



CATALOGUE CHOCOLAT

By **vf**



" Cuisinez • Pâtissez "

www.vf-distribution.fr



**CE PDF N'EST QU'UN APERÇU DES
DIFFÉRENTES GAMMES DE PRODUITS
PROPOSÉES.**

2 solutions pour obtenir le catalogue :

**Je suis déjà client : je demande le
catalogue à mon commercial.**

**Je ne suis pas encore client : je
complète le formulaire de contact.**


DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »
By **vf**



Mon commercial

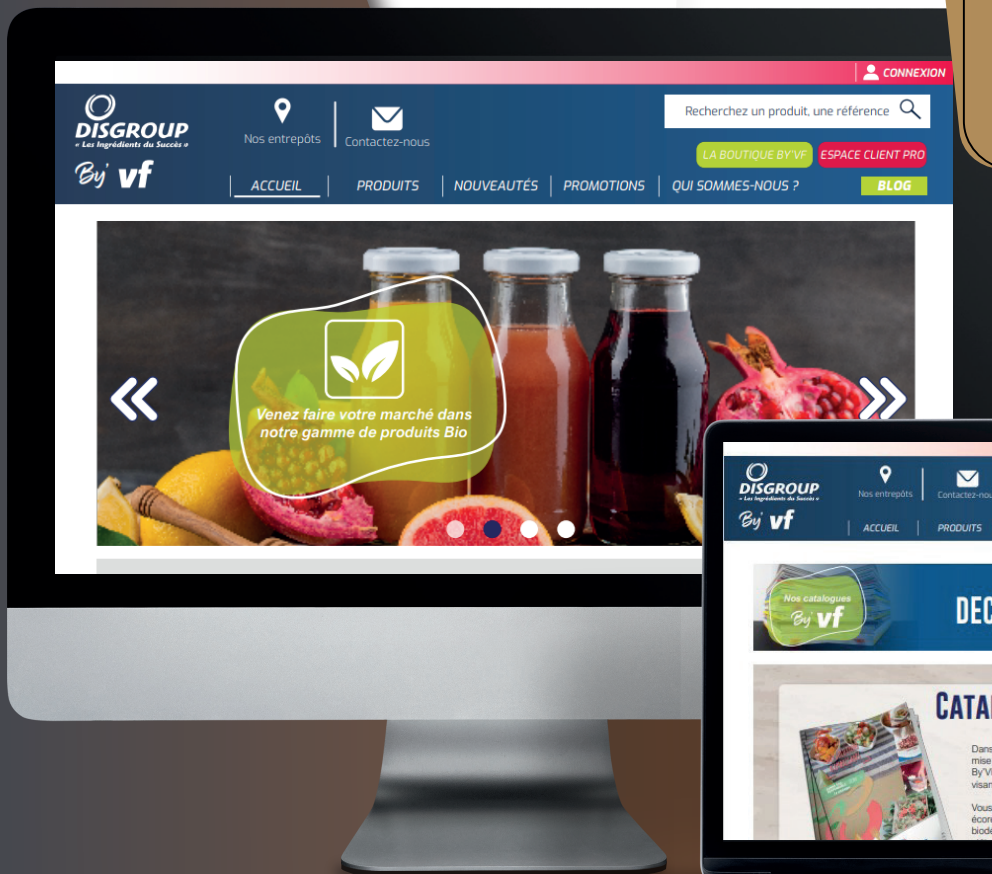
Ses coordonnées

Mes identifiants

Prochainement, notre site web
www.vf-distribution.fr
sera en ligne !

NOTE

Rapprochez-vous de votre commercial pour obtenir vos identifiants de connexion.



“ **VOS PRODUITS DISPONIBLES EN QUELQUES CLICS !** ”

