



Product List

2026

Content



Grand Cru Couvertures dark,
Grand Cru Couvertures milk

4

Grand Cru Couvertures white,
Couvertures dark,
Couvertures milk,
Couvertures white

6

Couvertures special,
Couvertures classic dark,
Couvertures classic milk,
Couvertures classic white,
Chocolates dark

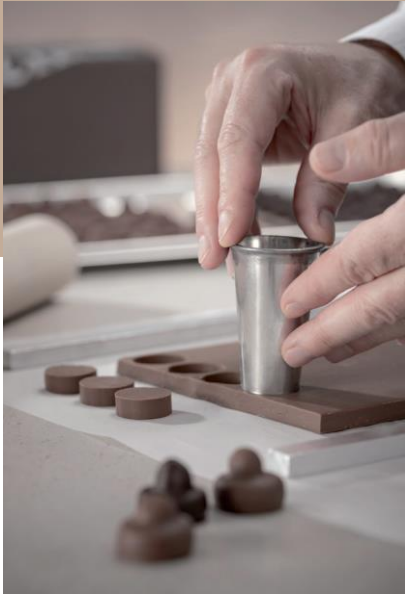
8

Glazes / Coating masses,
Cacao products, Vegan Choc

10

Fillings

12



Fillings, Gianduja base masses,
Gianduja, Caramel creams 14

Mousse / Cream powder,
Flavour pastes / Flavourings,
Marzipan, Almond paste,
Baking specialities 16

Products for decoration, Crisps,
Victorinox™ Chocolate Knife 18

Certifications 22

Guidelines for the Tempering
of Couvertures 24

Where to Buy Our Products 26

Art. No.	Nome del prodotto	Certificazioni	UDV	Shelf life
Felchlin				

COPERTURE FONDENTI - GRAND CRU

CO88S	Maracaibo 88% Dark chocolate couverture Rondo		CAR 6 KG	720 giorni
CV15S	Cacao Fruit Couverture Dark chocolate couverture with cacao juice concentrate Rondo		CAR 6 KG	720 giorni
CR74S	Elvesia 74%-72h Organic (Bud) Dark chocolate couverture Rondo		CAR 6 KG	720 giorni
CS87S	Arriba 72%-72h Dark chocolate couverture Rondo		CAR 6 KG	720 giorni
CO27S	Costa Rica 70%-72h Dark chocolate couverture Rondo		CAR 6 KG	720 giorni
CR12S	Centenario Concha 70%-48h Dark chocolate couverture Rondo		CAR 6 KG	720 giorni
CU30S	Sambirano 68% Dark chocolate couverture Rondo		CAR 6 KG	720 giorni
CU62E	Sambirano 68% Dark chocolate couverture Grated		PIB 5 KG	720 giorni
CS93S	Bolivia 68%-60h Dark chocolate couverture Rondo		CAR 6 KG	720 giorni
CR14S	Maracaibo Chocolini 66% Dark chocolate couverture Rondo 0.18g		CAR 8 KG	720 giorni
CU08S	Maracaibo Clasificado 65% Dark chocolate couverture Rondo		CAR 6 KG	720 giorni
CS29E	Maracaibo Clasificado 65% Dark chocolate couverture Grated		PIB 5 KG	720 giorni
CR44S	Grenada 65% Dark chocolate couverture Rondo		CAR 6 KG	720 giorni
CS88S	Madagascar 64%-72h Dark chocolate couverture Rondo		CAR 6 KG	720 giorni
CR60S	Rio Huimbi 62% Dark chocolate couverture Rondo		CAR 6 KG	720 giorni

COPERTURE AL LATTE - GRAND CRU

CS57S	Maracaibo Créole 49% Milk chocolate couverture Rondo		CAR 6 KG	540 giorni
CS90S	Bolivia Lait de terroir 45%-60h Milk chocolate couverture with mountain milk Rondo		CAR 6 KG	540 giorni
CR49S	Elvesia Rep. Dom. 42%-30h Organic Milk chocolate couverture Rondo	BIO	CAR 6 KG	540 giorni
CR40S	Rio Huimbi 42% Milk chocolate couverture Rondo		CAR 6 KG	540 giorni
CO28S	Costa Rica 40%-36h Milk chocolate couverture Rondo		CAR 6 KG	540 giorni
CR29S	Grenada 38% Milk chocolate couverture Rondo		CAR 6 KG	540 giorni
CS36S	Maracaibo Criolait 38% Milk chocolate couverture Rondo		CAR 6 KG	540 giorni
CO22S	Opus Lait 38% Lait de terroir Milk chocolate couverture with mountain milk Rondo		CAR 6 KG	540 giorni



- ☹ Copertura o cioccolato per cottura da forno o per fare ganache ≥ 2 Pa s
- ☹☹ Copertura a fluidità standard per ganache, stampaggio (manuale o meccanizzato) e ricopertura 15-18 Pa s
- ☹☹☹ Copertura ad alta fluidità per ganache, stampaggio (manuale o meccanizzato) e ricopertura 13-15 Pa s

1Rondo = ca. 15g


Viscosità	Grassi del cacao totali in %	Grassi del latte totali in %	Zuccheri totali in %	Ingredienti
	51.3	0.0	11.1	semi di cacao (83%) (Venezuela), zucchero, burro di cacao. Cacao: 88% minimo.
☹☹	42.1	0.0	12.9	semi di cacao (76%) (Bolivia), succo concentrato di frutto del cacao. Cacao: 75% minimo.
	44.5	0.0	25.4	semi di cacao* (Repubblica Dominicana) (67%), zucchero di canna* (Argentina, Paraguay), burro di cacao* (Repubblica Dominicana). Cacao: 74% minimo.
☹☹☹	45.1	0.0	27.4	semi di cacao (61%) (Ecuador), zucchero, burro di cacao, vaniglia* Madagascar. Cacao: 72% minimo.
	42.4	0.0	29.3	semi di cacao (62%) (Costa Rica), zucchero di canna* (Argentina, Paraguay), burro di cacao. Cacao: 70% minimo.
☹☹☹	43.0	0.0	29.2	semi di cacao (61%) (Bolivia, Ecuador, Venezuela), zucchero di canna* (Argentina, Paraguay), burro di cacao. Cacao: 70% minimo.
	44.6	0.0	31.3	semi di cacao (53%) (Madagascar), zucchero, burro di cacao, vaniglia* Madagascar. Cacao: 68% minimo.
☹☹☹	44.6	0.0	31.3	semi di cacao (53%) (Madagascar), zucchero, burro di cacao, vaniglia* Madagascar. Cacao: 68% minimo.
	42.4	0.0	30.7	semi di cacao (60%) (Bolivia), zucchero, burro di cacao. Cacao: 68% minimo.
☹	38.6	0.0	33.5	semi di cacao (62%) (Venezuela), zucchero, burro di cacao. Cacao: 66% minimo.
	42.0	0.0	34.1	semi di cacao (53%) (Venezuela), zucchero, burro di cacao, vaniglia* Madagascar. Cacao: 65% minimo.
☹☹☹	42.0	0.0	34.1	semi di cacao (53%) (Venezuela), zucchero, burro di cacao, vaniglia* Madagascar. Cacao: 65% minimo.
	42.4	0.0	34.6	semi di cacao (51%) (Grenada), zucchero, burro di cacao, vaniglia* Madagascar. Cacao: 65% minimo.
☹☹☹	42.8	0.0	35.4	semi di cacao (48%) (Madagascar), zucchero, burro di cacao, vaniglia* Madagascar. Cacao: 64% minimo.
	41.8	0.0	37.1	semi di cacao (47%) (Ecuador), zucchero, burro di cacao. Cacao: 62% minimo.
	35.9	7.1	39.6	zucchero, semi di cacao (31%) (Venezuela), burro di cacao, panna in polvere, latte scremato in polvere, emulsionante (E322: lecitina di soia), vaniglia* Madagascar. Cacao: 49% minimo.
☹☹☹	37.6	7.1	39.1	zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, semi di cacao (17%) (Bolivia). Cacao: 45% minimo.
	33.4	4.7	46.0	zucchero di canna* (Argentina, Paraguay), burro di cacao* (Repubblica Dominicana), semi di cacao* (Repubblica Dominicana) (21%), latte intero in polvere* (Svizzera), emulsionante (E322: lecitina di girasole*). Cacao: 42% minimo.
☹☹☹	35.4	4.5	45.9	zucchero, burro di cacao, semi di cacao (15%) (Ecuador), latte intero in polvere, latte scremato in polvere, panna in polvere. Cacao: 42% minimo.
	35.6	4.5	46.6	zucchero di canna* (Argentina, Paraguay), burro di cacao, latte intero in polvere, semi di cacao (10%) (Costa Rica), latte scremato in polvere. Cacao: 40% minimo.
☹☹☹	33.9	4.9	47.2	zucchero, burro di cacao, semi di cacao (11%) (Grenada), latte intero in polvere, latte scremato in polvere, panna in polvere, emulsionante (E322: lecitina di soia), vaniglia* Madagascar. Cacao: 38% minimo.
	34.0	4.9	47.2	zucchero, burro di cacao, semi di cacao (11%) (Venezuela), latte intero in polvere, latte scremato in polvere, panna in polvere, vaniglia* Madagascar. Cacao: 38% minimo.
☹☹☹	34.4	7.4	44.7	zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, semi di cacao (9.5%) (Madagascar), emulsionante (E322: lecitina di girasole). Cacao: 38% minimo.
* Ingrediente biologico certificato.				

