

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	104	104	104								
Lagertemperatur in °C									40-50	40-50	10-15	10-15	10-15	10-15	10-15	10-15								
Gebilde pro Palette											40	23	20	33	54	80								
<b>Dunkle Couverturen</b>																								
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	1072444							1072702173	100843					✓	✓	
Couverture Noir 72 UTZ															105714									
Couverture Avanta Noir 72	Unter Anrechnung der Diät geeignet für Diabetiker (mit Polyolen anstelle von Zucker).	Confiserie Patisserie & Dessert Cerealien	●●●○	72.6				45.4								1072436						✓	✓	
Couverture Nuance 66	Ausgeprägte Kakao-Note. Kakaomasse zu über 80% aus Edelkacao.	Confiserie Patisserie & Dessert Eiswaren Molkereiprodukte Cerealien	●●●○	66.3		32.4		41.4	108935	1072443												✓	✓	
Couverture Ecuador dünn UTZ	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							106872							✓	✓	
Couverture Nerocco 61	Kakaomasse zu über 60% aus Edelkacao.	Confiserie Patisserie & Dessert Eiswaren Molkereiprodukte Cerealien	●●●○	61.0		37.7		37.0		1072451						105884	101201					✓	✓	
Couverture Nerocco 61 UTZ																				100207				
Couverture Luceria	Harmonischer Schokoladengeschmack. Ohne Zusatz von Aromen.	Confiserie Patisserie & Dessert Eiswaren Molkereiprodukte Cerealien	●●●○	60.7		38.1		38.5		1072448												✓	✓	
Couverture Tenero Liquid	Feine, dunkle Couverture mit ausgezeichneten Verarbeitungseigenschaften für ein breites Einsatzspektrum.	Confiserie Patisserie & Dessert Eiswaren Molkereiprodukte Cerealien	●●●●	59.4		39.1		37.9	109849													✓	✓	
Couverture Tenero	Feine, dunkle Couverture mit ausgezeichneten Verarbeitungseigenschaften für ein breites Einsatzspektrum.	Confiserie Patisserie & Dessert Eiswaren Molkereiprodukte Cerealien	●●●○	58.0		40.4		35.9	109848													✓	✓	

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

Deklarations- und Sortimentsänderungen vorbehalten. 03/2020

Produktbezeichnung	Beschreibung	Geeignet für	Viskosität (1)	Kakao% (2)	Milch%	Saccharose%	Nussanteil%	Gesamtfett%	Standardgebilde pro Lieferform								in Form giessen	Hohlrartikel 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	104	104	104									
Lagertemperatur in °C									40-50	40-50	10-15	10-15	10-15	10-15	10-15	10-15									
Gebilde pro Palette											40	23	20	33	54	80									
Couverture Nobile 55	Ausgeprägte Edelkakao-Note. Kakaomasse zu über 80% aus Edelkakao.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Eiswaren Molkereiprodukte Cerealien	☹☹☹	55.8				34.3							102270		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Couverture Nobile 55 UTZ																1072526									
Couverture extra dünn	Aromatischer, bitterer Kakao-Geschmack. Sehr dünnflüssig.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Eiswaren Molkereiprodukte Cerealien	☹☹☹☹	52.4				37.4						1072515		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Couverture Crémant OL UTZ	Guter Kakao-Geschmack, aromatisch bitter. Ohne E-Nummern und ohne Lecithin.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Eiswaren Molkereiprodukte Cerealien	☹☹☹	51.5				35.6				105090									✓		✓	✓	
Couverture Crémant 50	Aromatischer, bitterer Kakao-Geschmack. Ausgezeichnete Kakaomassen-Mischung.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Eiswaren Molkereiprodukte Cerealien	☹☹☹	50.9				35.3						1072514		108234	100840	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Couverture Crémant 50 UTZ																105289				107282					
Couverture Gordola UTZ	Ausgewogener Kakao-Geschmack, relativ dünnflüssig.	Pâtisserie & Dessert Eiswaren Dauerbackwaren Molkereiprodukte Cerealien	☹☹☹	50.7	2.0	45.9		36.0	102371									✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Couverture 248 UTZ	Sehr dünnflüssig, etwas gröbere Textur und ohne Zusatz von Aromen.	Pâtisserie & Dessert Eiswaren Dauerbackwaren Molkereiprodukte Cerealien	☹☹☹☹	49.2	2.5	47.1		35.3	105763	105761						103944*		✓	✓	✓	✓	✓			
Couverture 98 UTZ	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		105712								✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓
Kochschokolade	Backstabil und bitter.	Pâtisserie & Dessert Eiswaren Backwaren	☹☹☹	46.1				28.1		1072600								✓				✓		✓	
Kochschokolade UTZ																106510	105757								
Schokolade Crémant Robust UTZ	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		105843								✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

(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.

