

Chocolat
Premium
by LABORA

Chocolat
Premium
by LABORA



RED NACIONAL DE DISTRIBUIDORES
panadería • pastelería • heladería • horeca

info@lazentral.eu
T. 932 630 184



Chocolat Premium

by LABORÀ

Elaborado en el corazón de Europa, en una de las últimas chocolaterías artesanas, la gama de **Chocolat Premium**, lleva una selección de los mejores cacao que llegan a Europa. Fabricado mediante un sistema tradicional, en una fábrica donde el tiempo no es el valor más importante. Su proceso de elaboración, con un conchado tradicional, puede llegar a durar 36 horas. Prueba de ello, es la calidad de las coberturas de **Chocolat Premium**.

Esta gama va destinada a los mejores artesanos, a los que echan de menos el gusto y la esencia del chocolate tradicional. Las coberturas que se hacían en los pueblos y barrios, elaborado con rigor, tranquilidad y calidad. Esta receta de **Chocolat Premium**, ahora está en vuestras manos ...

DESCUBRE
LA GAMA MÁS PREMIUM
DE COBERTURAS

COBERTURAS NEGRAS

NEGRA 55%

Cobertura dulce, de sabor chocolateado. Ideal trufa.

REF. 01401
Bolsa 5 Kg (Caja 2 ud.)
Caja 12 Kg

NEGRA 60%

Chocolate perfecto para trabajarlo a diario, sabor redondo, punto muy equilibrado, dulzor perfecto. Excelente resultado para atemperar en máquina.

REF. 01407
Bolsa 5 Kg (Caja 2 ud.)
Caja 12 Kg

NEGRA 73%

Alta fluidez, sabor muy equilibrado a chocolate. Usos polivalentes hostelería.

REF. 01413
Bolsa 2,5 Kg (Caja 4 ud.)

ORIGEN VENEZUELA 74%

Gran chocolate negro. Sabor delicado, con toque persistente y afrutado. Excelente bouquet floral, equilibrado entre amargor y dulzura, toques de frutas desecadas, tabaco y notas de madera.

REF. 01440
Bolsa 2,5 Kg (Caja 4 ud.)

BIO 63%

Cobertura ecológica, con certificación BIO. Sabor redondo, muy equilibrada.

REF. 09007
Bolsa 2,5 Kg (Caja 4 ud.)

COBERTURAS BLANCAS

BLANCA 30%

Clásico chocolate blanco, dulce con aromas lácteos.

REF. 01602
Bolsa 2,5 Kg (Caja 4 ud.)
Caja 12 Kg

BLANCA PANNA 30%

Extraordinario chocolate blanco, la nata recubre el paladar con textura sedosa y ligero dulzor. Muy equilibrado. Excelente resultado para atemperar en máquina.

REF. 01608
Bolsa 2,5 Kg (Caja 4 ud.)
Caja 12 Kg

BLANCA CAMEL 29%

Chocolate blanco caramelizado con ligeras notas a capuchino.

REF. 01605
Bolsa 2,5 Kg (Caja 4 ud.)

COBERTURA LECHE

LECHE 35%

Clásico chocolate con leche, equilibrado.

REF. 01502
Bolsa 2,5 Kg (Caja 4 ud.)

OTROS

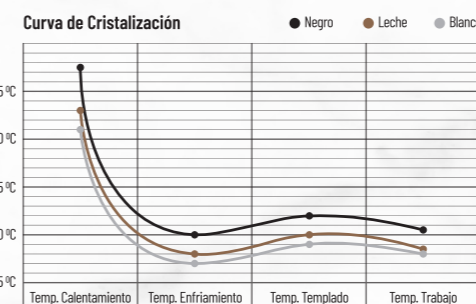
MANTECA CACAO CHIPS

REF. 01003
Bolsa 2,5 Kg (Caja 3 ud.)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ref.	Tipo Chocolate	Min. Cacao	Manteca Cacao	Max. Azúcar	Grasa Total	Leche Total		Escudillar	Modelado	Recubrimiento	Ganache	Helado
01401	Cobertura Negra	55%	33-34%	44,5%	-	-			●		●	●
01407	Cobertura Negra	60%	35-38%	39,5%	-	-		●	●	●	●	●
01413	Cobertura Negra	73%	43-44%	26,5%	-	-		●		●	●	●
01440	Cobertura Negra Origen Venezuela	74%	44-45%	24,5%	-	-		●		●	●	●
09007	Cobertura Negra BIO	63%	37-38%	36-37%	-	-		●	●	●	●	●
01602	Cobertura Blanca	29,8%	29,8%	55%	33-34%	15%		●	●		●	●
01608	Cobertura Blanca Panna	29,6%	29,6%	52%	34-35%	18%		●	●	●	●	●
01605	Cobertura Blanca Caramel	29%	30%	45%	34-35%	22%		●	●	●	●	●
01502	Cobertura Leche	35%	26-27%	49%	34%	17%		●	●	●	●	●
01003	Manteca Cacao Chips	-	100%	-	-	-	-	-	-	-	-	-

- Todas las coberturas se presentan en formato gotas



Condiciones de Almacenamiento



Temperatura
12 - 18 °C



Humedad
60 % max.



Mantener lejos de malos olores.
En un lugar fresco y seco y protegido de la luz solar.

COBERTURAS PARA PRODUCTOS ARTESANOS

HAZ TU PEDIDO

info@lazentral.eu
T. 932 630 184