinger e conferma la purezza dei prodotti.

I nostri prodotti sono certificati Halal (Halal Certifications Services Switzerland).

Nessun ingrediente di origine animale come carne, pesce, latte, uova e miele.



BIO / ORGANIC



I requisiti dell'«Ordinanza Svizzera sull'agricoltura biologica» e dei «Regolamenti dell'Unione Europea» sono soddisfatti.



CH - U.S. ORGANIC **EQUIVALENCY ARRANGEMENT**

Certificazione aggiuntiva di prodotti biologici per il mercato statunitense. Tutti i prodotti con questo sigillo soddisfano i requisiti del « CH-U.S. Disposizione dell'equivalenza organica».



BIO SUISSE «KNOSPE» / «BUD»

Bio Suisse è un'etichetta biologica privata con il marchio registrato «KNOSPE» / «BUD». Le linee guida si basano sull'ordinanza sull'agricoltura biologica, ma vanno oltre in molti aspetti. Tutti i prodotti che recano questo «sigillo di garanzia» sono conformi alle linee guida di Bio Suisse.

SOMMARIO

4



MAX FELCHLIN AG La Storia

10



GRAND CRU
Cioccolato

42



OSA FILLINGS Ricette di Base

4/5 La Storia

6/7 Selezione di Cacao

8/9 Processo Bean to Bar

10/11 Grand Cru, Cacao Fruit Couverture

12/13 Grand Cru, Bolivia Sauvage

14/15 Grand Cru, Organic Hacienda Elvesia

16/17 Grand Cru, Maracaibo

18/19 Grand Cru, Couvertures

20/21 Grand Cru, Centenario Crudo

22/23 Dark Chocolate Couverture Caramel & Milk Couvertures

24/25 Caramel & White Couvertures

26/27 Specialty Couvertures

28/29 Vegan Choc Organic

30/3I Customised Couverture Information

32/33 Tempering Information
Summary of Couvertures
Dark, Milk, White, Caramel

36/37 Decorations

34/35 Cacao Products

38/39 Giandujas & Caramel Creams, Flavourings

40/41 OSA Fillings & Basic Recipes

42/43 OSA Fillings , Nut products

44/45 Sugar Paste, Almond Products

2/3

EDITORIALE



PASSIONE PER CREARE L'ECCEZIONALE

Felchlin è incastonata alla base delle Alpi, nel cuore della Svizzera, al centro dell'Europa. La famiglia Felchlin è ancora coinvolta nella tradizionale azienda indipendente che crea prodotti eccezionali da più di 100 anni. Secoli di conoscenza acquisita e passione per il nostro mestiere si riversano nei nostri cioccolati e specialità uniche per la pasticceria. Ci prendiamo del tempo per consentire a ogni fava di cacao di sviluppare i suoi gusti individuali nelle nostre tradizionali macchine del concaggio longitudinali o nelle più moderne conche orizzontali. I nostri dipendenti vivono i nostri valori di onestà, flessibilità e dedizione e li condividono con i nostri clienti e partner in tutto il mondo. La perfetta combinazione di materie prime di alta qualità e maestria artigianale rendono ogni prodotto una delizia culinaria.

Il nostro stretto rapporto con i coltivatori di cacao si riflette nei prezzi sostanzialmente più alti che paghiamo rispetto a quelli fair trade e nel supporto locale che offriamo. I nostri sforzi garantiscono la sostenibilità a lungo termine e incoraggiano la prossima generazione a continuare la tradizione della coltivazione del cacao che è ecologicamente ed economicamente sostenibile. La biodiversità garantisce le

caratteristiche distintive del nostro cacao e siamo coinvolti in numerosi progetti locali.

In riconoscimento delle impegnative sfide affrontate dai professionisti di oggi, abbiamo applicato la nostra esperienza allo sviluppo di una gamma superlativa di prodotti pronti per l'uso come ripieni e prodotti da ricopertura progettati per migliorare l'efficienza nel luogo di lavoro.

Chiediamo la massima qualità dai nostri fornitori, dalle nostre materie prime, dai nostri prodotti e da noi stessi, il che si riflette nel nostro motto di qualità, non quantità. Offriamo ai clienti la flessibilità di creare prodotti eccezionali in base alle loro aspettative. I clienti possono sentirsi sicuri nella certezza che il livello e il servizio che offriamo è eccezionale.

CHRISTIAN ASCHWANDEN
CEO Felchlin Switzerland

Bhn (

PIU' DI 100 ANNI DI STORIA

1908

L'imprenditore Max Felchlin iniziò con il commercio del miele a Schwyz. Schwyz diventa la sede centrale del suo business.

1924

Il primo prodotto realizzato da Max Felchlin fu «Herbst 1924» (Autunno), un miele artificiale svizzero a base di erbe che si distingueva dai suoi concorrenti internazionali in termini di qualità. Quasi 100 anni dopo questo articolo è ancora presente nella gamma dei prodotti Felchlin per il mercato svizzero.

1937

Il fondatore dell'azienda Max Felchlin era un inventore abile e di talento. Ha creato una innovativa «Massa Pralinata» e l'ha chiamata «Pralinosa». Ancora popolare tra fornai e pasticceri. È un prodotto ricercato.

1943

Per addolcire la dura realtà quotidiana della guerra, Max Felchlin ha creato un preparato per crema pasticcera in polvere «Sowiso». Il «Sowiso» è stato prodotto nell'ex edificio per lo stoccaggio dello zucchero a Schwyz, un edificio che Felchlin ha usato per la scuola Condirama fino al 2018.

1970

Max Felchlin senior muore all'età di 87 anni. Aveva fondato una azienda di produzione di cioccolato rinomata in tutto il mondo, l'aveva fatta fiorire, guidata attraverso due guerre mondiali e lasciata a suo figlio, Max Felchlin Junior. Rimane nel cuore degli abitanti di Schwyz non solo per la sua azienda, ma anche per la sua benevolenza.

1974

La capacità produttiva della fabbrica di Seewen è al limite, per questo motivo Max Felchlin costruisce un nuovo stabilimento a Ibach-Schwyz. Per motivi finanziari, la sua azienda viene trasformata in una corporation e diventa Max Felchlin AG.

1980

La Max Felchlin AG esporta per la prima volta i suoi prodotti in Giappone e negli Stati Uniti. Entrambi i paesi diventano rapidamente i mercati più importanti all'estero.

1992

Max Felchin Junior muore il 18 luglio. Il lutto è profondamente sentito. Lascia un vuoto sia nella società, che ha perso un proprietario originale e un motivatore, sia nella regione di Schwyz, che ha perso un appassionato sostenitore della cultura e della tradizione. L'attività è ora gestita da Christian Aschwanden, CEO dal 1992.

1999

Felchlin definisce la propria strategia e pone l'accento sui più nobili tipi di cacao esistenti per sviluppare l'attuale selezione Grand Cru apprezzata in tutto il mondo.

2004

La scelta di utilizzare il miglior cacao nobile viene premiata in Italia nel 2004 con la medaglia d'oro per il miglior cioccolato al mondo – Maracaibo Clasificado 65%.

2012

Qualità, flessibilità e stabilità caratterizzano Felchlin. Per garantire queste qualità alle generazioni future, nell'autunno 2012 è iniziata la costruzione del nuovo impianto di tostatura del cacao, completato con successo nel 2014.

2018

Dopo quattro anni di progettazione e costruzione, Felchlin unisce le sue sedi e si trasferisce nell'unica nuova sede dell'azienda in Gotthardstrasse II a Ibach-Schwyz. Questa centralizzazione ha giovato ai dipendenti consentendo loro di lavorare insieme in modo più semplice ed efficiente e incoraggia lo spirito di squadra. Come citava il Signor Felchlin: «Lo spirito con cui agiamo è la materia più alta» Goethe.

2019

È stato aperto il nuovo centro di formazione professionale Condirama di Felchlin.



MAPPA DI ORIGINE DEL CACAO



Gli alberi di cacao crescono in una fascia stretta a nord e a sud dell'equatore con un clima tropicale umido e una temperatura media di 25°C. Il loro habitat naturale è lo strato inferiore delle foreste pluviali, dove gli alberi più grandi forniscono l'ombra necessaria.

SELEZIONE DI CACAO FELCHLIN



LINEE GUIDA

Le nostre linee guida autoimposte garantiscono la sostenibilità del nostro cacao e la tracciabilità delle diverse origini.

Otteniamo il cacao della migliore qualità con aromi variegati e intensi il più direttamente possibile.

Importiamo semi di cacao con origini ben definite. La "Selezione di Cacao Felchlin" si basa sui sequenti principi:

PRINCIPI

- I. Sappiamo dove viene coltivato il nostro cacao.
- Manteniamo stretti contatti con gli agricoltori di cacao e i loro partner locali e li visitiamo regolarmente.
- 3. Siamo informati sulle condizioni di lavoro e di produzione prevalenti nel paese di origine.
- Paghiamo molto di più rispetto ai prezzi imposti dal Fairtrade per il nostro cacao di alta qualità.
- Ci impegniamo a garantire che la produzione del cacao sia socialmente accettabile per gli agricoltori e le loro famiglie e sia in armonia con la natura.
- 6. Il nostro impegno è a lungo termine e deve garantire un reddito sicuro per le generazioni future di coltivatori di cacao.
- Durante il trasporto e la lavorazione in Svizzera, utilizziamo le risorse naturali ove possibile. Le nuove tecnologie ci aiutano a migliorare costantemente l'efficienza energetica.

F A I R DIRECT CACAO II II III II II III II II III

I NOSTRI PROGETTI

Promuoviamo una collaborazione equa, trasparente e personale con gli agricoltori di cacao nei paesi di origine. Inoltre, sosteniamo i loro progetti che sono d'aiuto sia per le persone che per la natura locale per aumentare la loro prosperità economica, in questo modo si tratta di un supporto sia sociale che finanziario.