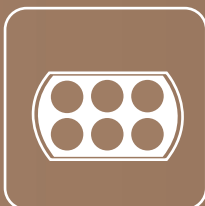


○○○ DÉCOUVREZ TOUTES NOS GAMMES DE
PRODUITS DIRECTEMENT SUR NOTRE
SITE INTERNET ○○○

www.vf-distribution.fr



LE CHOCOLAT



MOULE



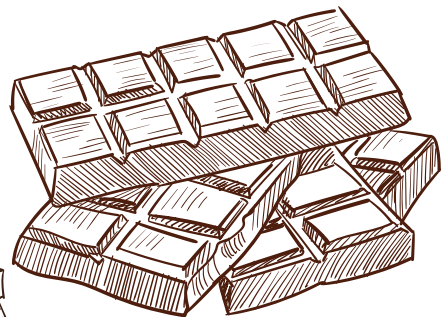
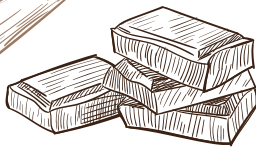
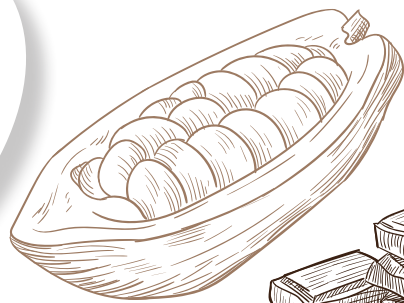
USTENSILE &



EMBALLAGE



SOMMAIRE



○○○ NOTRE GAMME DE PRODUITS DU QUOTIDIEN ○○○

page 4

CHOCOLAT

page 40

MATÉRIEL

page 88

page 120





Bâtons boulangers extrudés 160

Réf.503

8 cm
1,6 kg
cdt : 160
44% cacao



Bâtons boulangers extrudés 300

Réf.3835

8 cm
1,6 kg
cdt : 300
44% cacao



Bâtons boulangers extrudés 500

Réf.3834

1,6 kg
cdt : 500
44% cacao



Bâtons boulangers 300

Réf.70

1,6 kg
cdt : 300
44% cacao



Bâtons boulangers 500

Réf.71

1,6 kg
cdt : 500
44% cacao

Bâtons chocolat boulangier bio

Réf.75731

38 cm
cdt : 5 kg
Bio - sucre de canne bio 50,0%; PÂTE de cacao bio 35,5%; beurre de cacao bio 14,5%



Bâtons boulangers longs

Réf.337

28 cm
5 kg
cdt : 500
44% cacao





Cacao poudre brun corsé

Réf.2000897

cdt : 1 kg

Brun chaleureux corsé 100% cacao, 22-24% beurre de cacao.



Cacao poudre brun clair

Réf.2000895

cdt : 1 kg

Brun clair naturel 100% cacao, 10-12% beurre de cacao.

- Cacao naturel au goût de chocolat moyennement intense
- Amertume naturelle typique et notes acides subtiles



Cacao poudre rouge robuste

Réf.2000896

cdt : 1 kg

Rouge robuste Cameroun 100% cacao, 20-22% beurre de cacao.



Cacao poudre extra brute

Réf.640 - cdt : 1 kg

Réf.641 - cdt : 2.5 kg

100 % cacao, 22/24 % matière grasse
D'un rouge intense et lumineux, cette poudre de cacao est idéale pour recouvrir des truffes ou pour un saupoudrage ambré
Biscuit / décor / sauce
DLUO 24 mois



Cacao poudre

Réf.605

cdt : 1 kg [c10]

100 % cacao? Matière grasse : 22 - 24 %; Idéal pour décoration de gâteaux, truffes, génoise, biscuits, cakes, chocolat en tasse
Sans gluten; Conservation : minimum 24 mois en emballage d'origine dans un endroit sec et frais (20°C).



Cacao poudre plein arôme

Réf.642 - cdt : 1 kg

Réf.2000892 - cdt : 2.5 kg

100 % cacao, 22/24 % matière grasse
Une poudre de cacao brune, très foncée et parfumée, qui aromatise délicieusement préparations et biscuits.
Biscuit / décor / sauce
DLUO 24 mois





Chocolat fabriqué au coeur de la Belgique depuis plus d'un siècle.



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911



Noir 100%
Origine



Callet foncée sao thomé 70%

Réf.1642

cdt : 2,5 kg

Arômes légèrement épicés avec des touches torréfiées et des impressions de café et de mûres. Fabriqué à partir de cacao Forastero Amelonado. 70 % cacao, 39,4 % beurre de cacao.

Viscosité : 3/5

Enrobage / figurines creuses / moulage / fourage et ganache / décor

Callet noir brazil 66.8%

Réf.1265

cdt : 2,5 kg

Pâte de cacao Brésil : 64.0%
Sucre : 30%, Beurre de Cacao : 5.5%

Callet noir 70.5%

Réf.3004813 - cdt : 2,5 kg

Réf.60991106 - cdt : 10 kg

Chocolat noir extra amer, avec une forte teneur en cacao torréfié. 70,4 % cacao, 38,8 % beurre de cacao. Viscosité : 3/5

Enrobage / figurines creuses / moulage / fourage et ganache / décor



Callet noir amère intense 60.1%

Réf.6610

cdt : 5 kg

Chocolat noir et amer, forte teneur en cacao.

