

## Kuwertury, Czekolady i Glazury

### CZY WIESZ, ŻE ...

Mianem kuwertury określamy podstawową masę czekoladową. Kuwertura jest czekoladą najwyższej jakości. Stanowi ona materiał wyjściowy do wytwarzania pralin, nadzień oraz innych produktów zawierających czekoladę. Kuwertura jako tłuszcz może zawierać jedynie masło kakaowe. Na opakowaniach podawany jest proporcjonalny skład produktów.













#### Na przykład:

70/30/40 oznacza 70 % masy kakaowej, 30% cukru i 40% masła kakaowego


90/10 oznacza 90 % masy kakaowej odolejonej i 10% masła kakaowego


### KUWERTURY CIEMNE


Składają się z przynajmniej 31 % tłuszczu całkowitego i przynajmniej 16 % odolejonej suchej masy kakaowej


			Kakao	Lepkość	
370817		<b>BAKO Kuwertura 60/40/39</b> <i>BAKO Kuvertüre 60/40/39</i> Intensywna nuta kakaowa, lekko cierpka, słodka 5 x 2,5 kg = 1 karton	60 %		
370818		<b>BAKO Kuwertura Chips 60/40/39</b> <i>BAKO Kuvertüre Chips 60/40/39</i> Intensywna nuta kakaowa, lekko cierpka, słodka 10 kg = 1 karton	60 %		
370304		<b>Callebaut Kuwertura 7811NV</b> <i>Callebaut Kuvertüre 7811NV</i> Aksamitny smak z lekką nutą waniliową 5 x 5 kg = 1 karton	57 %		
370032		<b>Callebaut Kuwertura 811 NV</b> <i>Callebaut Kuvertüre 811NV</i> Aksamitny smak z lekką nutą waniliową 5 kg = 1 karton	55 %		

#### Stopnie lepkości:

 **bardzo gęsty**  
nadaje się do wykonania ganache (kremu czekoladowego) i do dekoracji






























 **gęsty**  
nadaje się do odlewania figurek z próżnią

 **klasyczny/normalny**  
do wszystkich zastosowań

 **rzadki (ciekły)**  
nadaje się do polew lub form

 **bardzo rzadki (ciekły)**  
nadaje się do bardzo cienkich polew
















# Przegląd asortymentu

			Kakao	Lepkość	
370006		<b>Callebaut dropsy 811 NV</b> <i>Callebaut Callets 811NV</i> Aksamitny smak z lekką nutą waniliową 2 x 10 kg = 1 karton	48 %		
370020		<b>Callebaut Kuwertura 2804 NV</b> <small>ART. NA ZAMÓWIENIE</small> <i>Callebaut Kuvertüre 2804NV</i> Aksamitny smak ze słodką nutą 5 x 5 kg = 1 karton	54 %		
370002		<b>Callebaut dropsy 2804 NV</b> <i>Callebaut Callets 2804NV</i> Aksamitny smak ze słodką nutą 10 kg = 1 opakowanie	54 %		
370762		<b>Callebaut dropsy 70/30/42</b> <i>Callebaut Callets 70/30/42</i> Ciemne i extra gorzkie z aromatem palonego ziarna 2 x 10 kg = 1 karton	70 %		
370004		<b>Callebaut dropsy 70/30/38</b> <i>Callebaut Callets 70/30/38</i> Ciemne i extra gorzkie z aromatem palonego ziarna 10 kg = 1 opakowanie	70 %		
370498		<b>Callebaut Kuwertura 60/40/41</b> <small>ART. NA ZAMÓWIENIE</small> <i>Callebaut Kuvertüre 60/40/41</i> Ciemna i gorzka 25 kg = 1 karton	60 %		
370299		<b>Callebaut Kuwertura 60/40/38</b> <i>Callebaut Kuvertüre 60/40/38</i> Smak gorzki z akcentem palonego ziarna kakaowego 5 kg = 1 opakowanie	60 %		
370535		<b>Callebaut dropsy 60/40/38NV</b> <small>ART. NA ZAMÓWIENIE</small> <i>Callebaut Callets 60/40/38NV</i> Smak gorzki z akcentem palonego ziarna kakaowego 2 x 10 kg = 1 karton	60 %		
370491		<b>Callebaut dropsy 2815NV</b> <i>Callebaut Callets 2815NV</i> Harmonijny (wyważony) gorzki smak kakao 10 kg = 1 opakowanie	58 %		
370044		<b>Schokinag Kuwertura chipsy 60/40/38</b> <i>Schokinag Kuvertura Chips 60/40/38</i> 10 kg = 1 karton	58 %		
370580		<b>Dawn Kuwertura 67/33/38 San Felipe</b> <small>ART. NA ZAMÓWIENIE</small> <i>Dawn Kuvertura 67/33/38 San Felipe</i> 4 x 5 kg = 1 karton	67 %		