INGREDIENTI SELEZIONATI

- Burro di cacao di prima spremitura, senza grassi aggiuntivi
- Panna, prodotti derivati dal latte e zucchero di barbabietole provengono dalla Svizzera
- Lecitina di soia e di girasole controllate senza presenza OGM
- Pura vaniglia di Mananara, Madagascar

AFFINAMENTO DELICATO

- La tecnologia tradizionale e moderna si basa su principi originali, provati e testati
- L'intero processo dal seme di cacao alla nostra nobile copertura di cioccolato avviene nella fabbrica di Felchlin a Ibach-Schwyz







RACCOLTA, FERMENTAZIONE & ESSICCAZIONE

RACCOLTA

La raccolta inizia alla fine della stagione delle piogge, dopo che il frutto è maturato. Gli agricoltori raccolgono con cura i frutti dagli alberi usando coltelli affilati senza danneggiare il tronco, i frutti non ancora maturi o i fiori. La cabosside raccolta viene quindi aperta e le fave e la polpa vengono rimossi.





FERMENTAZIONE

Le fave e la polpa sono posti in una cassa di legno e ricoperti di foglie. A causa dell'elevato contenuto di zuccheri, la massa inizia a fermentare e l'acido acetico indesiderato si vaporizza. Il processo di fermentazione dura tra cinque e sette giorni, durante i quali le fave vengono regolarmente mescolate per garantire una fermentazione uniforme.

ESSICCAZIONE AL SOLE

Dopo la fermentazione, le fave vengono disposte al sole ad asciugare in modo naturale per 5-10 giorni. Le fave selezionate vengono poi tagliate e analizzate per garantire che il loro contenuto di acqua non superi il 6% ed evitare quindi la comparsa di muffa in un secondo momento.





SELEZIONE E TRASPORTO

Le fave vengono poi ordinate in base alle dimensioni e alla qualità, a mano o utilizzando attrezzature semplici. Questo importante passaggio garantisce fave di dimensioni simili per i futuri processi. Le fave selezionate vengono poi poste in sacchi di juta o sintetici, appositamente progettati, pronti per il trasporto in nave container verso l'Europa.

LA FABBRICA FELCHLIN PRODUZIONE A IBACH

PULIZIA E TOSTATURA

La prima fase del processo è la pulizia delle fave seguita dalla debatterizzazione a 127 ° C mediante vapore. L'innovativo processo di tostatura avviene quindi lentamente e delicatamente in piccoli lotti. I tempi e le temperature di tostatura sono determinati individualmente, a seconda dell'aroma desiderato e delle caratteristiche delle singole fave.





GRANELLATURA E MACINAZIONE

Le fave raffreddate procedono verso la macchina rompi-cacao dove viene prima rimossa la buccia e poi ridotte in piccoli pezzi (nibs). I nibs passano quindi su tre coppie di macine rotonde nel frantoio a 3 rulli per ottenere una finezza da 25 a 30 micron. Infine, la massa viene ulteriormente raffinata da 15 a 20 micron grazie all'azione di 150 kg di micro sfere di ceramica.

IMPASTO E MISCELAZIONE

La ricetta per il cioccolato fondente è mescolata nell'impastatrice: massa di cacao liquida, burro di cacao liquido, zucchero e quando la ricetta lo richiede, vaniglia naturale del Madagascar. Latte e panna in polvere vengono aggiunti se si desidera il cioccolato al latte. La massa viene impastata per alcuni minuti e quindi passa attraverso il pre-rullo e il rullo finale per ottenere una raffinazione vicina a 16 micron.





CONCAGGIO

La tradizionale conca longitudinale rilascia i sapori nascosti del cioccolato attraverso ore di frizione e aerazione. Il concaggio può richiedere fino a 72 ore, a seconda delle caratteristiche delle fave di cacao e della ricetta. Molti sapori deliziosamente gradevoli si manifestano durante il lento sviluppo di calore dall'attrito.

GRAND CRU CACAO FRUIT COUVERTURE

TWO INGREDIENTS - ONE COUVERTURE



Felchlin sta aprendo una nuova strada con la Cacao Fruit
Couverture. La massa di cacao
Bolivia con il 75% di cacao,
costituisce la base della nuova esperienza di gusto, integrata con succo di cacao concentrato, estratto dalla polpa. Ciò si traduce in una copertura mai vista prima che è prodotta al 100% dal frutto del cacao nella sua forma più pura.

Il cacao selvatico, nobile e allo stesso tempo unico della Bolivia, costituisce la base del Cacao Fruit Couverture. Dolcificato solo con il succo di cacao spremuto dalla polpa del frutto del cacao, scoprine il gusto puro. Entrambi gli ingredienti (semi di cacao e succo del frutto del cacao) consentono una gestione dell'ambiente molto attenta e metodi unici e realmente sostenibili per la popolazione e la natura.

Il succo del frutto del cacao proviene da Assin, Acrofuom, Ghana. Presso la piantagione la polpa della cabosside viene pressata e pastorizzata direttamente.

Il succo di frutta al cacao si concentra delicatamente e restituisce la dolcezza del frutto alla copertura. Oltre alla dolcezza, introduce anche nuovi componenti aromatici nella copertura di frutta al cacao.

PURE AND SUSTAINABLE

CACAO FRUIT COUVERTURE 75%, CACAO BOLIVIA

COPERTURA FONDENTE IN GOCCE



Utilizzo

Per ricoprire praline e specialità, riempire gusci vuoti e creare ganache, mousse e creme.

Ingredienti

Semi di cacao (Bolivia), concentrato di succo del frutto del cacao. Cacao minimo 78%



GOCCE 2 KG – UNITA' I CT X 6 KG – ARTICOLO: CVI5S Fluidità Grasso M.G latte Zuccheri Conservazione del cacao

♦ ♦ ♦ 41.2% - 12.1% 24 mesi

Aroma/Intensità [percezioni in ordine decrescente]



KOA JUICE

SUCCO DEL FRUTTO DEL CACAO



Utilizzo

Come ingrediente per: sorbetti, gelati, mousse, gelè e glasse.

Ingredienti

100% succo naturale del frutto del cacao direttamente dalla jungla africana

BAG IN BOX 3 KG - ARTICOLO: HA90B

una volta aperto conservare in frigorifero

IMPATTO SOCIALE

Per circa 800 famiglie indigene che raccolgono il cacao nelle pianure di Beni, in Bolivia, il cacao raccolto è una materia prima molto importante che aiuta a coprire parte del costo della vita delle famiglie.

Attualmente, circa I.000 agricoltori in Ghana vivono grazie alla coltivazione del cacao che viene da loro raccolto, fermentato ed essiccato. Grazie alla trasformazione del succo ottengono un reddito aggiuntivo del 30%.

GRAND CRU SAUVAGE BOLIVIA



Questo cacao unico e selvaggio, Criollo Amazzonico, ha origine nelle terre pianeggianti della Bolivia nella provincia di Beni.

I raccoglitori, per lo più indiani Chimane, durante la stagione del raccolto cercano il cacao solo nelle «Cacao Islands» sparse nella giungla. Gli alberi non sono coltivati ma lasciati al corso della natura.

CACAO RARO & SELVAGGIO

Il metodo di preparazione, tradizionale e delicato, (48-60 ore di concaggio) sviluppa una gamma di sapori ricchi e armoniosi. Un'esperienza «gourmand» irripetibile!

BOLIVIA 68% - 60H*

COPERTURA FONDENTE IN GOCCE



Utilizzo

Per ricoprire praline e specialità, riempire gusci vuoti, creare ganaches, mousse e creme.

Ingredienti

Semi di cacao, zucchero, burro di cacao. Cacao minimo 68%.

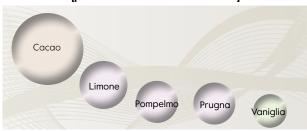
Non contiene lecitina



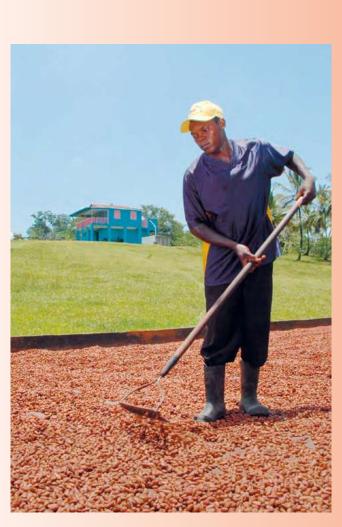
GOCCE 2 KG – UNITÀ I CT X 6 KG – ARTICOLO: CS93S Fluidità Grasso M.G latte Zuccheri Conservazione del cacao

♦ ♦ ♦ 42.4% - 30.7% 24 mesi

Aroma/Intensità [percezioni in ordine decrescente]



GRAND CRU ELVESIA REPUBBLICA DOMINICANA



Circa 200 anni fa, alcuni emigranti svizzeri si stabilirono nella penisola di Samanà, nella Repubblica Dominicana. Fondarono la piantagione «Hacienda Elvesia» e iniziarono a coltivare il cacao. Presto i frutti aromatici divennero una materia prima molto ricercata per i famosi cioccolatieri europei. La piantagione si basa sul principio dell'agricoltura sostenibile in armonia con la natura.



BIO / NATURALE

La copertura Elvesia Repubblica Dominicana aderisce ai più elevati standard per i prodotti biologici. È priva di prodotti sintetici, pesticidi, erbicidi e fertilizzanti artificiali.

ELVESIA REPUBBLICA DOMINICANA

74% - 72H

COPERTURA FONDENTE IN GOCCE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA



Utilizzo

Per ricoprire praline e specialità, riempire gusci vuoti e creare ganache, mousse e creme.

Ingredienti

Semi di cacao (origine: Repubblica Dominicana), zucchero di canna (origine: Sud America), burro di cacao da semi di cacao (origine: Repubblica Dominicana). Cacao minimo 74%.



