



Bidfood

DISTRIBUIDOR OFICIAL



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

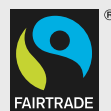
ESPECIAL CHOCO LATES

CATÁLOGO 2025

CERTIFICACIONES.

COMPROMETIDOS CON LA TRANSPARENCIA Y CALIDAD.

Cacao Barry®, transparencia en el cacao y respeto al consumidor. La naturaleza nos obsequia con sus mejores habas de cacao. Gracias a la calidad del proceso de producción Cacao Barry® obtiene unos chocolates con un sabor más puro.





HACIENDO CRECER EL MUNDO DEL CHOCOLATE Y EL CACAO.



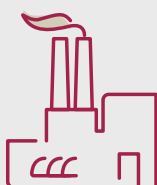
50.1 millones

de primas generadas por productos de Cocoa Horizons (en CHF).



1 de cada 2

productos vendidos contiene 100% cacao o chocolate sostenible.

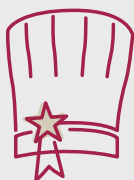


66

fabricas al rededor del mundo.



Más de **13.000** empleados.



26

centros de Academia de Chocolate.



Alrededor de **190.000**

profesionales del chocolate capacitados online y presencialmente en 2022/23.



Más de **175 años** de herencia chocolatera.



Vendiendo a **138** países.

ESTAMOS PRESENTES EN LOS ESLABONES CLAVE DE LA CADENA DE VALOR DEL CACAO Y EL CHOCOLATE

ABASTECIMIENTO

LAS PRINCIPALES ACTIVIDADES DE BARRY CALLEBAUT

CLIENTES

Origen del cacao



ABASTECIMIENTO
DE CACAO

Procesamiento de cacao



PROCESANDO
LOS FRIJOLES



LICOR DE
CACAO

≈54%



CACAO EN
POLVO

≈46%



MANTECA DE
CACAO

Fabricación de productos de cacao y chocolate

AZÚCAR, LECHE
Y OTROS



MEXCLAS
EN POLVO

AZÚCAR, LECHE,
GRASAS Y OTROS



COMPUESTOS /
RELLENOS

AZÚCAR, LECHE,
GRASAS Y OTROS



COBERTURA DE
CHOCOLATE

Fabricantes de Alimentos Gourmet



Del grano del cacao al chocolate y los productos del cacao.

LOS ORÍGENES DEL BUEN GUSTO.

Los Finest Belgian Chocolates de Callebaut® destacan por su rico sabor a cacao, un perfecto equilibrio entre lo dulce, lo agrio y lo amargo, y notas de frutos rojos que añaden un toque de frescura a cada receta. Al componer la mezcla perfecta de habas de cacao por cada lote de chocolate, cada haba contribuye al sabor único de Callebaut®. ¿Cómo, exactamente? Cada uno de los orígenes de la mezcla añade su propio carácter distintivo.

COSTA DE MARFIL

Las habas de cacao de Costa de Marfil forman la base de cada mezcla de Finest Belgian Chocolate de Callebaut®.

Son responsables del cuerpo sólido e irresistible que todos adoramos.

ECUADOR

Las habas ecuatorianas se seleccionan cuidadosamente para obtener agradables y contundentes notas amargas. Añaden mayor carácter a cada una de nuestras mezclas de cacao.

GHANA

La selección de habas de Ghana crea un perfil de sabor más aromático con una abundancia de frutos rojos para un perfecto toque de frescura.



PARA QUE SUPERE CUALQUIER RETO.

FLUIDEZ MUY
ESPESA



FLUIDEZ
ESPESA



FLUIDEZ
MEDIA



FLUIDEZ
LIGERA



FLUIDEZ MUY
LIGERA



Para hornear con toneladas de sabor a chocolate. Ideal para incorporar en masas y mezclas para hornear. Resiste las altas temperaturas del horno sin quemarse.