# Kuwerty, Czekolady i Glazury

## KUWERTURY MLECZNE

Składają się z minimum 31 % całkowitego tłuszczu, w tym przynajmniej 3,5 % tłuszczu mlecznego, minimum 25 % suchej masy kakaowej oraz najwyżej 55 % cukru

			Kakao	Mleko	Lepkość	
370819		<b>BAKO Kuwertura chipsy pełnomleczna</b> <i>ART. NA ZAMÓWIENIE</i> <i>BAKO Kuvertüre Chips Edelvollmilch</i> Czekoladowy smak z delikatną nutą kakao i wyrazistym aromatem mleka 10 kg = 1 karton	37 %	20 %		
370007		<b>Callebaut dropsy 823NV pełnomleczna</b> <i>Callebaut Callets 823NV Vollmilch</i> Harmonijny smak mleczno-kakaowo-karmelowy 10 kg = 1 opakowanie	34 %	22 %		
370302		<b>Callebaut Kuwertura 3826NV pełnomleczna</b> <i>ART. NA ZAMÓWIENIE</i> <i>Callebaut Kuvertüre 3826NV Vollmilch</i> Kremowy smak karmelowy z aromatyczną nutą 25 kg = 1 karton	33 %	22 %		
370034		<b>Callebaut Kuwertura 826NV pełnomleczna, jasna</b> <i>ART. NA ZAMÓWIENIE</i> <i>Callebaut Kuvertüre 826NV Vollmilch hell</i> Kremowy smak karmelowy z aromatyczną nutą 5 x 5 kg = 1 karton	32 %	22 %		
370008		<b>Callebaut dropsy 826 pełnomleczna, jasna</b> <i>Callebaut Callets 826 Vollmilch hell</i> Kremowy smak karmelowy z aromatyczną nutą 10 kg = 1 opakowanie	32 %	22 %		
370720		<b>Emden Kuwertura mleczna 2502</b> <i>Emden Kuvertüre Milch 2502</i> 2,5 kg = 1 opakowanie	38 %	20 %		















### Stopnie lepkości:

-  **bardzo gęsty**  
nadaje się do wykonania ganache (kremu czekoladowego) i do dekoracji
-  **gęsty**  
nadaje się do odlewania figurek z próżnią
-  **klasyczny/normalny**  
do wszystkich zastosowań
-  **rzadki (ciekły)**  
nadaje się do polew lub form
-  **bardzo rzadki (ciekły)**  
nadaje się do bardzo cienkich polew

# Przegląd asortymentu

## KUWERTURY BIAŁE
























Składają się z 23,5 % całkowitego tłuszczu, w tym przynajmniej 3,5 % tłuszczu mleka i 20 % masła kakaowego, minimum 14 % mlecznej masy suchej i maksymalnie 55 % cukru

			Kakao	Mleko	Lepkość	
370009		<b>Callebaut dropsy czekoladowe białe W2</b> <i>Callebaut Callets Schokolade weiß W2</i> Harmonijny smak mleka z wanilią 10 kg = 1 opakowanie	28 %	23 %		
370602		<b>Callebaut dropsy czekoladowe białe 5W2NV</b> <b>ART. NA ZAMÓWIENIE</b> <i>Callebaut Callets Schokolade weiß 5W2NV</i> Harmonijny smak mleka z wanilią 2 x 10 kg = 1 karton	31 %	22 %		
370104		<b>Callebaut Kuwertura biała</b> <i>Callebaut Kuvertüre weiß</i> Harmonijny smak śmietankowo-mleczny, konsystencja bardzo rzadka 5 kg = 1 opakowanie	30 %	23 %		
371252		<b>Callebaut dropsy złote</b> <b>ART. NA ZAMÓWIENIE</b> <i>Callebaut Callets Gold</i> Harmonijny aromat czekolady karmelowej z bogatą nutą toffi, śmietany i masła i czarującą szczyptą soli 4 x 2,5 kg = 1 karton	30 %	28 %		
371321		<b>Callebaut Dropsy Ruby kuwertura czerwona</b> <b>ART. NA ZAMÓWIENIE</b> <i>Callebaut Callets Ruby rote Kuwertura</i> Intensywny aromat owocowy z lekką nutą kwaskowości 20 kg	47 %	26 %		