60,1 % cacao, 38,9 % beurre de cacao

Viscosité : 4/5

Enrobage / moulage / décor.



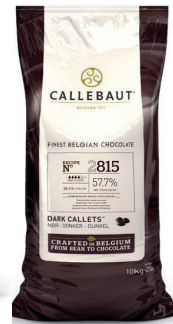
Callet noir 57.7%

Réf.647 - cdt : 2,5 kg

Réf.2445 - cdt : 20 kg

Fort goût en cacao et amertume agréable. 57,8 % cacao, 38 % beurre de cacao. Viscosité 4/5

Enrobage / Moulage / Décoration



Callet select noir 54.5%

Réf.1109

cdt : 10 kg

Goût équilibré de cacao amer, 53,8 % cacao, 36,2 % beurre de cacao

Viscosité : 3/5

Enrobage / figurines creuses / moulage / fourages et ganaches / décoration



Callet lait 33.8%

Réf.2881

cdt : 10 kg

Parfaite alliance de cacao, lait et caramel., 33,6 % cacao, 20,8 % lait, 36 % matières grasses.

Viscosité 3/5

Enrobage / figurines creuses / moulage / fourages et ganaches / décoration. DLUO 18 mois



Callet lait 32.9%

Réf.648

cdt : 2,5 kg

Couleur claire, doux et crémeux (lait 24.3%, cacao 32.9%)





Callet lait 32%

Réf. 1058

cdt : 10 kg

Goût prononcé de lait entier. 32,7 % cacao, 28,8 % lait, 29 % beurre de cacao.

Viscosité : 3/5

Enrobage / figurines creuses / moulage / fourrages et ganaches / décoration DLUO 18 mois

Lait caramel



Callet caramel

Réf. 2001605

cdt : 2,5 kg

Callet blanc velvet 33.1%

Réf. 3095

cdt : 2,5 kg

Velvet, Goût intense de lait frais. Peu sucré, 22,9 % lait, 33,1 % beurre de cacao

Viscosité : 3/5

Enrobage / figurines creuses / moulage / fourrages et ganaches / décoration



Callet blanc select 28%

Réf. 676 - cdt : 2,5 kg

Réf. 6022 - cdt : 10 kg

Goût équilibré de lait crémeux. 23 % lait, 28 % beurre de cacao

Viscosité : 3/5

Enrobage / figurines creuses / moulage / fourrages et ganaches / décoration



Callet sensation marbré

Réf. 1365

cdt : 2,5 kg

Perles brillantes mélange de chocolat noir et blanc. 100 % chocolat Callebaut. Aspect raffiné et goût délicieux. Idéal pour la décoration. Les Callets Sensation conviennent parfaitement à la revente.



Callet lemon arôme citron

Réf. 1394

cdt : 2,5 kg

Callets de couleur verte au goût crémeux avec de fortes saveurs citronnées.

Viscosité 3/5

Enrobage / figurines creuses / moulage / fourrages et ganaches / décoration.



Callet ruby 47.3%

Réf. 3004816

cdt : 2,5 kg

47.3 % cacao, 26.3 % lait, 36 % matières grasses. Le chocolat naturellement rose, au goût de fruits réhaussé de notes fraîches et acidulées. Sans colorant, sans arôme de fruits rouges ajoutés. DLUO 12 mois



Callet orange

Réf. 1900

cdt : 2,5 kg

Callets de couleur orange au goût crémeux avec des saveurs d'orange et d'amertumes prononcées.

Viscosité 3/5

Enrobage / figurines creuses / moulage / fourrages et ganaches / décoration.