GOCCE 2 KG – UNITÀ I CT X 6 KG – ARTICOLO: CR74S Fluidità Grasso M.G latte Zuccheri Conservazione del cacao

♦♦♦ 45.9% – 24.8% 24 mesi

Aroma/Intensità [percezioni in ordine decrescente]



GRAND CRU MARACAIBO CLASIFICADO



In un'analisi sensoriale, sono stati campionati tutti i migliori cioccolati del mondo dalla rinomata e indipendente «Accademia Maestri Pasticceri Italiani». Il Maracaibo Clasificado di Felchlin con il 65% di cacao è stato premiato con la medaglia d'oro e il titolo di «La migliore copertura del mondo».

CERTIFICATO DI ECCELLENZA

La regione del cacao «Sur del Lago» si trova in Venezuela, vicino al lago Maracaibo. Nelle colline alla base delle Ande si trova una superficie di circa 5.000 ettari, che viene utilizzata per coltivare piante di cacao. Per molti anni Felchlin ha lavorato con la famiglia Franceschi, che sono attivi coltivatori di cacao in Venezuela da generazioni.

MARACAIBO 88% COPERTURA FONDENTE IN GOCCE



Utilizzo

Per ricoprire praline e specialità, riempire gusci vuoti e creare ganache, mousse e creme.

Ingredienti

Semi di cacao, zucchero, burro di cacao. Cacao minimo 88%.

MARACAIBO CLASIFICADO 65%

COPERTURA FONDENTE IN GOCCE



Utilizzo

Per ricoprire praline e specialità, riempire gusci vuoti e creare ganache, mousse e creme.

Ingredienti

Semi di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante (E322: lecitina di SOIA), vaniglia del Madagascar. Cacao minimo 65%.

MARACAIBO CLASIFICADO 65%

COPERTURA FONDENTE GRATTUGIATA



Utilizzo

Per creare un chocolate drink, decorare torte, piccola pasticceria e praline. Utilizzare come aggiunta al Maracaibo 65% durante il temperaggio per inseminazione."

Ingredienti

Semi di cacao, zucchero, burro di cacao, vaniglia del Madagascar. Cacao minimo 65%.



GOCCE 2 KG - UNITÀ I CT X 6 KG - ARTICOLO: CS59S SECCHIO - UNITÀ CT X 5 KG - ARTICOLO: CS29E

Elizabeth 2	_	_	7	_	

Fluidità	Grasso di cacao	Grasso di latte	Zucchero	Conserva- zione	Fluidità	Grasso di cacao	Grasso di latte	Zucchero	Conserva- zione	Fluidità	Grasso di cacao	Grasso di latte	Zucchero	Conserva- zione
***	51.7%	_	11.0%	24 mesi	***	42.0%	_	34.1%	24 mesi		42.8%	_	33.6%	24 mesi

Aroma/Intensità [percezioni in ordine decrescente]

GOCCE 2 KG - UNITÀ I CT X 6 KG - ARTICOLO: CO88S



Aroma/Intensità [percezioni in ordine decrescente]



Aroma/Intensità [percezioni in ordine decrescente]



GRAND CRU MARACAIBO & COSTA RICA

REALIZZATO CON LATTE E PANNA SVIZZERI

Impressionante nella cremosità in bocca e nelle note di sapore delicato.

MARACAIBO CRÉOLE 49%

COPERTURA CON PANNA E LATTE



Utilizzo

Per ricoprire praline e specialità, riempire gusci vuoti e creare ganache, mousse e creme.

Ingredienti

Zucchero, semi di cacao, burro di cacao, PANNA in polvere, LATTE scremato in polvere, emulsionante (E322: lecitina di SOIA), vaniglia del Madagascar. Cacao minimo 49%.



GOCCE 2 KG - UNITÀ I CT X 6 KG - ARTICOLO: CS58S

Grasso

di latte

Zucchero Conserva-

39.6%

zione

18 Mesi

Fluidità

Grasso

di cacao

35.9%

MARACAIBO CRIOLAIT 38%

COPERTURA AL LATTE IN GOCCE



Utilizzo

Per ricoprire praline e specialità, riempire gusci vuoti e creare ganache, mousse e creme.

Ingredienti

Zucchero, burro di cacao, semi di cacao, LATTE scremato in polvere, LATTE intero in polvere, PANNA in polvere, emulsionante (E322: lecitina di soia), vaniglia del Madagascar. Cacao minimo 38%.



GOCCE 2 KG - UNITÀ I CT X 6 KG - ARTICOLO: CS36S

luidità	Grasso di cacao	Grasso di latte	Zucchero	Conserva- zione	Fluidità	Grasso di cacao	Grasso di latte
* * *	33.9%	4.8%	47.1%	18 Mesi		33.9%	4.8%

Aroma/Intensità [percezioni in ordine decrescente]

7.0%



Aroma/Intensità [percezioni in ordine decrescente]



COSTA RICA 40%

COPERTURA AL LATTE IN GOCCE



Utilizzo

Per ricoprire praline e specialità, riempire gusci vuoti e creare ganache, mousse e creme.

Ingredienti

Zucchero di canna, burro di cacao, LATTE intero in polvere, semi di cacao, LATTE scremato in polvere. Cacao minimo 40%.



GOCCE 2 KG - UNITÀ I CT X 6 KG - ARTICOLO: CO28S

Zucchero Conserva-

47.1%

zione

18 Mesi

Aroma/Intensità



GRAND CRU ARRIBA, MADAGASCAR & COSTA RICA



La cooperativa
APROCANE in Ecuador è
composta da oltre 600
coltivatori di cacao. La
maggior parte degli
agricoltori discende da
immigrati africani.

ARRIBA 72% – 72H COPERTURA FONDENTE IN GOCCE



Utilizzo

Per ricoprire praline e specialità, riempire gusci vuoti e creare ganache, mousse e creme.

Ingredienti

Semi di cacao, zucchero, burro di cacao, vaniglia del Madagascar. Cacao minimo 72%.



GOCCE 2 KG - UNITÀ I CT X 6 KG - ARTICOLO: CS87S

Fluidità Grasso Grasso Zucchero Conservadi cacao di latte zione

27.4%

24 Mesi

Aroma/Intensità
[percezioni in ordine decrescente]

45.1%



Madagascar

Questo raffinato cacao è tra quelli al mondo con più alta qualità. Ha origine nel nord-ovest del Madagascar, nel bacino idrografico del fiume Sambirano.

MADAGASCAR 64% – 72H
COPERTURA FONDENTE IN GOCCE



Utilizzo

Per ricoprire praline e specialità, riempire gusci vuoti e creare ganache, mousse e creme.

Ingredienti

Semi di cacao, zucchero, burro di cacao, vaniglia del Madagascar. Cacao minimo 64%.



GOCCE 2 KG - UNITÀ I CT X 6 KG - ARTICOLO: CS88S

Fluidità Grasso Grasso Zucchero Conservadi cacao di latte zione

35.I% 24 Mesi

Aroma/Intensità [percezioni in ordine decrescente]

43.5%



Costa Rica

Il cacao del Grand Cru Costa Rica proviene dalla Finca La Amistad nel nord del paese e comprende 95 ettari, il 20% dei quali sono foreste pluviali originali.

COSTA RICA 70% – 72H
COPERTURA FONDENTE IN GOCCE



Utilizzo

Per ricoprire praline e specialità, riempire gusci vuoti e creare ganache, mousse e creme.

Ingredienti

Semi di cacao, zucchero di canna, burro di cacao. Cacao minimo 70%.



GOCCE 2 KG - UNITÀ I CT X 6 KG - ARTICOLO: CO27S

Fluidità Grasso Grasso Zucchero Conservadi cacao di latte zione

44.8% – 31.2% 24 Mesi

Aroma/Intensità [percezioni in ordine decrescente]



GRAND CRU CENTENARIO CRUDO



RUSTIC SELECTION TRE ORIGINI TOSTATE SEPARATAMENTE

CENTENARIO CRUDO 70%

COPERTURA FONDENTE RUSTICA BLOCCO



Utilizzo

Una miriade di usi possibili sia in cioccolateria che in pasticceria. Per coprire le nocciole caramellate, per fare il gelato alla stracciatella, barrette di cioccolato grandi e piccole e nei Gianduia al taglio e stampati.

Ingredienti

Semi di cacao, zucchero di canna (origine: Sud America), burro di cacao. Cacao minimo 70%.



BLOCCO 2.5 KG - UNITÀ I CT X 5 KG - ARTICOLO: CVI3S

Fluidità	Grasso di cacao		Zucchero	Conservazione
***	43.5%	_	28.5%	24 mesi

Aroma/Intensità [percezioni in ordine decrescente]





DARK CHOCOLATE COUVERTURES

PERFORMANCE & LAVORABILITÀ DI ALTA QUALITÀ

SAO PALME 75%

*SAO TOMÉ

COPERTURA FONDENTE IN GOCCE



Utilizzo

Per ricoprire praline e specialità, riempire gusci vuoti e creare ganache, mousse e creme.

Ingredienti

Semi di cacao (Sao Tomé), zucchero, burro di cacao, emulsionante (E322: lecitina di SOIA). Cacao minimo 75%.



GOCCE 2 KG - UNITÀ I CT X 20 KG - ARTICOLO: CO45E

Fluidità	Grasso di cacao	Grasso di latte	Zucchero	Conserva- zione	
	45.0%	_	24.1%	24 Mesi	

NEW SUHUM AMBANJA 70%

GHANA & MADAGASCAR

Ingredienti da agricoltura biologica COPERTURA FONDENTE IN GOCCE



Per ricoprire praline e specialità, riempire

gusci vuoti e creare ganache, mousse e creme.

