

PRÆSENTERER VORES SAMARBEJDSPARTNER:



DERFOR SKAL DU VÆLGE CALLEBAUT SOM SAMARBEJDSPARTNER VIA BAGERGRUPPEN:

I over 100 år har Callebaut været elsket for sin runde og balancerede smag, der giver rig mulighed for kreative sammensætninger med andre ingredienser, og for sin workability der giver perfekte resultater - hver gang. Siden den første chokolade blev produceret i 1911 har Callebaut været "ALWAYS IN PURSUIT OF BETTER".

Vi har en vision om at være den bedste chokoladeproducent i verdenen, så har vi taget et kig på alle vores Finest Belgian chokolader. Vi har testet, forbedret og finjusteret for at give dig den bedste chokolade i henhold til smagsnuancer, workability og bæredygtighed. Vores chokolader er kendt for deres ikoniske og genkendelige Callebaut smag, som kommer ved at Callebaut producerer chokolade fra hele bønner i Belgien.

Vores "dråbe system", som fortæller, hvad den specifikke chokolade er ideel til. Det er nemt at finde den perfekte chokolade, med den rigtige flydeevne og viskositet, til netop din kreation og bagværk.

Mona Lisa Decorations

Alle dine favorit Callebaut® dekorationer under Mona Lisa Decorations brandet. Dekorationerne er selvfølgelig lavet med samme velkendte Callebaut® chokolade, som sikrer den ikoniske Callebaut® chokolade smag. Mona Lisa Decorations tilbyder et sortiment af farve, former, tekstur og inspiration.

KONTAKTINFO:

Marketing

Mina Oskarsdottir Semlali
Sales Support & Gourmet Marketing Manager Nordic
Mobiltlf.: 4130 1620
Email: mina_oskarsdottir_semlali@barry-callebaut.com

Teknisk support

Kent Vendelbo Madsen
Gourmet Technical Advisor Nordic
Mobiltlf.: 4113 3220
Email: Kent.Madsen@barry-callebaut.com

Salg

Tina Børgesen
Gourmet Account Manager Denmark
Mobiltlf.: 4130 1619
Email: tina_borgesen@barry-callebaut.com



#CALLEBAUTInspireMe

ALWAYS IN
PURSUIT OF
BETTER





#CALLEBAUTInspireMe

MØD CALLEBAUT FAMILIEN

For mere end 100 år siden opfundt Octaaf Callebaut vores første chokolade nemlig 811, sidenhen er der kommet flere til. Historien om familien Callebaut® er lidt pudsigt, da den ligner en hvilken som helst familie, vi kender i dagens Danmark:

Mørk 811 er faderen i Callebaut® familien, den stærke, karakteriske smag og kan have en bitter tone i enden. Mælk 823 er moderen, den runde, bløde og altid søde chokolade, den alle kan lide og som oftest passer til alt.

Deres førstefødte datter er W2, en hvid chokolade som har vist sig at være banebrydende af sin slags og som en rigtig storesøster skulle ud og opleve hele verden.

Mange år efter kommer en lillebror til familien - GOLD. En lillebror som er enestående af sin slags ikke kun pga. den yderst lækre karamel smag, men fordi at GOLD har en lille smule salt til sidst, hvilket gør, at den har noget ingen andre chokolader har.

GOLD var klar til at erobre verden, men inden han nåede så langt, så kom lillesøster RUBY og tog alt opmærksomheden, som den lillesøster og lille diva, hun nu er.

Vores Callebaut® familie er 5 Colors of Chocolate!
Og vi er meget stolte af hver og en.

Find opskrifter og inspiration med 5 Colors of Chocolate på:
bit.ly/CallebautinspiremeDK
#CALLEBAUTINSPIREME





#CALLEBAUTInspireMe

5 COLORS OF CHOCOLATE

MED 5 COLORS OF CHOCOLATE KAN DU LAVE DEN SAMME KAGE PÅ 5 FORSKELLIGE MÅDER!

