



CLUIZEL

◆ PARIS ◆

PROGETTARE CON PRECISIONE,
CREARE CON GENEROSITÀ

2024-2025

CLUIZEL

◆ PARIS ◆

EDITORIALE



"Progettare con precisione, creare con generosità" è la nostra promessa per voi.

Alla Manifattura CLUIZEL creiamo per voi cioccolati eccezionali, in linea con il nostro impegno per la qualità degli Ingredienti Nobili, unici al mondo, e con il nostro impegno di CSR. Queste creazioni portano il nostro gusto e la nostra impronta sensoriale: il gusto CLUIZEL.

Quest'anno abbiamo voluto mettere in risalto il favoloso terroir della regione di Ambanja in Madagascar con 2 creazioni di gusto completamente nuove.

Grazie al rapporto con i coltivatori di cacao e al know-how acquisito in oltre 75 anni di attività, abbiamo creato cioccolati che rivelano la freschezza e la fruttuosità di queste fave di cacao, sempre senza aromi aggiunti:

- Il nostro nuovo cioccolato fondente Grand Cru Ambanja al 64% di cacao presenta note di liquirizia e la dolcezza della cioccolata calda, evolvendo verso sfumature fruttate e acidule nella parte centrale, per poi concludere con accenti erbacei e pepati.
- Il nostro nuovo cioccolato al latte Grand Cru Ambanja al 40% di cacao ha un attacco fresco e acidulo, poi rivela note di frutta gialla e termina con delicate sfumature di cioccolato, tostatura e vaniglia.

Dedichiamo questa edizione a voi, intenditori esigenti, con i nostri cioccolati di copertura sempre più precisi e versatili.

Da alcuni mesi il prezzo del cacao è salito a livelli storici. Di fronte a questa grave situazione, la famiglia Cluizel ha deciso di rimanere fedele ai propri valori e alle proprie promesse, senza scendere a compromessi con la qualità che è la ragion d'essere della nostra azienda.

Saremo lieti di fornirvi consigli di lavoro e idee di ricette. Non esitate a chiedercelo. Tutti i miei collaboratori e io saremo lieti di accompagnarvi in questa grande avventura degustativa, ricca di promesse.



Marc
Cluizel

LA MANIFATTURA CLUIZEL

PATRIMONIO VIVENTE



Ottenuta dal 2012, questa certificazione «Impresa del Patrimonio Vivente» (EPV) è un marchio di riconoscimento statale assegnato alle aziende francesi che si distinguono per le loro competenze artigianali e industriali di eccellenza. Questo marchio riunisce i fabbricanti legati alle elevate prestazioni del loro mestiere e dei loro prodotti.

La certificazione EPV è un riferimento e una garanzia di qualità. Viene assegnata a grandi aziende (ad imprese uniche) che sanno riconciliare la tradizione e l'innovazione, le competenze e la creazione, il lavoro e la passione, il patrimonio e il futuro, il locale e l'internazionale. Le imprese del Patrimonio Vivente conservano la loro attività di produzione in Francia. Sono rappresentative dello spirito «Made in France».





Da sinistra a destra : François Cluizel e Marc Cluizel

UN'IMPRESA A CONDUZIONE FAMILIARE **DA 4 GENERAZIONI**



Da quattro generazioni, la famiglia Cluizel vive tra gli effluvi del cioccolato. Assistita da Cacaofèvier® di cacao, da confettieri e da cioccolatieri esperti, continua la sua storia là dove l'ha iniziata: in Normandia. La Manifattura CLUIZEL lavora in relazione diretta e durevole con piantatori di cacao. Questo impegno imparziale è garanzia di qualità. L'esigenza della cioccolateria? Un gusto vero, senza artifici.

Per questo, le fave fermentano a puntino nella piantagione. Dopo tutto si svolge alla Manifattura CLUIZEL, da una torrefazione lenta che libera perfettamente gli aromi, fino alle finzze delle decorazioni spesso manuali. Il risultato: una varietà di gusti provenienti da terreni notevoli, magnificati da ricette tradizionali o innovative. Il cioccolato CLUIZEL.



L'ECCELLENZA DEL GUSTO



La Manifattura CLUIZEL è il precursore di un impegno per la qualità unico al mondo: l'impegno "Ingredienti Nobili" che garantisce la selezione di materie prime e garantisce ai professionisti che solo il burro di cacao puro, la vaniglia Bourbon in baccello e lo zucchero fanno parte dei componenti della ricetta.

Il cioccolato è garantito senza soia né aromi aggiunti durante la produzione.

Oltre alle fave di cacao, la Manifattura CLUIZEL seleziona con cura anche le materie prime indispensabili alla realizzazione delle sue creazioni e dei suoi ripieni.



CACAOFÈVIER®



La Manifattura CLUIZEL è uno dei rari Cacaofèvier® al mondo a dominare la trasformazione delle fave di cacao in pasta di cacao e dopo in cioccolato fondente, al latte o bianco.

CONFETTIERE



La Manifattura CLUIZEL crea le proprie ricette di ripieni : pralinato, pasta di mandorla, caramello, torrone, liquori, gianduia...



GLI IMPEGNI DI UN'ASR



Per molti anni lo sviluppo sostenibile è stato uno degli assi strategici della Manifattura CLUIZEL.

L'azienda si è pertanto fissata 3 obiettivi:

- 1. MIGLIORARE LA PROPRIA PERFORMANCE AMBIENTALE**
- 2. PROGETTARE PRODOTTI RISPETTOSI DELL'AMBIENTE**
- 3. PARTECIPARE ALLA REALIZZAZIONE SOCIALE (DEI COLLABORATORI E DEI COLTIVATORI)**



L'ASPETTO UMANO PRIMA DI TUTTO

L'importanza del legame con i luoghi, la Manifattura CLUIZEL la conosce bene: sin dalla costruzione nel 1972 la sede di Damville, in Normandia, accoglie 180 dipendenti di cui molti sono abitanti del luogo. Pur non gestendo le proprie risorse umane in base a criteri di quote, questa azienda, bene integrata nel tessuto locale, è riuscita a soddisfare il proprio desiderio di una parità esemplare all'interno dei suoi team.



◆ UN'ECONOMICA ETICA

A livello regionale, questo nome è soprattutto quello di un'azienda familiare e umana da 4 generazioni, orgogliosa delle proprie origini e fedele al proprio luogo di nascita. La Manifattura è oggi la prima azienda di un cantone rurale che rispetta e contribuisce a far prosperare.

Se la Manifattura CLUIZEL è legata alla dimensione locale in termini di assunzioni, lo è anche in termini di tassazione: ha sempre puntato sulla trasparenza e paga tutte le sue tasse in Francia.

Questa etica umana governa anche le relazioni con tutti i suoi partner, in Normandia e ovunque l'azienda operi: dal 1999, i coltivatori di cacao da cui si rifornisce sono anche suoi partner, con i quali rispetta diversi impegni. Il lavoro infantile è sempre stato bandito in tutte le piantagioni. L'azienda si adopera costantemente per migliorare le condizioni di lavoro.

◆ PER L'AMBIENTE

Inoltre, la **Manifattura ha costruito il proprio impianto di depurazione biologica** nel 2012 (filtrazione a canne), la prima nell'industria agroalimentare francese. Le sue acque alimentano uno stagno creato dalla Manifattura e popolato di pesci e anfibi.

Sempre con l'obiettivo di ridurre la propria impronta ecologica, la Manifattura ha deciso di **rivalorizzare i propri rifiuti**. I gusci delle fave di cacao, gli unici scarti agricoli prodotti, vengono riciclati al 100%: sotto forma di fertilizzante agricolo naturale per l'80%, di infusi per il 10% e integratori per mangimi animali per il 10%.



CONFEZIONE STUDIATA PER UN USO PROFESSIONALE E QUOTIDIANO

LA BORSA DA 3 KG

 **100% riciclabile**
(PE/PE - Polietilene)

 **IMPERMEABILE**

Realizzato in materiale ultrasensibile, il sacchetto è impermeabile al **100% all'aria e all'umidità**, garantendo una protezione ottimale dei sapori.

 **FACILE DA RIPORRE**

Il **fondo piatto** assicura che il sacchetto rimanga in posizione.



RICHIUDIBILE

La **chiusura in velcro** facilita l'apertura e la chiusura.

FACILE DA APRIRE



Gli **intagli a strappo** facilitano l'apertura della confezione in modo pulito e diretto, senza bisogno di un paio di forbici.

IL SECCHIO

 **100% riciclabile**
(PP - Polipropilene)

 **TRASPORTABILE**

Grazie alla **maniglia**, può essere trasportato in tutta sicurezza.

 **RICHIUDIBILE**

Il **coperchio** è facile da aprire e chiudere per un pratico uso quotidiano.



A TENUTA STAGNA

Realizzato con un materiale ultrasensibile, il secchio è al **100% impermeabile all'aria e all'umidità**, garantendo una protezione ottimale dei sapori.



SACCO DA 10 KG

100% riciclabile
(PE/PE - Polietilene)



FACILE DA MANEGGIARE



Il formato soddisfa le esigenze degli industriali.

L'impegno di CLUZEL per il pianeta

Il riciclaggio è diventato un problema globale. Senza una raccolta e un riciclo adeguati, la plastica influisce sull'ambiente e ha un impatto duraturo sugli ecosistemi.

CLUZEL si impegna a offrire imballaggi riciclabili che rispettino l'ambiente. In questo modo, la manifattura contribuisce alla realizzazione di un'economia circolare per le materie plastiche.



PRESTAZIONI AMBIENTALI

- LE NOSTRE ACQUISIZIONI -

90%
Di imballaggi riciclabili*



100%
Rifiuti riciclati
(fave di cacao)



100%
Illuminazione a LED



100%
Trattamento delle acque reflue
(impianto di trattamento delle
acque reflue biologico dal 2012)



- OBIETTIVI 2026 -

100%
Di imballaggi riciclabili*



Eliminazione dell'olio combustibile
(energia che emette più CO₂)



50%
del mix energetico
costituito da energie rinnovabili



-50%
Consumo di acqua



-30%
Consumo di carta



*Secondo la norma francese

CACAO

100%
Cacao sostenibile proveniente
da aree autorizzate
CLUIZEL lavora per preservare
le foreste ed ecosistemi

100%
Partnership rinnovate e a lungo termine
con i coltivatori di cacao

100%
Acquisto di fave al di sopra del prezzo
di mercato

100%
Acquisti di fave di cacao di Piantagione
da appezzamenti tracciati

10
Paesi coinvolti in un partenariato a lungo termine

0
Lavoro infantile

IMPEGNI ECOLOGICI E SANITARI

100%
Coloranti di origine naturale

100%
Senza lecitina di soia, senza
OGM, senza aromi aggiunti

100%
Puro burro di cacao

REALIZZAZIONE SOCIALE

92 punti / 100
Indice di uguaglianza di genere



Certificazioni



Operatore Economico
Autorizzato dal 2012



CHEF CLUIZEL JORDI PUIGVERT COLOMER



Jordi Puigvert Colomer, dopo aver lavorato nei più prestigiosi ristoranti e pasticcerie, è stato finalista del celebre concorso «Le meilleur dessert de restaurant» nel 2007. Insegna anche pasticceria-confetteria e dolci al piatto alla scuola alberghiera di Girona (Spagna) da molti anni, parallelamente alla sua attività di consulente. 10 anni fa ha creato la sua azienda «Sweet'n Go» per condividere i suoi dolci e le sue tecniche di cioccolatiere all'avanguardia, grazie a formazioni e consulting presso pasticcerie, hotel, ristoranti, cioccolatieri e catering di alta gamma.

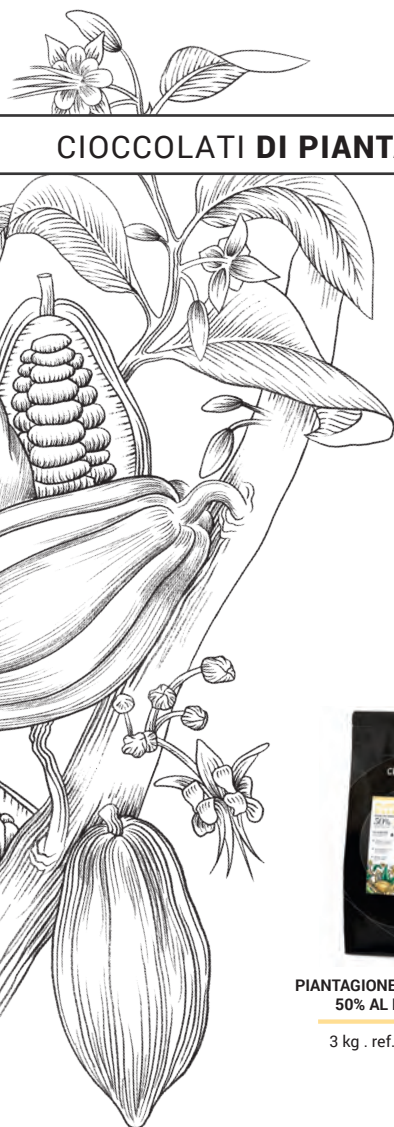
«La parola che definisce perfettamente la Manifattura CLUIZEL è «qualità». Questa lavora ingredienti nobili e crea prodotti che rispecchiano perfettamente il mio profilo di pasticcere. Collaboro ormai da diversi anni con la Manifattura CLUIZEL proprio per questo, perché mi dà la possibilità di esprimermi a pieno professionalmente. Ho la libertà di rappresentare il marchio con creazioni che mi rispecchiano e riflettono il mio modo di lavorare.