Art. No.	Nome del prodotto	Certificazioni	UDV	Shelf life
Felchlin				

COPERTURE GRAND CRU AVORIO

CO92S	Dominicana Blanc 36% Organic White chocolate couverture Rondo		CAR 6 KG	540 giorni
CO35S	Opus Blanc 35% Lait de terroir White chocolate couverture with mountain milk Rondo		CAR 6 KG	540 giorni

COPERTURE FONDENTI

CV01E	Suhum 65% Organic Dark chocolate couverture Rondo		CAR 20 KG	720 giorni
CS73S	Accra 62% Dark chocolate couverture Rondo		CAR 6 KG	720 giorni
CS60S	Felcor 52% Dark chocolate couverture Rondo		CAR 6 KG	720 giorni
CL86S	Felcor 52% Dark chocolate couverture Bar		CAR 10 KG	720 giorni
CS86S	Felcor 52% Dark chocolate couverture Rondo		CAR 6 KG	720 giorni

COPERTURE AL LATTE

CS49S	Accra Lait 42% Milk chocolate couverture Rondo		CAR 6 KG	540 giorni
CO02S	Suhum 40% Organic Milk chocolate couverture Rondo		CAR 6 KG	540 giorni
CS85S	Ambra 38% Milk chocolate couverture Rondo		CAR 6 KG	540 giorni
CL85S	Ambra 38% Milk chocolate couverture Bar		CAR 10 KG	540 giorni

COPERTURE AVORIO

CS84S	Edelweiss 36% White chocolate couverture Rondo		CAR 6 KG	540 giorni
FE36S	Edelweiss 36% White chocolate couverture Bar		CAR 10 KG	540 giorni

- ☹ Copertura o cioccolato per cottura da forno o per fare ganache ≥ 2 Pa s
- ☹☹ Copertura a fluidità standard per ganache, stampaggio (manuale o meccanizzato) e ricopertura 1.5–1.8 Pa s
- ☹☹☹ Copertura ad alta fluidità per ganache, stampaggio (manuale o meccanizzato) e ricopertura 1.3–1.5 Pa s


















1 Rondo = ca. 1.5g

Viscosità	Grassi totali del cacao in %	Grassi totali del latte in %	Zuccheri totali in %	Ingredienti
	36.3	5.7	50.6	zucchero* (Germania), burro di cacao* (Repubblica Dominicana), latte intero in polvere* (Svizzera), emulsionante (E322: lecitina di girasole*), estratto di vaniglia* Madagascar. Cacao: 36% minimo.
☹☹☹	35.4	8.1	46.8	zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, emulsionante (E322: lecitina di girasole). Cacao: 35% minimo.
	42.8	0.0	34.6	semi di cacao* (Ghana) (50%), zucchero* (Germania), burro di cacao* (Repubblica Dominicana), vaniglia* Madagascar. Cacao: 65% minimo.
☹☹	38.7	0.0	36.8	semi di cacao (50%) (Ghana), zucchero, burro di cacao, polvere di cacao a basso contenuto di grassi, emulsionante (E322: lecitina di soia), vaniglia* Madagascar. Cacao: 62% minimo.
	36.2	0.0	47.4	zucchero, semi di cacao (36%) (Ecuador, Ghana, Venezuela), burro di cacao, emulsionante (E322: lecitina di soia), vaniglia* Madagascar. Cacao: 52% minimo.
☹☹☹	36.8	0.0	47.0	zucchero, semi di cacao (35%) (Ecuador, Ghana, Venezuela), burro di cacao, emulsionante (E322: lecitina di soia), vaniglia* Madagascar. Cacao: 52% minimo.
	36.8	0.0	47.0	zucchero, semi di cacao (35%) (Ecuador, Ghana, Venezuela), burro di cacao, emulsionante (E322: lecitina di soia), vaniglia* Madagascar. Cacao: 52% minimo.
☹☹	31.2	3.5	48.5	zucchero, semi di cacao (25%) (Ghana), latte parzialmente scremato in polvere, burro di cacao, emulsionante (E322: lecitina di soia), burro , vaniglia* Madagascar. Cacao: 42% minimo.
☹☹☹	35.4	5.6	46.7	zucchero di canna* (Argentina, Paraguay), burro di cacao* (Repubblica Dominicana), latte intero in polvere* (Svizzera), semi di cacao* (Ghana) (10%), vaniglia* Madagascar. Cacao: 40% minimo.
☹☹☹	32.4	4.5	49.6	zucchero, latte parzialmente scremato in polvere, burro di cacao, semi di cacao (13%) (Ghana), emulsionante (E322: lecitina di soia), estratto di malto in polvere, vaniglia* Madagascar. Cacao: 38% minimo.
☹☹☹	32.4	4.5	49.6	zucchero, latte parzialmente scremato in polvere, burro di cacao, semi di cacao (13%) (Ghana), emulsionante (E322: lecitina di soia), estratto di malto in polvere, vaniglia* Madagascar. Cacao: 38% minimo.
☹☹☹	36.0	4.9	49.4	zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, latte scremato in polvere, emulsionante (E322: lecitina di soia), estratto di vaniglia* Madagascar. Cacao: 36% minimo.
☹☹☹	36.0	4.9	49.4	zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, latte scremato in polvere, emulsionante (E322: lecitina di soia), estratto di vaniglia* Madagascar. Cacao: 36% minimo.





















* Ingrediente organico certificato.