Ingredienti

Semi di cacao (Ghana, Madagascar), zucchero di canna (Argentina, Paraguay), burro di cacao (Rep. Dominicana). Cacao minimo 70%.



GOCCE 2 KG - UNITÀ I CT X 6 KG - ARTICOLO: CVI7S

Fluidità	Grasso di cacao	Grasso di latte	Zucchero	Conserva- zione
* * *	41.7%	-	29.3%	24 Mesi

SAO PALME 60%

*GHANA

COPERTURA FONDENTE IN GOCCE



Per ricoprire praline e specialità, riempire gusci vuoti e creare ganache, mousse e creme.

Ingredienti

Semi di cacao (Ghana), zucchero, burro di cacao, emulsionante (E322: lecitina di SOIA), vaniglia del Madagascar. Cacao minimo 60%.



GOCCE 2 KG - UNITÀ I CT X 20 KG - ARTICOLO: CRI9E

Fluidità	Grasso di cacao		Zucchero	Conserva- zione
* * *	38.8%	-	38.6%	24 Mesi

FELCOR 52% *ECUADOR, COLOMBIA & GHANA

COPERTURA FONDENTE IN GOCCE



Utilizzo

Per ricoprire praline e specialità, riempire gusci vuoti e creare ganache, mousse e creme.

Ingredienti

Zucchero, semi di cacao, burro di cacao, emulsionante (E322: lecitina di SOIA), vaniglia del Madagascar. Cacao minimo 52%.



GOCCE 2 KG - UNITÀ I CT X 6 KG - ARTICOLO: CS86S

Fluidità	Grasso di cacao	 Zucchero	Conserva- zione

CHOCOLINI 44%

*GHANA

COPERTURA FONDENTE IN GOCCE DA COTTURA



Per lievitati (panettone) al cioccolato, biscotteria. In gelateria come decorazione

Ingredienti

Zucchero, semi di cacao, burro di cacao, destrosio, emulsionante (E322: lecitina di SOIA). Cacao minimo 44%.



GOCCE 2 KG - UNITÀ 1 CT X 8 KG - ARTICOLO: CS66S

erva- ne	Fluidità	Grasso di cacao	Grasso di latte	Zucchero	Conserva- zione	Fluidità	Grasso di cacao	Grasso di latte	Zucchero	Conserva- zione
\	• • •	36.8%	_	47.0%	24 Mesi	•	28.4%	_	55.2%	24 Mesi

CARAMEL & MILK COUVERTURES

LATTE SVIZZERO PER UN GUSTO AVVOLGENTE

NEW SUHUM NAPO 40%

GHANA & ECUADOR

Ingredienti da agricoltura biologica COPERTURA AL LATTE IN GOCCE



Utilizzo

Per ricoprire praline e specialità, riempire gusci vuoti e creare ganache, mousse e creme.

Ingredienti

Zucchero di canna (Argentina, Paraguay), LATTE intero in polvere (Svizzera), Semi di cacao (Ghana), burro di cacao (Rep. Dominicana), semi di cacao (Ecuador). Cacao minimo 40%.



GOCCE 2 KG - UNITÀ I CT X 6 KG - ARTICOLO: CVI8S

Fluidità	Grasso di cacao	Grasso di latte	Zucchero	Conserva- zione	
444	30.8%	5.4%	46.1%	24 Mesi	

AMBRA 38%

*GHANA

COPERTURA AL LATTE IN GOCCE



Utilizzo

Per ricoprire praline e specialità, riempire gusci vuoti e creare ganache, mousse e creme.

Ingredienti

Zucchero, LATTE parzialmente scremato in polvere, burro di cacao, semi di cacao, emulsionante (E322: lecitina di SOIA), polvere di estratto di MALTO, vaniglia del Madagascar. Cacao minimo 38%.



GOCCE 2 KG - UNITÀ I CT X 6 KG - ARTICOLO: CS85S

Fluidità	Grasso di cacao	Grasso di latte	Zucchero	Conserva- zione	
	32.4%	4.6%	49.8%	18 Mesi	

SAO PALME 36% *GHANA

COPERTURA AL LATTE IN GOCCE



Utilizzo

Per ricoprire praline e specialità, riempire gusci vuoti e creare ganache, mousse e creme.

Ingredienti

Zucchero, burro di cacao, semi di cacao (Ghana), LATTE in polvere parzialmente scremato, LATTE intero in polvere, emulsionante (E322: lecitina di SOIA), vaniglia del Madagascar. Cacao minimo 36%.



GOCCE 2 KG - UNITÀ I CT X 20 KG - ARTICOLO: CRI8E

Fluidità	Grasso di cacao	Grasso di latte	Zucchero	Conserva- zione	
444	30.9%	4.1%	52.8%	18 Mesi	

CARAMELITO 36%

*GHANA

COPERTURA CARAMEL AL LATTE IN GOCCE



Utilizzo

Per ricoprire praline e specialità, riempire gusci vuoti e creare ganache, mousse e creme.

Ingredienti

Zucchero, burro di cacao, semi di cacao, siero di LATTE in polvere, grassi del LATTE, maltodestrina, LATTE intero in polvere, LATTE scremato in polvere, emulsionante (E322: lecitina di soia), aroma, vaniglia del Madagascar. Cacao minimo 36%.



GOCCE 2 KG - UNITÀ I CT X 6 KG - ARTICOLO: CO38S

Fluidità	Grasso di cacao	Grasso di latte	Zucchero	Conserva- zione
***	33.2%	6.4%	47.0%	18 Mesi

COPERTURE AVORIO E CARAMEL REALIZZATE CON LATTE SVIZZERO

NEW DOMINICANA BLANC 36%

EDELWEISS 36%

Ingredienti da agricoltura biologica COPERTURA AVORIO IN GOCCE

COPERTURA AVORIO IN GOCCE





Utilizzo

Utilizzo

Per ricoprire praline e specialità, riempire gusci vuoti e creare ganache, mousse e creme.

Per ricoprire praline e specialità, riempire gusci vuoti e creare ganache mousse e creme.

Ingredienti

Ingredienti

Zucchero (Germania, Svizzera), burro di cacao (Rep. Dominicana), LATTE intero in polvere (Svizzera), emulsionante (E322: lecitina di girasole), estratto di vaniglia del Madagascar. Cacao minimo 36%.

Zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, LATTE scremato in polvere, emulsionante (E322: lecitina di SOIA), estratto di vaniglia del Madagascar. Cacao minimo 36%.





GOCCE 2 KG - UNITÀ I CT X 6 KG - ARTICOLO: CO92S GOCCE 2 KG - UNITÀ I CT X 6 KG - ARTICOLO: CS84S

Fluidità	Grasso di cacao	Grasso di latte	Zucchero	Conserva- zione	Fluidità	Grasso di cacao	Grasso di latte	Zucchero	Conserva- zione
444	36.3%	7.5%	46.5%	I8 Mesi		36.0%	4.7%	49.3%	I8 Mesi

SAO PALME 30%

BIONDA 36%

COPERTURA AVORIO IN GOCCE

COPERTURA AVORIO IN GOCCE CON CARAMELLO





Utilizzo

Utilizzo

Per ricoprire praline e specialità, riempire gusci vuoti e creare ganache, mousse e creme.

Per ricoprire praline e specialità, riempire gusci vuoti e creare ganache, mousse e creme.

Ingredienti

Ingredienti

Zucchero, burro di cacao, LATTE parzialmente scremato in polvere, LATTE intero in polvere, emulsionante (E322: lecitina di SOIA), estratto di vaniglia del Madagascar. Cacao minimo 30%

Zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, grasso del LATTE, polvere di siero di LATTE, maltodestrina, LATTE scremato in polvere, emulsionante (E322: lecitina di SOIA), caramello. Cacao minimo 36%.



...

30.9%



GOCCE 2 KG - UNITÀ I ct x 6 kg - ARTICOLO: CO49S

GOCCE 2 KG - UNITÀ I ct x 20 kg - ARTICOLO: CRI7E

4.2%

Fluidità Grasso Grasso Zucchero Conservadi cacao di latte zione

58.4%

18 Mesi

Fluidità	Grasso di cacao	Grasso di latte	Zucchero	Conserva- zione
	36.3%	7.5%	46.5%	18 Mesi

BIONDA 36%



Copertura avorio con caramello con un naturale sapore cremoso di caramello.

L'esclusiva composizione al caramello con latte in polvere svizzero senza alcun aroma o colore artificiale conferisce al Bionda il suo profilo di sapore naturalmente autentico, dando vita ad un ricco gusto cremoso e un piacevole sapore di caramello.

CIOCCOLATI SPECIALI



PER TUTTE LE ESIGENZE DIETETICHE

Supremo e Lacta sono stati sviluppati nel 2003, per fornire dei cioccolati di eccellente sapore e alta qualità dedicati ai clienti con esigenze dietetiche.

SUPREMO 62% *

COPERTURA FONDENTE TAVOLETTA- 500G SENZA ZUCCHERO

LACTA 38% * **ECUADOR E GHANA

COPERTURA AL LATTE TAVOLETTA- 500G

SENZA LATTOSIO, SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI



Utilizzo

Per ricoprire praline e specialità, riempire conchiglie vuote e creare ganache, mousse e creme.



Utilizzo

Per ricoprire praline e specialità, riempire conchiglie vuote e creare ganache, mousse e creme.

Ingredienti

Semi di cacao (Ghana), dolcificante (E965: maltitolo), burro di cacao, vaniglia Madagascar, emulsionante (E322: lecitina di girasole). Cacao minimo 62%.

Ingredienti

Dolcificante (E965: maltitolo), LATTE intero in polvere a basso contenuto di lattosio, burro di cacao, semi di cacao, emulsionante (E322: lecitina di girasole), vaniglia del Madagascar.

Cacao minino 38%.