La struttura familiare permette di essere in relazione diretta con tutte le unità della società. Mi sento completamente integrato all'équipe della Manifattura e coinvolto nella creazione dei prodotti. Infine, amo lavorare i prodotti della Manifattura CLUIZEL perché «parlano da soli», tanto a livello del gusto quanto a quello della qualità. È l'ideale quando faccio formazioni o dimostrazioni: i loro prodotti conquistano subito».



CIOCCOLATI

Dal 1948 la famiglia Cluizel racconta una storia: quella del cioccolato, dei suoi Chocolats d'Exception. La Manifattura CLUIZEL, uno dei rari Cacaofèvier® indipendenti al mondo, **gestisce perfettamente la trasformazione della fava di cacao in cioccolato.**



CIOCCOLATI DI PIANTAGIONE da p.22 a 25

DAI GUSTI E DAI PROFILI AROMATICI IMPAREGGIABILI



PIANTAGIONE MANGARO
71% FONDENTE
3 kg . ref. 20530



PIANTAGIONE LA LAGUNA
70% FONDENTE
3 kg . ref. 20480



PIANTAGIONE RIACHUELO
70% FONDENTE
3 kg . ref. 20586



PIANTAGIONE RIACHUELO
51% AL LATTE
3 kg . ref. 20588



PIANTAGIONE MANGARO
50% AL LATTE
3 kg . ref. 20501



PIANTAGIONE LA LAGUNA
47% AL LATTE
3 kg . ref. 20518



PIANTAGIONE MOKAYA
75% FONDENTE BIOLOGICO
3 kg . ref. 20489



PIANTAGIONE LOS ANCONÈS
73% FONDENTE BIOLOGICO
3 kg . ref. 20494



PIANTAGIONE VILA GRACINDA
73% FONDENTE BIOLOGICO
3 kg . ref. 20579



UTILIZZO

	STAMPI	MOUSSE	GANACHE	BISCOTTI	GELATI E	GLASSA	COPERTURE	COND. (KG/SAC)		SENZA	VEGAN	BIO	SENZA
	TAVOLETTE				SORBETI			3	2X10	LECTINA			GLUTINE
PIANTAGIONE MOKAYA 75% FONDENTE BIOLOGICO	◆	◆	◆	◆	◆	◆		●		●	●	●	●
PIANTAGIONE LOS ANCONÈS 73% FONDENTE BIOLOGICO	◆	◆	◆	◆	◆	◆		●		●	●	●	●
PIANTAGIONE VILA GRACINDA 73% FONDENTE BIOLOGICO	◆	◆	◆	◆	◆	◆		●		●	●	●	●
PIANTAGIONE MANGARO 71% FONDENTE	◆	◆	◆	◆	◆	◆		●		●			
PIANTAGIONE LA LAGUNA 70% FONDENTE	◆	◆	◆	◆	◆	◆		●		●			
PIANTAGIONE RIACHUELO 70% FONDENTE	◆	◆	◆	◆	◆	◆		●		●			
PIANTAGIONE RIACHUELO 51% AL LATTE	◆	◆	◆	◆	◆	◆		●		●			
PIANTAGIONE MANGARO 50% AL LATTE	◆	◆	◆	◇	◆	◆		●		●			
PIANTAGIONE LA LAGUNA 47% AL LATTE	◆	◆	◆	◇	◆	◆		●		●			

◇ POSSIBILE ◆ RACCOMANDATO

CIOCCOLATI **GRANDS CRUS BIO** da p.26 a 27

CARATTERISTICI DEI GRANDI TERRITORI DEL CACAO



**GRAND CRU BIO
SAN MARTÍN 70% FONDENTE**
3 kg . ref. 20552



**GRAND CRU BIO
SAN MARTÍN 48% AL LATTE**
3 kg . ref. 20557

UTILIZZO		STAMPI TAVOLETTE	MOUSSE	GANACHE	BISCOTTI	GELATI E SORBETI	GLASSA	COPERTURE	COND (KG/SAC)		SENZA LECITINA	VEGAN	BIO	SENZA GLUTINE
									3	2X10				
		SAN MARTÍN 70%FONDENTE	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆		●		●	●
SAN MARTÍN 48%AL LATTE	◆	◆	◆	◇	◆	◆	◆		●			●	●	

◇ POSSIBLE ◆ RACCOMANDATO

CIOCCOLATI **GRANDS CRUS** da p.28 a 29

NUOVO



**GRAND CRU
AMBANJA 64% FONDENTE**
20 kg . ref. 20549



**GRAND CRU
AMBANJA 40% AL LATTE**
20 kg . ref. 20559

UTILIZZO		STAMPI TAVOLETTE	MOUSSE	GANACHE	BISCOTTI	GELATI E SORBETI	GLASSA	COPERTURE	COND (KG/SAC)		SENZA LECITINA	VEGAN	BIO	SENZA GLUTINE
									3	2X10				
		AMBANJA 64%FONDENTE	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆			●		
AMBANJA 40% AL LATTE	◆	◆	◆	◇	◆	◆	◆			●				

◇ POSSIBLE ◆ RACCOMANDATO



NOIR INFINI 99%
3 kg . ref. 20103



ARCANGO 85% FONDENTE
3 kg . ref. 20081



KAYAMBE 72% FONDENTE
3 kg . ref. 20067
20 kg . ref. 20064



VANUARI 63% FONDENTE
3 kg . ref. 20047
20 kg . ref. 20048



ELIANZA 55% FONDENTE
3 kg . ref. 20053
20 kg . ref. 20058



KAYAMBE 45% AL LATTE
3 kg . ref. 20450



VANUARI 39% AL LATTE
3 kg . ref. 20433
20 kg . ref. 20434



ELIANZA 35% AL LATTE
3 kg . ref. 20401
20 kg . ref. 20402



KEWANE 34%
3 kg . ref. 20670



KAYAMBE 36% BIANCO
3 kg . ref. 20607



ELIANZA 33% BIANCO
3 kg . ref. 20614
20 kg . ref. 20615

UTILIZZO

	STAMPI TAVOLETTE	MOUSSE	GANACHE	BISCOTTI	GELATI E SORBETI	GLASSA	COPERTURE	COND (KG/SAC)		SENZA LECITINA	VEGAN	BIO	SENZA GLUTINE
								3	2X10				
NOIR INFINI 99%	◆	◆	◆		◆	◆		●		●			
ARCANGO 85% FONDENTE	◆	◆	◆	◆	◆	◆		●		●			
KAYAMBE 72% FONDENTE	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	●	●	●			
VANUARI 63% FONDENTE	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	●	●				
ELIANZA 55% FONDENTE	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	●	●				
KAYAMBE 45% AL LATTE	◆	◆	◆	◇	◆	◆	◆	●		●			
VANUARI 39% AL LATTE	◆	◆	◆	◇	◆	◆	◆	●	●				
ELIANZA 35% AL LATTE	◆	◆	◆	◇	◆	◆	◆	●	●				
KEWANE 34%	◆	◆	◆	◇	◆	◆		●					
KAYAMBE 36% BIANCO	◆	◆	◆	◇	◆	◆	◆	●					
ELIANZA 33% BIANCO	◆	◆	◆	◇	◆	◆	◆	●	●				

◇ POSSIBLE

◆ RACCOMANDATO

NUOVO



**Z-CAFÉ
70% FONDENTE**

3 kg . ref. 20201



**Z-KARAMEL
43% AL LATTE**

3 kg . ref. 20460



UTILIZZO

	STAMPI TAVOLETTE	MOUSSE	GANACHE	BISCOTTI	GELATI E SORBETI	GLASSA	COPERTURE	COND (KG/SAC)		SENZA LECITINA	VEGAN	BIO	SENZA GLUTINE
								3	2X10				
								Z-CAFÉ 70% FONDENTE	◆				
Z-KARAMEL 43% AL LATTE	◆	◆	◆	◇	◆	◆		●					

◇ POSSIBLE ◆ RACCOMANDATO

Chocomel al limone

Da Jordi Puigvert Colomer, chef CLUIZEL



**Z-KARAMEL
43% AL LATTE**





**YZAO
70% FONDENTE**

20 kg . ref. 20094



**Z-60
60% FONDENTE**

20 kg . ref. 20040



**CAOZELO
66% FONDENTE**

20 kg . ref. 20110



**CAOZELO
55% FONDENTE**

20 kg . ref. 20115



**CAOZELO
38% AL LATTE**

20 kg . ref. 20428



**CAOZELO
30% BIANCO**

20 kg . ref. 20630

UTILIZZO

	STAMPI TAVOLETTE	MOUSSE	GANACHE	BISCOTTI	GELATI E SORBETI	GLASSA	COPERTURE	COND (KG/SAC)		SENZA LECITINA	VEGAN	BIO	SENZA GLUTINE
								3	2X10				
YZAO 70% FONDENTE	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆		●				
Z-60 60% FONDENTE		◆	◆	◆	◆	◆			●				
CAOZELO 66% FONDENTE	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆		●				
CAOZELO 55% FONDENTE	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆		●				
CAOZELO 38% AL LATTE	◆	◆	◆	◇	◆	◆	◆		●				
CAOZELO 30% BIANCO	◆	◆	◆	◇	◆	◆	◆		●				

◇ POSSIBILE ◆ RACCOMANDATO

PASTE DI CACAO DI PIANTAGIONE da p.40 a 41



**PIANTAGIONE
LOS ANCONÈS ORGANICO**

3 kg . ref. 20810



**PIANTAGIONE
MOKAYA ORGANICO**

3 kg . ref. 20813



**PIANTAGIONE
MANGARO**

3 kg . ref. 20812

UTILIZZO

	STAMPI TAVOLETTE	MOUSSE	GANACHE	CIOCCOLATI	GELATI E SORBETI	GLASSA	COPERTURE	COND (KG/SAC)		SENZA LEGITINA	VEGAN	BIO	SENZA GLUTINE
								3	2X10				
PIANTAGIONE LOS ANCONÈS ORGANICO		◆	◆	◆	◆	◆		●		●	●	●	●
PIANTAGIONE MOKAYA ORGANICO		◆	◆	◆	◆	◆		●		●	●	●	●
PIANTAGIONE MANGARO		◆	◆	◆	◆	◆		●		●			

◇ POSSIBLE ◆ RACCOMANDATO

Mon choux choux cacao

Da Jordi Puigvert Colomer, Chef CLUIZEL



**PIANTAGIONE
MOKAYA ORGANICO**





CIOCCOLATO DI PIANTAGIONE

TERRITORI UNICI

Questa denominazione “cioccolato di Piantagione” designa un cioccolato costituito a partire da fave di cacao tutte provenienti da una sola e unica piantagione. È quindi superiore a un “cioccolato d’origine”, le cui fave di cacao provengono da un unico paese, ma anche a un “cioccolato crudo”, le cui fave provengono da un’unica regione. Le fave di cacao sono accuratamente selezionate nelle piantagioni di cacao più selezionate del mondo in quanto più vicine alla natura e alla purezza.

Da 20 anni, ogni nostro cioccolato di Piantagione esprime la propria storia e quella dell’incontro tra la Manifattura e la famiglia di piantatori con cui lavora. I legami che li uniscono sono fatti di dialoghi, di rispetto e di scambi costanti. Per rendere omaggio a queste famiglie che rendono possibile l’avventura di CLUIZEL ovunque nel mondo, questi cioccolatini portano il nome delle piantagioni da cui provengono, in modo che il valore di queste collaborazioni non venga mai trascurato.

Spinti dallo stesso amore per i prodotti eccezionali, i laboratori CLUIZEL e i proprietari delle piantagioni lavorano insieme per produrre un cioccolato di qualità superiore, nonché per aumentare e sostenere il tenore di vita delle loro famiglie, rispettando gli standard culturali e le usanze dei loro paesi. Oggi la Manufacture intrattiene una relazione diretta e di fiducia con ciascuno dei suoi proprietari tramite 7 partenariati esclusivi.



