



Couverturen

Produktbezeichnung	Beschreibung	Geeignet für	Viskosität (1)	Kakao% (2)	Milch%	Saccharose%	Nussanteil%	Gesamtfett%	Standardgebilde pro Lieferform							in Form giessen	Hohlartikel giessen	Eintauchen	Sprühen	Aromatisieren	Überziehen	Ganache herstellen	Dragieren
									Zisterne	Container	10kg-Sack, gebrochen	16.5kg-Sack, gebrochen	20kg-Sack, gebrochen	10kg-Elmer	150 x 100g-Tafel								
Verbrauchsfrist in Wochen									5	4	40	40	40	104	104	104							
Lagertemperatur in °C									40-50	40-50	10-15	10-15	10-15	10-15	10-15	10-15							
Gebinde pro Palette											40	23	20	33	54	80							
Dunkle Couverturen																							
Couverture Marmor	Sehr starker Kakao-Geschmack.	Backwaren	●●●●	93.5		4.5		53.7													✓		
Couverture Noir 72	Ausserordentliche und dezente Bitternote mit einer harmonischen Fruchtsäure. Intensiver und voller Charakter mit lang anhaltendem Abgang.	Confiserie Patisserie & Dessert Eiswaren Molkereiprodukte Cerealien	●●●○	72.5		26.2		45.6	10123949						10124323	10124197					✓	✓	
Couverture Noir 72 RA									10197367	10127608													
Couverture Avanta Noir 72	Unter Anrechnung der Diät geeignet für Diabetiker (mit Polyolen anstelle von Zucker).	Confiserie Patisserie & Dessert Cerealien	●●●○	72.6				45.4							10186617						✓	✓	
Couverture Nuance 66	Ausgeprägte Kakao-Note. Kakaomasse zu über 80% aus Edelkacao.	Confiserie Patisserie & Dessert Eiswaren Molkereiprodukte Cerealien	●●●○	66.3		32.4		41.4	10126397	10122356											✓	✓	
Couverture Ecuador dünn RA	Sehr dünne Couverture. Kakaomasse zu 100% aus Kakaobohnen aus Ecuador, feinstes Edelkakaogeschmack.	Confiserie Patisserie & Dessert Eiswaren Molkereiprodukte Cerealien	●●●●	61.9	6.0	30.9		45.7						10124106							✓	✓	
Couverture Nerocco 61	Kakaomasse zu über 60% aus Edelkacao.	Confiserie Patisserie & Dessert Eiswaren Molkereiprodukte Cerealien	●●●○	61.0		37.7		37.0		10131377					10004797	10131674					✓	✓	
Couverture Nerocco 61 RA																			10129278				
Couverture Luceria	Harmonischer Schokoladen-Geschmack. Ohne Zusatz von Aromen.	Confiserie Patisserie & Dessert Eiswaren Molkereiprodukte Cerealien	●●●○	60.7		38.1		38.5		10123742											✓	✓	
Couverture Nobile 55	Ausgeprägte Edelkacao-Note. Kakaomasse zu über 80% aus Edelkacao.	Confiserie Patisserie & Dessert Eiswaren Molkereiprodukte Cerealien	●●●○	55.8		43.0		34.3							10124659						✓	✓	
Couverture Nobile 55 RA																	10128487						

(1) Viskosität: ●●●● sehr dünnflüssig bis ●●●○ dickflüssig
 (2) % Kakao: Prozent Kakao-Trockenmasse
 OL = Ohne Lecithin