Para mezclar y aromatizar mousses, ganache y más.

Perfecto para mezclar y dar sabor a mousses de chocolate, ganaches y crémeux.

Además, disfrutará de una textura más suave en las cremas y mezclas con materia grasa.



El chocolate más completo de la historia.

Su mejor opción si busca un chocolate que pueda con una gran variedad de aplicaciones de manera sobresaliente. No espere nada menos que la perfección.



Son perfectas para los bombones delicadamente moldeados y bañados. Funcionan perfectamente para bombones bañados a mano y máquina.



Espere productos con un brillo perfecto mediante el proceso de agitación. Su alto contenido de manteca de cacao también los hace ideales para pulverizar y crear un efecto aterciopelado o de brocha.



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

CHOCOLATE CALLEBAUT

NEGRO / LECHE / AMARGO

1 KILOGRAMO



% DE CACAO:
54.5%

FLUIDEZ:
●●●●●



% DE CACAO:
28%

FLUIDEZ:
●●●●●



% DE CACAO:
33.6%

FLUIDEZ:
●●●●●

CHOCOLATE SEMI AMARGO
54.5 % CALLET 1KG
SKU: 300001002

CHOCOLATE BLANCO
28% 1KG
SKU: 300001010

CHOCOLATE LECHE
33.6% CALLETS 1KG
SKU: 300001003



CHOCOLATE CALLEBAUT

AMARGO / NEGRO / LECHE / BLANCO

10 KILOGRAMOS



% DE CACAO:

54,5%

FLUIDEZ:



% DE CACAO:

33,6%

FLUIDEZ:



% DE CACAO:

28%

FLUIDEZ:



CHOCOLATE SEMI AMARGO

54.5% KG

SKU: 300001007

CHOCOLATE LECHE

33.6% 10 KG

SKU: 300001009

CHOCOLATE BLANCO

28% 10 KG

SKU: 300001008



% DE CACAO:

70,5%

FLUIDEZ:



CHOCOLATE AMARGO

70% 10 KG

SKU: 102970019

CHOCOLATE CALLEBAUT

AMARGOS / GOLD / RUBY

2,5 KILOGRAMOS



% DE CACAO:
30,4%

FLUIDEZ:



% DE CACAO:
32,5%

FLUIDEZ:



CHOCOLATE GOLD
2,5 KG
SKU: 300001015

CHOCOLATE RUBY
2,5 KG
SKU: 300001016



% DE CACAO:
80%

FLUIDEZ:



CHOCOLATE EXTRA AMARGO
2,5 KG
SKU: 300001001



% DE CACAO:
70,5%

FLUIDEZ:



CHOCOLATE AMARGO 70%
2,5 KG (70-30-38)
SKU: 300001011



CHOCOLATE CALLEBAUT SIN AZÚCAR

¿Sus adeptos al chocolate quieren degustar un sabor excelente, pero reducir —o incluso evitar— el azúcar? Si es así, les encantarán los chocolates sin azúcar añadido. Están hechos con granos de cacao de primera calidad, manteca de cacao 100% pura y vainilla natural. Aproveche la oportunidad de crear snacks de chocolate, tartas o galletas más saludables pero con el mismo gran sabor y trabajabilidad. Puede promocionar los productos dinales con la etiqueta « sin azúcar añadido».



% DE CACAO:

33.9%

FLUIDEZ:



% DE CACAO:

53.9%

FLUIDEZ:



% DE CACAO:

30.7%

FLUIDEZ:



**CHOCOLATE CON LECHE
SIN AZÚCAR 1 KG**

SKU: 102970014

**CHOCOLATE AMARGO
SIN AZÚCAR 1 KG**

SKU: 102970013

**CHOCOLATE BLANCO
SIN AZÚCAR 5 KG**

SKU: 102970015

OTROS PRODUCTOS



**CEREAL CROCANTE DE
CARAMELO (PAILLETE
FEULETINE) 2,5 KG**
SKU: 102970018



**MANTECA DE CACAO
3 KG**
SKU: 103840001



**CACAO EN POLVO
1 KG**
SKU: 102960001



**CALLEBAUT CRISPEARLS MILK
BOLSA 800 GR.**
SKU: 300001017





En CHILE



nuestra variedad de productos bordea los

3.500

sku

IMPORTADOS y NACIONALES



“Ahorramos en el costo del empaque, pero mantenemos el sabor original. Esto nos permite mejorar aún más el precio de cara a nuestros clientes.”