CIOCCOLATO DI PIANTAGIONE

◆ UN PROFILO AROMATICO D'ECCEZIONE

Confezionare un cioccolato di Piantagione richiede devozione e intransigenza. Tre fattori ne garantiscono la qualità e la tipicità: il territorio, la fermentazione e la torrefazione. In stretta collaborazione con i piantatori, la Manifattura sposa tecniche agricole millenarie, processi di fermentazione ancestrali e tecniche di torrefazione inedite. Sono stati eseguiti oltre venti test prima di sviluppare le combinazioni ideali "fermentazione - torrefazione". Questo valore ha portato i suoi frutti: il cioccolato così ottenuto raggiunge la perfezione.

◆ LA FERMENTAZIONE

La costanza e la trasparenza che hanno caratterizzato le relazioni con i piantatori partner hanno permesso alla Manifattura di attingere a saperi ancestrali. È questa stretta collaborazione che ha permesso di dare vita a processi di fermentazione esclusivi, specifici per ogni varietà di cacao. Sempre effettuata all'interno della Piantagione, la fermentazione è una fase fondamentale. È grazie a questo processo che si rivela la complessità gustativa naturale delle fave di cacao e la ricchezza del loro territorio d'origine.

◆ UNA TORREFAZIONE UNICA E ARTIGIANALE

Anche in questa fase, la Manifattura si distingue. Per non alterare le molteplici note aromatiche del cacao e conservandone tutto il valore nutritivo, ha sviluppato diversi processi di tostatura specifici per ogni territorio, lenti, più omogenei e condotti a bassa temperatura.

◆ UN'ALTISSIMA QUALITÀ, FRUTTO DI UN APPROCCIO UNICO

Sempre alla ricerca della qualità e dell'eccellenza, la Manifattura ha intensificato l'utilizzo dei cioccolati di Piantagione per metterne in risalto tutta la potenza aromatica. La percentuale di cacao nel nostro cioccolato è oggi del 70% e oltre. Per una tracciabilità esemplare, le fave di cacao sono inviate dalle piantagioni verso i laboratori normanni della Manifattura direttamente dopo l'essiccazione. Ciascuna delle tappe che caratterizzano la confezione di un cioccolato di Piantagione sono perfettamente controllate.

Detailed illustration of cacao pods and flowers. On the left, a large cacao pod is shown in cross-section, revealing the white pulp and seeds. Above it, a smaller pod is whole. To the right, a branch of the cacao plant bears several pinkish-purple flowers with long stamens and green leaves. The background is a warm, orange-toned watercolor wash.

CIOCOLATO DI PIANTAGIONE

◆

I cioccolati di Piantagione sono il riflesso del nostro savoir-faire di Cacaofèvier®. Ogni cioccolato presenta un profilo aromatico eccezionale, risultato della nostra collaborazione duratura, fondata sullo scambio e sulla condivisione con il coltivatore.

Tutti i cioccolati di questa gamma conferiranno una forte personalità alle vostre creazioni per risultati unici, a vostra immagine. Con una percentuale di cacao superiore al 70%, esprimono tutta la loro potenza, pur contenendo meno zuccheri, permettendo di creare ricette dai sapori più marcati.



CIOCCOLATO DI PIANTAGIONE



PIANTAGIONE MOKAYA FONDENTE BIOLOGICO

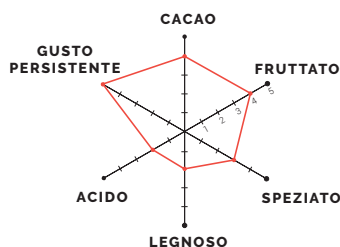
TAPACHULA, MESSICO

75% CACAO

44% GRASSI

FLUIDITÀ:

3 kg . ref. 20489



La piantagione Mokaya si trova nella regione del Chiapas, culla del cacao, che si estende fino alle frontiere del Guatemala.

NOTE AROMATICHE :

Note di freschezza, dolcezza di frutti esotici, miele, mandorle e nocchie grigliate, cacao fine tostato e pepato, vaniglia.



PIANTAGIONE LOS ANCONES FONDENTE BIOLOGICO

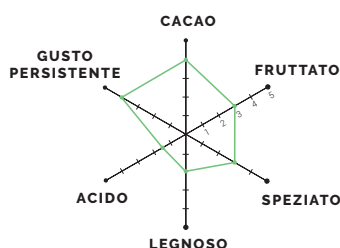
SAN-FRANCISCO DE MACORIS, REPUBBLICA DOMINICANA

73% CACAO

43% GRASSI

FLUIDITÀ:

3 kg . ref. 20494



Nel cuore dei Caraibi, a ovest di San Francisco de Macoris. La piantagione Los Ancones, situata al centro dell'isola e in posizione leggermente elevata, beneficia di piogge calde e abbondanti portate dagli alisei. Dal 1903 la famiglia Rizek coltiva le fave di cacao con rispetto, sotto la protezione delle palme, senza uso di fertilizzanti e pesticidi.

NOTE AROMATICHE :

Legno di liquirizia e cacao crudo, note acidule, accenti di olive verdi con un'aggiunta di uvette di Corinto e albicocche secche



PIANTAGIONE VILA GRACINDA FONDENTE BIOLOGICO

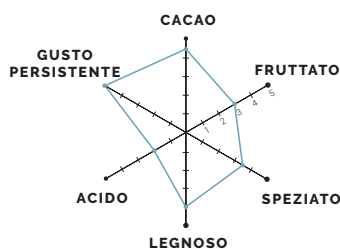
SANTO AMARO, SÃO-TOMÉ

73% CACAO

43% GRASSI

FLUIDITÀ:

3 kg . ref. 20579



Nel cuore del golfo di Guinea, esattamente sulla linea dell'Equatore, si trova un'isola vulcanica montagnosa: è São Tomé, soprannominata l'"isola del cioccolato". La salsedine proveniente dal vicino Oceano Atlantico conferisce una punta di iodio al gusto delle fave di cacao della Piantagione Vila Gracinda.

NOTE AROMATICHE :

Accenti di cacao tostato, speziato e legnoso si prolungano su note di frutti tropicali canditi.



CIOCCOLATO DI PIANTAGIONE



PIANTAGIONE MANGARO FONDENTE

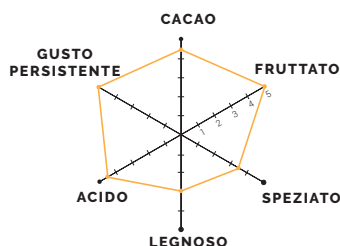
AMBOHIMARINA, MADAGASCAR

71% CACAO

45% GRASSI

FLUIDITÀ:

3 kg . ref. 20530



In Africa, a nord-ovest dell'isola di Madagascar, la piantagione Mangaro germoglia nella ricca valle del fiume Sambirano.

NOTE AROMATICHE :

Biscotti, frutti esotici aciduli, pan di zenzero, cioccolata calda, note di agrumi e note pepate.



PIANTAGIONE LA LAGUNA FONDENTE

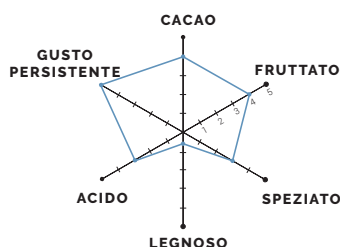
LANQUÍN, GUATEMALA

70% CACAO

42% GRASSI

FLUIDITÀ:

3 kg . ref. 20480



Situata nel cuore del Guatemala, la Piantagione La Laguna si trova nella foresta montagnosa del dipartimento di Alta Verapaz.

NOTE AROMATICHE :

Prugna, cacao tostato, mela cotta nel burro, liquirizia, note acidule, peperoncino tropicale, note fresche di menta.



PIANTAGIONE RIACHUELO FONDENTE

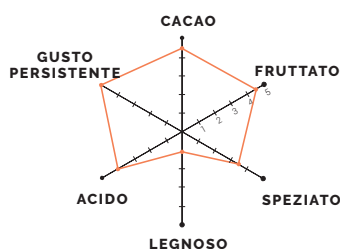
ILHEUS, BRASILE

70% CACAO

42% GRASSI

FLUIDITÀ:

3 kg . ref. 20586



Situata nella regione di Bahia, la piantagione Riachuelo beneficia di un ambiente lussureggiante, nel cuore della Foresta Atlantica, non lontano dall'oceano.

NOTE AROMATICHE :

Cacao tostato, frutta secca, ribes rosso, peperoncino dolce fruttato e cacao crudo.



«Da un punto di vista aziendale apprezzo i valori e il know-how familiare della Manifattura CLUIZEL, la costante ricerca di produttori di qualità, il lavoro a misura d'uomo nonché il rapporto molto rispettoso con i professionisti della pasticceria. È per questi motivi che lavoriamo insieme in stretta collaborazione da oltre 4 anni. Dal punto di vista del prodotto, apprezzo la dedizione alla produzione di cioccolato di alta qualità: una «firma CLUIZEL», identificabile in ciascuna delle

loro produzioni. Questa stessa esigenza si ritrova nella gamma di praline realizzate alla vecchia maniera per un risultato di alta qualità. Infine, dal punto di vista dell'utilizzo, con prodotti così buoni non servono artifici per preparare i miei dolci, che si tratti della tavola gourmet del Clair de la Plume, del bistrot o del negozio.»

CEDRIC PERRET

Chef pâtissier Les maisons du Clair de la Plume

(una stella Guida Michelin)

Vincitore del premio Passion Dessert 2021

della Guide Michelin

CIOCCOLATO DI PIANTAGIONE



PIANTAGIONE RIACHUELO AL LATTE

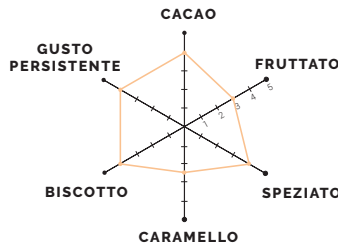
ILHEUS, BRASILE

51% CACAO

49% GRASSI | 7% GR DEL LATTE

FLUIDITÀ:

3 kg . ref. 20588



Situata nella regione di Bahia, la piantagione Riachuelo beneficia di un ambiente lussureggiante, nel cuore della Foresta Atlantica, non lontano dall'oceano.

NOTE AROMATICHE :

Note lattee, cremose, caramello al burro, cacao tostato, note furtive di frutti rossi, cacao speziato.



PIANTAGIONE MANGARO AL LATTE

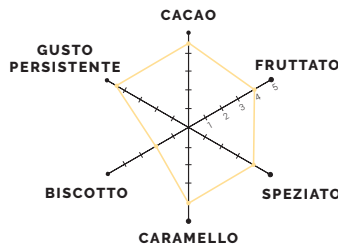
AMBOHIMARINA, MADAGASCAR

50% CACAO

46% GRASSI | 7% GR DEL LATTE

FLUIDITÀ:

3 kg . ref. 20501



In Africa, a nord-ovest dell'isola di Madagascar, la piantagione Mangaro germoglia nella ricca valle del fiume Sambirano.

NOTE AROMATICHE :

Caramello bruno, frutti esotici, uvette di Corinto, miele biondo e accenti di pan di zenzero.



PIANTAGIONE LA LAGUNA AL LATTE

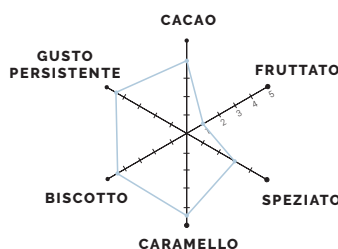
LANQUÍN, GUATEMALA

47% CACAO

44% GRASSI | 8% GR DEL LATTE

FLUIDITÀ:

3 kg . ref. 20518



Situata nel cuore del Guatemala, la Piantazione La Laguna si trova nella foresta montagnosa del dipartimento di Alta Verapaz.

NOTE AROMATICHE :

Cappuccino, cioccolata calda, nocciola, pane tostato, caramello al burro, note di cacao intenso.



« Originario della Normandia, è in modo del tutto naturale che sono entrato a far parte della Manifattura CLUIZEL in qualità di Chef ambasciatore della zona Asia - Pacifico 5 anni fa. Al di là di questa collaborazione, condividiamo la stessa passione e il gusto per il cioccolato artigianale di alta qualità. Realizzare un cioccolato dal gusto unico, infatti, richiede non solo competenze tecniche, ma anche tanta passione e creatività. È l'alchimia di questi criteri

che crea questa unione con la Manifattura. Per me, l'obiettivo di CLUIZEL rimane sempre lo stesso: utilizzare la migliore qualità delle fave di cacao della Piantazione, produrre prodotti con passione e condividere questa cultura dell'eccellenza con utilizzatori professionali. Ringrazio CLUIZEL per avermi dato l'opportunità di rappresentare il loro know-how, ruolo che svolgo nel migliore dei modi, con la mia creatività e i miei dessert.»