Art. No. Felchlin	Nome del prodotto	Certificazioni	UDV	Shelf life	Viscosità
----------------------	-------------------	----------------	-----	------------	-----------

COPERTURE SPECIALI

CL83S	Supremo 62% Dark chocolate couverture with sweetener Bar sugarfree	    	CAR 10 KG	720 giorni	☹☹☹
CL40S	Lacta 40% Milk chocolate couverture with sweetener Bar no added sugar, lactosefree	  	CAR 10 KG	540 giorni	☹☹☹
CL79S	Alba 36% White chocolate couverture with sweetener Bar no added sugar	  	CAR 10 KG	540 giorni	☹☹☹
CO49S	Bionda 36% White chocolate couverture caramel Rondo	  	CAR 6 KG	540 giorni	☹☹☹
CO38S	Caramelito 36% Milk chocolate couverture caramel Rondo	  	CAR 6 KG	540 giorni	☹☹☹

COPERTURE CLASSICHE FONDENTI

CO45E	Sao Palme 75% Dark chocolate couverture Rondo	    	CAR 20 KG	720 giorni	☹☹☹
CR27E	Sao Palme 68% Dark chocolate couverture Rondo	    	CAR 20 KG	720 giorni	☹☹☹
CR19E	Sao Palme 60% Dark chocolate couverture Rondo	    	CAR 20 KG	720 giorni	☹☹☹
CP20S	Lord 49% Chocolate couverture Bar	    	CAR 10 KG	720 giorni	☹☹

COPERTURE CLASSICHE AL LATTE

PS60E	Sao Palme 43% Milk chocolate couverture Rondo	  	CAR 20 KG	540 giorni	☹☹☹
CR18E	Sao Palme 36% Milk chocolate couverture Rondo	  	CAR 20 KG	540 giorni	☹☹☹

COPERTURE CLASSICHE AVORIO

CR17E	Sao Palme 30% White chocolate couverture Rondo	  	CAR 20 KG	540 giorni	☹☹☹
-------	------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------	------------	-----

CIOCCOLATI FONDENTI












CS66S	Chocolini 44% Dark chocolate Rondo 0.18g	    	CAR 8 KG	720 giorni	☹
-------	------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------	------------	---

- ☹ Copertura o cioccolato per cottura da forno o per fare ganache ≥ 2 Pa s
- ☹☹ Copertura a fluidità standard per ganache, stampaggio (manuale o meccanizzato) e ricopertura 1.5–1.8 Pa s
- ☹☹☹ Copertura ad alta fluidità per ganache, stampaggio (manuale o meccanizzato) e ricopertura 1.3–1.5 Pa s

1 Rondo = ca. 1.5 g

Art. No. Felchlin	Nome del prodotto	Certificazioni	UDV	Shelf life	Lavorazione
----------------------	-------------------	----------------	-----	------------	-------------

GLASSE / MASSE DA RIVESTIMENTO

TM99E	Choco Brillant Dark Glaze Glaze		PIB 6 KG	540 giorni	Scaldare la glassa a 35°C - 40°C e glassare. Se necessario, diluire al 5% di acqua.
CU51S	Ultra Dark Glaze Rondo	   	CAR 6 KG	540 giorni	Scaldare a 48-50°C. Temperature di lavorazione 35-45°C. Non richiede temperaggio.
CU50S	Ultra Milk Glaze Rondo	  	CAR 6 KG	540 giorni	Scaldare a 48-50°C. Temperature di lavorazione 35-45°C. Non richiede temperaggio.
CS96S	Ultra White Coating Rondo	  	CAR 6 KG	540 giorni	Scaldare a 48-50°C. Temperature di lavorazione 35-45°C. Non richiede temperaggio.

Grassi del cacao totali in %	Grassi totali del latte in %	Zuccheri totali in %	Ingredienti
40.3	0.0	0.2	semi di cacao (49%) (Ghana), dolcificante (E965: maltitolo), burro di cacao, vaniglia* Madagascar, emulsionante (E322: lecitina di girasole). Cacao: 62% minimo. Senza zucchero. Un consumo eccessivo può indurre effetti lassativi.
33.1	6.4	9.3	dolcificante (E965: maltitolo), latte intero in polvere a basso contenuto di lattosio, burro di cacao, semi di cacao (16%) (Ecuador, Ghana), emulsionante (E322: lecitina di girasole), vaniglia* Madagascar. Cacao: 40% minimo. Senza lattosio, senza zuccheri aggiunti (contiene forme naturali di zucchero). Un consumo eccessivo può indurre effetti lassativi.
36.1	4.8	11.3	dolcificante (E965: maltitolo), burro di cacao, latte intero in polvere, latte scremato in polvere, emulsionante (E322: lecitina di sola), estratto di vaniglia* Madagascar. Cacao: 36% minimo. senza zuccheri aggiunti (contiene forme naturali di zucchero). Un consumo eccessivo può indurre effetti lassativi.
36.3	7.5	46.6	zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, burro , proteine del siero del latte , maltodestrina, latte scremato in polvere, emulsionante (E322: lecitina di sola), caramello. Cacao: 36% minimo.
33.2	6.4	47.1	zucchero, burro di cacao, semi di cacao (7.5%) (Ghana), proteine del siero del latte , burro , maltodestrina, latte intero in polvere, latte scremato in polvere, emulsionante (E322: lecitina di sola), aromi, vaniglia* Madagascar. Cacao: 36% minimo.
45.0	0.0	24.1	semi di cacao (68%) (São Tomé e Príncipe), zucchero, burro di cacao, emulsionante (E322: lecitina di sola). Cacao: 75% minimo.
43.2	0.0	31.4	semi di cacao (56%) (Ghana), zucchero, burro di cacao, vaniglia* Madagascar. Cacao: 68% minimo.
38.8	0.0	38.6	semi di cacao (49%) (Ghana), zucchero, burro di cacao, emulsionante (E322: lecitina di sola), vaniglia* Madagascar. Cacao: 60% minimo.
34.7	0.0	50.4	zucchero, semi di cacao (32%) (Ghana), burro di cacao, destrosio, emulsionante (E322: lecitina di sola), vaniglia* Madagascar. Cacao: 49% minimo.
35.1	6.2	42.9	zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, semi di cacao (18%) (Ghana), emulsionante (E322: lecitina di girasole), vaniglia* Madagascar. Cacao: 43% minimo.
30.9	4.1	52.8	zucchero, burro di cacao, semi di cacao (12%) (Ghana), latte parzialmente scremato in polvere, latte intero in polvere, emulsionante (E322: lecitina di sola), vaniglia* Madagascar. Cacao: 36% minimo.
31.0	4.2	58.4	zucchero, burro di cacao, latte parzialmente scremato in polvere, latte intero in polvere, emulsionante (E322: lecitina di sola), estratto di vaniglia* Madagascar. Cacao: 30% minimo.
28.4	0.0	55.2	zucchero, semi di cacao (35%) (Ghana), burro di cacao, destrosio, emulsionante (E322: lecitina di sola). Cacao: 44% minimo.



* Ingrediente organico certificato.

Utilizzo principale	Ingredienti
Per glassare entremets, pasticcini, dessert e gelati.	sciroppo di glucosio da frumento , zucchero, acqua, olio di semi di palma, polvere di cacao a basso contenuto di grassi, olio di palma, gelatine, sciroppo di glucosio da mais, olio di semi di girasole, acidificante (E330: acido citrico), preservativi (E200: acido sorbico, E202: sorbato di potassio), emulsionante (E322: lecitina di sola), sale, vaniglia* Madagascar
Per rivestire torte, pasticcini e piccola pasticceria.	zucchero, olio di cocco, polvere di cacao a basso contenuto di grassi, burro di Illipè, burro di Karité, emulsionante (E322: lecitina di sola), vaniglia* Madagascar
Per rivestire torte, pasticcini e piccola pasticceria.	zucchero, olio di cocco, latte intero in polvere, polvere di cacao a basso contenuto di grassi, burro di Illipè, burro di Karité, latte scremato in polvere, emulsionante (E322: lecitina di sola), vaniglia* Madagascar
Per rivestire torte, pasticcini e piccola pasticceria.	zucchero, olio di cocco, latte scremato in polvere, destrosio, latte intero in polvere, burro di Illipè, burro di Karité, emulsionante (E322: lecitina di sola), estratto di vaniglia* Madagascar

* Ingrediente biologico certificato.

Art. No.	Nome del prodotto	Certificazioni	UDV	Shelf life	Lavorazione
Felchlin					

GLASSE / MASSE DA RIVESTIMENTO

CS91S	Ultra Dark M Glaze Rondo		CAR 6 KG	540 giorni	Scaldare a 48-50°C. Temperature di lavorazione 35-45°C. Non richiede temperaggio.
CS97S	Ultra White M Coating Rondo		CAR 6 KG	540 giorni	Scaldare a 48-50°C. Temperature di lavorazione 35-45°C. Non richiede temperaggio.