Callebauts® 5 ikoniske Finest Belgian chokolader er lavet fra kakaobønne til chokolade i Belgien af sporbare og 100 % bæredygtige kakaobønner. Perfekt balanceret smag og forbedret arbejdsevne, helt uden tilsat smag eller farvestoffer.

Med Callebauts® 5 chokoladefarver mørk 811, mælk 823, hvid W2, GOLD og RUBY RB1, kan du bage den samme kage men på 5 forskellige måder.

Brug samme type chokolade til at dekorere dit bagværk med, eller pynt med dekorationsartikler i 5 Colors of Chocolate fra Callebaut's søsterbrand Mona Lisa Decorations.



#CALLEBAUTInspireMe

5 COLORS OF CHOCOLATE



OTHER AMAZING CHOCOLATES



#CALLEBAUTINSPIREME



#CALLEBAUTInspireMe

CREATE, MAKE & BAKE

CALLEBAUT HAR ET STORT SORTIMENT AF BAGESTABILE CHOKOLADER

Et chokoladesortiment til alle dine bagebehov bestående af bagestabile dråber, chunks og sticks, foretrukket af bagere i hele verden.

Drops



Sticks



Chunks



#CALLEBAUTInspireMe





**MoNA
LISA®**

DINE FAVORIT CHOKOLADE- DEKORATIONER

SAMLET UNDER ÉT BRAND

Alle dine favorit Callebaut® dekorationer under Mona Lisa Decorations brandet. Dekorationerne er selvfølgelig lavet med samme velkendte Callebaut® chokolade, som sikrer den ikoniske Callebaut® chokolade smag.

Mona Lisa Decorations tilbyder et sortiment af farve, former, tekstur og inspiration fra Crispearls™, shavings og blossoms, til transfersheets og Power Flowers. Alle Mona Lisa dekorationer er ideelle til den sidste finnish på dit bagværk og til at tilføje tekstur i form af knas... alle chokolade dekorationer er lavet med 100% bæredygtig kakao.