ALEXIS BOUILLET

Campione del Mondo della Pasticceria 2011

World-skills competition

CLUIZEL ambasciatore Asia Pacifico & co-fondatore

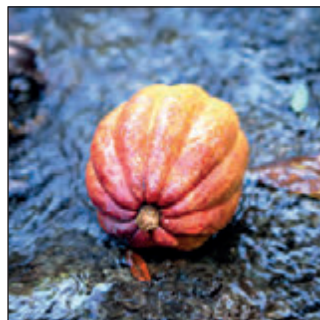
« Twins' Creative Lab » Taipei - Taiwan

CIOCCOLATI **GRANDS CRUS BIO**



A metà strada tra i cioccolati di Piantagione e i «Accords d'Exception», i cioccolati «Grands Crus Bio» sono privi di lecitina e il loro carattere deciso ben si adatta alle coperture e alle composizioni a base di cioccolato.

I cioccolati «Grands Crus Bio» San Martín provengono dal Perù, terre uniche che definiscono la tipicità e la forza delle loro note aromatiche.



CIOCCOLATI GRANDS CRUS BIO



GRAND CRU BIO SAN MARTÍN FONDENTE

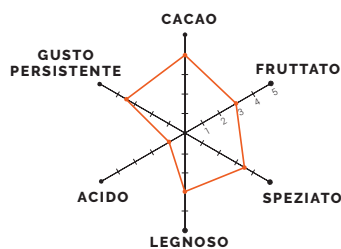
SAN MARTÍN, PERÙ

70% CACAO

42% GRASSI

FLUIDITÀ: 

3 kg . ref. 20552



Situati in prossimità della giungla amazzonica del Perù, i terreni del cacao Grand Cru Bio San Martín sono immersi in una natura rigogliosa, caratterizzata da un clima caldo e umido.

NOTE AROMATICHE :

frutti della Normandia, mela, pera, note di erbe, cacao tostato, speziato, note cremose.



GRAND CRU BIO SAN MARTÍN AL LATTE

SAN MARTÍN, PERÙ

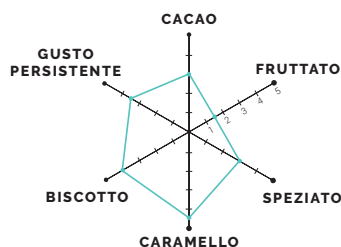
48% CACAO

45%
MAT GR

6%
GR DEL LATTE

FLUIDITÀ: 

3 kg . ref. 20557



Situati in prossimità della giungla amazzonica del Perù, i terreni del cacao Grand Cru Bio San Martín sono immersi in una natura rigogliosa, caratterizzata da un clima caldo e umido.

NOTE AROMATICHE :

cioccolato caldo speziato, caramello vanigliato, ribes nero.



« Ho scoperto il cioccolato CLUIZEL sin dal mio apprendistato e ancora oggi, 11 anni dopo, mi accompagna nell'elaborazione delle mie creazioni. Quello che apprezzo soprattutto sono le note sottili (fruttate, vanigliate...) e/o franche (speziate...) della gamma Cioccolato di Piantazione che mi permette di creare associazioni a cui non avrei necessariamente

pensato. Una menzione speciale per i pralinati. Una gamma variegata e ampia, oltre a un approccio autenticamente impegnato e fondato sulla qualità che restano impareggiabili. »

CLÉMENT MARTIN

Chef Gelatiere "Glaces Ravi" (Lourmarin)
Premiato nella 8a edizione della Coppa di Francia dei Giovani Cioccolatieri Pasticceri

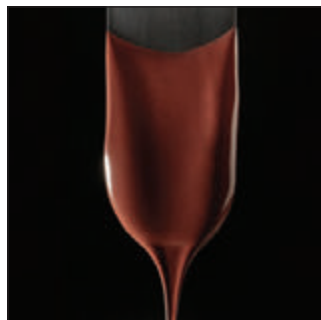


CIOCCOLATI GRANDS CRUS



La valle di Sambirano, nel nord-ovest del Madagascar, è la patria di alcuni dei semi di cacao più conosciuti al mondo.

Il fiume Sambirano attraversa la regione di Ambanja. È una valle bella e fertile, con una fitta vegetazione in cui gli alberi di Ravenala si affiancano al resto della foresta primaria. La ricchezza minerale del terreno contribuisce alla qualità eccezionale delle fave e alla complessità aromatica unica del cacao, caratterizzato da note acidule e da una bella rotondità al palato.



CIOCCOLATI GRANDS CRUS



GRAND CRU AMBANJA FONDENTE

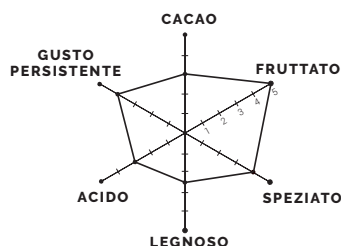
AMBANJA, MADAGASCAR

64% CACAO

40% GRASSI

FLUIDITÀ: 

20 kg . ref. 20549



NUOVO

La valle di Sambirano, nel nord-ovest del Madagascar, è la patria di alcuni dei semi di cacao più conosciuti al mondo. La regione di Ambanja, attraversata dal fiume Sambirano, offre un ambiente idilliaco per la coltivazione del cacao.

NOTE AROMATICHE :

Liquirizia, dolcezza della cioccolata calda, fruttato, piccante, erbaceo, pepato della cioccolata calda.



GRAND CRU AMBANJA AL LATTE

AMBANJA, MADAGASCAR

40% CACAO

39%

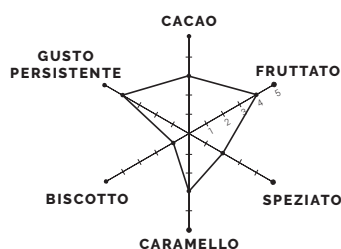
MAT GR

6%

GR DEL LATTE

FLUIDITÀ: 

20 kg . ref. 20559



NUOVO

La valle di Sambirano, nel nord-ovest del Madagascar, è la patria di alcuni dei semi di cacao più conosciuti al mondo. La regione di Ambanja, attraversata dal fiume Sambirano, offre un ambiente idilliaco per la coltivazione del cacao.

NOTE AROMATICHE :

Freschezza e note acidule, frutta gialla e tarte tatin (compreso il caramello), cioccolato, cacao tostato e vaniglia.

Simple mais... tellement bon !

Da Jordi Puigvert Colomer, chef CLUIZEL

" Il Grand Cru Ambanja Noir 64% si abbina perfettamente a frutti esotici e aciduli o a erbe aromatiche fresche. La sua consistenza fluida garantisce una copertura uniforme per i cioccolatini "



**JORDI
PUIGVERT
COLOMER**

Chef CLUIZEL

CIOCCOLATI **ACCORDS D'EXCEPTION**



I nostri cioccolati «Accords d'Exception»
provengono dall'associazione di fave di cacao
di qualità, che esalta le note aromatiche uniche
in perfetta armonia.

Queste creazioni esclusive provengono dal nostro savoir-faire
nel settore del cioccolato tramandato da quattro generazioni
e sono ideali per i professionisti alla ricerca di un cioccolato
di qualità dalle note aromatiche intense per
risultati d'eccezione.



CIOCCOLATI "ACCORDS D'EXCEPTION"



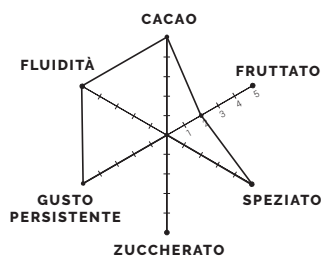
NOIR INFINI

99% CACAO

54% GRASSI

FLUIDITÀ:

3 kg . ref. 20103



Potente e amaro

L'eccezionale potenza del gusto di questo cioccolato richiede delicatezza. Dosato come una spezia, sublima i sapori per esprimersi al meglio.

NOTE AROMATICHE :

note intense di fave di cacao, tocchi di caffè tostato, effluvi di legno di rosa.



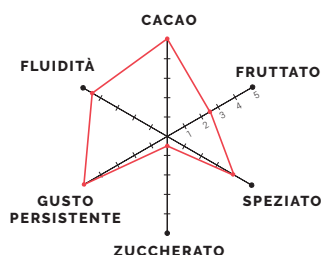
ARCANGO FONDENTE

85% CACAO

50% GRASSI

FLUIDITÀ:

3 kg . ref. 20081



Intenso e speziato

Grezzo, potente, sincero e caratterizzato da un bouquet generosamente aromatico, questo cioccolato conferisce gusto e fantasia.

NOTE AROMATICHE :

tocchi legnosi e speziati e note di frutti aciduli.



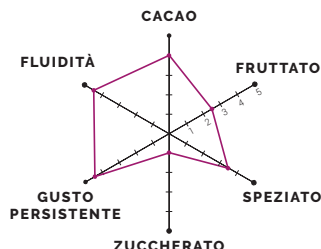
KAYAMBE FONDENTE

72% CACAO

43% GRASSI

FLUIDITÀ:

3 kg . ref. 20067
20 kg . ref. 20064



Forte e aromatico

Questo cioccolato è dedicato ai grandi chef. Potente, delicatamente aromatico, conferisce eleganza e raffinatezza a tutte le creazioni.

NOTE AROMATICHE :

sapori di frutti rossi, liquirizia, cacao finemente amaro.



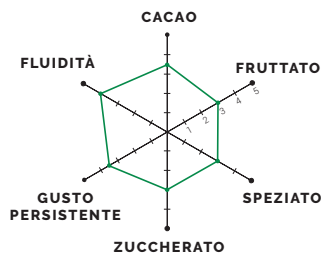
VANUARI FONDENTE

63% CACAO

40% GRASSI

FLUIDITÀ:

3 kg . ref. 20047
20 kg . ref. 20048



Fruttato e equilibrato

In un'atmosfera delicatamente aromatica, questo cioccolato gioca con l'equilibrio fra sapori, potenza e golosità.

NOTE AROMATICHE :

dolcezza del miele, frutti rossi, note pepate.

CIOCCOLATI "ACCORDS D'EXCEPTION"



ELIANZA FONDENTE

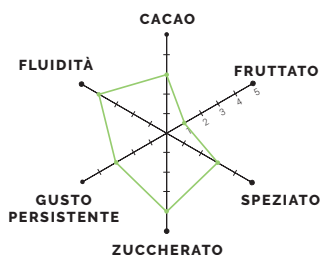
55% CACAO

37% GRASSI

FLUIDITÀ:

3 kg . ref. 20053

20 kg . ref. 20058



Vellutato e cioccolato

Questo cioccolato è una base d'eccezione e un must e saprà esaltare tutte le creazioni con la sua eleganza semplice.

NOTE AROMATICHE :

cacao tostato, liquirizia, note fresche di anice stellato.



KAYAMBE AL LATTE

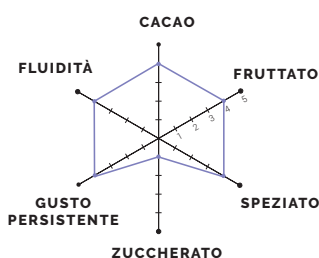
45% CACAO

43% GRASSI

6% GR DEL LATTE

FLUIDITÀ:

3 kg . ref. 20450



Latteo e cacaotato

Questo cioccolato rivela un bouquet di varietà di cacao aromatiche e un gusto di latte intenso e unico. È il cioccolato al latte dei grandi chef.

NOTE AROMATICHE :

burro salato, note di miele, ondate di cacao.



VANUARI AL LATTE

39% CACAO

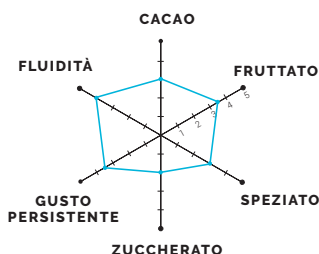
40% GRASSI

6% GR DEL LATTE

FLUIDITÀ:

3 kg . ref. 20433

20 kg . ref. 20434



Goloso e caramellato

Questo cioccolato si distingue per il suo equilibrio: cacao, zucchero e la cremosità del latte si uniscono in un delicato connubio.

NOTE AROMATICHE :

intenso sapore di latte intero, sottili note caramellate.



ELIANZA AL LATTE

35% CACAO

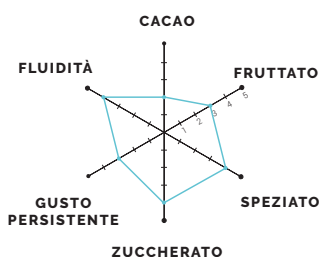
39% GRASSI

5% GR DEL LATTE

FLUIDITÀ:

3 kg . ref. 20401

20 kg . ref. 20402



Dolce e cremoso

Questo elegante cioccolato è goloso e pervaso da un piacevole gusto di cacao e saprà soddisfare le più svariate esigenze.