**LA APP QUE NO PUEDE
FALTAR EN TU MENÚ.**

Disponible para todos nuestros clientes.

myBidfood



• **ESCANEA** •
Y DESCUBRE TODOS
NUESTROS PRODUCTOS

**DESCARGA
NUESTRA APP
AHORA** ↓



HAZTE CLIENTE AHORA EN



www.bidfood.cl



- ✓ Aumenta tu productividad
- ✓ Reduce tus costos
- ✓ Precios y stock en línea
- ✓ Descuentos especiales
- ✓ Fichas técnicas
- ✓ y todo lo que necesitas saber.



Sicao



CHOCOLATE SICAO AMARGO / LECHE / BLANCO 1 KILOGRAMO



% DE CACAO:
33%

FLUIDEZ:



% DE CACAO:
33,9%

FLUIDEZ:



CHOCOLATE DE LECHE

1 KG

SKU: 102970012

CHOCOLATE BLANCO

33% 1 KG

SKU: 102970011



% DE CACAO:
58%

FLUIDEZ:



COBERTURA AMARGO

58% 1 KG

SKU: 103000001



CHOCOLATE SICAO

AMARGO / LECHE / BLANCO

10 KILOGRAMO



% DE CACAO:
58%

FLUIDEZ:



% DE CACAO:
33%

FLUIDEZ:



% DE CACAO:
33%

FLUIDEZ:



CHOCOLATE AMARGO
58% 10 KG
SKU: 102970008

CHOCOLATE BLANCO
33% 10 KG
SKU: 102970009

CHOCOLATE DE LECHE
33% 10 KG
SKU: 102970010



COBERTURAS SICAO AMARGO / LECHE / BLANCO 800 GRAMOS



FLUIDEZ:



FLUIDEZ:



FLUIDEZ:



**COBERTURA SEMI AMARGO
ALTA FLUIDEZ 800 GR
SKU: 302960001**

**COBERTURA SEMI AMARGO
GANACHE 800 GR
SKU: 302960002**

**COBERTURA CHOCOLATE
LECHE 800 GR
SKU: 302960000**



FLUIDEZ:



**COBERTURA CHOCOLATE
BLANCO 800 GR
SKU: 302960003**



COBERTURAS SICAO VARIEDADES XL



FLUIDEZ:
👉👉👉👉

**COBERTURA CHOCOLATE ALTA
FLUIDEZ 10 KG
SKU: 103010008**



FLUIDEZ:
👉👉👉👉

**COBERTURA CHOCOLATE
AMARGO GANACHE 10 KG
SKU: 103010009**



FLUIDEZ:
👉👉👉👉

**COBERTURA CHOCOLATE DE
LECHE 10 KG
SKU: 103010010**



FLUIDEZ:
👉👉👉👉

**COBERTURA SEMI AMARGO
CAJA 10 KG
SKU: 300002002**



FLUIDEZ:
👉👉👉👉

**COBERTURA CHOCOLATE
BLANCO 10 KG
SKU: 103010011**



**CHIPS DE CHOCOLATE
SEMI AMARGO 20 KG
SKU: 303010003**



FLUIDEZ:
👉👉👉👉

**COBERTURA SEMI AMARGO
PARA HELADOS BALDE 10 KG
SKU: 300200001**





www.bidfood.cl

