



CLUIZEL

♦ PARIS ♦

HALBFERTIG PRODUKTE
2023-2024

CLUIZEL

◆ PARIS ◆

EDITORIAL



Hier in der Manufacture CLUIZEL möchten wir Schokolade einen neuen Sinn geben.

Auf dieser Suche nach Neuem arbeiten wir tagtäglich daran, Schokoladen herzustellen, die sich durch Reinheit auszeichnen und mit Präzision und Großmütigkeit gefertigt wurden; wegweisende Schokoladen, die eine unverfälschte geschmackliche Signatur tragen; Schokoladen, frei von jeglichen Zwängen sind, außer denen des Respekts und der Unversehrtheit der Erde und der Menschen, die sie geformt haben; deshalb möchten wir Ihnen, Meistern Ihres Fachs, eine einzigartige Schokolade bieten, denn wir wissen, dass Sie unseren philosophischen Ansatz teilen.

Nach drei Jahren harter Arbeit können wir Ihnen endlich das neue Gesicht unserer Marke zeigen: noch qualitativ hochwertiger, noch moderner, noch umweltfreundlicher und noch besser an Ihre Erwartungen angepasst.

Das neue Gesicht steht für die Werte, die unser Familienunternehmen seit mehr als 75 Jahren leiten: Leidenschaft, Ansprüche, Unversehrtheit und die Weitergabe von Know-how.

Unser neues Packaging (*) wurde so designet, dass es 100 % recycelbar ist. Außerdem stehen Ihnen auf einfachste Weise alle Fachinformationen, die Sie benötigen, zur Verfügung.

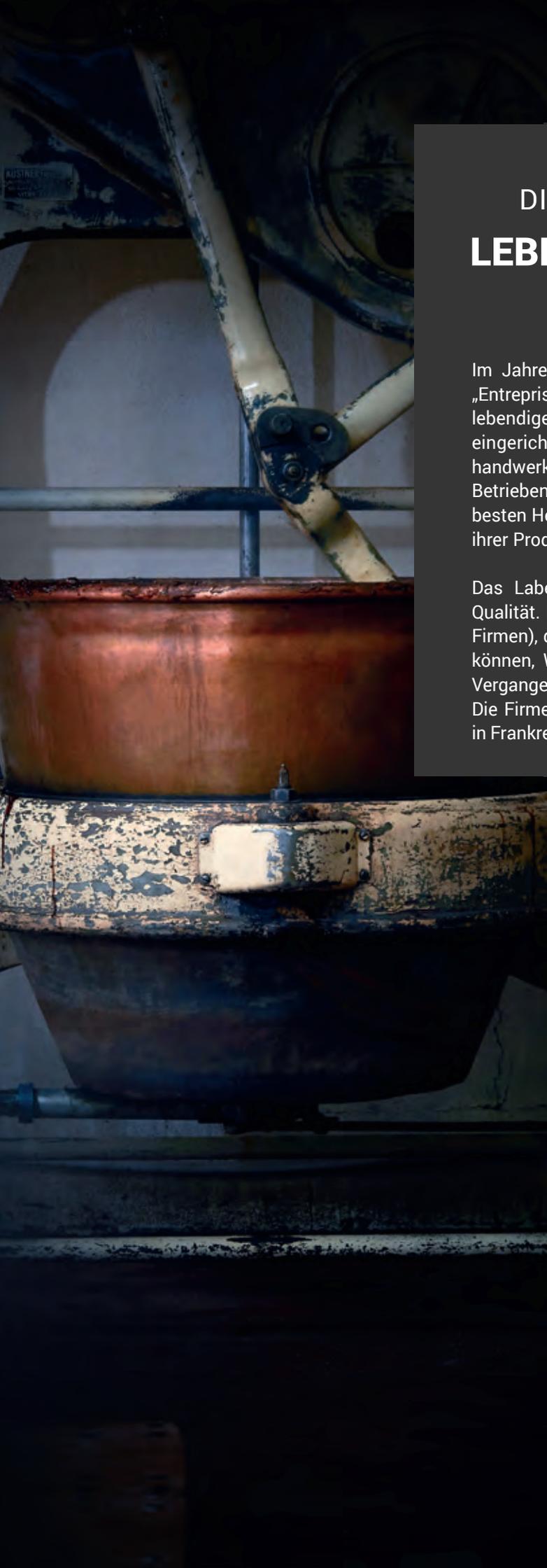
Wenn Sie ein CLUIZEL-Produkt probieren, schmecken Sie die Kraft des Terroirs mit der Exzellenz des Know-hows kombiniert heraus.