I TAVOLETTA: 500 G - UNITÀ I CT X 10 KG ARTICOLO: CL72S



TAVOLETTA: 500 G – UNITÀ I CT X IO KG ARTICOLO: CL7IS

Fluidità	Grasso di cacao	Grasso di latte	Zucchero	Conserva- zione	Fluidità	Grasso di cacao	Grasso di latte	Zucchero	Conserva- zione
	40.3%	-	0.2%	24 Mesi	* * *	30.5%	6.8%	9.7%	18 Mesi

^{*} Supremo 62% SENZA ZUCCHERO i produttori possono usare il termine «senza zucchero» se il prodotto ha meno di 0,5 grammi di zucchero per porzione. il cacao è un frutto che contiene dello zucchero naturale. lo zucchero allo 0,2% proviene direttamente dai semi di cacao.

^{*} Lacta 38% SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI, SENZA LATTOSIO II prodotto finito CL7I Lacta 38% ha un contenuto di lattosio <0,1%. Garantiamo questo risultato e testiamo ogni lotto per il contenuto di lattosio in un laboratorio indipendente e certificato. In Svizzera, l'etichetta «senza lattosio» è regolata dal regolamento svizzero sull'informazione sugli alimenti (LIV).

VEGAN CHOC BIOLOGICI & VEGANI



INGREDIENTI ALTERNATIVI RISULTATI UGUALMENTE ECCELLENTI

VEGAN CHOC BRUN 44%

MASSA CONFISERIE ORGANICA AL LATTE Ingredienti da agricoltura biologica



Utilizzo

Tavolette di cioccolato, biscotti, brownies, muffin, crème brûlée, ripieni per pasticceria e praline.

Ingredienti

Burro di cacao (Repubblica Dominicana), zucchero di canna (Paraguay), sciroppo di riso in polvere (Pakistan), semi di cacao (Ghana), MANDORLE (origine: Spagna), emulsionante (E322: lecitina di girasole) estratto di vaniglia del Madagascar.

Cacao minimo 44%.

VEGAN CHOC BLANC 38%

MASSA CONFISERIE ORGANICA AVORIO Ingredienti da agricoltura biologica



Utilizzo

Tavolette di cioccolato, biscotti, brownies, muffin, crème brûlée, ripieni per pasticceria e praline.

Ingredienti

Burro di cacao (Repubblica Dominicana), zucchero di canna (Argentine, Paraguay), sciroppo di riso in polvere (Pakistan), MANDORLE (origine: Spagna), cocco rapè (Sri Lanka), Fleur de sel (sale marino), estratto di vaniglia del Madagascar, emulsionante (E322: lecitina di girasole).

Cacao minimo 38%.



BLOCCO 2.5 KG – UNITÀ I CT X 5 KG – ARTICOLO: DF03E

Fluidità	Grasso di cacao		Zucchero	Conserva- zione
**	39.6%	_	36.7%	18 Mesi



В	LOCCO 2.5	KG - UNIT	AICTX5	KG - ARTIC	COLO: DFO	2
	Fluidità	Grasso di cacao		Zucchero	Conserva- zione	
		70 7°	_	1139	IQ Mosi	

CIOCCOLATO PERSONALIZZATO

«Hai mai desiderato di poter creare il tuo cioccolato?»



Scegli tra oltre 35 diverse sfumature di sapore e da 15 origini differenti.

Dalle note di cacao tostate, speziate, di frutta a guscio a quelle floreali e fruttate, tutte su misura al 100% per le tue esigenze individuali.

30/3

IL TUO CIOCCOLATO SVIZZERO PERSONALIZZATO

LA PIU' ALTA QUALITÀ DI BURRO DI CACAO



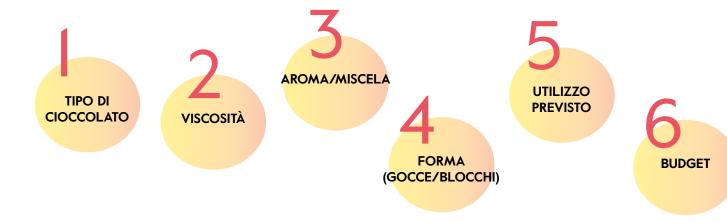




PUNTI DI FORZA QUANDO SI LAVORA CON FELCHLIN

- Unico: il cioccolato personalizzato (ricetta) è sviluppato e creato esclusivamente per te
- Oltre 15 origini di semi di cacao e 35 diverse sfumature di sapore, pure e molto distintive
- Concaggio: la nostra conca longitudinale unica e tradizionale per lo sviluppo di aromi aggiuntivi e metodi di produzione moderni
- Tostatura lenta e delicata in piccoli lotti. La temperatura e il tempo dipendono dalle caratteristiche delle fave di cacao e dal gusto desiderato di tostatura del cioccolato. Il processo si verifica senza limiti di tempo.
- Ricette: il nostro dipartimento di Ricerca e Sviluppo e il team dei ns. Maitre Chocolatier aziendali ti aiuteranno con un supporto tecnico e con ricette e suggerimenti per te e i tuoi clienti

COSA DOBBIAMO SAPERE



CS875	Art.No. Felchlin	Coperture	Tempe- ratura di fusione	Tempe- ratura di raffred- damento	Temperatura di lavorazione	Vaccination method: per I kg di copertura a 48°C Temperatura gocce: 20°–23°C
CS98E Bollvio 66%-60 h. Couverture Dark Gocce 30°-33°C 350 g		Grand Cru Couvertures Dark				
CRIZE Centenario Crudo 70%, Couverture Dark Gocce 31°-33°C 350 g	CS87S	Arriba 72%-72 h, Couverture Dark Gocce			31°−33°C	350 g
CR745 Elvesia Dominican Republic 74%-72 h, Couverture Dark Gocce Organic CS885 Madagascar 64%-72 h, Couverture Dark Gocce 31°-33°C 350 g 31°-33°C 350 g	CS93E	Bolivia 68%-60 h, Couverture Dark Gocce			31°−33° C	350 g
CS885 Madagascar 64%-72 h, Couverture Dark Gocce S7"-33"C 350 g	CRI2E	Centenario Crudo 70%, Couverture Dark Gocce			31°−33° C	350 g
CS59S Maracalbo Clasificado 65%, Couverture Dark Gocce 31°-33°C 350 g	CR74S	Elvesia Dominican Republic 74%-72 h, Couverture Dark Gocce Organic			31°−33° C	350 g
CO88S Maracaiba 88%, Couverture Dark Gocce 31"-33"C 350 g	CS88S	Madagascar 64%-72 h, Couverture Dark Gocce			31°−33° C	350 g
Covertures Covertures Coverture Co	CS59S	Maracaibo Clasificado 65%, Couverture Dark Gocce			31°−33° C	350 g
Special Couvertures CO49S Bionda 36%, Couverture White Caramel Gocce CO38S Caramelito 36%, Couverture Milk Caramel Gocce 29°-31°C 450 g CO38S Lacta 38%, Couverture Milk Bar 500g,	CO88S	Maracaibo 88%, Couverture Dark Gocce	U	78° C	31°–33° C	350 g
Special Couvertures CO49S Bionda 36%, Couverture White Caramel Gocce CO38S Caramelito 36%, Couverture Milk Caramel Gocce Lacta 38%, Couverture Milk Bar 500g, A50° 32° C 450 g		Count Courses	-50°	³ 26°-		
Special Couvertures CO49S Bionda 36%, Couverture White Caramel Gocce CO38S Caramelito 36%, Couverture Milk Caramel Gocce Lacta 38%, Couverture Milk Bar 500g, A50 32°C 450 g	CSEOS		é 48°	arture	20° 70°C	450 a
Special Couvertures CO49S Bionda 36%, Couverture White Caramel Gocce CO38S Caramelito 36%, Couverture Milk Caramel Gocce 29°-31°C 450 g CO38S Lacta 38%, Couverture Milk Bar 500g,			ertur	8		-
Special Couvertures CO49S Bionda 36%, Couverture White Caramel Gocce CO38S Caramelito 36%, Couverture Milk Caramel Gocce 29°-31°C 450 g CO38S Lacta 38%, Couverture Milk Bar 500g,			one per tutte le co	amento per tutte		
Special Couvertures CO49S Bionda 36%, Couverture White Caramel Gocce CO38S Caramelito 36%, Couverture Milk Caramel Gocce Lacta 38%, Couverture Milk Bar 500g, A50 32°C 450 g		Couvertures	i fusic	redd		
Special Couvertures CO49S Bionda 36%, Couverture White Caramel Gocce CO38S Caramelito 36%, Couverture Milk Caramel Gocce 29°-31°C 450 g CO38S Lacta 38%, Couverture Milk Bar 500g,		Dark	p p	in Tag	31°−33° C	350 g
Special Couvertures CO49S Bionda 36%, Couverture White Caramel Gocce CO38S Caramelito 36%, Couverture Milk Caramel Gocce 29°-31°C 450 g CO38S Lacta 38%, Couverture Milk Bar 500g,		Milk	eratı	o p	30°-32°C	450 g
CO49S Bionda 36%, Couverture White Caramel Gocce 29°-31°C 450 g CO38S Caramelito 36%, Couverture Milk Caramel Gocce 30°-32°C 450 g Lacta 38%, Couverture Milk Bar 500 g,		White	шеш	Temperat	29°-31°C	450 g
CO38S Caramelito 36%, Couverture Milk Caramel Gocce 30°-32°C 450 g Lacta 38%, Couverture Milk Bar 500g, 450 g		Special Couvertures				
CO38S Caramelito 36%, Couverture Milk Caramel Gocce 30°-32°C 450 g Lacta 38%, Couverture Milk Bar 500g, 450 g	CO49S				29°−31°C	450g
11/IS - 450 a	CO38S	Caramelito 36%, Couverture Milk Caramel Gocce			30°-32°C	
	CL7IS				30°−32°C	450 g
CL72S Supremo 62%, Couverture Dark Bar 500g, SENZA ZUCCHERO 31°–33° C 350 g	CL72S	Supremo 62%, Couverture Dark Bar 500g, SENZA ZUCCHERO			31°–33°C	350 g
Vegan Confectionary Mass		Vegan Confectionary Mass				
DF64E Vegan Choc Blanc 38%, Confectionary mass White Organic 30°-32°C	DF64E	Vegan Choc Blanc 38%, Confectionary mass White Organic			30°-32°C	
DF69E Vegan Choc Brun 44%, Confectionary mass Brown Organic 30°–32°C	DF69E	Vegan Choc Brun 44%, Confectionary mass Brown Organic			30°-32°C	