PRODOTTI DEL CACAO

CS76S	Cacaobutter Organic Cacao butter Grated		CAR 10 KG	540 giorni	Scaldare a circa 50°C.
CS06S	Cacaomass Suhum Organic Cacao mass Rondo		CAR 6 KG	720 giorni	Scaldare a circa 50°C.
CA50S	Cacaomass Suhum Organic Cacao mass		PIB 5 KG	720 giorni	Scaldare a circa 50°C.
CA53E	Cacaomass Arriba Cacao mass		PIB 5 KG	720 giorni	Scaldare a circa 50°C.
HA01S	Cacao powder 20-22% Cacao powder		CAR 20 KG	720 giorni	Dosi: Per pan di Spagna, circa il 15% del peso della farina utilizzata; per gelato circa il 10% del peso totale.
HA01A	Cacao powder 20-22% Cacao powder		CAR 20 KG	720 giorni	Dosi: Per pan di Spagna, circa il 15% del peso della farina utilizzata; per gelato circa il 10% del peso totale.
CA19S	Ghana Nibs Qroqant 2-3mm Cacao nibs caramelized		CAR 6 KG	720 giorni	Aggiungere il 5-10% per ripieni e coperture.
CA71S	Suhum Nibs 3-4mm Organic Cocoa nibs roasted		CAR 6 KG	720 giorni	Aggiungere il 10% circa per ripieni e coperture..
HA90B	Koa Cocoa Fruit Juice Cocoa (Theobroma cacao L.) pulp juice		BIB 3 KG	360 giorni	Conservare al massimo a +5°C. Una volta aperto, consumare entro 30 giorni.
HA90S	Koa Cocoa Fruit Juice Cocoa (Theobroma cacao L.) pulp juice		BIB 3 KG	360 giorni	Una volta aperto, si manterrà in frigo fino a 30 giorni.

RIPIENI

DC21E	Almonosa F Filling almond Firm		PIB 6 KG	540 giorni	Per decorazioni: Sbattere a 22-24°C. Per sciogliere: Scaldare fino a 28-32°C.
DF41E	Blueberrynosa Filling blueberry		PIB 6 KG	540 giorni	Per decorazioni: Sbattere a 22-24°C. Per sciogliere: Scaldare fino a 28-32°C.
DC17E	Cappuccino Filling coffee		PIB 6 KG	540 giorni	Per decorazioni: Sbattere a 22-24°C. Per sciogliere: Scaldare fino a 28-32°C.
DF09E	Cardamomosa F Filling cardamom		PIB 6 KG	540 giorni	Per decorazioni: Sbattere a 22-24°C. Per sciogliere: Scaldare fino a 28-32°C.
DF37E	Coffeenosa Filling coffee		PIB 6 KG	540 giorni	Per decorazioni: Sbattere a 22-24°C. Per sciogliere: Scaldare fino a 28-32°C.
DC22E	Fraganosa Filling strawberry		PIB 6 KG	540 giorni	Per decorazioni: Sbattere a 22-24°C. Per sciogliere: Scaldare fino a 28-32°C.

Utilizzo principale

Ingredienti

Per la copertura di torte, crostate, pasticcini e prodotti dolciari. Per modellare articoli decorativi (coniglietti pasquali, uova, ecc.).

zucchero, Olio di semi di palma idrogenato, polvere di cacao a basso contenuto di grassi, destrosio, emulsionante (E322: lecitina di **soia**), vaniglia* Madagascar

Per la copertura di torte, crostate, pasticcini e prodotti dolciari. Per modellare articoli decorativi (coniglietti pasquali, uova, ecc.).

zucchero, Olio di semi di palma idrogenato, **latte** scremato in polvere, olio di cocco idrogenato, destrosio, **latte** intero in polvere, emulsionante (E322: lecitina di girasole), estratto di vaniglia* Madagascar

Per ridurre la viscosità di coperture e cioccolati. Per stabilizzare creme e ripieni.

burro di cacao* (Repubblica Dominicana) (100%)

Per aromatizzare creme, glasse, ripieni e impasti.

semi di cacao* (Ghana) (100%)

Per aromatizzare creme, glasse, mix e impasti.

semi di cacao* (Ghana) (100%)

Per aromatizzare creme, glasse, mix e impasti.

semi di cacao (100%) (Ecuador)

Da aggiungere a pan di Spagna, impasti, gelati, fondant, per spolverare.

Polvere di cacao (99%), regolatore di acidità (E501: carbonato di potassio), vaniglia

Da aggiungere a pan di Spagna, impasti, gelati, fondant, per spolverare.

Polvere di cacao (99%), regolatore di acidità (E501: carbonato di potassio), vaniglia

Per torte al forno, biscotti. Aggiunge texture a praline, ripieni, gelati, tavolette di cioccolato, Florentines e biscotti alla nocciola. Per decorare dessert, pasticcini, torte e praline/cioccolatini.

semi di cacao (61%) (Ghana), zucchero, sciroppo di glucosio da **frumento**, acqua. Può contenere materiale estraneo, germogli di cacao e gusci.

Per torte al forno, biscotti. Aggiunge texture a praline, ripieni, gelati, tavolette di cioccolato, Florentines e biscotti alla nocciola. Per decorare dessert, pasticcini, torte e praline/cioccolatini.

semi di cacao* (Ghana) (100%). Può contenere materiale estraneo, germogli di cacao e gusci.

Utilizzabile come bevanda dissetante o da usare nella produzione di gelato, creme, gelatine o dessert.

Succo del frutto del cacao (100%) (Ghana)

Utilizzabile come bevanda dissetante o da usare nella produzione di gelato, creme, gelatine o dessert.

Succo del frutto del cacao (100%) (Ghana)

Per creare praline/cioccolatini, specialità, piccola pasticceria, torte e pasticcini.

zucchero, **mandorle** (38%), olio di semi di palma idrogenato, olio di cocco idrogenato, semi di cacao, emulsionante (E322: lecitina di **sola**), vaniglia* Madagascar

Per riempire praline e specialità, come glassa da dessert o per aromatizzare creme.

zucchero, olio di semi di palma, olio di semi di girasole, olio di palma, **latte** scremato in polvere, **latte** intero in polvere, mirtili in polvere (3.5%), maltodestrine, emulsionante (E322: lecitina di **sola**), aromi naturali

Per riempire praline e specialità, come glassa da dessert o per aromatizzare creme.

zucchero, olio di semi di palma, olio di palma, **latte** scremato in polvere, **latte** intero in polvere, caffè tostato (2.5%), polvere di cacao, emulsionante (E322: lecitina di **sola**), vaniglia* Madagascar

Per riempire praline e specialità, come glassa da dessert o per aromatizzare creme.

zucchero, olio di semi di palma, olio di palma, olio di semi di girasole, **latte** intero in polvere, burro di cacao, **latte** scremato in polvere, olio di cardamomo, emulsionante (E322: lecitina di **soia**), olio essenziale di cardamomo, estratto di ortica































Per riempire praline e specialità, come glassa da dessert o per aromatizzare creme.

zucchero, olio di semi di palma, **latte** intero in polvere, olio di palma, olio di semi di girasole, caffè tostato (6.0%), **latte** scremato in polvere, emulsionante (E322: lecitina di **sola**)

Per riempire praline e specialità, come glassa da dessert o per aromatizzare creme.

zucchero, olio di cocco, **latte** scremato in polvere, olio di semi di girasole, **latte** intero in polvere, burro di Illipè, burro di karité, maltodestrine, fragole in polvere (0.5%), emulsionante (E322: lecitina di girasole), concentrato di barbabietola rossa, limone in polvere, aromi naturali

* Ingrediente organico certificato.