NOTE AROMATICHE :

gelato al caramello, note di cacao tostato.

CIOCCOLATI "ACCORDS D'EXCEPTION"



KAYAMBE BIANCO

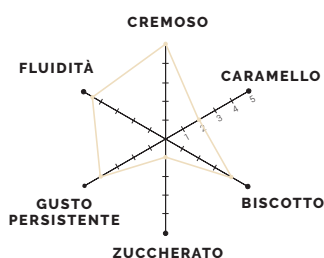
36% CACAO

43%
GRASSI

6%
GR DEL LATTE

FLUIDITÀ:

3 kg . ref. 20607



Golososo e Cremoso

Questo eccezionale cioccolato bianco abbina la cremosità del latte alla freschezza del cacao, generando un delicato connubio adatto ai frutti rossi e alle creazioni più golose.

NOTE AROMATICHE :

dolce al burro, latte vanigliato, crema dessert alla vaniglia, leggere note di caramello e sensazione di freschezza.



KEWANE

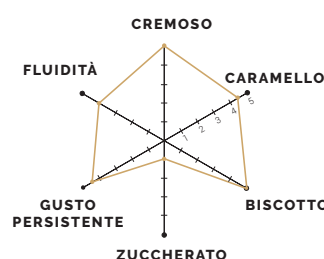
34% CACAO

42%
GRASSI

6%
GR DEL LATTE

FLUIDITÀ:

3 kg . ref. 20670



Biscottato e cremoso

Con il suo color sabbia-dorato, questa varietà completa l'abituale palette di cioccolati. Al momento della degustazione rivela una Consistenza cremosa dalle note di torta al burro, con un delizioso retrogusto di toffee vanigliato, che saprà sicuramente sublimare le creazioni golose più all'avanguardia.

NOTE AROMATICHE :

torta al burro, crema di vaniglia, biscotto tostato, punta caramellata acidula, toffee, note cremose e vanigliate.



ELIANZA BIANCO

33% CACAO

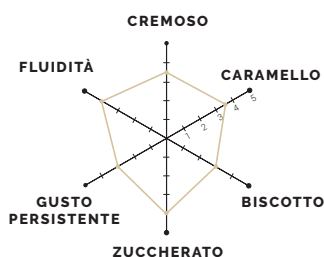
38%
GRASSI

5%
GR DEL LATTE

FLUIDITÀ:

3 kg . ref. 20614

20 kg . ref. 20615



Latte e vanigliato

Questo cioccolato crea un equilibrio perfetto fra la squisitezza dolce e la cremosità del latte.

NOTE AROMATICHE :

crème brûlée, biscotti al burro, note di miele.



« Durante tutta la mia carriera professionale, la Manifattura CLUIZEL è sempre stata sinonimo di qualità. Con Michel prima e con Marc ora è stato possibile conservare questo impegno per i prodotti nobili con gusti unici e sinceri. Oggi, 2012 dopo aver avviato la mia attività, la Manifattura CLUIZEL non è un semplice fornitore, ma un partner indispensabile per la mia professione di cioccolatiere. Per me l'importante è il fatto che la Manifattura CLUIZEL abbia saputo mantenere una struttura familiare e abbia messo davanti al volume la qualità dei prodotti. Tanto come i loro cioccolati

di Piantagione, ogni prodotto deve presentare il profilo aromatico desiderato. Per questo possono trascorrere parecchi anni ! Per noi i professionisti, quando le note aromatiche lo permettono, godere da una linea così ampia di cioccolati di Piantagione : fondente, al latte e pure la pasta di cacao, è un vero valore aggiunto. Possiamo così personalizzare le nostre ricette per la più grande felicità dei nostri clienti. Tutta la squadra della Manifattura CLUIZEL, persino Marc Cluizel danno sempre ascolto ai loro clienti per arricchire le loro gamme secondo l'evoluzione del nostro mestiere.»

BRUNO LEDERF
Migliore artigiano di francia
cioccolataio del 2007

CIOCCOLATI GOLOSI



I nostri cioccolati golosi sono
il simbolo del nostro impegno di qualità
«Ingredienti Nobili».

Nelle preparazioni vengono direttamente integrati scaglie di
caramello prodotte nei nostri atelier e veri chicchi di caffè
macinati. Questi ingredienti aggiunti apportano naturalmente
la loro ricchezza aromatica. Non viene aggiunto alcun aroma,
per un gusto autentico. Cioccolati perfetto per realizzare
creazioni uniche e golose!



CIOCCOLATI GOLOSI



Z-CAFÉ

NUOVO

70% CACAO

40% GRASSI

FLUIDITÀ :

3 kg . ref. 20201



Cioccolato fondente con chicchi di caffè puro arabica dal Brasile, tostati e macinati.

NOTE AROMATICHE :

Caffè potente e corposo, cacao intenso, note tostate, fruttato.



Z-KARAMEL

43% CACAO

37%
GRASSI

9%
GR DEL LATTE

FLUIDITÀ :

3 kg . ref. 20460



Il cioccolato al latte 43% di cacao con vere scaglie di caramello.

NOTE AROMATICHE :

dolcezza zuccherina e croccante del caramello, panna di fattoria.

Z-KARAMEL

UN GUSTO INIMITABILE

- *Selezione delle fave per abbinare perfettamente il loro gusto al latte e al caramello: note di cacao, che non prevalgono tuttavia sul latte, né sul caramello*
- *Tecnica di assemblaggio per l'unione di 2 consistenze: il cioccolato, le scaglie di caramello*
- *Poco zuccherato*

UN CIOCCOLATO UNICO

- *Con scaglie di autentico caramello*
- *Con una % di cacao superiore al 40 %*
- *Con intense note di latte*
- *Senza aromi aggiunti*
- *Solo il gusto degli ingredienti stessi, in linea con il nostro impegno « Ingredienti Nobili »*



CIOCCOLATI **DI AFFARI**



I nostri cioccolati di affari sono stati immaginati per rispondere ai bisogni di tutti i professionisti del cioccolato : pasticceri, cioccolatieri, catering, ristoratori...

Il loro ottimo gusto di cioccolato poco zuccherato si adatta perfettamente a tutte le creazioni. Di facile utilizzo, questi sono particolarmente adatti ai professionisti che devono lavorare su grandi quantitativi di prodotto.



CIOCCOLATI DI AFFARI



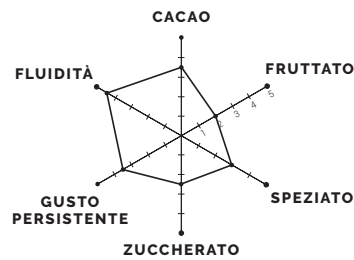
YZAO FONDENTE

70% CACAO

45% GRASSI

FLUIDITÀ :

20 kg . ref. 20094



Ideale rivestimento

Raffinato connubio di note di cacao aromatico e potente, questo cioccolato, facile da lavorare, è ideale per le coperture e perfetta per le creazioni a base di cioccolato.

NOTE AROMATICHE :

cioccolata calda, caramello, cacao tostato, biscotto e vaniglia.



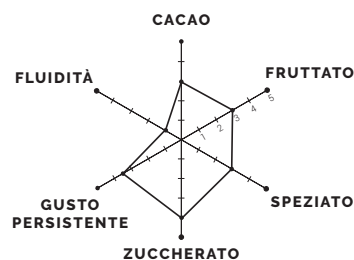
Z-60 FONDENTE

60% CACAO

34% GRASSI

FLUIDITÀ :

20 kg . ref. 20040



Ideale farciture

Caratterizzato da note di cacao aromatiche e a basso contenuto di grassi, questo cioccolato è ideale per integrare qualunque tipo di ripieno.

NOTE AROMATICHE :

note erbacee, persistenza di cacao, punta di vaniglia.



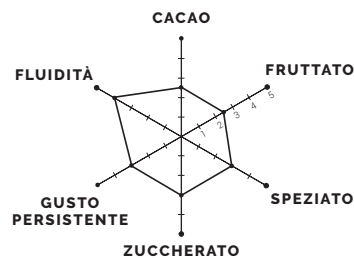
CAOZELO FONDENTE

66% CACAO

41% GRASSI

FLUIDITÀ :

20 kg . ref. 20110



Polivalente

Questo cioccolato esprime una rotondità e una densità dal generoso gusto di cacao.

NOTE AROMATICHE :

goloso, cacao tostato, legnoso, speziato, leggermente acidulo, frutta secca.



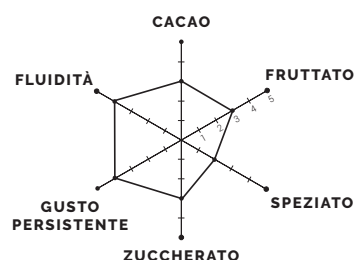
CAOZELO FONDENTE

55% CACAO

35% GRASSI

FLUIDITÀ :

20 kg . ref. 20115



Polivalente

Questo cioccolato dai sapori gourmet e di cacao offre versatilità, buona fluidità e facilità d'uso.

NOTE AROMATICHE :

cioccolata calda golosa, cacao vanigliato, persistenza di speziato e di cacao tostato.

CIOCCOLATI DI AFFARI



CAOZELO AL LATTE

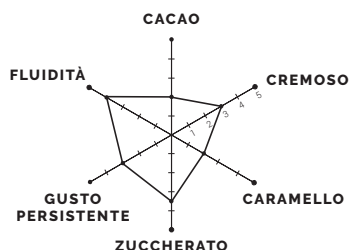
38% CACAO

40%
GRASSI

6%
GR DEL LATTE

FLUIDITÀ: 

20 kg . ref. 20428



Polivalente

Questo cioccolato rivela un delicato gusto di cacao, dal quale emergono piacevoli sfumature di caramello cremoso e di biscotto.

NOTE AROMATICHE :

biscotto al latte, caramello cremoso, miele, cacao, frutta secca.



CAOZELO BIANCO

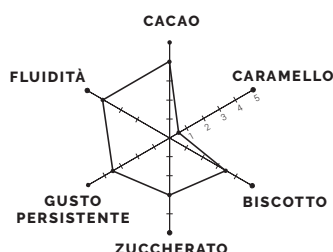
30% CACAO

35%
GRASSI

4%
GR DEL LATTE

FLUIDITÀ: 

20 kg . ref. 20630



Polivalente

Questo cioccolato dal gusto generoso garantisce una squisitezza ben equilibrata dal tocco di vaniglia; il delicato retrogusto di "dulce de leche" aggiunge ulteriore dolcezza alla sua rotondità.

NOTE AROMATICHE :

freschezza del burro di cacao, crema vanigliata, persistenza golosa di confettura di latte.

Corps & Esprit

Da Jordi Puigvert Colomer, chef CLUIZEL

"La parola che definisce perfettamente la Manifattura CLUIZEL è "qualità". Questa lavora ingredienti nobili e crea prodotti che rispecchiano perfettamente il mio profilo di pasticcere."



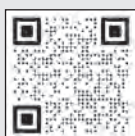
**JORDI
PUIGVERT
COLOMER**
Chef CLUIZEL

SCOPRITE IL NOSTRO SITO WEB E IL NOSTRO ACCOUNT INSTAGRAM PER I **PROFESSIONISTI**

NUOVO : INSTAGRAM CLUIZEL



La Manifattura è lieta di annunciare l'apertura del suo account Instagram : **@cluizelpro**



L'obiettivo di questo account Instagram è quello di diventare una fonte di informazioni e di ispirazione per tutti gli chef. Nuovi prodotti, consigli degli chef ed eventi saranno aggiunti al nostro account, in modo che possiate scoprire tutti i nostri account, in modo che possiate scoprire tutte le novità CLUIZEL.

CLUIZEL-PRO.COM

◆ TROVERAI TUTTE LE NOSTRE SCHEDE REALIZZATE DAGLI CHEF PARTNER CLUIZEL



◆ OLTRE ALLE NOSTRE GUIDE CHE TI ACCOMPAGNERANNO NELLE TUE CREAZIONI



Per spingersi oltre nell'uso dei cioccolati, la Manifattura ha ideato la Guida dei Prodotti Base, un manuale di ricette contenente tutte le tecniche chiave per il successo dei grandi classici del mestiere.

Inoltre, la Manifattura propone anche la Guida dei Pralinati. Sviluppato con l'aiuto dello Chef Jordi Puigvert Colomer, il manuale è una guida all'uso dei pralinati CLUIZEL.

La Guida Façonables permetterà invece di scoprire tante idee per ricette: cioccolatini, snack, pasticcini e altri dolci al piatto.

PASTE DI CACAO **DI PIANTAGIONE**



Grazie alla loro ricchezza aromatica, le paste di cacao di Piantagione permettono di aumentare la percentuale di cacao e in questo modo di creare connubi gustativi nuovi e armoniosi.