CIOCCOLATO FONDENTE Coperture	Percentuale	Origine	Viscosità Gocce	Certificazioni
Maracaibo	88%	Venezuela	***	(NAME)
Sao Palme	75%	Sao Tomé	***	(NAME)
Elvesia Dominican Republic	74%	Dominican Republic	***	USOA VICAM CHALL CAN DANC
Arriba	72%	Ecuador	***	INLEA (RAIFT)
Centenario Crudo	70%	Bolivia, Venezuela. Ecuador	**	(MALAI
Bolivia	68%	Bolivia	**	MALAL (SAIR)
Maracaibo	65%	Venezuela	**	(RAIN)
Madagascar	64%	Madagascar	***	INLAL (SAIR)
Supremo (sugar free)	62%	Ghana	***	INLAL (SAIII)
Sao Palme	60%	Ghana	**	LILLAL (SAIR)
Felcor	52%	Ecuador, Colombia, Ghana	**	LALAL (SAIR)
Chocolini	44%	Ghana	٨	(INCLE) (RATE)

CIOCCOLATO AL LATTE Coperture	Percentuale	Origine	Viscosità Gocce	Certificazioni
Maracaibo Créole	49%	Venezuela	***	THE STATE OF THE S
Sao Palme	43%	Ghana	***	THE STATE OF THE S
Ambra	38%	Ecuador, Ghana	***	THE STATE OF THE S
Bolivia	38%	Bolivia	***	THE STATE OF THE S
Lacta (no added sugar,lactose free)	38%	Ecuador, Ghana	***	THE STATE OF THE S
Maracaibo Criolait	38%	Venezuela	***	(L) (R)
Sao Palme	36%	Ghana	***	

CIOCCOLATO AVORIO Coperture	Percentuale	Origine	Viscosità Gocce	Certificazioni
Edelweiss	36%		***	
Sao Palme	30%		***	MALLE (RAIR)

CIOCCOLATO AL CARAMELLO Coperture	Percentuale	Origine	Viscosità Gocce	Certificazioni
Bionda (White)	36%		***	(Na)
Caramelito (Milk)	36%	Ghana	***	(Many)

PRODOTTI DI CACAO

REALIZZATI CON I MIGLIORI INGREDIENTI

CACAOMASS 100% MARACAIBO

MASSA DI CACAO IN GOCCE



Utilizzo

Per aromatizzare creme, glasse e rivestimenti, farciture e impasti.

Preparazione

Riscaldare a circa 50 ° C

Ingredienti

Semi di cacao 100%. Cacao minimo 99%.



GOCCE 2 KG – UNITÀ I CT X 6 KG ARTICOLO: CSO4S – SHELF LIFE 24 MESI

CACAOMASS 100% SUHUM

MASSA DI CACAO IN GOCCE

Cacao da agricoltura biologica



Utilizzo

Per aromatizzare creme, glasse e rivestimenti, farciture e impasti.

Preparazione

Riscaldare a circa 50 ° C

Ingredienti

Semi di cacao 100%. Cacao minimo 99%.



GOCCE 2 KG – UNITÀ I CT X 6 KG ARTICOLO: CSO6S – SHELF LIFE 24 MESI

SUHUM NIBS 3-4MM - ORGANIC

GRANELLA DI CACAO TOSTATO Cacao da agricoltura biologica



Utilizzo

Per torte al forno, biscotti. Aggiungono consistenza a praline, ripieni, gelati, barrette di cioccolato, biscotti alla fiorentina e biscotti alle nocciole. Per decorare dessert, pasticcini, tortine e praline / cioccolatini.

Preparazione

Aggiungi circa il 10% per farciture e coperture.

Ingredienti

Fave di cacao tostate in pezzi.



NIBS - UNITÀ I CT X 6 KG - ARTICOLO: CA7IS SHELF LIFE 24 MESI

GHANA NIBS QROQANT 2-3MM

GRANELLA DI CACAO TOSTATO CARAMELLATA



Utilizzo

Per torte al forno, biscotti. Aggiungono consistenza a praline, ripieni, gelati, barrette di cioccolato, biscotti alla fiorentina e biscotti alle nocciole. Decorare dolci, pasticcini, tortine e praline / cioccolatini.

Preparazione

Aggiungi circa il 10% per farciture e coperture.

Ingredienti

Fave di cacao in pezzi, zucchero, sciroppo di glucosio di frumento, acqua.



NIBS - UNITÀ I CT X 6 KG - ARTICOLO: CAI9S SHELF LIFE 24 MESI

BURRO DI CACAO 100% GRANULARE



Ridurre la viscosità delle coperture e dei cioccolati. Per stabilizzare farciture e creme.

Preparazione

Riscaldare a circa 50 ° C

Ingredienti

Burro di cacao 100%. Cacao minimo 100%.



UNITÀ I CT X 10 KG / 4 X 2,5 KG ARTICOLO: CSIIE - SHELF LIFE I8 MESI

CACAO IN POLVERE 20-22%



Da aggiungere a torte di pan di spagna, impasti, gelati, fondant, e da spolverare.

DosaggioPer i pan di spagna, circa il 15% del peso della farina utilizzata; per gelato 10% circa di peso totale.

Ingredienti Cacao in polvere 99%, regolatore dell'acidità (E501: carbonato di potassio), vaniglia.



UNITÀ I CT X 20 KG ARTICOLO: HAOIS - SHELF LIFE 18 MESI



DECORAZIONI



Eleva i tuoi dessert senza perdere la qualità Grand Cru. I nostri prodotti versatili e pronti all'uso ti aiutano a portare una rifinitura creativa ai tuoi dessert.

DECORAZIONI DI ALTA QUALITÀ

XOCOFLAKES GRAND CRU

CEREALI RIVESTITI DI CIOCCOLATO AL LATTE GRENADA 38%



Utilizzo

Come aggiunta croccante al muesli. Per decorare praline, specialità di cioccolato, tortine, pasticcini e la bevanda Xocolatl.

Ingredienti

Zucchero, burro di cacao, farina di FRUMENTO, semi di cacao, LATTE scremato in polvere, LATTE intero in polvere, PANNA in polvere, olio di cocco, olio di colza, sciroppo di glucosio di grano, acqua, grassi del LATTE, agente di rivestimento (E414: gomma arabica), aroma, sale alimentare, emulsionante (E322 :: lecitina di SOIA e di colza), estratto di malto d'ORZO, paprika, vaniglia del Madagascar.



UNITÀ I CT X 3 KG ARTICOLO: HA45S – SHELF LIFE 15 MESI

CROQUANTINE

WAFER IN SCAGLIE



Utilizzo

Come aggiunta croccante alle coperture, ripieni anidri di praline, specialità, dolciumi, tortine e dessert.

Preparazione

Aggiungi il 5-10% per farciture e coperture.

Ingredienti

Farina di FRUMENTO, zucchero, olio di cocco, olio di colza, acqua, LATTE scremato in polvere, grassi del LATTE, aroma, sale alimentare, emulsionante (E322 .: lecitina di colza), estratto di malto d'ORZO, Colore (E160c: estratto di paprika), antiossidante (E307: alfa - tocoferolo)



UNITÀ I CT X 2 KG ARTICOLO: HA2OS – SHELF LIFE 15 MESI

QROQUANT

RISO SOFFIATO CARAMELLATO IN PEZZI



Utilizzo

Come aggiunta su torte e pasticcini. Per decorare praline, specialità e dolci.

Ingredienti

Zucchero, riso soffiato (30%), acqua, sciroppo di glucosio di frumento.



UNITÀ I CT X 2,5 KG ARTICOLO: NUOIS - SHELF LIFE 24 MESI

GIANDUJA

(PRONTI ALL'USO)

REALIZZATI CON LE MIGLIORI NOCCIOLE



GIANDUJA DARK

6

NEW! GIANDUJA DARK INTENSO

BLOCCO FONDENTE ALLE NOCCIOLE BLOCCO FONDENTE ALLE NOCCIOLE MENO ZUCCHERO



Utilizzo

Per creare praline / cioccolatini, specialità, dolciumi, tortine e pasticcini.

Preparazione

Per stendere: ca. 24 ° C . Per sciogliere: riscaldare fino a 28–30 ° C.

Ingredienti

Zucchero, NOCCIOLE, semi di cacao, burro di cacao, siero di LATTE in polvere, destrosio, emulsionante (E322: lecitina di SOIA), vaniglia del Madagascar.



BLOCCO 2 KG – UNITÀ I CT X 6 KG ARTICOLO: CP82S – SHELF LIFE 18 MESI



Utilizzo

Per creare praline / cioccolatini, specialità, dolciumi, tortine e pasticcini.

Preparazione

Sciogliere a 26-28 ° C.

Ingredienti

NOCCIOLE, zucchero, semi di cacao, LATTE intero in polvere, burro di cacao, emulsionante (E322: lecitina di SOIA).



BLOCCO 2 KG – UNITÀ I CT X 6 KG ARTICOLO: CP83S – SHELF LIFE I8 MESI



GIANDUJA MILK

GIANDUJA AL LATTE CON MANDORLE



Utilizzo

Per creare praline / cioccolatini, specialità, dolciumi, tortine e pasticcini.