Ich bedanke mich an dieser Stelle für Ihre Treue und heiße all diejenigen willkommen, die unsere Philosophie des Schönen teilen.

(*) ausgenommen die Kartons der „Façonnables“ (Hohlformen)



**Marc
Cluizel**



DIE MANUFAKTUR CLUIZEL

LEBENDIGES KULTURERBE



Im Jahre 2012 erhielt die Manufaktur die Auszeichnung, „Entreprise du Patrimoine Vivant“ (EPV - Unternehmen des lebendigen Erbes), eine staatliche Anerkennung, welche eingerichtet wurde, um französische Unternehmen mit handwerklichem Know-how von exzellenten Industriellen Betrieben zu unterscheiden. Diese Auszeichnung bringt die besten Hersteller zusammen- gemessen an ihrem Beruf und ihrer Produkte.

Das Label EPV ist eine Referenz und ein Zeichen von Qualität. Es wird an große Häuser vergeben (an einzigartige Firmen), die Tradition und Innovation miteinander verbinden können, Wissen und Herstellung, Arbeit und Leidenschaft, Vergangenheit und Zukunft, Lokalität und Internationalität. Die Firmen mit dieser Auszeichnung haben ihre Produktion in Frankreich und repräsentieren den «Made in France» Geist.





Von links nach rechts : Sylvie Cluizel, Marc Cluizel und Catherine Cluizel

FAMILIENUNTERNEHMEN IN VERTER GENERATION



Seit vier Generationen schwebt die Familie CLUIZEL im Duft von Schokolade. Mit Unterstützung von Cacaofèvier®, Konditoren und erfahrenen Chocolatiers, setzt sie ihre Geschichte dort fort, wo alles angefangen hat: in der Normandie. Die CLUIZEL-Manufaktur arbeitet in direkter und dauerhafter Beziehung zu Kakaobauern. Dieses faire Engagement ist eine Qualitätsgarantie. Die Anforderung der Schokoladenfabrik? Ein echter Geschmack ohne künstliche Zusätze. Deshalb werden die Bohnen direkt auf der Plantage fermentiert. Danach findet alles Weitere in der CLUIZEL-Manufaktur statt.

Beginnend mit langsamen Rösten, das die Aromen perfekt freisetzt, bis zu den Feinheiten der manuellen Dekorationen. Das Ergebnis: eine Palette von Geschmacksrichtungen aus bemerkenswerten Gebieten, ergänzt durch traditionelle oder innovative Rezepte von CLUIZEL Pralinen.



UNSERE **CSR-POLITIK**



Seit vielen Jahren zählt die nachhaltige Entwicklung zu den strategischen Achsen der Manufaktur CLUIZEL.

Sie hat sich 3 Ziele gesetzt:

- 1. VERBESSERUNG DER UMWELTLEISTUNG**
- 2. HERSTELLUNG VON UMWELTFREUNDLICHEN PRODUKTEN**
- 3. BETEILIGUNG AN DER SOZIALEN ENTWICKLUNG
(VON MITARBEITERN UND PFLANZERN)**



DER MENSCH AN ERSTER STELLE

Die Manufaktur CLUIZEL weiß, wie wichtig die örtliche Lage ist: Seit ihrer Gründung 1972 beschäftigt sie in ihren Räumlichkeiten in Damville, in der Normandie, 180 Mitarbeiter. Viele davon leben in der Umgebung. Auch wenn dieses Unternehmen, die gut in die lokale Landschaft integriert ist, seine Humanressourcen nicht nach Quoten verwaltet, ist es ihm dennoch gelungen, seinen Wunsch nach vorbildlicher Parität innerhalb seiner Teams zu erfüllen. Der Gleichstellungsindex lag 2023 bei 93 %.