Find det fulde Mona Lisa Decorations katalog på: bit.ly/CallebautinspiremeDK



MoNA LISA®



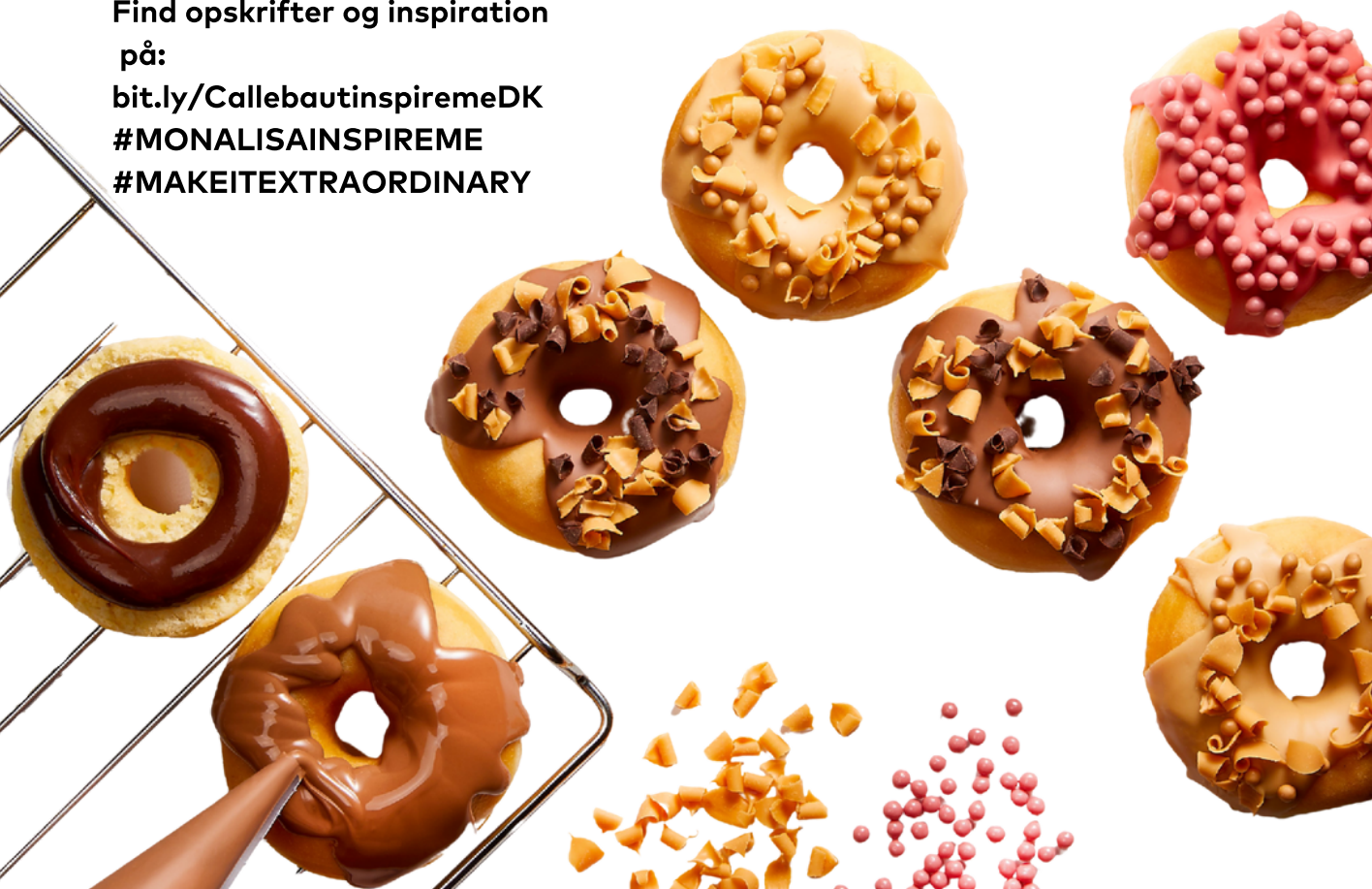
Blossoms



Crispearls™



Find opskrifter og inspiration
på:
bit.ly/CallebautinspiremeDK
#MONALISAINSPIREME
#MAKEITEXTRAORDINARY





#CALLEBAUTInspireMe

Til vores Finest Belgian chokolade og dekorationer anvender vi kun 100% bæredygtige, sporbare og nøje udvalgte kakaobønner. For hver pose Callebaut® chokolade du køber, går en del af prisen til at forandre kakaobøndernes samfund.

Pengene går blandt andet til at undervise kakaobønderne i bedre landbrugsmetoder for at øge produktiviteten og effektiviteten af deres kakaoproduktion. Det giver også kakaobønderne mulighed for at investere i deres kakaofarme og hyre professionelle arbejdere, så deres familie ikke behøver være i marken.

Derudover arbejder vi for at styrke kvinderne, hjælpe dem med at starte egne forretninger for at gøre dem mere selvstændige og øge familiernes samlede indkomst og dermed øge deres levestandarder.



#CALLEBAUTINSPIREME

Læs mere om Coca Horizons her:

www.cocoahorizons.org



#CALLEBAUTInspireMe

**MoNA
LISA**

CHOKOLADEUNIVERS

Vores chokoladeunivers #CallebautinspireMe er en side fyldt med alt det man inspireres af, når man arbejder med chokolade. Du finder masser af chokoladeopskrifter, Chef of the Month, interaktive flipbooks i vores flipbook bibliotek, konkurrencer, tempereringsvideoer og meget mere. Oplev det hele nu !

bit.ly/CallebautinspiremeDK

CHEF OF THE MONTH

Del et billede af din chokoladekreation på Instagram med hashtagget **#CALLEBAUTINSPIREME**. Skaberen af det mest inspirende billede, bliver Chef of the Month og vinder en surprise præmie med Callebaut® chokolade goodies. Vinderen vil blive præsenteret i vores chokolade univers #Callebautinspireme, samt på vores Instagram @callebautnordic og vores Facebook.