Art. No.	Nome del prodotto	Certificazioni	UDV	Shelf life	Lavorazione
Felchlin					
RIPIENI					
DC76E	Frambonosa Filling raspberry	  	PIB 6 KG	540 giorni	Per decorazioni: Sbattere a 22-24°C. Per sciogliere: Scaldare fino a 28-32°C.
DC30E	Lemonosa Filling lemon	  	PIB 6 KG	540 giorni	Per decorazioni: Sbattere a 22-24°C. Per sciogliere: Scaldare fino a 28-32°C.
DC79E	Mangonosa Filling mango passionfruit	  	PIB 6 KG	540 giorni	Per decorazioni: Sbattere a 22-24°C. Per sciogliere: Scaldare fino a 28-32°C.
DF34E	Mascarponosa Filling with mascarpone flavour	  	PIB 6 KG	540 giorni	Per decorazioni: Sbattere a 22-24°C. Per sciogliere: Scaldare fino a 28-32°C.
DC31E	Orangeosa Filling orange	  	PIB 6 KG	540 giorni	Per decorazioni: Sbattere a 22-24°C. Per sciogliere: Scaldare fino a 28-32°C.
DC20E	Pistachiosa F Filling pistachio Firm	   	PIB 6 KG	540 giorni	Per decorazioni: Sbattere a 22-24°C. Per sciogliere: Scaldare fino a 28-32°C.
DC15E	Praline Croquantine Filling almond with biscuit splinters	  	PIB 6 KG	540 giorni	Per decorazioni: Sbattere a 22-24°C. Per sciogliere: Scaldare fino a 28-32°C.
DC46E	Praline Paste 1:1 Praline Paste Hazelnut	   	PIB 5 KG	540 giorni	Per aromatizzare: aggiungere il 10-30% di pasta pralinata
DC04E	Pralinosa F Filling hazelnut Firm	   	PIB 11 KG	540 giorni	Per decorazioni: Sbattere a 22-24°C. Per sciogliere: Scaldare fino a 28-32°C.
DC12E	Pralinosa F Filling hazelnut Firm	   	PIB 6 KG	540 giorni	Per decorazioni: Sbattere a 22-24°C. Per sciogliere: Scaldare fino a 28-32°C.
DC11E	Pralinosa W Filling hazelnut Soft	   	PIB 6 KG	540 giorni	Per decorazioni: Sbattere a 22-24°C. Per sciogliere: Scaldare fino a 28-32°C.
DF19E	Rosanosa Filling with rose oil	 	PIB 6 KG	540 giorni	Per decorazioni: Sbattere a 22-24°C. Per sciogliere: Scaldare fino a 28-32°C.
DF31E	Saffronosa Filling saffron	 	PIB 6 KG	540 giorni	Per decorazioni: Sbattere a 22-24°C. Per sciogliere: Scaldare fino a 28-32°C.
DC35E	VeryBerryosa Filling berry	   	PIB 6 KG	540 giorni	Per decorazioni: Sbattere a 22-24°C. Per sciogliere: Scaldare fino a 28-32°C.

Utilizzo principale

Ingredienti

Per riempire praline e specialità, come glassa da dessert o per aromatizzare creme.

zucchero, olio di cocco, olio di semi di girasole, maltodestrina, **lattosio**, lamponi in polvere (5.0%), **latte** intero in polvere, burro di Illipè, burro di Karitè, emulsionante (E322: lecitina di **sola**), aromi naturali, concentrato di barbabietola rossa. Il colore può differire leggermente da un lotto all'altro per via delle variazioni naturali della polvere di frutta.

Per riempire praline e specialità, come glassa da dessert o per aromatizzare creme.

zucchero, olio di cocco, olio di semi di girasole, **latte** scremato in polvere, **latte** intero in polvere, burro di Illipè, burro di Karitè, maltodestrina, aroma naturale di limone (1.0%), limone in polvere (1.0%), emulsionante (E322: lecitina di **sola**), olio essenziale di limone, aromi naturali, estratto di curcuma

Per riempire praline e specialità, come glassa da dessert o per aromatizzare creme.

zucchero, olio di cocco, olio di semi di girasole, maltodestrina, lattosio, mango in polvere (6.0%),latte intero in polvere, frutto della passione in polvere (3.0%), burro di Illipè, burro di Karitè, emulsionante (E322: lecitina di soia), aromi naturali, coloranti (E160a: beta-carotene)

Per riempire praline e specialità, come glassa da dessert o per aromatizzare creme.

zucchero, olio di cocco, olio di semi di girasole, **panna** in polvere, **latte** scremato in polvere, proteine del **latte** in polvere, burro di Illipè, burro di Karitè, emulsionante (E322: lecitina di **soia**), aromi naturali

Per riempire praline e specialità, come glassa da dessert o per aromatizzare creme.

zucchero, olio di cocco, olio di semi di girasole, **latte** scremato in polvere, maltodestrina, succo d'arancia (3.5%), **latte** intero in polvere, burro di Illipè, burro di Karitè, aromi naturali di limone, emulsionante (E322: lecitina di girasole), olio essenziale di arancia, aromi naturali, coloranti (E160a: beta-carotene)

Per riempire praline e specialità, come glassa da dessert o per aromatizzare creme.

zucchero, olio di semi di palma idrogenato, **pistacchi** (17%), **mandorle**, olio di semi di girasole, olio di cocco idrogenato, emulsionante (E322: lecitina di **sola**), aromi naturali, estratto di ortica, colorante (E160a: beta-carotene)

Per creare praline/ciocolatini, specialità, piccola pasticceria, torte e pasticcini.

zucchero, **mandorle** (30%), farina di **frumento**, burro di cacao, olio di semi di girasole, semi di cacao, **latte** intero in polvere, olio di cocco, olio di colza, acqua, **latte** scremato in polvere, **burro**, aromi, sale, emulsionante (E322: lecitina), estratto di malto d'**orzo**, colorante (E160c: estratto di Paprika)

Per creare praline/ciocolatini, specialità, piccola pasticceria, torte, pasticcini e gelati.

zucchero, **nocciole** (47%), burro di cacao

Per creare praline/ciocolatini, specialità, piccola pasticceria, torte e pasticcini.

zucchero, **nocciole** (36%), olio di semi di palma , olio di cocco idrogenato, semi di cacao, emulsionante (E471: mono- e digliceridi di acidi grassi vegetali (olio di semi di girasole)), vaniglia* Madagascar

Per creare praline/ciocolatini, specialità, piccola pasticceria, torte e pasticcini.

zucchero, **nocciole** (36%), olio di semi di palma idrogenato, olio di cocco idrogenato, semi di cacao, emulsionante (E471: e digliceridi di acidi grassi vegetali (olio di semi di girasole)), vaniglia* Madagascar

Per creare praline/ciocolatini, specialità, piccola pasticceria, torte e pasticcini.

zucchero, **nocciole** (38%), olio di cocco, burro di Illipè, burro di Karitè, polvere di cacao a basso contenuto di grassi, emulsionante (E322: lecitina di **sola**), vaniglia* Madagascar

Per riempire praline e specialità, come glassa da dessert o per aromatizzare creme.

zucchero, olio di semi di palma, olio di semi di girasole, olio di palma, **latte** intero in polvere, **latte** scremato in polvere, concentrato di barbabietola rossa, **emulsionante** (E322: **lecitina di sola**), **olio essenziale di rosa**

Per riempire praline e specialità, come glassa da dessert o per aromatizzare creme.

zucchero, olio di semi di palma, **latte** intero in polvere, olio di palma, olio di semi di girasole, **latte** scremato in polvere, emulsionante (E322: lecitina di girasole), zafferano, aromi naturali, colorante (E160a:beta-carotene)


Per riempire praline e specialità, come glassa da dessert o per aromatizzare creme.

zucchero, olio di cocco, olio di semi di girasole, maltodestrina, amido di riso, fragole in polvere (2.5%), burro di Illipè, burro di Karitè, lamponi in polvere (2.0%), mirtilli in polvere (1.0%), limone in polvere, emulsionante (E322: lecitina di **sola**), aromi naturali

















* Ingrediente organico certificato.