Utilizzata come un ingrediente, la potenza aromatica delle nostre paste conferirà un carattere e un'autentica personalità alle vostre ricette.



PASTE DI CACAO DI PIANTAGIONE



PIANTAGIONE LOS ANCONÈS BIOLOGICO

SAN-FRANCISCO DE MACORIS, REPUBBLICA DOMINICANA

100%
CACAO

3 kg . ref. 20810

NOTE AROMATICHE :

Freschezza del cacao, note di olive verdi, floreali



PIANTAGIONE MOKAYA BIOLOGICO

TAPACHULA, MESSICO

100%
CACAO

3 kg . ref. 20813

NOTE AROMATICHE :

Robustezza del cacao tostato, note speziate, acidule



PIANTAGIONE MANGARO

AMBOHIMARINA, MADAGASCAR

100%
CACAO

3 kg . ref. 20812

NOTE AROMATICHE :

Note fruttate del cacao, note speziate, agrumate

RIPIENI E COMPLEMENTI

La conoscenza perfetta del mestiere del Pasticcere ci permette di offrirvi una grande scelta di interni e arredi. Così vi proponiamo dei pralinati, della crema spalmabile, del gianduia, del torrone e della pasta di mandorle, che produciamo nei nostri laboratori in Normandia, nel rispetto di un savoir faire artigianale, riconosciuto dal nostro marchio EPV.

PRALINATI E PRODOTTI A BASE DI FRUTTA SECCA da p.46 a 49



PRALINATO FRUTTATO

6 kg . ref. 21072



PRALINATO TRADIZIONALE

2,5 kg . ref. 21067
6 kg . ref. 21066



PRALINATO CORPOSO

2,5 kg . ref. 21020
6 kg . ref. 21016



PRALINATO TUTTO MANDORLE

6 kg . ref. 21033



PRALINATO TUTTO NOCCIOLE

6 kg . ref. 21052



PRALINATO GRANI GROSSI

2,5 kg . ref. 21058
6 kg . ref. 21057



PRALINATO GRUÉ

6 kg . ref. 21071

UTILIZZO

	% DI MANDORLE E NOCCIOLE		% DI ZUCCHERO	UTILIZZO		
	MANDORLE	NOCCIOLE		MOUSSES	GANACHE	GELATI
Pralinato Fruttato	50%		50%	◆	◇	◆
Pralinato Tradizionale	50%		50%	◆	◇	◆
Pralinato Corposo	60%		40%	◇	◆	◆
Pralinato Tutto mandorle	50%		50%	◆	◇	◆
Pralinato Tutto nocciole		50%	50%	◆	◇	◆
Pralinato Grani grossi	50%		50%	◆	◆	◇
Pralinato Grué	55% (mandorle, nocciole e grué)		45%	◇	◆	◆

◇ OTTIMALE

◆ RACCOMANDATO

RIPIENI E COMPLEMENTI



**GIANDUIA
«CUORE DI NOCCIOLE»**

5 kg . ref. 21105



**PASTA
PURA DI NOCCIOLE**

5 kg . ref. 21210



**PASTA DI
MANDORLE**

5 kg . ref. 21205



**TORRONE DI
MONTÉLIMAR**

1,5 kg . ref. 21500

CREMA SPALMABILE da p.50 a 51



**CREMA SPALMABILE
27% AL DI NOCCIOLE**

5 kg . ref. 21080

Velours agli agrumi e al pralinato

Da Jordi Puigvert Colomer, chef CLUIZEL



PRALINATO CORPOSO



RIPIENI E COMPLEMENTI

La conoscenza perfetta del mestiere del Pasticcere ci permette di offrirvi una grande scelta di interni e arredi. Così vi proponiamo dei pralinati, della crema spalmabile, del gianduia, del torrone e della pasta di mandorle, che produciamo nei nostri laboratori in Normandia, nel rispetto di un savoir faire artigianale, riconosciuto dal nostro marchio EPV.

PRODOTTI A BASE DI CACAO da p.52 a 55



BURRO DI CACAO

4,5 kg . ref. 21000



GRUÉ DE CACAO BIO

3 kg . ref. 21800



GRUÉ DE CACAO

3 kg . ref. 21810



CACAO IN POLVERE

3 kg . ref. 21005



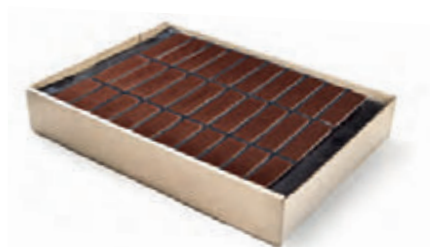
GRUÉTINE

750 g . ref. 21009



BASTONCINI Z-60

1,6 kg . ref. 66002



BASTONCINI GRANDE TENEUR

3 kg . ref. 66001



CROUSTILLINE

2,5 kg . ref. 21007



SOUFLÉTINE

2,5 kg . ref. 21820

Brownie di cioccolato

Da Jordi Puigvert Colomer, chef CLUIZEL



GRUÉTINE



PRALINATI

E PRODOTTI A BASE DI FRUTTA SECCA



I nostri ripieni a base di frutta secca sono confezionati negli atelier di Normandia. Il nostro savoir-faire, unito alla selezione rigorosa della frutta, ci permette di proporle ripieni saporiti, dalle note intense di frutta secca.

PRALINATI TRADIZIONALI

- Una selezione rigorosa degli ingredienti
- L'utilizzo di grandi frutti secchi interi e calibrati garantisce una cottura omogenea
- Cottura a fuoco diretto in grandi calderoni di rame
- Macinatura professionale in una macina di granito



PRALINATI E PRODOTTI A BASE DI FRUTTA SECCA



PRALINATO FRUTTATO

50%

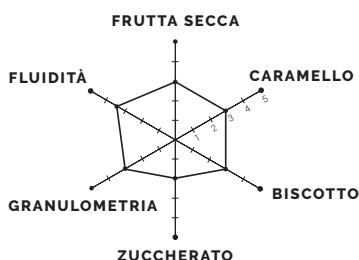
MANDORLE E NOCCIOLE

CAMELLATURA :



50% ZUCCHERO

6 kg . ref. 21072



Frutta secca e caramello bruno

La ricetta tradizionale e antica del pralinato, con un'esplosione di note di frutta secca caramellata, ideale per tutti gli utilizzi.

COTTURA : Caramello bruno

GRANULOMETRIA : Media

CONSISTENZA : Morbida, leggermente sabbiosa



PRALINATO TRADIZIONALE

50%

MANDORLE E NOCCIOLE

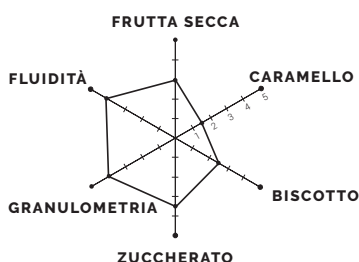
CAMELLATURA :



50% ZUCCHERO

2,5 kg . ref. 21067

6 kg . ref. 21066



Frutta secca e caramello biondo

La forza della nocciola sfumata dalla dolcezza della mandorla rende questo pralinato un alleato perfetto per diversissime realizzazioni.

COTTURA : Caramello biondo

GRANULOMETRIA : Media

CONSISTENZA : Sabbiosa, morbida



PRALINATO CORPOSO

60%

MANDORLE E NOCCIOLE

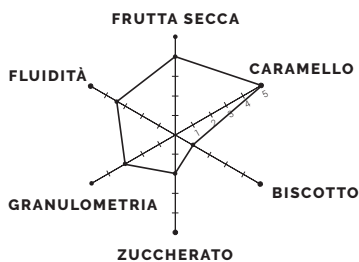
CAMELLATURA :



40% ZUCCHERO

2,5 kg . ref. 21020

6 kg . ref. 21016



Frutta secca e caramello molto bruno

Un gusto forte di frutta secca tostata che rivela tutto il proprio sapore, usato in particolare in gelateria.

COTTURA : Corposa, caramello molto bruno

GRANULOMETRIA : Media

CONSISTENZA : Liscia, morbida



PRALINATO TUTTO MANDORLE

50%

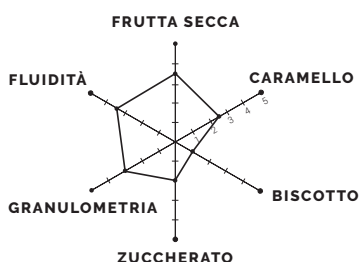
MANDORLE

CAMELLATURA :



50% ZUCCHERO

6 kg . ref. 21033



Mandorle e caramello bruno

Il nostro pralinato più delicato, grazie all'adolcezza della mandorla.

COTTURA : Caramello bruno

GRANULOMETRIA : Media

CONSISTENZA : Morbida

PRALINATI E PRODOTTI A BASE DI FRUTTA SECCA



PRALINATO TUTTO NOCCIOLE

50%

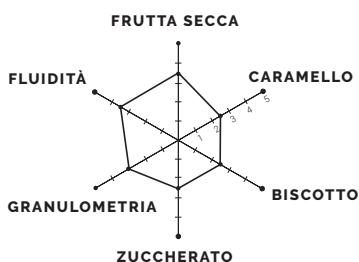
NOCCIOLE

CARAMELLATURA :



50% ZUCCHERO

6 kg . ref. 21052



Nocciole e caramello bruno

La potenza della nocciola valorizzata dallo zucchero caramellato darà rilievo a dessert quali Paris-Brest, Succès e altri dacquoises.

COTTURA : Caramello biondo

GRANULOMETRIA : Media

CONSISTENZA : Liscia, morbida



PRALINATO GRANI GROSSI

50%

MANDORLE E NOCCIOLE

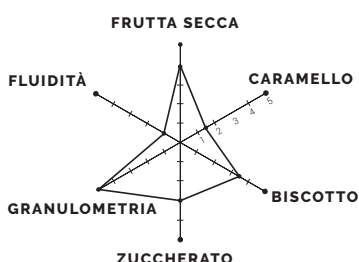
CARAMELLATURA :



50% ZUCCHERO

2,5 kg . ref. 21058

6 kg . ref. 21057



Frutta secca e caramello biondo

Questo pralinato dalle note tostate esalta il croccante della frutta secca. Questo pralinato tradizionale conferirà una consistenza e un gusto unico alle vostre creazioni.

COTTURA : Caramello biondo

GRANULOMETRIA : Granella grossa

CONSISTENZA : Croccante, greggio



PRALINATO GRUÉ

55%

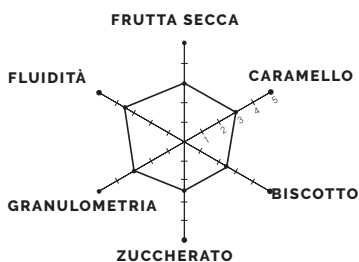
MANDORLE E NOCCIOLE
E GRUÉ

CARAMELLATURA :



45% ZUCCHERO

6 kg . ref. 21071



Frutta secca, cacao e caramello bruno

Il pralinato ideale per realizzazioni classiche al cacao. Conferirà carattere alla più semplice delle creme pasticciere.

COTTURA : Caramello chiaro

GRANULOMETRIA : Media

CONSISTENZA : Greggio



GIANDUIA

«CUORE DI NOCCIOLE»

35%

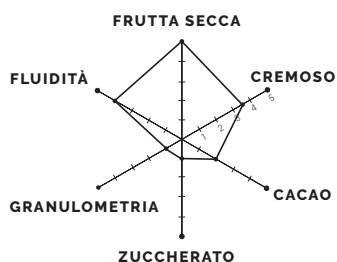
NOCCIOLE

CARAMELLATURA :



50% ZUCCHERO

5 kg . ref. 21105



Nocciole e crema

Questo Gianduia, dalla consistenza particolarmente liscia e cremosa, rivela note delicate di nocciole e di crema vanigliata, accompagnate da una punta di cacao.

IDEALE : per realizzare ripieni di cioccolato, aromatizzare gelati o da utilizzare direttamente come crema spalmabile.

GRANULOMETRIA : Fine

CONSISTENZA : Liscia, morbida

PRALINATI E PRODOTTI A BASE DI FRUTTA SECCA



PASTA PURA DI NOCCIOLE

100%

NOCCIOLE

5 kg . ref. 21210

Le grosse nocciole, calibrate e torrefatte a fondo, conferiscono un'intensità aromatica a questa pasta liscia e fluida. Una pasta perfetta per aromatizzare le sue creazioni, senza aggiungere zucchero.

IDEALE : per realizzare ripieni, aromatizzare gelati/mousse.