Ingredienti

zucchero, mandorle (29%), burro di cacao, latte intero in polvere, nocciolo di cacao, siero di latte in polvere, latte scremato in polvere, emulsionante (E322: lecitina di soia), vaniglia del Madagascar.



BLOCCO 2 KG – UNITÀ I CT X 6 KG ARTICOLO: FE56S – SHELF LIFE 18 MESI



GIANDUJA WHITE

GIANDUJA BIANCO CON MANDORLE



Utilizzo

Per creare praline / cioccolatini, specialità, dolciumi, tortine e pasticcini.

Ingredienti

Zucchero, mandorle (30%), burro di cacao, latte intero in polvere, siero di latte in polvere, latte scremato in polvere, emulsionante (E322: lecitina di soia), estratto di vaniglia del Madagascar.





Utilizzo

Per creare praline / cioccolatini, specialità, dolciumi, tortine e pasticcini.

Ingredienti

Zucchero, cocco grattugiato 35%, burro di cacao, olio di palmisti, LATTE scremato in polvere, LATTE intero in polvere, olio di palma, emulsionante (E322: lecitina di SOIA), estratto di vaniglia del Madagascar.



SECCHIO – UNITÀ I CT X 6 KG ARTICOLO: FE93E – SHELF LIFE 18 MESI

BLOCCO 2 KG – UNITÀ I CT X 6 KG ARTICOLO: CP84S – SHELF LIFE I8 MESI

CARAMELLO & PASTE CONCENTRATE

(PRONTI ALL'USO)

MASSIMO GUSTO

Caramel Brûlè Fleur de Sel: realizzato con panna fresca, questo prodotto di altissima qualità è ricco di sapore, di colore intenso e ha una finitura setosa. Con l'aggiunta di gemme di sale marino della Bretagna.



CARAMEL BRÛLÉ CON FLEUR DE SEL

CREMA AL CARAMELLO SALATO



Utilizzo

Utilizzare per ripieni di praline, specialità, dolciumi, pasticcini, torte varie di noci, gelati, creme ecc.

IngredientI

Zucchero, PANNA intera, sciroppo di glucosio di grano, burro, acqua, fleur de sel (sale marino).



SECCHIO – UNITÀ I CT X 5.5 KG ARTICOLO: TMOIE – SHELF LIFE 15 MESI







Utilizzo

Utilizzare per ripieni di praline, specialità, dolciumi, pasticcini, torte varie di noci, gelati, creme ecc.

Ingredientl

Zucchero, acqua, panna in polvere, agente umidificante (E420: sorbitolo), sale alimentare, estratto di vaniglia.



SECCHIO – UNITÀ I CT X 5.5 KG ARTICOLO: TM30E – SHELF LIFE 15 MESI



GUSTO RICCO NUOVA RICETTA CON BURRO DI CACAO

PASTA CONCENTRATA AL CAFFÈ' ANIDRA



Utilizzo

Per aromatizzare cioccolato, ganache, creme, ripieni e gelati. (8/10% per kg di massa)

Ingredienti

Caffè tostato 29%, olio di semi di girasole, farina di SOIA, burro di cacao, emulsionante (E322: lecitina di soia).



SECCHIO – UNITÀ I CT X 6 X I KG ARTICOLO: FE7OS – SHELF LIFE 18 MESI

OSA - RIPIENI PRONTI ALL'USO

REALIZZATI CON VERA FRUTTA DISIDRATATA

Preparazione: ricette di base create per diversi tipi di esigenze dei clienti

Per un totale di 1000 g di crema OSA:

Per sciogliere: riscaldare fino a 28-32 ° C.

OSA Felchlin

Base Cream/ filling

Crema al burro

200g OSA

Montare con 800 g di crema al burro

Crema Pasticcera

280g OSA Mescolare la OSA sciolta con 720 g di CREMA PASTICCERA fino ad

ottenere un composto omogeneo

Praline/ Ripieno per Truffle

300g OSA Incorporare in 700 g di ganache di cioccolato

(fondente, latte o bianco)

OSA con cioccolato bianco per tavolette aromatizzate alla frutta

200g OSA

Mescolare con 800 g di cioccolato temperato

Milk filling

750g OSA sciolta e montata

Mescolare in planetaria con 250 g di latte a temperatura ambiente

Ripieno al liquore - alcool 17% Vol.

500 g

OSA a 28° - 30° C

Mescolare con 200 g di liquore

Ripieno al liquore - alcool 40 %Vol.

800 g - 900 g

OSA a 28° - 30° C

Mescolare con

100 g - 200 g di liquore

Le ricette, create dai nostri maestri pasticceri, sono disponibili su: www.felchlin.com/en



LE CREME FELCHLIN PER RIPIENI

APPLICAZIONI SEMPLICI & EFFICIENTI



NEW! VERYBERRYOSA

CREMA AI FRUTTI DI BOSCO



Utilizzo

Per creare praline / cioccolatini, specialità, dolciumi, tortine e pasticcini.

Ingredienti

Zucchero, olio di cocco, olio di semi di girasole, amido di riso, maltodestrina, fragola in polvere 2,5%, burro di karitè, burro di illipè, lampone in polvere 2%, mirtillo in polvere 1%, limone in polvere, emulsionante (E322: lecitina di SOIA), naturale gusto.



SECCHIO – UNITÀ I CT X 2.5 KG ARTICOLO: DK35E – SHELF LIFE 18 MESI



LEMONOSA

CREMA AL LIMONE



Utilizzo

Per creare praline / cioccolatini, specialità, dolciumi, tortine e pasticcini.

Ingredienti

Zucchero, olio di cocco, olio di semi di girasole, LATTE scremato in polvere, maltodestrina, LATTE intero in polvere, burro di karitè, burro illipè, succo di limone in polvere 1%, limone in polvere 1%, estratto di curcuma, emulsionante (E322: lecitina di SOIA), aroma naturale, olio di limone.



SECCHIO – UNITÀ I CT X 2.5 KG ARTICOLO: DK25E – SHELF LIFE 18 MESI



ORANGEOSA

CREMA ALL'ARANCIA



Utilizzo

Per creare praline / cioccolatini, specialità, dolciumi, tortine e pasticcini.

Ingredienti

Zucchero, olio di cocco, olio di semi di girasole, LATTE scremato in polvere, maltodestrina, succo d'arancia in polvere 3,5%, LATTE intero in polvere, burro di karitè, burro illipè, succo di limone in polvere, emulsionante (E322: lecitina di SOIA), aroma naturale, olio di arancia, colore (E160a: beta-carotene).



SECCHIO – UNITÀ I CT X 2.5 KG ARTICOLO: DK26E – SHELF LIFE 18 MESI



MANGONOSA

CREMA AL MANGO



Utilizzo

Per creare praline / cioccolatini, specialità, dolciumi, tortine e pasticcini.

Ingredienti

Zucchero, olio di cocco, olio di semi di girasole, maltodestrina, LATTOSIO, mango in polvere 6%, LATTE intero in polvere, frutto della passione in polvere 3,0%, burro di karité, burro di illipè, emulsionante (E322: lecitina di SOIA), aroma naturale, colore (E160a: beta carotene).



SECCHIO – UNITÀ I CT X 6 X I KG ARTICOLO: DK42S – SHELF LIFE I8 MESI



BLUEBERRYNOSA

CREMA AL MIRTILLO



Utilizzo

Per creare praline / cioccolatini, specialità, dolciumi, tortine e pasticcini.

Ingredienti

Zucchero, olio di semi di palma, olio di semi di girasole, olio di palma, LATTE scremato in polvere, maltodestrina, mirtillo in polvere 3,5%, LATTE intero in polvere, emulsionante (E322: lecitina di SOIA), aroma naturale.



SECCHIO – UNITÀ I CT X 6 KG ARTCOLO: DF4IE – SHELF LIFE 18 MESI



FRAMBONOSA

CREMA AL LAMPONE



Utilizzo

Per creare praline / cioccolatini, specialità, dolciumi, tortine e pasticcini.

Ingredienti

Zucchero, olio di cocco, olio di semi di girasole, maltodestrina, LATTOSIO, lampone in polvere 5%, LATTE intero in polvere, burro di karité, burro di illipè, emulsionante (E322: lecitina di SOIA), concentrato di barbabietola rossa, aroma.



SECCHIO – UNITÀ I CT X 6 X I KG ARTICOLO: DK46S – SHELF LIFE I8 MESI





Utilizzo

Per creare praline / cioccolatini, specialità, dolciumi, tortine e pasticcini.

Ingredienti

Zucchero, olio di semi di palma, PANNA in polvere, olio di semi di girasole, olio di palma, LATTE scremato in polvere, polvere di siero di LATTE, emulsionante (E322: lecitina di SOIA), aroma.



SECCHIO - UNITÀ I CT X 6 X I KG ARTICOLO: DK45S - SHELF LIFE 18 MESI



CHOCO CROQUANTINE

CREMA CACAO CON SCAGLIE WAFER



Utilizzo

Per creare praline / cioccolatini, come fondo croccante nelle Tartellette, specialità, dolciumi, tortine e pasticcini.

Preparazione

Per sciogliere: riscaldare tra 28–32 ° C.

IngredientiZucchero, MANDORLE 30%, farina di FRUMENTO, burro di cacao, olio di palma, semi di cacao, latte intero in polvere, olio di cocco, olio di colza, acqua, polvere di latte scremato, BURRO anidro, aromi, sale, emulsionante (E322 , lecitina di colza), Estratto di malto d'ORZO, Colore (EI6Oc: estratto di paprika), antiossidante (E307: alfa-tocoferolo).



SECCHIO - UNITÀ I CT X 2.5 KG ARTICOLO: DK2IE - SHELF LIFE 18 MESI



CARAMELOSA

CREMA AL CARAMELLO



Utilizzo

Per creare praline / cioccolatini, specialità, dolciumi, tortine e pasticcini.