## CZEKOLADY TERMOSTABILNE

			Kakao	Mleko	
370641		<b>BAKO pastylki czekoladowe gorzkie</b> <i>BAKO Schokotropfen Zartbitter</i> 14.000 sztuk = 1 kg 5 kg = 1 karton	50 %		
370642		<b>BAKO pastylki czekoladowe mleczne</b> <i>BAKO Schokotropfen Vollmilch</i> 14.000 sztuk = 1 kg 5 kg = 1 karton	30 %		
370075		<b>Callebaut pastylki VH940 duże</b> <b>ART. NA ZAMÓWIENIE</b> <i>Callebaut Tropfen VH 9410 groß</i> Intensywny smak czekoladowy 2 x 10 kg = 1 karton	48 %	27 %	


# Kuwerty, Czekolady i Glazury


			Kakao	Mleko	Lepkość	
370162		<b>Callebaut pałeczki czekoladowe</b> <i>Callebaut Schokostäbchen</i> 7,8 cm intensywny aromat, bogate w kakao, chrupkie 1,6 kg = 1 karton	44 %			
370191		<b>Callebaut pałeczki czekoladowe</b> <a href="#">ART. NA ZAMÓWIENIE</a> <i>Callebaut Schokostäbchen</i> 38 cm, intensywny aromat, bogate w kakao, chrupkie 5 kg = 1 karton	45 %			
370343		<b>Callebaut pałeczki czekoladowe mleczne</b> <i>Callebaut Stäbchen Vollmilch</i> 8 cm 15 x 1,6 kg = 1 karton	31 %	22 %		
370555		<b>Komplet pastylki czekoladowe</b> <i>Komplet Schokotropfen</i> 7.500 sztuk = 1 kg 5 kg = 1 karton	44 %			
370586		<b>Callebaut Chunks ciemne</b> <a href="#">ART. NA ZAMÓWIENIE</a> <i>Callebaut Chunks Dark</i> 8 x 8 x 6 mm, regularne kawałki czekolady 10 kg = 1 karton	39 %			
370587		<b>Callebaut Chunks mleczne</b> <a href="#">ART. NA ZAMÓWIENIE</a> <i>Callebaut Chunks Milk</i> 8 x 8 x 6 mm, intensywny aromat mlecznej czekolady z nutą karmelu 10 kg = 1 karton	25 %	25 %		
370588		<b>Callebaut Chunks białe</b> <a href="#">ART. NA ZAMÓWIENIE</a> <i>Callebaut Chunks White</i> 8 x 8 x 6 mm kremowe białe kawałki czekolady 10 kg = 1 karton	21 %	25 %		
220583		<b>MM Meister Pastylki czekoladowe drobne</b> <a href="#">ART. NA ZAMÓWIENIE</a> <i>MM Meister feine Schokotropfen</i> 6.500 sztuk = 1 kg 5 kg = 1 karton	50 %			
214105		<b>MM Chunks z czekolady ciemnej</b> <i>MM Dark Chocolate Chunks</i> 10 x 10 x 8 mm 5kg = 1 karton	45 %			
214106		<b>MM Milk Chunks z czekolady mlecznej</b> <a href="#">ART. NA ZAMÓWIENIE</a> <i>MM Milk Chocolate Chunks</i> 10 x 10 x 8 mm 5 kg = 1 karton	25 %			
214104		<b>MM Chunks Chunks z czekolady białej</b> <i>MM White Chocolate Chunks</i> 10 x 10 x 8 mm 5 kg = 1 karton	21 %			

## Stopnie lepkości:

 **bardzo gęsty**  
nadaje się do wykonania ganache (kremu czekoladowego) i do dekoracji 

**gęsty**  
nadaje się do odlewania figurek z próżnią

 **klasyczny/  
normalny**  
do wszystkich zastosowań

 **rzadki  
(ciekły)**  
nadaje się do polew lub form



 **bardzo rzadki  
(ciekły)**  
nadaje się do bardzo cienkich polew 

# Przegląd asortymentu

## KAKAO

		Tłuszcz	
370078	<b>Kakao w proszku De Zaan</b> <i>Kakaopulver De-Zaan</i> 1 kg = 1 opakowanie	20-22 %	
370079	<b>Kakao w proszku De Zaan</b> <i>Kakaopulver De-Zaan</i> 5 kg = 1 opakowanie	20-22 %	
370251	<b>Kakao w proszku</b> <i>Kakaopulver</i> 4 x 5 kg = 1 karton	20-22 %	
370081	<b>Kakao w proszku mocno odolejone</b> <a href="#">ART. NA ZAMÓWIENIE</a> <i>Kakaopulver stark entölt</i> 25 kg = 1 Sack	10-12 %	
371111	 <b>Callebaut kakao w proszku EBONY mocno odolejone</b> <i>Callebaut Kakaopulver stark entölt EBONY</i> Zredukowana zawartość tłuszczu, alkaliczne, do zabarwiania 1 kg	10-12 %	
370678	 <b>Callebaut dropsy z masy kakaowej</b> <a href="#">ART. NA ZAMÓWIENIE</a> <i>Callebaut Callets Kakaomasse</i> 100 % czystej masy kakaowej 4 x 2,5 kg = 1 karton	53 %	