GRANULOMETRIA : Liscia

CONSISTENZA : Fluida



PASTA DI MANDORLE

50%

MANDORLE

5 kg . ref. 21205

Mandorle fruttate

Molto gustosa, questa pasta di mandorle macinata molto finemente è di facile utilizzo.

IDEALE : per una gallette des rois, una crema di mandorle o per i financiers.



TORRONE DI MONTÉLIMAR DA RIVESTIRE

≈ 5,5 g / pezzo - L 35 x l 14,5 x h 14,5 mm
Scatola da 1,5 kg

1,5 kg . ref. 21500

Conforme alla ricetta autentica il nostro nougat di Montélimar è ricco di mandorle e pistacchi, rafforzato dal gusto del miele.

IDEALE : tagliato in pezzi, si adatta perfettamente a un'utilizzo in cioccolateria.

CREMA SPALMABILE **27% AL DI NOCCIOLE**



Da oltre 70 anni, grazie al suo straordinario know-how di pasticceria, la Manifattura CLUIZEL crea ripieni eccezionali, gustosi e genuini. I suoi celebri pralinati, che esprimono tutta la ricchezza del savoir-faire della Maison, sono oggi un riferimento per tutti i professionisti del settore.

Così la nuova crema spalmabile al 27% di nocciole esprime tutta la ricchezza del gusto e della competenza CLUIZEL: note di cacao si uniscono a note intense di frutta secca, frutto del lavoro di tostatura e di macinazione con la tradizionale mola di granito, utilizzata per preservare il gusto e la naturale intensità delle nocciole.

La crema spalmabile al 27% di nocciole è ovviamente garantita senza olio di palma, senza coloranti, senza conservanti e senza aromi aggiunti.



CREMA SPALMABILE 27% AL DI NOCCIOLE

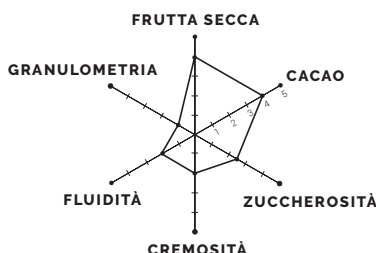


CREMA SPALMABILE 27 % AL DI NOCCIOLE

27%

NOCCIOLE

5 kg . ref. 21080



Nocciole, cioccolato e vaniglia

Crema spalmabile confezionata nei laboratori CLUIZEL secondo tecniche artigianali.

NOTE AROMATICHE :

Nocciole tostate, cioccolato al latte e nocciole al cacao, crema di cioccolato alla nocciola vanigliata.



« Collaboro con Manufacture CLUIZEL da 2016, in uno spirito di condivisione e con la voglia di fare le cose bene e di continuare a migliorare. Siamo animati dagli stessi valori: passione per il mestiere, trasmissione di conoscenze e competenze. Dico sempre che la ricetta infallibile è la sottile miscela tra il know-how di uno chef e la qualità degli ingredienti che utilizza. I miei

preferiti sono il cioccolato al latte Vanuari 39%, la pralina alla nocciola pura e i Grands Crus biologici. Penso che la couverture Z60 sia geniale per i pasticceri. Mi piace lavorare in modo efficiente e semplice. La filosofia umana e familiare della Manifattura rende piacevole lavorare con noi. »

STÉPHANE GLACIER

Meilleur Ouvrier de France Pâtissier

Pasticceri e prelibatezze a Bois-Colombes (Francia)

Presidente di "Tradition gourmande"

Fondatore della rivista "Passionément Artisan"

CREMA SPALMABILE 27% AL DI NOCCIOLE

UN GUSTO DECISO

- Nocciole intere tostate
al cuore e macinate con mola di granito
- Gusto intenso di nocciola
- Vaniglia Bourbon in baccello
- Senza olio di palma
- Senza coloranti
- Senza alcun aroma aggiunto
- Senza OGM

UTILIZZO

- Facile da lavorare
- Supporta la congelazione
- Stabile alla cottura
- Formato 5 kg adatto
all'uso professionale



PRODOTTI
A BASE DI CACAO



I nostri prodotti a base di cacao si possono utilizzare tutti i giorni. Facili da lavorare, sono indispensabili per le sue creazioni.

Per variare le consistenze, rafforzare i sapori o sublimare ogni creazione : liberi la sua fantasia!



PRODOTTI A BASE DI CACAO



BURRO DI CACAO

100%

CACAO

4,5 kg . ref. 21000

IDEALE : per fluidificare il cioccolato o per permettere ai ripieni di indurirsi senza modificare il sapore e senza aggiungere zucchero.



CACAO IN POLVERE

100%

CACAO

3 kg . ref. 21005

Una polvere di cacao dal gusto intenso. Essendo ricco di burro di cacao non rende asciutte le vostre preparazioni.

IDEALE : biscotti, decorazioni, salsa.



GRUÉ DE CACAO BIOLOGICO

100%

CACAO

3 kg . ref. 21800

Cacao fruttato e calibrato

Scaglie di fave bio torrefatte nei nostri atelier.

IDEALE : per rafforzare il gusto del cacao e dare un tocco croccante.



GRUÉ DE CACAO

100%

CACAO

3 kg . ref. 21810

Cacao fruttato e calibrato

Scaglie di fave bio torrefatte nei nostri atelier.

IDEALE : per rafforzare il gusto del cacao e dare un tocco croccante.

PRODOTTI A BASE DI CACAO



BASTONCINI Z-60

60%

CACAO

1,6 kg (500 pezzos circa)
3,2 g/pezzo - L : 80 mm
Si deve ordinare al minimo
5 scatole

1,6 kg - ref. 66002

Un formato e un dosaggio di cacao perfetti per realizzare deliziosi prodotti di panetteria dolce.



BASTONCINI GRANDE TENEUR

63%

CACAO

40% GRASSI

3 kg (300 pezzos circa)
10 g/pezzo
L 80 x l 25 x h 5 mm

3 kg - ref. 66001

Bastoncino di cioccolato fondente con elevato contenuto di cacao



GRUÉTINE

750 g - ref. 21009

Cacao tostato e caramellato

Zucchero caramellato con pasta di cacao
e scaglie di fave di cacao tostate.



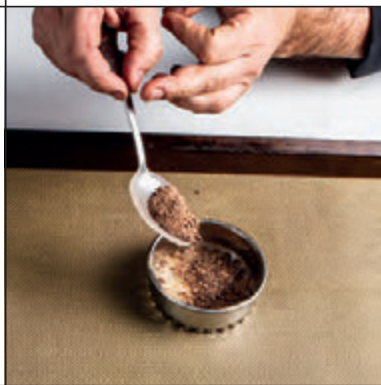
L'avventura di Guilherme Guise con le dolci delizie è iniziata all'età di 9 anni, quando suo padre aprì una gelateria nella loro città natale in Brasile, dandogli il primo assaggio di responsabilità culinaria come "sous-chef". I bei ricordi della preparazione del gelato fresco hanno fatto nascere in lui una passione per la pasticceria che durerà tutta la vita. Nel corso della sua carriera, ha cercato di affinare le sue capacità, puntando costantemente all'eccellenza nella sua professione. Forte della sua esperienza nelle cucine dei migliori ristoranti di Helsinki

e della sua collaborazione con chef locali e internazionali, Guilherme riconosce con umiltà l'influenza di marchi come CLUIZEL, rinomati per il loro impegno verso le tradizioni familiari, i metodi artigianali e i sapori decisi. La sua visita allo stabilimento CLUIZEL ha rafforzato il suo apprezzamento per l'impegno del marchio nei confronti della qualità. Ispirato dall'eccellenza dei loro sapori, Guilherme utilizza i loro cioccolatini per creare combinazioni eccezionali nelle sue confezioni, cercando sempre di elevare le sue creazioni con lo stesso livello di passione e cura.

GUILHERME GUISE

Chef pasticcere esecutivo
Savoy, Helsinki, Finlandia

Passo passo Gruétine



Spalmare uno strato sottile di Gruétine in un cerchio su un foglio di silicone.



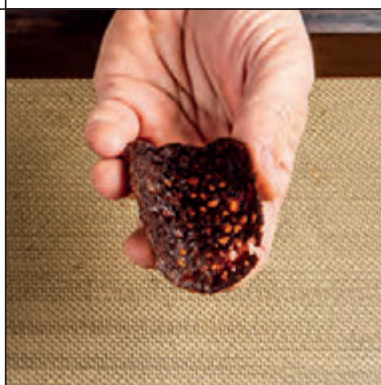
Cuocere in forno a 170-175 °C per 7-8 minuti.



Formare dei cerchi con uno stampino.



Arrotolare la Gruétine attorno a un cilindro. Lasciar raffreddare completamente. Estrarre delicatamente il cilindro.



Formare delle tegole con un tubetto.



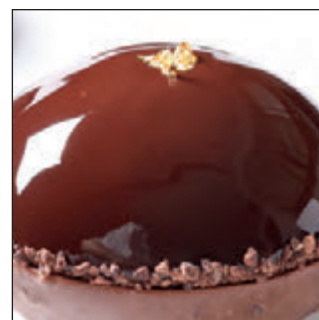
Oppure dare alla Gruétine un'altra forma.

PRODOTTI **CROCCANTI**



I nostri prodotti croccanti possono essere utilizzati tutti i giorni. Di facile impiego, sono indispensabili per dare croccantezza alle vostre creazioni.

Per variare le consistenze o sublimare le vostre creazioni,
tocca a voi esprimere la vostra creatività!



PRODOTTI CROCCANTI



CROUSTILLINE

2,5 kg . ref. 21007

Frammenti di vera crêpe croccante senza grassi vegetali.

Ideale : per rendere un pralinato sottilmente croccante o per realizzare una ganache croccante.



SOUFFLÉTINE

2,5 kg . ref. 21820

Sfere di cereali soffiati da includere nelle vostre realizzazioni per renderle più croccanti.



SOUFFLÉTINE

UTILIZZO

- *Si può congelare (dopo averlo ricoperto di burro di cacao o di cioccolato)*
- *Realizzazione di dessert originali ed estremamente croccanti*

Consiglio : per il congelamento e l'utilizzo sotto forma di ganache, ricoprire prima di burro di cacao o di cioccolato.



FAÇONNABLES



Creata nel 2003 questa gamma di prodotti è un'innovazione CLUIZEL. Il punto chiave di questi gusci di cioccolato consiste nella finezza incomparabile dei bordi e nella grande qualità del cioccolato.

Finezza delle forme, forza del cioccolato: è l'equilibrio che vogliamo proporvi per ognuno dei nostri Façonables. Ecco perché vengono prodotti a partire dai nostri tipi di cioccolato Kayambe Fondente 72%, Kayambe Al Latte 45% e Kayambe Bianco 36%.

Confezionati in vaschette alveolari realizzate su misura, la loro protezione è ottimale al fine di limitare al massimo i rischi di rottura durante il trasporto.



SLIM

Questi Façonables sono ideali per realizzare piccoli cioccolatini piatti, tipo snacking, oppure per associarli ad altri elementi dei dolci al piatto, per realizzare ricette di tendenza.

PICCOLA RONDINE FONDENTE

ref. 23098



Capienza : 15 ml
Ø 40 x h 15 mm /≈ 4,5 g / pezzo
144 PZ / CARTONE

PICCOLA RONDINE BIANCO

ref. 23100



Capienza : 15 ml
Ø 40 x h 15 mm /≈ 4,5 g / pezzo
144 PZ / CARTONE

RONDINE FONDENTE

ref. 23470



Capienza : 30 ml
Ø 60 x h 15 mm /≈ 11 g / pezzo
72 PZ / CARTONE

RONDINE BIANCO

ref. 23474



Capienza : 30 ml
Ø 60 x h 15 mm /≈ 11 g / pezzo
72 PZ / CARTONE

PICCOLO LINGOTTO FONDENTE

ref. 23502



Capienza : 15 ml
L 60 x l 20 x h 15 mm /≈ 5,5 g / pezzo
135 PZ / CARTONE

LINGOTTO BIANCO

ref. 23233



Capienza : 30 ml
L 120 x l 25 x h 15 mm /≈ 11,5 g / pezzo
84 PZ / CARTONE

LINGOTTO FONDENTE

ref. 23230



Capienza : 30 ml
L 120 x l 25 x h 15 mm /≈ 11,5 g / pezzo
84 PZ / CARTONE

COPPETTE

Queste Façonables sono perfette per la realizzazione di **dessert monoporzione** e di **singoli dolci**.