Ingredienti

Zucchero, olio di cocco, olio di semi di girasole, LATTE intero in polvere, BURRO anidro, polvere di siero di latte, burro di karitè, burro di illipè, maltodestrina, LAT-TE scremato in polvere, caramello, fleur de sel (sale marino), emulsionante (E322: lecitina di girasole), aroma naturale



SECCHIO - UNITÀ I CT X 2.5 KG ARTICOLO: DK28E - SHELF LIFE 18 MESI



COFFEENOSA

CREMA AL CAFFÈ



Utilizzo

Per creare praline / cioccolatini, specialità, dolciumi, tortine e pasticcini.

Ingredienti

Zucchero, olio di semi di palma, LATTE intero in polvere, olio di palma, olio di semi di girasole, caffè tostato 6%, LATTE scremato in polvere, emulsionante (E322: lecitina di SOIA).



SECCHIO - UNITÀ I CT X 6 KG ARTICOLO: DF37E - SHELF LIFE 18 MESI

Suggerimento per l'utilizzo di tutte le creme OSA:

La temperatura ottimale è di 20-22 ° C. Lavorabile direttamente dal secchio. Per decorare: montare a 22-24 $^{\circ}$ C. Per sciogliere: riscaldare fino a 28–32 $^{\circ}$ C.

RIPIENI - FRUTTA A GUSCIO

(PRONTE ALL'USO)



PRALINOSA

NOCCIOLE



Utilizzo

Per creare praline / cioccolatini, specialità, dolciumi, tortine e pasticcini.

Preparazione

La temperatura ottimale è di 20-22 ° C. Lavorabile direttamente dal secchio. Per decorare: montare a 22-24 ° C. Per sciogliere: riscaldare fino a 28-32 ° C.

Ingredienti

Zucchero, NOCCIOLE 36%, grasso di cocco idrogenato, olio di palma idrogenato, semi di cacao, emulsionante (E471: mono- e digliceridi di acidi grassi), vaniglia del Madagascar.



SECCHIO – UNITÀ I CT X 5 KG ARTICOLO: DC03E – SHELF LIFE 18MESI



PISTACHIOSA

PISTACCHIO



Utilizzo

Per creare praline / cioccolatini, specialità, dolciumi, tortine e pasticcini.

Preparazione

La temperatura ottimale è di 20-22 ° C. Lavorabile direttamente dal secchio. Per decorare: montare a 22-24 ° C. Per sciogliere: riscaldare fino a 28-32 ° C.

Ingredienti

Zucchero, PISTACCHIO 17%, MANDORLE, grasso di cocco idrogenato, olio di palma idrogenato, olio di semi di girasole, estratto di ortica, emulsionante (E322: lecitina di SOIA), aroma, colore (E160a: beta-carotene).



SECCHIO – UNITÀ I CT X 2,5 KG ARTICOLO: DK06E – SHELF LIFE I8MESI

PRALINATI



PRALINE PASTE 1:1

50 % NOCCIOLE



Utilizzo

Per creare praline / cioccolatini, specialità, dolciumi, tortine, pasticcini e gelati.

Preparazione

Per aromatizzare: aggiungere 10-30% di Praline Paste

Ingredienti

NOCCIOLE 47%, zucchero, burro di cacao.



RUSTICA NOBLE PIEMONTE

60% NOCCIOLE



Utilizzo

Per creare praline / cioccolatini, specialità, dolciumi, tortine e pasticcini.

Preparazione

Per Gianduia: 1000 g. Rustica Noble, 500 g. cioccolato al latte o avorio oppure 400 g. cioccolato fondente. Temperare la copertura, unire alla Rustica Noble, versare nel telaio e lasciar rapprendere. Per decorare: sbattere brevemente e utilizzare.

Ingredienti

NOCCIOLE 60%, zucchero, burro di cacao



SECCHIO – UNITÀ I CT X 5 KG ARTICOLO: DC44E – SHELF LIFE 18 MESI



FINA NOBLE VALENCIA

60% MANDORLE



Utilizzo

Per creare praline / cioccolatini, specialità, dolciumi, tortine e pasticcini.

Preparazione

Per Gianduia: 1000 g. Fina Noble, 500 g. cioccolato al latte o avorio oppure 400 g. cioccolato fondente. Temperare la copertura, unire alla Fina Noble, versare nel telaio e lasciar rapprendere. Per decorare: sbattere brevemente e utilizzare.

Ingredienti

MANDORLE 60%, zucchero, burro di cacao



SECCHIO – UNITÀ I CT X 5 KG ARTICOLO: DC78E – SHELF LIFE I8 MESI



SECCHIO – UNITÀ I CT X 5 KG ARTICOLO: DC46E - SHELF LIFE 18 MESI

PASTE DI ZUCCHERO & MARZAPANE

QUALITÀ PREMIUM PER CAKE DESIGN

DECO ROMA

MASSA BIANCA DA RIVESTIMENTO



Utilizzo

Utilizzare per coprire tutti i tipi di torte.

Ingredienti

Zucchero, sciroppo di glucosio di frumento, acqua, olio di semi di palma, addensante (E413: adragante), olio di palma, umettante (E422: glicerina), acidificante (E330: acido citrico), vanillina.





SECCHIO – UNITÀ I CT X 6.5 KG ARTICOLO: TM8IE – SHELF LIFE I8 MESI

DECO MAGIC

MASSA BIANCA DA MODELLAGGIO



Utilizzo

Per creare fiori e figure.

Ingredienti

Zucchero, olio di palma idrogenato, sciroppo di glucosio di frumento, maltodestrina, umettante (E422: glicerina), acqua, vanillina.





SECCHIO – UNITÀ I CT X 6 KG ARTICOLO: TM83E – SHELF LIFE 18 MESI

MARZAPANE DA MODELLAGGIO E RIVESTIMENTO

MASSA CHIARA ALLE MANDORLE



Utilizzo

Usare per ricoprire soggetti o pasticceria. Ottima per modellare figurine e fiori. Colore chiaro e buon sapore di mandorla. Mantiene bene nel congelatore.

Ingredienti

Zucchero, MANDORLE 29%, umettante (EIIO3: invertasi, E420: sorbitolo), sciroppo di glucosio, acqua.





CARTONE – UNITÀ I CT X 7 KG ARTICOLO: KKO6S – SHELF LIFE I5MESI

INTERNATIONAL EXCHANGE OF KNOWLEDGE



COMPETENZA PROFESSIONALE

Nel 1987 Felchlin fonda il "Condirama", il primo centro di formazione e istruzione del settore dedicato a pasticceri e cioccolatieri professionisti. Un luogo dove idee, abilità e conoscenze possono essere condivise così come l'istruzione e l'innovazione.

FORMAZIONE IN TUTTO IL MONDO

I partner di Felchlin spesso uniscono alla loro visita in fabbrica una giornata di formazione interna. I Pastry Chef di Felchlin presentano nuovi prodotti, ricette e applicazioni. Includendo l'analisi sensoriale del cioccolato Felchlin i clienti sono guidati in un viaggio nel mondo del cacao nobile per conoscere la passione e l'entusiasmo che esercitano nel loro lavoro artigianale.





CERTIFICATO LINEE GUIDA PER LA SELEZIONE DI FELCHLIN

L'originalità e la genuinità sono le basi per le nobili specialità al cacao Felchlin.

Le linee guida Felchlin Sélection certificano l'unicità e la purezza di ogni singolo prodotto:

LINEE GUIDA PER GLI APPROVVIGIONAMENTI

Il nostro obiettivo è garantire la sostenibilità delle materie prime che utilizziamo con le nostre linee guida autoimposte. Acquistiamo materie prime di altissima qualità, complesse ed espressive nel gusto. Trasparenza, condizioni eque e lavorare in armonia con la natura sono importanti per noi. Garantiamo il rispetto delle nostre linee guida attraverso i seguenti principi al momento dell'acquisto del cacao.

PRINCIPI DEL CACAO

- I. Ogni singola consegna di cacao viene valutata sensorialmente per garantire che soddisfi i nostri requisiti in termini di aroma.
- 2. Per l'alta qualità del cacao paghiamo prezzi ben al di sopra del prezzo di mercato.
- 3. Utilizziamo solo fave di cacao con una denominazione di origine chiaramente definita e sappiamo chi è responsabile della coltivazione delle fave di cacao che acquistiamo.
- 4. Conosciamo le condizioni di lavoro e di produzione in loco e ci impegniamo a garantire che il cacao possa essere prodotto in modo socialmente accettabile per gli agricoltori e le loro famiglie e in armonia con la natura.
- 5. Manteniamo uno stretto contatto diretto con i nostri partner locali all'origine e li visitiamo regolarmente.
- Il nostro impegno è a lungo termine e dovrebbe anche garantire una quota del loro reddito per le future generazioni di agricoltori e produttori.

ULTERIORI MATERIE PRIME SELEZIONATE

- · Burro di cacao di prima spremitura, senza aggiunta di grassi estranei
- · Panna, latte e zucchero di barbabietola esclusivamente di origine svizzera
- · Lecitina di soia completamente naturale, senza OGM, lecitina di girasole
- · Solo vera vaniglia pura del Madagascar

UN RAFFINAMENTO DELICATO

- Utilizzo di tecnologie di processo tradizionali e all'avanguardia al fine di sviluppare il miglior aroma possibile
- · Lavorazione completa dalle fave di cacao al cioccolato da copertura fine nello stabilimento Felchlin di Ibach-Schwyz
- · Utilizzo di nuove tecnologie per migliorare continuamente la nostra efficienza energetica

Ibach / Svizzera, 2021

CHRISTIAN ASCHWANDEN
CEO Felchlin Switzerland

Blm (





IMPORTATORE ESCLUSIVO DAL 1999