Art. No.	Nome del prodotto	Certificazioni	UDV	Shelf life	Lavorazione
Felchlin					







MASSE A BASE GIANDUIA

DC74E	Fina Noble Piemontese 60% Praline Paste Hazelnut	   	PIB 5 KG	540 giorni	Gianduia al taglio: 1000g di massa pralinata, 500g di latte o copertura avorio oppure 400g di copertura fondente. Temperare la copertura, unire alla massa pralinata, riempire lo stampo e lasciar riposare. Per decorare: battere brevemente e utilizzare.
DC44E	Rustica Noble Piemontese 60% Praline Paste Hazelnut	   	PIB 5 KG	540 giorni	Gianduia al taglio: 1000g di massa pralinata, 500g di latte o copertura avorio oppure 400g di copertura fondente. Temperare la copertura, unire alla massa pralinata, riempire lo stampo e lasciar riposare. Per decorare: battere brevemente e utilizzare.
DC54E	Rustica Noble Valencia 60% Praline Paste Almond	   	PIB 5 KG	540 giorni	Gianduia al taglio: 1000g di massa pralinata, 500g di latte e copertura avorio oppure 400g di copertura fondente. Temperare la copertura, unire alla massa pralinata, riempire lo stampo e lasciar riposare. Per decorare: battere brevemente e utilizzare.





















GIANDUIA

FE98E	Cocos Gianduja Filling coconut	  	PIB 6 KG	540 giorni	Per decorazioni: Sbattere a 22-24°C. Per sciogliere: Scaldare fino a 28-32°C.
CP82S	Gianduja D Hazelnut Gianduja hazelnut Bar	   	CAR 6 KG	540 giorni	Stendere: circa 24°C, Sciogliere: 28-30°C.
CP83S	Gianduja D Intenso Hazelnut Gianduja hazelnut Bar	  	CAR 6 KG	540 giorni	Sciogliere a 26-28°C
CP74S	Gianduja M Intenso Almond Gianduja almond Bar	  	CAR 6 KG	540 giorni	Sciogliere a 26-28°C
CP77S	Gianduja M Intenso Hazelnut Gianduja hazelnut Bar	  	CAR 6 KG	540 giorni	Sciogliere a 26-28°C

CREME AL CARAMELLO

TM01E	Caramel brûlé fleur de sel	  	PIB 5.5 KG	450 giorni	Pronto all'uso
TM30E	Cara-Molla Caramel	  	PIB 5.5 KG	450 giorni	Solo per uso diretto, non bollire

Utilizzo principale	Ingredienti
Per la produzione di praline, specialità, dolci, torte e pasticceria.	nocciolo (60%) (Italia), zucchero, burro di cacao
Per la produzione di praline, specialità, dolci, torte e pasticceria.	nocciolo (60%) (Italia), zucchero, burro di cacao. Nonostante l'attento processo di lavorazione, potrebbe contenere gusci.
Per la produzione di praline, specialità, dolci, torte e pasticceria.	mandorle (60%) (Spagna), zucchero, burro di cacao. Nonostante l'attento processo di lavorazione, potrebbe contenere gusci.
Per la produzione di praline, specialità, dolci, torte e pasticceria.	zucchero, cocco grattugiato (35%), olio di semi di girasole, burro di cacao, olio di cocco, latte scremato in polvere, latte intero in polvere, burro di Illipè, burro di Karité, emulsionante (E322: lecitina di sola), estratto di vaniglia* Madagascar. Contiene cocco.
Per la produzione di praline, specialità, dolci, torte e pasticceria.	zucchero, nocciolo (29%), semi di cacao, burro di cacao, emulsionante (E322: lecitina di sola), vaniglia* Madagascar
Ideale per cioccolatini al taglio e in stampo. Adatto per piccola pasticceria, pasticcini, come aromatizzante e per gelati.	nocciolo (37%), zucchero, semi di cacao, latte intero in polvere, burro di cacao, emulsionante (E322: lecitina di sola)
Ideale per cioccolatini al taglio e in stampo. Adatto per piccola pasticceria, pasticcini, come aromatizzante e per gelati.	mandorle (35%), latte intero in polvere, zucchero, burro di cacao, semi di cacao, emulsionante (E322: lecitina di sola)
Ideale per cioccolatini al taglio e in stampo. Adatto per piccola pasticceria, pasticcini, come aromatizzante e per gelati.	nocciolo (35%), latte intero in polvere, zucchero, burro di cacao, semi di cacao, emulsionante (E322: lecitina di girasole)
Utilizzare per ripieni di praline, specialità, dolci, pasticcini, torte di frutta secca, gelati, creme ecc.	zucchero, panna intera, sciroppo di glucosio da frumento , burro , acqua, fleur de sel (sale marino)
Utilizzare per ripieni di praline, specialità, dolci, pasticcini, torte di frutta secca, gelati, creme ecc.	zucchero, acqua, panna in polvere, umettante (E420: sorbitolo), sale, estratto di vaniglia* Madagascar
	* Ingrediente organico certificato.

Art. No.	Nome del prodotto	Certificazioni	UDV	Shelf life	Lavorazione
Felchlin					
MOUSSE IN POLVERE / CREAM POWDER					
TM77E	Maracaibo Mousse Chocolate mousse powder				Mescolare 750g di Grand Cru Maracaibo Mousse au Chocolat con 600g di latte bollente fino a quando il granulato è completamente sciolto. Incorporare 1200g di panna intera montata leggermente nell'impasto caldo. Far riposare nel frigorifero per 3-4 ore.
UE03E	Vanilla cream powder Custard powder with vanilla Warm		PIB 6 KG	540 giorni	Ricetta semplice: 1000g latte, 200g zucchero, 100g <i>cream powder</i> . Scaldare 700g di latte e zucchero fino a dissoluzione, unire la <i>cream powder</i> e 300g di latte, aggiungere al composto zuccherato e scaldare per un altro minuto, poi raffreddare immediatamente.
PASTE CONCENTRATE / AROMATIZZANTI					
FE70S	Gusto Ricco Coffee paste		CAR 6 KG	540 giorni	Dosi: 8-10% per kg di massa.
DF15E	Pistacia Vera Pistachio paste		CAR 6 KG	540 giorni	Proporzioni: 8-10% per kg di massa.
MARZAPANE					
KK05E	Luebeck Marzipan Raw mass		MC 10 KG	450 giorni	Adatto per essere steso.
KK06S	Marzipan Modelling Marzipan White		CAR 7 KG	450 giorni	Adatto per essere modellato e steso.
PASTA DI MANDORLE					
KK43E	California 1:1 Bakeable filling almond		PIB 12 KG	360 giorni	Adatta per essere stesa.
KK44E	California 1:1 Bakeable filling almond		PIB 6.5 KG	360 giorni	Adatta per essere stesa.
SPECIALITÀ DA FORNO					
BA01S	Bâtons Suhum 60% 10g Organic Dark chocolate couverture		CAR 2.8 KG	540 giorni	Adatto per cottura in forno.
BA02S	Bâtuja Noisette Noir 20g Organic Gianduja hazelnut		CAR 3.36 KG	360 giorni	Adatto per cottura in forno.
BA03S	Bâtuja Noisette Lait 20g Organic Gianduja hazelnut		CAR 3.36 KG	360 giorni	Adatto per cottura in forno.
CR14S	Maracaibo Chocolini 66% Dark chocolate couverture Rondo 0.18g		CAR 8 KG	720 giorni	Buona stabilità in cottura in forno. Altresì adatta da unire a creme o ganache poiché il cioccolato non ha bisogno di essere tagliato a pezzi.
CS66S	Chocolini 44% Dark chocolate Rondo 0.18g		CAR 8 KG	720 giorni	Buona stabilità in cottura in forno. Altresì adatta da unire a creme o ganache poiché il cioccolato non ha bisogno di essere tagliato a pezzi.
PRODOTTI PER LA DECORAZIONE					
TM83E	Deco Magic Modelling mass white		PIB 6 KG	540 giorni	Impastare a mano fino a raggiungere una consistenza malleabile. Utilizzare come desiderato e lasciar asciugare. Può essere colorato con coloranti alimentari o decorato con l'aerografo.
TM81E	Deco Roma Covering mass white		PIB 6.5 KG	540 giorni	Impastare a mano fino a raggiungere una consistenza malleabile. Stendere usando zucchero a velo o amido. Si può rendere scintillante sfregando con il palmo della mano.
CS10S	Decorta F Dark chocolate Shavings		CAR 3 KG	720 giorni	Pronto all'uso.
CS01S	Decorta M Milk chocolate Shavings		CAR 3 KG	540 giorni	Pronto all'uso.
HA09S	Pâtisserie Vermicelles D Cacao based product Dark		CAR 4 KG	450 giorni	Pronto all'uso.
CA04E	Scrivosa B Glaze		CAR 7.5 KG	540 giorni	Scaldare l'impasto ad almeno 48°C. Mescolare con cura.
FE08E	Scrivosa W Coating		CAR 7.5 KG	540 giorni	Scaldare l'impasto ad almeno 48°C. Mescolare con cura.