// DÉCORS CHOCOLAT //



Vermicelle multicolore sainte lucie

Réf.488
cdt : 1 kg



Choco pencil ruben

Réf.2440
10 cm - 900 g
cdt : Boite de 225 pièces
DLUO : 24 mois



Choco pencil van gogh

Réf.1052
20 cm - 900 g
cdt : Boite de 115 pièces
DLUO : 12 mois



Tourbillon chocolat blanc

Réf.6236
6,5 x 1 cm
cdt : 144



Mini boucle assortiment chocolat

Réf.1324
cdt : 160



Boucles rondes assorties chocolat

Réf.20072
280 mm
cdt : 6



Copeaux forêt noire

Réf.1017
cdt : 1 kg



Copeaux forêt noire

Réf.5296
cdt : 1 kg



Copeaux foret blanche

Réf.1688
cdt : 1 kg



Copeaux cigarettes

Réf.608
cdt : 2 kg



Copeaux fin

Réf.609
cdt : 2,5 kg



Copeaux lactée

Réf.2001475
cdt : 2 kg



Micro copeaux caramel

Réf.4374
cdt : 2 kg



Micro copeaux noir

Réf.2002934
cdt : 2 kg



Micro copeaux blanc

Réf.948
cdt : 2 kg



Micro copeaux lait

Réf.888
cdt : 2 kg



Micro copeaux noir mona lisa

Réf.2002935
cdt : 2,5 kg



Moule tête lapin/canard

Réf.8284
8 + 8 empreintes
Canard :3,7 x 2,3
Lapin :4,4 x 2,4 cm
cdt : 1



Moule poule

Réf.7971
2 empreintes
16,5 x 13,5 cm
cdt : 1



Moule poule rieuse

Réf.3859 - 6 cm
Réf.3860 - 11 cm
Réf.3861 - 15 cm
cdt : 1



Moule choc poule

Réf.60008284
cdt : 1



Moule coq

Réf.2005617
12 x 8 cm
cdt : 1



Moule mini poule

Réf.8836
4 x 4 empreintes
4,3 x 3 cm
cdt : 1



Moule poule

Réf.8202
15 x 14,1 cm
cdt : 1



Moule petite oie

Réf.8305
4 + 4 empreintes
8 x 5,4 cm
cdt : 1



Moule famille canard

Réf.8308
5 x 4,8 cm
cdt : 1

// MOULE DE PÂQUES //

MOULE CHOCOLAT



**Moule double lapin
carotte**

Réf.7370
R+L empreintes
25,5 x 6,7 cm
cdt : 1



Moule bonbonnière

Réf.8301
h.15 cm
cdt : 1



Moule lapin porteur œuf

Réf.8299
12 x 9,4 cm
cdt : 1



Moule lapin rieur

Réf.8837
4 x 4 empreintes
7 x 2,6 cm
cdt : 1



Moule lapin sur pied

Réf.8820
2 + 2 empreintes
15,6 x 5,6 cm
cdt : 1



Moule lièvre debout

Réf.8982
R+L empreintes
19 x 5,5 cm
cdt : 1



Moule oeuf décor lapin

Réf.8817
15 x 7 cm
cdt : 1



Moule oeuf 4 lapins

Réf.7988
4 empreintes
15,5 x 8 cm
cdt : 1

« Cuisinez - Pâtissez »

MOULE CHOCOLAT



// MOULE DE NOËL //



Plaque silicone sujets Noël

Réf.8950

12 chocolats
3,4 x 3,4 x 1,8 cm - 7 ml
cdt : 1



Moule arbre de Noël + base

Réf.7485

1 + 1 empreintes
arbre : 17,5x13,3
base : 9,5 x 2,5 cm
:dt : 1



Moule friture Noël

Réf.7486

5 x 4 empreintes - 2-3 g
cdt : 1
Friture étoile, bonhomme de neige, sapin, scie.



Moule boules sapin

Réf.2005624

4 x 2 empreintes
cdt : 1



Moule friture Noël

Réf.7487

3 x 5 empreintes
cdt : 1
Friture Noël bonbon, chaussette, sapin..



Moule friture de Noël

Réf.5323

N128
cdt : 1

Moule carrés Noël

Réf.8271

7 x 3 empreintes - 7,5 g
3 x 3 cm
cdt : 1



Moule fritures Noël

Réf.8270

cdt : 1



Moule choc sapin moderne

Réf.60017543

2 x 6 empreintes - 4 g
5 x 3,3 x 7,5 cm
cdt : 1

Moule friture pâques

Réf.8704

4 x 8 empreintes
plaque 27,5 x 17,5 cm
cdt : 1

// MOULE DE NOËL //

MOULE CHOCOLAT



Moule bonhomme neige

Réf.2005623

13,2 x 7,5 cm
cdt : 1



Moule friture Noël

Réf.8897

6 x 4 empreintes - 6-8 g
cdt : 1



Moule friture sujet Noël

Réf.717656

Reine et père Noël
5x2 empreintes
5-6 g
cdt : 1



Moule bonhomme neige

Réf.2005625

8 x 6,2 cm
cdt : 1



Moule pingouin avec bonnet Noël

Réf.717658

2 + 2 empreintes
8 x 6 cm
cdt : 1



Moule lutin

Réf.564

2R+2L empreintes
8 x 5,3 cm
cdt : 1



Moule personnage crèche

Réf.30012695

R+L empreintes
h 9,2 cm
cdt : 1
4 personnages de crèche

Moule personnage crèche

Réf.30012697

R+L empreintes
h 9,2 cm
cdt : 1
4 personnages de crèche

« Cuisinez - Pâtissez »