SFERA FONDENTE

ref. 23480



Capienza : 50 ml
Ø 70 /≈ 12,5 g / pezzo
30 PZ / CARTONE (15 Sfere)

SFERA AL LATTE

ref. 23484



Capienza : 50 ml
Ø 70 /≈ 12,5 g / pezzo
30 PZ / CARTONE (15 Sfere)

SFERA BIANCO

ref. 23486



Capienza : 50 ml
Ø 70 /≈ 12,5 g / pezzo
30 PZ / CARTONE (15 Sfere)

PICCOLA SFERA FONDENTE

ref. 23225



Capienza : 20 ml
Ø 50 /≈ 5,5 g / pezzo
48 PZ / CARTONE (24 Sfere)

ROTONDA FONDENTE

ref. 23460



Capienza : 80 ml
Ø 60 x 35 mm /≈ 18 g / pezzo
48 PZ / CARTONE

ROTONDA AL LATTE

ref. 23465



Capienza : 80 ml
Ø 60 x 35 mm /≈ 18 g / pezzo
48 PZ / CARTONE

GOCCIA FONDENTE

ref. 23165



Capienza : 55 ml
L 75 x l 45 x h 35 mm /≈ 18 g / pezzo
32 PZ / CARTONE

GOCCIA BIANCO

ref. 23167



Capienza : 55 ml
L 75 x l 45 x h 35 mm /≈ 18 g / pezzo
32 PZ / CARTONE

COPPETTE

Queste Façonables sono perfette per la realizzazione di **dessert monoporzione** e di **singoli dolci**.

RETTANGOLARE FONDENTE

ref. 23430



Capienza : 60 ml
L 120 x l 25 x h 30 mm
≈ 20 g / pezzo - **42 PZ / CARTONE**

RETTANGOLARE AL LATTE

ref. 23432



Capienza : 60 ml
L 120 x l 25 x h 30 mm
≈ 20 g / pezzo - **42 PZ / CARTONE**

MINI RETTANGOLARE FONDENTE

ref. 23220



Capienza : 20 ml
L 60 x l 20 x h 25 mm
≈ 9 g / pezzo - **135 PZ / CARTONE**

CONO FONDENTE

ref. 23115



Capienza : 40 ml
Ø 45 / Ø parte bassa x h 65 mm
≈ 14 g / pezzo - **24 PZ / CARTONE**

CUBO FONDENTE

ref. 23130



Capienza : 55 ml
L 41 x l 41 x h 41 mm
≈ 15 g / pezzo - **40 PZ / CARTONE**

LACRIMA FONDENTE

ref. 23200



Capienza : 75 ml
L 100 x l 50 x h 35 mm
≈ 21 g / pezzo - **32 PZ / CARTONE**

MIGNARDISES

Le nostre "Mignardises" hanno la dimensione ideale per permettervi di realizzare i vostri assortimenti di "petits fours" **zuccherati** o **salati** e i vostri **caffè golosi**. Potete anche creare facilmente **deliziose bouchées** dalle forme originali.

ROTONDA FONDENTE

ref. 23030



Ø 27 mm x h 18 mm / ≈ 3,5 g / pezzo
288 PZ / CARTONE

ROTONDA AL LATTE

ref. 23032



Ø 27 mm x h 18 mm / ≈ 3,5 g / pezzo
288 PZ / CARTONE

PIGHETTATA FONDENTE

ref. 23095



Ø 25 mm x h 20 mm / ≈ 3 g / pezzo
288 PZ / CARTONE

PIGHETTATA AL LATTE

ref. 23096



Ø 25 mm x h 20 mm / ≈ 3 g / pezzo
288 PZ / CARTONE

PIGHETTATA BIANCO

ref. 23097



Ø 25 mm x h 20 mm / ≈ 3 g / pezzo
288 PZ / CARTONE

QUADRATA FONDENTE

ref. 23010



L 24 mm - l 24 mm x h 18 mm / ≈ 3,5 g / pezzo
288 PZ / CARTONE

CAISSETTES

Le "Caissettes" si adattano meravigliosamente alla realizzazione di cioccolatini e di "petits fours". Vi proponiamo numerose forme per lasciare esprimere la vostra creatività.

ROTONDA FONDENTE

ref. 23020



Ø 27 mm x h 11 mm / ≈ 1,8 g / pezzo
384 PZ / CARTONE

ROTONDA AL LATTE

ref. 23022



Ø 27 mm x h 11 mm / ≈ 1,8 g / pezzo
384 PZ / CARTONE

ROTONDA BIANCO

ref. 23025



Ø 27 mm x h 11 mm / ≈ 1,8 g / pezzo
384 PZ / CARTONE

OVALE FONDENTE

ref. 23045



L 32 mm - l 19 mm x h 13 mm / 1,9 g / pezzo
384 PZ / CARTONE

RETTANGOLARE FONDENTE

ref. 23065



L 30 mm - l 16 mm x h 13 mm / 1,9 g / pezzo
384 PZ / CARTONE

QUADRATA FONDENTE

ref. 23000



L 24 mm - l 24 mm x h 11 mm / 1,8 g / pezzo
384 PZ / CARTONE

CUORE FONDENTE

ref. 23004

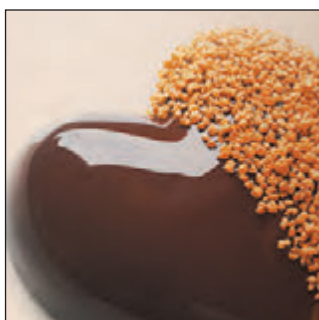


L 27 mm - l 27 mm x h 13 mm / 2 g / pezzo
384 PZ / CARTONE

DECORAZIONI E MATERIALE



Le decorazioni CLUIZEL, da utilizzare come tocco finale per abbellire e valorizzare le vostre creazioni, fanno parte di una tendenza alla sobrietà e all'eleganza. La Manifattura ha inoltre selezionato attrezzature professionali per una cioccolateria precisa e meticolosa.



DECORAZIONI

PERLA VEGETALI

Riso soffiato colorato
ref. 27337



150 g

PERLA SOL

Riso soffiato colorato
ref. 27344



150 g

BIGLIE COLORATE

Cereali soffiati rivestiti di cioccolato nero
colorato 3 colori assortiti
ref. 27340



750 g

PERLA MAGENTA

Riso soffiato colorato
ref. 27348



150 g

BIGLIE ROSSO

Cereali soffiati rivestiti di
cioccolato nero colorato
ref. 27336



750 g

BIGLIE NERO

Cereali soffiati rivestiti di
cioccolato nero colorato
ref. 27325



750 g

CHICCHI DI CAFFÈ NERO

Cioccolato fondente con caffè
puro arabica
ref. 27355



750 g

MINI BACCELLI NERO FONDENTE

Cioccolato fondente 72% cacao
ref. 27385



750 g

DECORAZIONI

SMALTO QUADRATO PICCHETTATO BIANCO

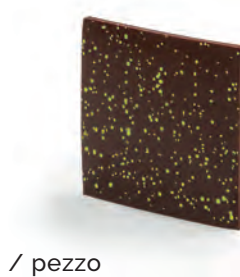
Cioccolato bianco 36%
ref. 25107



35 x 35 mm / 3 g / pezzo
288 PZ / CARTONE

SMALTO COSTELLAZIONE NERO

Cioccolato fondente 72% cacao
ref. 25109



35 x 35 mm / 3 g / pezzo
288 PZ / CARTONE

SMALTO PASTELLO

Cioccolato bianco 36%
ref. 25256



35 x 35 mm / 3 g / pezzo
288 PZ / CARTONE

SMALTO SABBIAIO ROSSO

Cioccolato bianco 36%
ref. 25132



35 x 35 mm / 3 g / pezzo
288 PZ / CARTONE

SMALTO STRIATO

Cioccolato fondente 72% cacao
ref. 25140



35 x 35 mm / 3 g / pezzo
288 PZ / CARTONE

COMPLEANNO

Cioccolato bianco 36%
ref. 25851



L 60 x l 25 mm / 3,5 g / pezzo
132 PZ / CARTONE

CUCCHIAINO DA CAFFÈ FONDENTE 72%

Cioccolato fondente 72% cacao
ref. 25110



L 90 mm - 3,5 g / pezzo
96 PZ / CARTONE

SMALTO BOSCOLO TONDO

Cioccolato fondente 72% cacao
e bianco 36%
ref. 25308



Ø 35 mm / 1,8 g / pezzo
216 PZ / CARTONE

DECORAZIONI

FOGLIE DI CASTAGNO

Cioccolato bianco 36%
ref. 26010



72 x 22 mm / 3 g / pezzo
100 PZ / CARTONE

IL FLORALIES

Cioccolato bianco 36%
ref. 27005



Ø 32 mm / 3 g / pezzo (set di 2 pezzi assortiti)
80 PZ / CARTONE

LE MARGHERITE

Cioccolato bianco 36%
ref. 27008



Ø 15 mm / 0,27 g / pezzo (set di 3 pezzi assortiti)
176 PZ / CARTONE

MICRO-TAVOLETTA

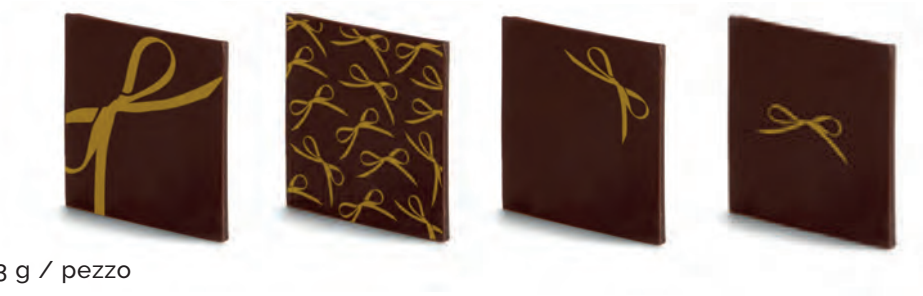
Cioccolato fondente 72% cacao
ref. 26270



L 35 mm x l 20 mm / 3 g / pezzo
224 PZ / CARTONE

SMALTO NŒUDS FESTIFS

Cioccolato fondente 72% cacao
ref. 25118



4 motivi assortiti - 35 x 35 mm / 3 g / pezzo
288 PEZZOS / SCATOLA

SMALTO BRACCIALETTO

Cioccolato bianco 36%
ref. 25138



4 motivi assortiti - 35 x 35 mm / 3 g / pezzo
288 PEZZOS / CARTONE

MATERIALE

NEBULIZZATORE PER CIOCCOLATO

ref. 29800 - Fino ad esaurimento scorte

Progettato per i professionisti, questo nebulizzatore vi permetterà di decorare con un effetto vellutato o brillante le vostre creazioni. La custodia include la pistola a spruzzo e il suo supporto, due serbatoi di taglia media (125 ml), un kit di pulizia, una chiave universale e 4 clip CSS, così come le istruzioni e un manuale d'uso. Questo prodotto è garantito un anno.



PREPARAZIONI PER NEBULIZZATORE

Queste miscele alimentari sotto forma liquida si utilizzano con il nostro nebulizzatore professionale per ottenere a scelta un **effetto vellutato o brillante**. Le miscele per il nebulizzatore sono filtrate e temperate prima di essere confezionate, e quindi **pronte all'uso**.

BRUNO

1 Kg - ref. 27927



VERDE

1 Kg - ref. 27940



ROSSO

1 Kg - ref. 27935



GIALLO

1 Kg - ref. 27930



ATELIER DI FORMAZIONE

IL GUSTO DEL GESTO,
IL GUSTO DELLA CONDIVISIONE



I Prodotti di laboratorio CLUIZEL vengono sempre più scelte utilizzati da professionisti esigenti in tutto il mondo.

Ci impegniamo affinché le gamme che proponiamo risultino facili da utilizzare e siano autentiche fonti di ispirazione per ogni creazione.

Rémi Carreño Paredes, Maestro Cioccolatiere dell'Atelier CLUIZEL, è a vostra disposizione per guidarvi personalmente nell'utilizzo dei nostri prodotti.

Inoltre, nel nostro atelier di formazione, perfettamente inserito all'interno della Manifattura, vengono organizzate formazioni sul cacao e sul cioccolato dedicate ai professionisti.

Nell'ambito di queste formazioni, gli chef CLUIZEL svelano nuove tecniche e ricette inedite per alimentare la creatività. Un'occasione unica per ogni partecipante di arricchire le proprie conoscenze creando un dialogo privilegiato con un rinomato chef pasticciere che gli racconterà la propria esperienza e la passione del mestiere.



Rémi CARREÑO PAREDES - Chef CLUIZEL

CLUIZEL
◆ PARIS ◆

MANUFACTURE CLUIZEL

7 Avenue Michel Cluizel • Damville CS50026 • 27240 Mesnils-sur-Iton • **France**
Service Clients : tel. +33 (0)2 32 35 60 09 • contact@cluizel.com

Per il mercato USA

575 Route 73 North • Building D • West Berlin NJ 08091 • **USA**
tel. 001 856 719 0800 • customerservice@cluizel.us • www.cluizel.us

www.cluizel.com



CLUIZEL

◆ PARIS ◆