◆ EINE ETHISCHE WIRTSCHAFT

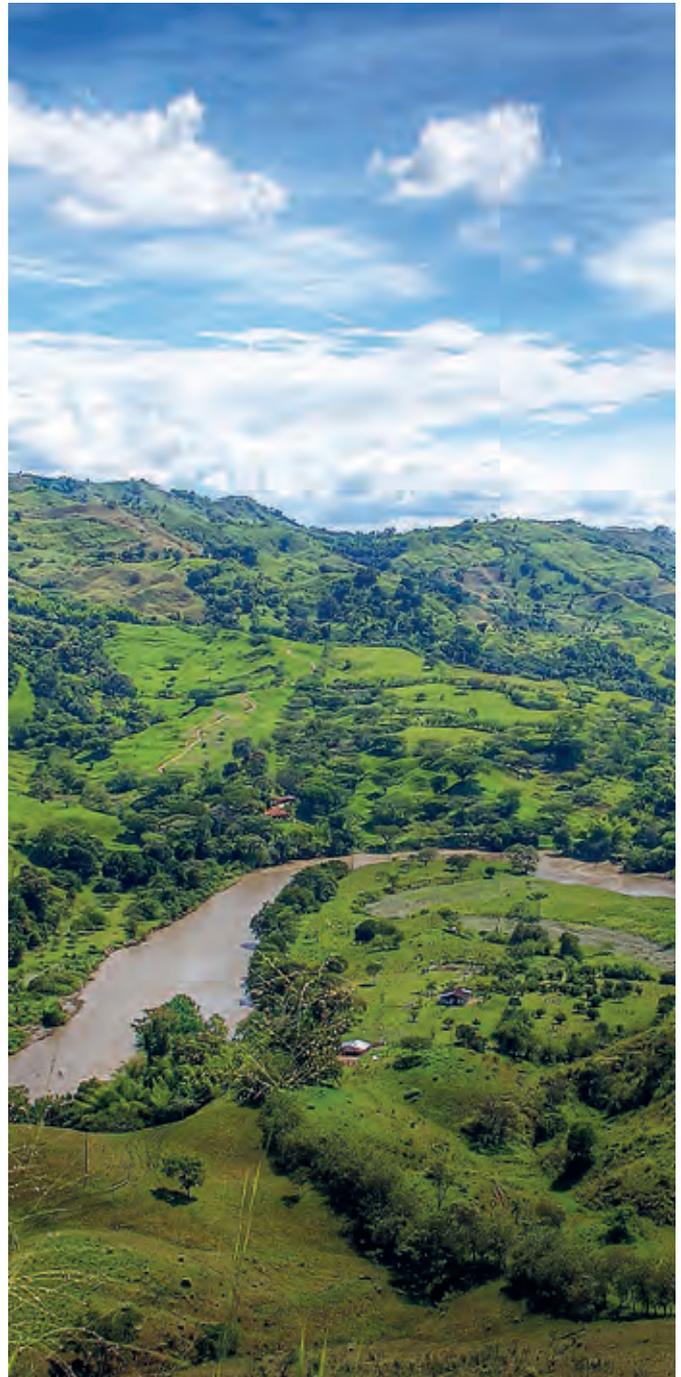
CLUIZEL bringt die Schokolade auf internationaler Ebene zur Sprache. Auf regionaler Ebene steht dieser Name vor allem für ein menschliche Familienunternehmen seit 4 Generationen, das auf seine Herkunft stolz und seinem Heimatland treu ist. Die Manufaktur ist heutzutage das größte Unternehmen in einem ländlichen Kanton, den es respektiert und dessen Aufbau es unterstützt.

Die Manufaktur CLUIZEL ist nicht nur in Bezug auf die Einstellungspolitik mit der Region verbunden, sondern auch in Bezug auf die Steuerpolitik: Seit ihrer Gründung setzt sie auf Transparenz und zahlt ihre gesamten Steuern in Frankreich.