Deklarations- und Sortimentsänderungen vorbehalten. 11/2021

Produktbezeichnung	Beschreibung	Geeignet für	Viskosität (1)	Kakao% (2)	Milch%	Saccharose%	Nussanteil%	Gesamtfett%	Standardgebilde pro Lieferform							in Form giessen	Hohlartikel giessen	Eintauchen	Sprühen	Aromatisieren	Überziehen	Ganache herstellen	Dragieren								
									Zisterne	Container	10kg-Sack, gebrochen	16.5kg-Sack, gebrochen	20kg-Sack, gebrochen	10kg-Elmer	150 x 100g-Tafel									5kg Karton Rondini							
Verbrauchsfrist in Wochen									5	4	40	40	40	104	104	104															
Lagertemperatur in °C									40-50	40-50	10-15	10-15	10-15	10-15	10-15	10-15															
Gebinde pro Palette											40	23	20	33	54	80															
Couverture extra dünn	Aromatischer, bitterer Kakao-Geschmack. Sehr dünnflüssig.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Eiswaren Molkereiprodukte Cerealien	●●●●	52.4		46.3		37.4	10004179					10004175									✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Couverture Crémant OL RA	Guter Kakao-Geschmack, aromatisch bitter. Ohne E-Nummern und ohne Lecithin.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Eiswaren Molkereiprodukte Cerealien	●●●○	51.5		47.8		35.6					10122932																✓	✓	
Couverture Crémant 50	Aromatischer, bitterer Kakao-Geschmack. Ausgezeichnete Kakaomassen-Mischung.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Eiswaren Molkereiprodukte Cerealien	●●●○	50.9		47.9		35.3						10126226		10126604	10125766							✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Couverture Crémant 50 RA									10123940			10130782																			
Couverture Gordola RA	Ausgewogener Kakao-Geschmack, relativ dünnflüssig.	Pâtisserie & Dessert Eiswaren Dauerbackwaren Molkereiprodukte Cerealien	●●●○	50.7	2.0	45.9		36.0	10124719															✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Couverture 248 RA	Sehr dünnflüssig, etwas gröbere Textur und ohne Zusatz von Aromen.	Pâtisserie & Dessert Eiswaren Dauerbackwaren Molkereiprodukte Cerealien	●●●●	49.2	2.5	47.1		35.3	10130743	10125650							10123171*							✓	✓	✓	✓	✓			
Couverture 98 RA	Couverture mit aromatisch bitterem Kakao-Geschmack. Kakaomasse zu über 83% aus Edelkakao.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Eiswaren Molkereiprodukte Cerealien	●●●○	48.0	3.9	46.8		36.7		10122259														✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓
Kochschokolade	Backstabil und bitter.	Pâtisserie & Dessert Eiswaren Backwaren	●●●○	46.1		52.4		28.1		10121995														✓			✓		✓		
Kochschokolade RA									10121445	10125589																					
Schokolade Crémant Robust RA	Schokolade mit Haselnuss-Note und aromatisch bitterem Kakao-Geschmack. Fettreif resistenter als die Couverture Crémant 50.	Pâtisserie & Dessert Eiswaren Backwaren / Dauerbackwaren Molkereiprodukte Cerealien	●●●○	44.1	4.1	48.2		34.2		10123823														✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

(1) Viskosität: ●●●● sehr dünnflüssig bis ●●●○ dickflüssig

(2) % Kakao: Prozent Kakao-Trockenmasse

OL = Ohne Lecithin

* Beutel (BT) à 75g, in Karton à 3,75 kg auf Palette à 49 Kartons = Art. Nr. 103944. Zum Beipacken in Back-Set.

Deklarations- und Sortimentsänderungen vorbehalten. 11/2021

Produktbezeichnung	Beschreibung	Geeignet für	Viskosität (1)	Kakao% (2)	Milch%	Saccharose%	Nussanteil%	Gesamtfett%	Standardgebilde pro Lieferform								in Form giessen	Hohlartikel giessen	Eintauchen	Sprühen	Aromatisieren	Überziehen	Ganache herstellen	Dragieren					
									Zisterne	Container	10kg-Sack, gebrochen	16.5kg-Sack, gebrochen	20kg-Sack, gebrochen	10kg-Elmer	150 x 100g-Tafel	5kg Karton Rondini													
Verbrauchsfrist in Wochen									5	4	40	40	40	78	78	78													
Lagertemperatur in °C									40-50	40-50	10-15	10-15	10-15	10-15	10-15	10-15													
Gebinde pro Palette											40	23	20	33	54	80													
Milch Couverturen																													
Couverture Milk-Dark 44/27 RA	Authentische Milchnote, gepaart mit einem hohen Anteil feinst erlesenem Kakao. Das traditionelle Conchiervfahren verleiht der Edelvollmilch-Couverture ein lang nachklingendes Finale.	Confiserie Patisserie & Dessert Dauerbackwaren Molkereiprodukte Cerealien	●●●○	44.6	27.1	26.6		43.0		10123678												✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓
Milchchoco-Überzug 318 RA	Sehr dünne Milch-Couverture.	Eiswaren	●●●●	44.3	16.8	37.5		46.0	10126441	11003995																			
Milch-Couverture Intense 42/14	Milchschokolade mit starker Kakao-Note. Kakaomasse zu über 42% aus Edelkakao.	Confiserie Patisserie & Dessert Dauerbackwaren Molkereiprodukte Cerealien	●●●●	42.2	14.6	41.8		39.2														✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Milch-Couverture Ronco RA	Milch-Couverture mit ausgeprägtem Milchschokoladen-Geschmack und extrem tiefer Viskosität.	Confiserie Patisserie & Dessert Dauerbackwaren Molkereiprodukte Cerealien	●●●●	41.0	17.0	39.1		42.1		10123977												✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Milch-Couverture Gracile 38/20 RA	Zartschmelzende Schweizer Milch-Schokolade in einer stark zuckerreduzierten Variante.	Confiserie Patisserie & Dessert Eiswaren Dauerbackwaren Molkereiprodukte Cerealien	●●●○	38.6	20.8	12.3		39.0		10127121												✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓
Milch-Couverture laktosefrei RA	Vollmilchschokolade ohne Laktose. Leichter Caramel-Geschmack, zartschmelzend.	Confiserie Patisserie & Dessert Eiswaren Dauerbackwaren Molkereiprodukte Cerealien	●●●○	37.7	18.0	42.8		40.4		10125740												✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Milch-Couverture Rivo 36/20	Klassische und sehr flüssige Milchschokolade mit Vanilleextrakt	Confiserie Patisserie & Dessert Eiswaren Dauerbackwaren Molkereiprodukte Cerealien	●●●●	36.6	20.5	41.9		38.0	10124329													✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Milch-Couverture Bio Havelaar	Aus EU-zertifizierter Bio-Produktion. Mit FAIRTRADE (Max Havelaar) zertifizierten Zutaten.	Confiserie Patisserie & Dessert Eiswaren Dauerbackwaren Molkereiprodukte Cerealien	●●●○	35.5	24.4	40.0		37.2		10128221												✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓
Milch-Couverture Classic 34/19	Typischer Schweizer Milchschokoladen-Geschmack mit relativ starker Kakao-Note. Kakaomasse zu über 59% aus Edelkakao.	Confiserie Patisserie & Dessert Eiswaren Dauerbackwaren Molkereiprodukte Cerealien	●●●○	34.7	20.0	44.0		34.8	10130850	10004182					10004174		10127338	10129183				✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Milch-Couverture Classic 34/19 RA									10123446	10122437																			