Utilizzo principale

Ingredienti

Per creare mousse al cioccolato squisite ed originali. Ideale per torte, pasticcini e dessert.

Semi di cacao (49%) (Venezuela), zucchero, burro di cacao, sciroppo di glucosio da mais, agente gelificante (E407: carragenina), vaniglia* Madagascar. Cacao: 61% minimo.

Crema base per torte, pasticcini e dessert.

Amido di mais (99%) (Europa), sciroppo di glucosio in polvere, coloranti (E101: riboflavina, E110: giallo tramonto FCF, E160a: beta-carotene), estratto di vaniglia* Madagascar, semi di vaniglia, solidificanti (E410: gomma di carrube, E412: gomma di Guar)

Per aromatizzare coperture, glasse composte, ganache, creme, ripieni, fondant e gelati.

caffè tostato (30%), olio di semi di girasole, farina di **soia**, olio di colza, olio di colza idrogenato, emulsionante (E322: lecitina di **soia**)

Per aromatizzare coperture, glasse composte, ganache, creme, ripieni, fondant e gelati.

pistacchi (87%) (Iran), zucchero, burro di cacao, aromi

Per la produzione di praline, specialità, dolci, torte e pasticceria.

mandorle (52%) (Afghanistan, Spagna, Iran, Marocco, Siria, Uzbekistan), zucchero, acqua, sciroppo di zucchero, preservativi (E202: sorbato di potassio). Confezionato in atmosfera controllata.

Usare al posto della glassa per ricoprire torte e pasticcini o per creare fiori e forme decorative.

zucchero, **mandorle** (29%), umettanti (E420: sorbitolo, E1103: invertasi), sciroppo di glucosio, acqua

Usare per piccola pasticceria alla mandorla, prodotti da forno e come ripieno.

mandorle (47%), zucchero, acqua, sale, preservativi (E202: sorbato di potassio, E200: acido sorbico)

Usare per piccola pasticceria alla mandorla, prodotti da forno e come ripieno.

mandorle (47%), zucchero, acqua, sale, preservativi (E200: acido sorbico, E202: sorbato di potassio)

Come ripieno per pasticcini, dolci, o bigné.

semi di cacao* (Ghana) (44%), zucchero di canna* (Argentina, Paraguay), burro di cacao* (Repubblica Dominicana), vaniglia* Madagascar. Cacao: 60% minimo.

Come ripieno per pasticcini, dolci, o bigné.

zucchero di canna* (Paraguay), semi di cacao* (Ghana), **nocciole*** (Turchia) (29%), burro di cacao* (Repubblica Dominicana). Nonostante l'attento processo di lavorazione, potrebbe contenere gusci.

Come ripieno per pasticcini, dolci, o bigné.

zucchero di canna* (Paraguay), **nocciole*** (Turchia) (26%), burro di cacao* (Repubblica Dominicana), **latte** intero in polvere* (Svizzera), semi di cacao* (Ghana). Nonostante l'attento processo di lavorazione, potrebbe contenere gusci.

Per creare panini dolci al cioccolato, torte, biscotti, muffin e ganache da pasticceria. Adatto a cottura da forno.

semi di cacao (62%) (Venezuela), zucchero, burro di cacao. Cacao: 66% minimo.

Per creare panini dolci al cioccolato, torte, biscotti, muffin e ganache da pasticceria. Adatto a cottura da forno.

zucchero, semi di cacao (35%) (Ghana), burro di cacao, destrosio, emulsionante (E322: lecitina di **soia**). Cacao: 44% minimo.

Per creare fiori e forme

zucchero, olio di semi di palma idrogenato, sciroppo di glucosio da **frumento**, maltodestrina, acqua, umettante (E422: glicerina (olio di colza, olio di semi di girasole, olio di ricino)), vanillina

Usare per ricoprire tutti i tipi di torte. Usare per creare piccoli fiori e forme.

zucchero, sciroppo di glucosio da **frumento**, acqua, olio di semi di palma, addensante (E413: gomma adragante), olio di palma, umettante (E422: glicerina (olio di colza, olio di semi di girasole, olio di ricino)), acidificante (E330: acido citrico), vanillina

Per decorare torte multistrato (es. Foresta Nera), torte classiche e pasticcini.

zucchero, semi di cacao (35%) (Ghana), burro di cacao, destrosio, emulsionante (E322: lecitina di **soia**). Cacao: 44% minimo.

Per decorare torte multistrato (es. Foresta Nera), torte classiche e pasticcini.

zucchero, **latte** intero in polvere, burro di cacao, semi di cacao (13%) (Ghana, Indonesia), proteine del siero del **latte**, emulsionante (E322: lecitina di **soia**), vaniglia* Madagascar. Cacao: 30% minimo.

Spolverare come decorazione di torte, pasticcini, specialità, piccola pasticceria e praline/cioccolatini.

zucchero, polvere di cacao a basso contenuto di grassi (22%), burro di cacao (13%), olio di palma, emulsionante (E322: lecitina di girasole), estratto di vaniglia* Madagascar

Per decorare o scrivere su torte, pasticcini, piccola pasticceria, biscotti.

zucchero, polvere di cacao a basso contenuto di grassi, olio di semi di palma, olio di palma, emulsionante (E322: lecitina di **soia**)

Per decorare o scrivere su torte, pasticcini, piccola pasticceria, biscotti.

zucchero, olio di semi di palma idrogenato, **latte** scremato in polvere, olio di cocco idrogenato, emulsionante (E322: lecitina di **soia**)

* Ingrediente biologico certificato.

Art. No. Nome del prodotto

Felchlin



Certificazioni





UDV

Shelf life

Lavorazione

CROCCANTI

HA20S	Croquantine 2 kg Pastry product Croquantine	 	CAR 2 KG	450 giorni	Aggiungere il 5-10% per ripieni e coperture.
-------	---------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------	------------	----------------------------------------------

NU01S	Qroquant Puffed rice caramelized	   	CAR 2.5 KG	720 giorni	Aggiungere circa il 10% per ripieni e coperture.
-------	----------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------	------------	--------------------------------------------------

Art. No. Nome del prodotto

Felchlin

Certificazioni

UDV

Shelf life

Viscosità

Grassi del cacao totali in %

VEGAN CHOC

DF03E	Vegan Choc Brun 44% Organic Cacao based product Bar	      	CAR 5 KG	540 giorni	☾☾☾	39.8
-------	-----------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------	------------	-----	------

DF02E	Vegan Choc Blanc 38% Organic Cacao based product Bar	      	CAR 5 KG	540 giorni	☾☾☾	38.4
-------	------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------	------------	-----	------

- ☾ Copertura o cioccolato per cottura da forno o per fare ganache ≥ 2 Pa s
- ☾☾ Copertura a fluidità standard per ganache, stampaggio (manuale o meccanizzato) e ricopertura 1.5–1.8 Pa s
- ☾☾☾ Copertura ad alta fluidità per ganache, stampaggio (manuale o meccanizzato) e ricopertura 1.3–1.5 Pa s

Art. No. Nome del prodotto










Felchlin

Certificazioni

UDV

Shelf life

VICTORINOX™ CHOCOLATE KNIFE (VCK)

VC11E	Victorinox™ chocolate knife 32 pcs Milk chocolate with hazelnut filling Victorinox™ Chocolate Knife	  	CAR 0.896 KG	360 giorni
VC12E	Victorinox™ chocolate knife 20x5 pcs Milk chocolate with hazelnut filling Victorinox™ Chocolate Knife	  	CAR 2.8 KG	360 giorni
VC13E	Victorinox™ chocolate knife 8x6 pcs Milk chocolate with hazelnut filling Victorinox™ Chocolate Knife	  	CAR 1.344 KG	360 giorni

Utilizzo principale

Ingredienti

Come aggiunta croccante alle coperture, ripieni di praline anidre, specialità, piccola pasticceria, torte e dessert.