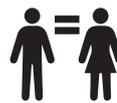
Diese humane Ethik bestimmt auch ihre Beziehungen zu ihren Partnern, in der Normandie wie auch weltweit: Seit 1999 sind die Kakao-Pflanzer, die sie beliefern, auch ihre Partner, denen gegenüber sie mehrere Verpflichtungen erfüllt. Kinderarbeit ist seit jeher auf allen Plantagen verboten.

Zahlreiche Anstrengungen werden unternommen, um die Arbeitsbedingungen zu verbessern. Auch wenn für den Kakaobohnenhandel eine Gebührenordnung gilt, hat die Manufaktur beschlossen, die Pflanzer fairere Preise zu zahlen: Sie stellt sich der sozialen Herausforderung, den Lebensstandard der Pflanzer und ihrer Familien in den teilweise wirtschaftlich geschwächten Regionen zu erhöhen. Allen Partnern steht es frei, diese neuen Mittel nach Belieben neu zu investieren: Schulen, Plantagen, Investitionen, Infrastrukturen...

Schließlich ist selbstverständlich die Rückverfolgbarkeit der Kakaobohnen vollständig, insbesondere dank der Unterstützung der Pflanzer und der Exzellenz der Plantagen.



WICHTIGE DATEN :



93 / 100

Geschlechtsspezifischen
Entwicklung

100% Rückverfolgbarkeit



100%

des Bohnenkaufs über dem
angemessenen Preis

0

Kinderarbeit

ENGAGEMENTS FÜR UMWELT UND GESUNDHEIT

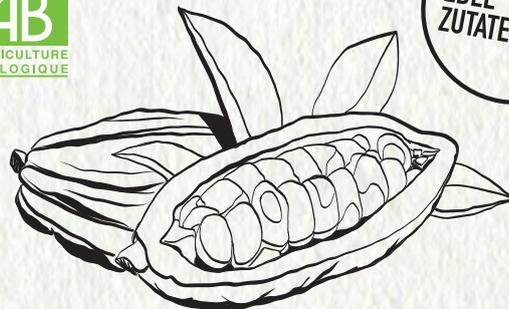
◆ BEI DEN VERBRAUCHERN

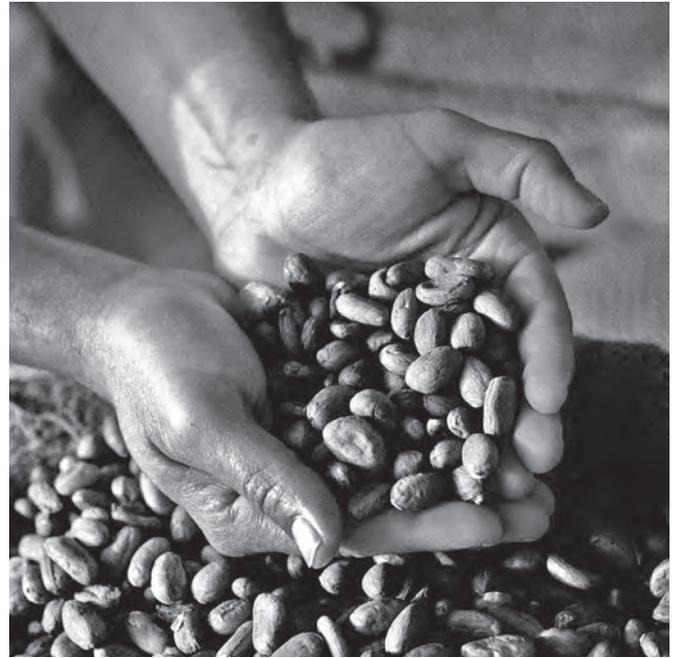
Die Manufaktur darf das **CLEAN LABEL** für sich in Anspruch nehmen, eine Auszeichnung, die die Qualität und Naturbelassenheit der Erzeugnisse eines Unternehmens unterstreicht. Die Erzeugnisse tragen zudem das Label **Ingrédients Nobles**, noble Zutaten, das 1999 von der Manufaktur eingeführt wurde und weltweit ohnegleichen ist.