(1) Viskosität: ●●●● sehr dünnflüssig bis ●●●○ dickflüssig
 (2) % Kakao: Prozent Kakao-Trockenmasse
 OL = Ohne Lecithin

Deklarations- und Sortimentsänderungen vorbehalten. 11/2021

Produktbezeichnung	Beschreibung	Geeignet für	Viskosität (1)	Kakao% (2)	Milch%	Saccharose%	Nussanteil%	Gesamtfett%	Standardgebilde pro Lieferform								in Form giessen	Hohlartikel giessen	Eintauchen	Sprühen	Aromatisieren	Überziehen	Ganache herstellen	Dragieren							
									Zisterne	Container	10kg-Sack, gebrochen	16.5kg-Sack, gebrochen	20kg-Sack, gebrochen	10kg-Eimer	150 x 100g-Tafel	5kg Karton Rondini															
Verbrauchsfrist in Wochen									5	4	40	40	40	78	78	78															
Lagertemperatur in °C									40-50	40-50	10-15	10-15	10-15	10-15	10-15	10-15															
Gebinde pro Palette											40	23	20	33	54	80															
Milch-Couverture 55 RA	Milch-Couverture, sehr dünnflüssig, etwas gröbere Textur und ohne Zusatz von Aroma.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Eiswaren Dauerbackwaren Molkereiprodukte Cerealien	●●●●	34.6	20.0	44.0		35.1	10127102	10127252														✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Milch-Couverture Melide RA	Milchschokolade mit ausgewogener Kakao- und Milch-Note	Confiserie Pâtisserie & Dessert Eiswaren Dauerbackwaren Molkereiprodukte Cerealien	●●●●	34.3	19.5	44.7		35.2	10125419															✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Milch-Couverture Bright 33/14	Typischer Milch-Geschmack, relativ helle Farbe.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Eiswaren Dauerbackwaren Molkereiprodukte Cerealien	●●●○	33.5	14.1	51.2		34.0					10004173		10124430									✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Milch-Couverture Bright 33/14 RA																															
Milch-Couverture Lucerna RA	Relativ rohe und süsse Milch-Couverture.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Eiswaren Dauerbackwaren Molkereiprodukte Cerealien	●●●○	31.7	14.1	53.0		32.0		10130361													✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Milch-Couverture Extra 31/25	Extrafeine, helle Milchschokolade, mit typischem Milch-Geschmack, leichter Haselnuss-Note und milder Kakao-Note.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Eiswaren Dauerbackwaren Molkereiprodukte Cerealien	●●●○	31.3	26.0	38.7	3.0	35.2		10184083													✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Milch-Couverture Avanta 30/25	Unter Anrechnung der Diät geeignet für Diabetiker (mit Polyolen anstelle von Zucker). Kakaomasse zu über 54% aus Edelkacao.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Eiswaren Dauerbackwaren Molkereiprodukte Cerealien	●●●○	30.9	25.6		3.0	35.0							10186285								✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	
Milchschokolade Lucia RA	Relativ rohe und süsse Milchschokolade.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Eiswaren Dauerbackwaren Molkereiprodukte Cerealien	●●●○	30.3	14.1	54.5		30.0	10122143														✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Gianduja-Milchschokolade	Feine, cremige Milchschokolade mit ausgeprägtem Gianduja-Haselnuss-Geschmack. Darf mit dem Zusatz 'Gianduja-Haselnuss-' oder 'Gianduja-' ausgelobt werden.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Eiswaren Dauerbackwaren Molkereiprodukte Cerealien	●●●○	29.8	15.5	39.0	15.1	39.0		10130067													✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

(1) Viskosität: ●●●● sehr dünnflüssig bis ●●●○ dickflüssig
 (2) % Kakao: Prozent Kakao-Trockenmasse
 OL = Ohne Lecithin

Deklarations- und Sortimentsänderungen vorbehalten. 11/2021