## GLAZURY

		Kakao	
371024	 <b>BAKO glazura tłuszczowa chips ciemna</b> <i>BAKO Fettglasur Chips dunkel</i> 20 kg = 1 karton	17 %	
370556	 <b>BAKO glazura tłuszczowa chips mleczna</b> <a href="#">ART. NA ZAMÓWIENIE</a> <i>BAKO Fettglasur Chips Vollmilch</i> 20 kg = 1 karton	7 %	
370837	<b>Glazura tłuszczowa biała</b> <i>Fettglasur weiß</i> Biała glazura na bazie tłuszczu palmowego 10 kg = 1 karton		

# Kuwertury, Czekolady i Glazury

Kakao

370285

## Glazura cytrynowa [ART. NA ZAMÓWIENIE](#)

Zitronenglasur

Biała glazura na bazie tłuszczu palmowego z aromatem cytryny

5 kg = 1 opakowanie

370620



## White icing pasta do polew i dekoracji

White Icing Überzug/Dekorpaste

Neutralny, słodki smak do powlekania tortów i modelowania

7 kg = 1 wiaderko



371156

## Masa do pokrywania tortów biała

Torteneindeckmasse weiß

Plastyczny fondant biały

5 kg = 1 wiaderko

361164



## Dawn fondant do profilowania [ART. NA ZAMÓWIENIE](#)

Dawn Rollfondant weiß

5 kg = 1 wiaderko



370858



## Callebaut Creme dell' Artigiano Bianca weiß

[ART. NA ZAMÓWIENIE](#)

Callebaut Creme dell' Artigiano Bianca weiß

Słodki aromat karmelowy i białej czekolady o jedwabnie miękkiej, kremowej konsystencji, płynny

10 kg = 1 wiaderko



220816



## MM Meister Trzygwiazdkowa glazura

### kakaowa chipsy [ART. NA ZAMÓWIENIE](#)

MM Meister Dreistern Kakaoglasur Chips

Glazura tłuszczowa zawierająca kakao

10 kg = 1 karton

23 %

220504



## MM Meister glazura z orzechów laskowych

[ART. NA ZAMÓWIENIE](#)

MM Meister Haselnuss Glasur

Glazura na bazie tłuszczu z orzechów laskowych zawierająca kakao

15 kg = 1 karton

370118



## MM Meister Trzygwiazdkowa glazura

### tłuszczowa [ART. NA ZAMÓWIENIE](#)

MM Meister Dreistern Fettglasur

15 kg = 1 karton

214102



## MM American Vanilla Icing [ART. NA ZAMÓWIENIE](#)

MM American Vanilla Icing

Gotowa do użycia pasta o smaku waniliowym do dekorowania lub wypełniania ciastek

5 kg = 1 wiaderko



214103



**MM American Dark Icing** ART. NA ZAMÓWIENIE

*MM American Dark Icing*

Gotowa do użycia pasta o smaku kakaowym do dekorowania lub wypełniania ciastek

5 kg = 1 wiaderko



214101



**MM American Caramel Icing** ART. NA ZAMÓWIENIE

*MM American Caramel Icing*

Gotowa do użycia pasta o smaku karmelowym do dekorowania lub wypełniania ciastek

5 kg = 1 wiaderko



301363



**Dawn glazura tłuszczowa dropsy na bazie ciemnej czekolady** ART. NA ZAMÓWIENIE

*Dawn Fettglasur Drops dunkel*

10 kg = 1 karton



301654



**Dawn glazura tłuszczowa dropsy na bazie mlecznej czekolady** ART. NA ZAMÓWIENIE

*Dawn Fettglasur Drops Milch*

10 kg = 1 karton



301655



**Dawn glazura tłuszczowa dropsy na bazie białej czekolady** ART. NA ZAMÓWIENIE

*Dawn Fettglasur Drops weiß*

10 kg = 1 karton



Wszystkie ceny z doliczeniem ustawowego podatku VAT • Z zastrzeżeniem błędów • Dostawa ważna do wyczerpania zapasów

Użyte w niniejszej promocji ilustracje i teksty, jak również wzornictwo, podlegają ochronie prawa autorskiego BAKO Ost eG, o ile nie zostały oznakowane inaczej. Ich użycie wymaga uprzedniej, pisemnej zgody właściciela praw.

**BAKO Polska Sp. z o.o.**

ul. Zwycięska 45, 53-033 Wrocław

Tel.: +48 (71) 700 04 90 • Fax: +48 (71) 700 04 72 • info@baekopolska.pl • [www.baekopolska.pl](http://www.baekopolska.pl)