



# CATALOGUE CHOCOLAT

By **vf**



**" Cuisinez • Pâtissez "**

[www.vf-distribution.fr](http://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**



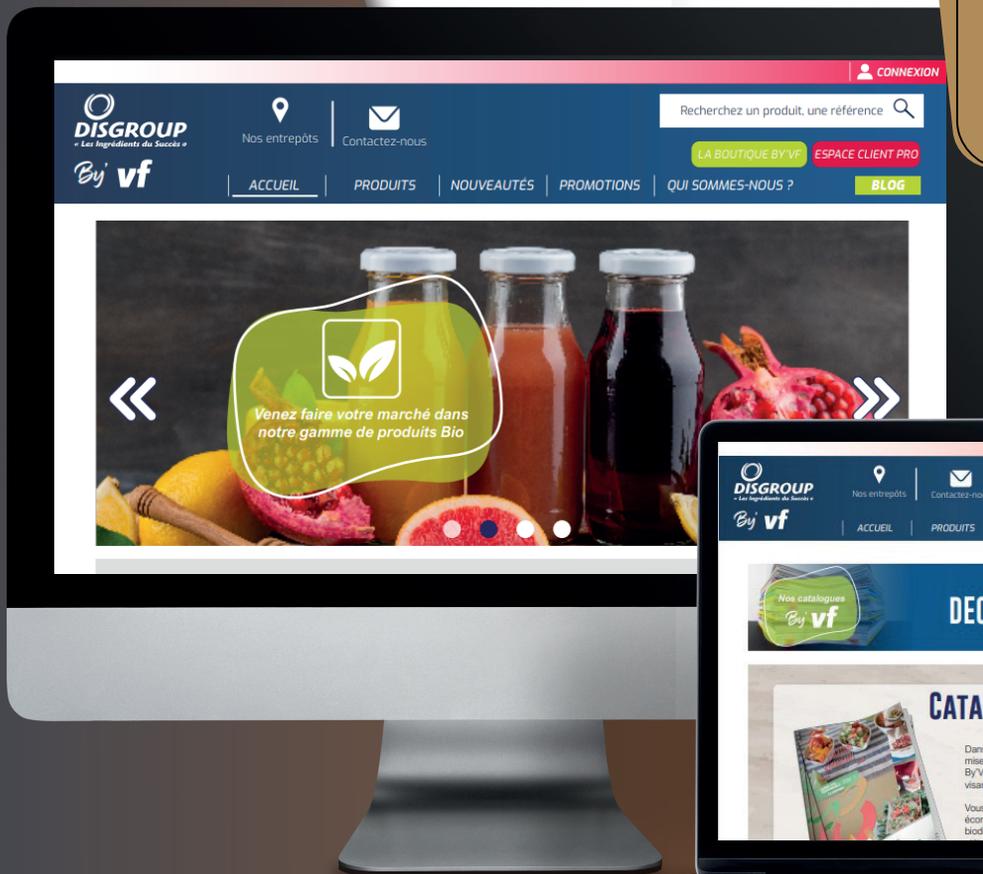
Mon commercial  
Ses coordonnées  
Mes identifiants

Prochainement, notre site web  
[www.vf-distribution.fr](http://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](http://www.vf-distribution.fr)



**LE CHOCOLAT**



**MOULE**



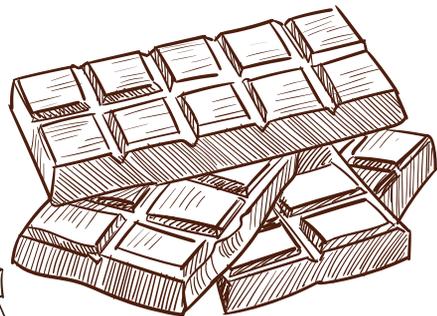
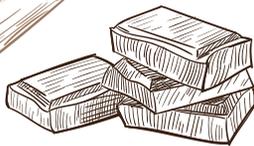
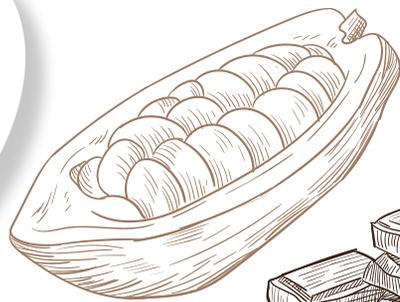
**USTENSILE &**



**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 DE COUVERTURE //



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

Noir



**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

lait



**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.





**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 carrés Noël**

Réf.8271

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



**Moule friture de Noël**

Réf.5323

N128  
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 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



**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

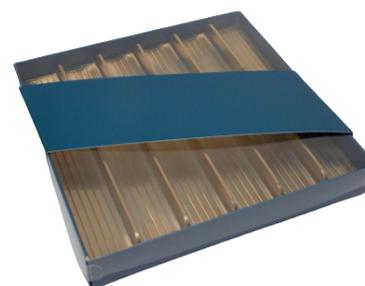
cdt : 1



**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](http://www.vf-distribution.fr)