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															
<b>Milch Couverturen</b>																															
Couverture Milk-Dark 44 / 27 UTZ	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		109683												✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓		
Milchchoco-Überzug 318 UTZ	Sehr dünne Milch-Couverture.	Eiswaren	●●●●	44.3	16.8	37.5		46.0		105657																				✓	✓
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 UTZ	Milch-Couverture mit ausgeprägtem Milchschokoladen-Geschmack und extrem tiefer Viskosität.	Confiserie Patisserie & Dessert Dauerbackwaren Molkereiprodukte Cerealien	●●●●	41.0	17.0	39.1		42.1		105759												✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Milch-Couverture Gracile 38 / 20 UTZ	Zartschmelzende Schweizer Milch-Schokolade in einer stark zuckerreduzierten Variante.	Confiserie Patisserie & Dessert Eiswaren Dauerbackwaren Molkereiprodukte Cerealien	●●●○	38.6	20.8	12.3		39.0		109272												✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓		
Milch-Couverture Laktosefrei UTZ	Vollmilchschokolade ohne Laktose. Leichter Caramel-Geschmack, zartschmelzend.	Confiserie Patisserie & Dessert Eiswaren Dauerbackwaren Molkereiprodukte Cerealien	●●●○	37.7	18.0	42.8		40.4		103764												✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	
Heumilch-Couverture UTZ	Typische Milchschokolade mit ca. 14% getrockneter, österreichischer Heumilch (Milch von Kühen ohne Silofütterung).	Confiserie Patisserie & Dessert Eiswaren Dauerbackwaren Molkereiprodukte Cerealien	●●●○	36.4	14.0	48.1		36.0														✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓
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		1072402												✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓

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

Deklarations- und Sortimentsänderungen vorbehalten. 03/2020

Produktbezeichnung	Beschreibung	Geeignet für	Viskosität (1)	Kakao% (2)	Milch%	Saccharose%	Nussanteil%	Gesamtfett%	Standardgebinde pro Lieferform								in Form gessen	Hohlrartikel gessen	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 Classic 34 / 19	Typischer Schweizer Milchsokoladen-Geschmack mit relativ starker Kakao-Note. Kakaomasse zu über 59% aus Edelkakao.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Eiswaren Dauerbackwaren Molkereiprodukte Cerealien	☹☹☹	34.7	20.0	44.0		34.8	1072467	1072532				1072509		1072705173	100845	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Milch-Couverture Classic 34 / 19 UTZ									106509	105666																
Milch-Couverture 55 UTZ	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	105762	105288								✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Milch-Couverture Melide UTZ	Milchschokolade mit ausgewogener Kakao- und Milch-Note	Confiserie Pâtisserie & Dessert Eiswaren Dauerbackwaren Molkereiprodukte Cerealien	☹☹☹	34.3	19.5	44.7		35.2	102372									✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
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		108985					1072506		108194		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Milch-Couverture Lucerna UTZ	Relativ rohe und süsse Milch-Couverture.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Eiswaren Dauerbackwaren Molkereiprodukte Cerealien	☹☹☹	31.7	14.1	53.0		32.0		108169								✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Milch-Couverture Extra 31 / 25	Extrafine, 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		110094								✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Milch-Couverture Avanta 30 / 25	Unter Anrechnung der Diät geeignet für Diabetiker (mit Polyolen anstelle von Zucker). Kakaomasse zu über 54% aus Edelkakao.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Eiswaren Dauerbackwaren Molkereiprodukte Cerealien	☹☹☹	30.9	25.6		3.0	35.0								1072618		✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	
Milchschokolade Lucia UTZ	Relativ rohe und süsse Milchschokolade.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Eiswaren Dauerbackwaren Molkereiprodukte Cerealien	☹☹☹	30.3	14.1	54.5		30.0	105877									✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
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		109795								✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

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

Deklarations- und Sortimentsänderungen vorbehalten. 03/2020

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	65	65	65								
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								

**Weisse Couverturen**

Weisse Couverture Blanca 35 / 21	Ausgewogener Milch-Geschmack.	Confiserie Patisserie & Dessert Eiswaren Dauerbackwaren Molkereiprodukte Cerealien	☹☹☹	35.8	21.2	41.7	39.6	1072466	104286						1072538	100844	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Weisse Couverture Blanca 35 / 21 UTZ															105713										
Couverture Caramba 35 / 16 UTZ	Geschmack von frischem Rahm- und intensivem Caramel. Der lange Abgang wird unterstützt durch eine milde, leicht herbe Kakaonote.	Confiserie Patisserie & Dessert Eiswaren Dauerbackwaren Molkereiprodukte Cerealien	☹☹☹	35.3	16.3	46.9	40.0		109275						109276		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	
Schokolade Blond UTZ	Cremige, zartschmelzende Couverture. Unvergleichlicher Geschmack mit feiner Caramel- und Biscuit-Note.	Cremige, zartschmelzende Couverture. Unvergleichlichen Geschmack mit feiner Caramel- und Biscuit-Note.	☹☹☹	34.9	23.0	37.9	42.0		107829						109222		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Weisse Couverture 807	Sehr starker Milch-Geschmack, weniger süß (mit Laktose).	Confiserie Patisserie & Dessert Eiswaren Dauerbackwaren Molkereiprodukte Cerealien	☹☹☹	34.5	24.0	40.5	42.7		1072578								✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Weisse Couverture 807 UTZ															105715					106913					
Weisse Couverture dünn UTZ	Sehr dünne, weisse Couverture. Ausgewogener Milch-Geschmack.	Eiswaren	☹☹☹☹	44.3	16.8	37.5	46.0	105483										✓		✓	✓				

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

Deklarations- und Sortimentsänderungen vorbehalten. 03/2020