MOULE CHOCOLAT





**Fontaine à chocolat pro
inox**

Réf.38652

5,5 kg
33 x h.60 cm - capacité 2,5 kg
Température réglée par thermostat.
Elle saura animer les boutiques
des chocolatiers, pâtisseries ainsi
que les buffets et réceptions.
Entièrement en acier inoxydable,
n'altérant pas le goût. Température
réglée par thermostat. Moteur
silencieux.

Fontaine à chocolat inox

Réf.38650

21 x 40 cm - capacité 1,5 kg
Remplissez de chocolat déjà fondu
au préalable la base chauffante de la
fontaine, mettez l'appareil en marche
et regardez le chocolat s'écouler en
cascade.
Tension 230 V - Puissance 170 W.



Mini trempeuse kali 3.5L

Réf.660038625

Ø 24 x h.17.5 cm - 3.5 L
Corps en aluminium - peinture époxy
Puissance 350 W
Voltage 230 V
Poids 1.170 kg
Vendue sans couvercle
Couvercle = ref 640038627

**Couvercle transparent
mini trempeuse**

Réf.640038627

cdt : 1



Mini trempeuse rouge

Réf.6391

26 x 26 x h.16 cm - 1.8L
Dim. bassine alu amovible : Ø
18.5 x h.10.7 cm. Idéale pour les
petites productions de chocolat
et pour le maintien au chaud des
sauces, nappages et fondants...
Corps plastique, bassine en aluminium
anodisé. Livrée avec couvercle



**Bac 5 couleurs mini
trempeuse**

Réf.7915

cdt : 1



Trempeuse bac 1/1

Réf.9801

22 x 67 x 38 cm - 20 L

Bac gastro 1/1 = 20L - Capacité 18 à 20 kg de chocolat. Avec couvercle.

Entièrement en acier inoxydable 18/10, simple d'utilisation, commande à l'abri des projections de chocolat. Isolation thermique permettant une bonne régulation de la température et une économie d'énergie. Bac amovible pour un entretien facile. 600 W



Trempeuse a eau - bacs 2/3 et 1/3

Réf.9782

22 x 67 x 38 cm - 20 L

Avec 1 bac 2/3 et 1 bac 1/3 et couvercles. Entièrement en acier inoxydable 18/10, simple d'utilisation, température de l'eau réglée par un thermostat de haute précision. Bac gastronorme inox profondeur 15 cm. Système de vidange intégré avec sécurité. La conception originale de la trempeuse AQUA200, vous garantie une sécurité optimale :
 - Aucun élément électrique n'est immergé
 - Résistance hors du bain-marie évitant toute corrosion dûe à l'électrolyse
 - Indicateur du niveau maxi de l'eau

Trempeuse chocolat électronique ventilée

Réf.30099

60 x 40 x 21cm - 20 L

Bloc de chauffe inox 300 W

Bac 1/1, 20 kg + couvercle 1/1

Bac 2/3, 13 kg + couvercle 2/3

Bac 1/3, 6 kg + couvercle 1/3

La trempeuse à chocolat vous permet de maintenir le chocolat à une température idéale pour la réalisation des moulages, bonbons en chocolat...

Trempeuse électrique en inox, à air sec pour éviter d'incorporer de l'humidité dans le chocolat et ainsi préserver sa qualité. Ventilation intérieure pour une meilleure répartition de la chaleur. Isolation renforcée du bloc de chauffe pour réduire les pertes de chaleur. Vous pouvez régler la température du bloc de chauffe grâce au thermostat électronique. 220 V. 50Hz. 300W.