Farina di **frumento**(51%) (Francia), zucchero, olio di cocco, olio di colza, acqua, **latte** scremato in polvere, **burro**, aromi, sale, emulsionante (E322: lecitina), estratto di malto d'**orzo**, colorante (E160c: estratto di paprika)

Per spolverare su torte e pasticcini o decorare praline, specialità e piccola pasticceria.

zucchero, riso soffiato (30%), acqua, sciroppo di glucosio da **frumento**

Grassi
totali del
latte in %

Zuccheri
totali in %

Ingredienti

0.0

35.3

burro di cacao* (Repubblica Dominicana) (33%), zucchero di canna* (Paraguay), sciroppo di riso in polvere* (Pakistan), semi di cacao* (Ghana) (11%), **mandorle*** (Spagna), emulsionante (E322: lecitina di girasole*), estratto di vaniglia* Madagascar. Cacao: 44% minimo.

0.0

39.8

burro di cacao* (Repubblica Dominicana) (38%), zucchero di canna* (Argentina, Paraguay), sciroppo di riso in polvere* (Pakistan), **mandorle*** (Spagna), cocco grattugiato* (Sri Lanka), fleur de sel (sale marino), emulsionante (E322: lecitina di girasole*), estratto di vaniglia* Madagascar. Cacao: 38% minimo.

* Ingrediente biologico certificato.

Ingredienti

zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere, **nocciole** (13%), semi di cacao (9.0%), olio di semi di girasole, vaniglia* Madagascar

zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere, **nocciole** (13%), semi di cacao (9.0%), olio di semi di girasole, vaniglia* Madagascar

zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere, **nocciole** (13%), semi di cacao (9.0%), olio di semi di girasole, vaniglia* Madagascar

* Ingrediente organico certificato.







CERTIFICAZIONI



NORME UE PER PRODOTTI BIOLOGICI

I prodotti con questo marchio rispettano i requisiti dell'Ordinanza UE sull'Agricoltura Biologica e l'Ordinanza Svizzera sull'Agricoltura Biologica.



ORGANIC REGULATION CH

I prodotti con questo marchio sono certificati secondo l'Ordinanza Svizzera sull'Agricoltura Biologica.



BIO BUD

I prodotti con questo marchio sono certificati secondo le linee guida Bio Suisse.



CH-U.S. ORGANIC EQUIVALENCY ARRANGEMENT

I prodotti con questo marchio rispettano i requisiti per la certificazione aggiuntiva per i prodotti biologici per il mercato USA.



HALAL

I prodotti con questo marchio sono certificati Halal (Halal Certification Services Switzerland).



KOSHER DAIRY

I prodotti con questo marchio sono certificati kosher e contengono prodotti caseari lavorati seguendo le leggi alimentari ebraiche.



KOSHER PARVE

I prodotti con questo marchio seguono le leggi alimentari ebraiche (Kashrut) e non contengono né carne né prodotti caseari.



OU KOSHER

I prodotti con questo marchio sono certificati come kosher parve-dairy dall'Unione Ortodossa (OU) e quindi sono approvati per usi kosher.



SENZA OLIO DI PALMA

I prodotti con questo marchio non contengono olio di palma.



VEGAN

I prodotti con questo marchio non contengono ingredienti di origine animale come carne, pesce, prodotti caseari, uova o miele.

Disclaimer

Le informazioni contenute in questa brochure riguardo certificazioni, specifiche dei prodotti e dettagli degli articoli sono da intendersi solamente come informazioni di massima e sono state compilate con la massima cura. Tuttavia non garantiamo l'accuratezza, la completezza, l'attualità di queste informazioni. Solo i dettagli sull'etichetta dei prodotti sono vincolanti. Raccomandiamo sempre di controllare le informazioni sulle confezioni o sulle etichette, specialmente in caso di allergie, intolleranze o esigenze alimentari specifiche. Neghiamo ogni responsabilità riguardo a differenze tra le informazioni contenute in questo documento e gli effettivi dettagli dei prodotti. Grazie per la vostra comprensione.

Linee guida per il temperaggio delle Couverture Felchlin

Temperatura di scioglimento per tutte le coperture 48 - 50°C

COPERTURE FONDENTI (GRAND CRU, BIO, STANDARD)

COPERTURE AL LATTE (GRAND CRU, BIO, STANDARD)

COPERTURE AVORIO (GRAND CRU, BIO, STANDARD)

TEMPERAGGIO SPECIALE

Art. No. Felchlin

CO35 Opus Blanc 35% au lait de terroir, White chocolate couverture with mountain milk Rondo

CO22 Opus Lait 38% au lait de terroir, Milk chocolate couverture with mountain milk Rondo

CO49 Bionda 36%, White chocolate couverture caramel Rondo

CO38 Caramelito 36%, Milk chocolate couverture Rondo

CS90 Bolivia 45% 60h au lait de terroir, Milk chocolate couverture Rondo

CS58 Maracaibo Créole 49%, Milk chocolate couverture Rondo

CL79 Alba 36%, White chocolate couverture with sweetener Bar **NO ADDED SUGAR**

CL40 Lacta 40% Milk chocolate couverture with sweetener Bar **NO ADDED SUGAR, LACTOSEFREE**

CL83 Supremo 62% Dark chocolate couverture with sweetener Bar **SUGARFREE**

TEMPERAGGIO DEL VEGAN CHOC

Art. No. Felchlin

DF03 Vegan Choc Brun 44% Organic, Cacao based product Bar **ORGANIC**

DF02 Vegan Choc Blanc 38% Organic, Cacao based product Bar **ORGANIC**

Temperaggio su marmo: temperatura di raffreddamento 26 - 28°C
Temperaggio con aggiunta di gocce: Per 1 kg di copertura fusa, aggiungere gocce temperate (20 - 23°C), Vedere quantità sulla tabella.



31 – 33°C	350 g
30 – 32°C	450 g
29 – 31°C	450 g
28 – 30°C	450 g
28 – 30°C	450 g
29 – 31°C	450 g
30 – 32°C	450 g
28 – 30°C	450 g
28 – 30°C	450 g
29 – 31°C	450 g a scaglie
30 – 32°C	450 g a scaglie
31 – 33°C	350 g a scaglie
30 – 32°C	450 g a scaglie
30 – 32°C	450 g a scaglie



TEMPERAGGIO PER
INSEMINAZIONE

12



TEMPERAGGIO
SU MARMO

Dove comprare i nostri prodotti



Felchlin esporta i suoi prodotti semi lavorati in oltre 40 paesi in tutto il mondo. In questi Paesi operano per nostro conto società commerciali con cui intratteniamo una stretta collaborazione. La soddisfazione dei nostri clienti in tutto il mondo è il frutto di questa filosofia.



Our online distribution partner
Scan the QR code to discover our
current distribution partners around
the world.

Proud partner of the 28th MOF Chocolatier-Confiseur



MAX FELCHLIN AG
Switzerland
felchlin.com