Trempeuse digitale

Réf.640038574

Dim. totale : 33 x 40 x h 13.5 cm

Dim. bac : 26.5 x 32 x h 10 cm

6 L

Réf.640038576

Dim. totale : 39.5 x 45 x h 13.5 cm

Dim. bac : 32 x 35.5 x h 10 cm

9 L

- Carcasse ABS thermoresistant avec bac et couvercle amovible en inox
- Sonde de contrôle de température
- 3 programmes préselectionnés selon la couverture utilisée blanc - lait - noir
- Température homogène et constante au degré près avec indicateur sonore



Fermeture 4 rabats avec patte - Livré à plat - Intérieur Or - Avec cartonnnette de fond
 Ballotin 25 g : Fermeture 4 rabats avec patte - Livré à plat - Intérieur Or



Ballotin turquoise

| Ref. | Taille | Cdt. |
|-------|--------|------|
| 10191 | 25 g | 1 |
| 10198 | 125 g | 1 |
| 23051 | 250 g | 1 |
| 10215 | 375 g | 1 |
| 10464 | 500 g | 1 |
| 10582 | 750 g | 1 |
| 10596 | 1000 g | 1 |

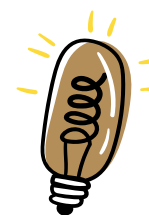
Ballotin or

| Ref. | Contenance | Cdt. |
|--------|------------|------|
| 98211 | 25 g | 1 |
| 5039 | 125 g | 1 |
| 316095 | 250 g | 1 |
| 913224 | 375 g | 1 |
| 913228 | 500 g | 1 |
| 10472 | 750 g | 1 |
| 10585 | 1000 g | 1 |

Plaque renfort ballotin

Réf.20685
 250 g
 cdt : 1

Pensez à la personnalisation de vos ballotins ! L'ensemble de la gamme proposée est entièrement personnalisable. La personnalisation des ballotins par marquage à Chaud est possible à partir de 100 ballotins (1 couleur recto). Le tarif de personnalisation est dégressif si la commande comprend entre 200 et 500 ballotins (de la même taille et du même coloris).



Ballotin Personnalisable

| Ref. | Contenance | Cdt. |
|--------|------------|------|
| 120134 | 25 g | 100 |
| 120135 | 125 g | 100 |
| 120136 | 250 g | 100 |
| 120137 | 375 g | 100 |
| 120138 | 500 g | 100 |
| 120139 | 750 g | 100 |
| 120140 | 1000 g | 100 |

Couleurs de ballotin disponible à la personnalisation :



- argent
- Or
- Blanc
- Chocolat
- Fuchsia
- Ivoire
- Noir
- Orange
- Parme
- Rouge
- Turquoise
- Vert anis

Couleurs d'impression disponibles pour le marquage à chaud :

- argent
- Or
- Marron
- Blanc
- Bordeaux
- Noir
- Rose
- Rouge

Délais de personnalisation : 4 à 5 semaines après validation du BAT - Fichier vectorisé fourni par vos soins !



Boite coline blanc glacé

Réf.660014052

T1
cdt : 1



Boite coline kraft

Réf.10728

T1
cdt : 1



Boite confetti blanche iris

Réf.10723

cdt : 1



Boite confetti kraft

Réf.10720

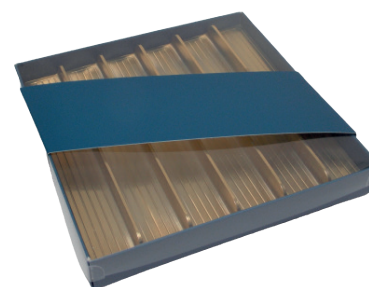
cdt : 1



Boite fenêtre étoiles dorées

Réf.90018

15 x 15 x 3,5 cm
16 chocolats
cdt : 1



Boite java bleu craie

Réf.660013137

375 g
17,5 x 17,5 x 2,5 cm
cdt : 1



Boite java fuchsia

Réf.10852

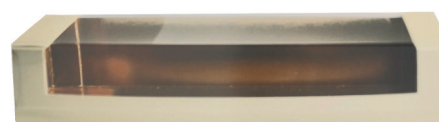
T1
cdt : 1



Boite ninon ivoire

Réf.660011628

T1
cdt : 1
Montée - Avec couvercle



Boite ninon ivoire

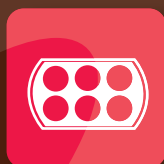
Réf.660011627

T2
cdt : 1
Montée - Avec couvercle



CATALOGUE CHOCOLAT

By **vf**



" Cuisinez • Pâtissez "

Le Chocolat
Les moules Chocolat
Ustensile & Matériel
Emballage

www.vf-distribution.fr