CLUIZEL garantiert Folgendes für ihre Schokolade:

- **100 % FARBSTOFFE NATÜRLICHEN URSPRUNGS**
- **100 % REINE KAKAOBUTTER**
- **OHNE SOJALECITHIN, GVO-FREI**
- **OHNE ZUSATZ VON AROMASTOFFEN**

Des Weiteren verpflichtet sich die Manufaktur, den Anteil der angebotenen Bio-Kreationen deutlich zu erhöhen, für erstklassige Schokoladen mit komplexen und aromatischen Geschmackseigenschaften.





◆ FÜR DIE UMWELT

Gleichermaßen hat die Manufaktur 2012 **ihre eigene biologische Kläranlage gebaut** (Schilffilter), die erste in der französischen Lebensmittelindustrie. Das Wasser versorgt einen Teich, der durch die Manufaktur geschaffen wurde und in den Fischen und Lurche zu finden sind.

Stets darauf bedacht, ihren ökologischen Fußabdruck zu verringern, hat die Manufaktur beschlossen ihre **Abfälle zu recyceln**. Die Schalen der Kakaobohnen, der einzige landwirtschaftliche Abfall, der produziert wird, werden nun zu 100 % revalorisiert: 80 % als natürlicher landwirtschaftlicher Dünger, 10 % als Aufguss und 10 % als Tierfutterzusatz.

Schließlich sind die heutzutage von der Manufaktur entworfenen Verpackungen umweltverträglich. **80 % der Verpackungen sind recycelbar (Stand 2023), bis 2025 sollen 100 % erreicht werden.**



WICHTIGE DATEN :



100%
Abfallverwertung
(Kakaobohnen)



80%
recyclbare Verpackung
Im Jahr 2023

Ziel : 100% recycelbare Verpackungen bei 2025

ZERTIFIZIERUNGEN :



Zugelassener
Wirtschaftsbeteiligter
seit 2012



Entreprise du
Patrimoine vivant
seit 2012



EXZELLENTER **GESCHMACK**



Die Manufaktur CLUIZEL hat eine weltweit einzigartige Qualitätsverpflichtung ins Leben gerufen, die die Auswahl der Rohstoffe bescheinigt und auf allen Produkten erkenntlich gemacht wird.

Diese Verpflichtung "Edle Zutaten" versichert den Fachleuten, dass nur reine Kakaobutter, echte Bourbon-Vanille und Zucker verarbeitet wurden.

Darüber hinaus sind alle Schokoladen garantiert ohne Soja und zusätzliches Aroma.

Parallel zu den Kakaobohnen wählt die Manufaktur CLUIZEL auch sorgfältig die Rohstoffe aus, die für die Herstellung ihrer Kreationen unerlässlich sind.



CACAOFÈVIER[®]



Die Manufaktur CLUIZEL ist einer der wenigen Cacaofèvier[®], die die Verarbeitung von der rohen Kakaobohne bis zur fertigen Schokolade, sei es dunkel, milch oder weiß, beherrscht.

CONFISEUR



Die Manufaktur CLUIZEL entwickelt ihre eigenen Rezepte für Füllungen: Pralinémasse, Mandelmasse, Karamell, Nougat, Likör, Gianduja...



CHEF CLUIZEL JORDI PUIGVERT COLOMER



Jordi Puigvert Colomer, der in den renommiertesten Restaurants und Konditoreien gearbeitet hatte, war 2007 Finalist des berühmten Wettbewerbs «Bester Nachtisch im Restaurant». Außerdem unterrichtet er seit vielen Jahren an der Hotelfachschule in Girona (Spanien) Pâtisserie und Tellerdessert parallel zu seiner Tätigkeit als Berater. Vor mehr als 10 Jahren gründete er sein eigenes Unternehmen «Sweet 'n Go», um seine hochkarätigen Schokoladentechniken zu teilen, und zwar durch Schulungen und Beratung in Konditoreien, Hotels, Restaurants, Chocolatiers und Händler.

«Das Wort, das die Manufaktur CLUIZEL perfekt definiert, ist «Qualität». Sie arbeitet mit edlen Zutaten und kreiert Produkte, die perfekt zu meinem Konditor-Profil passen. Deshalb arbeite ich seit einigen Jahren mit der Manufaktur zusammen. Sie gibt mir die Möglichkeit, mich professionell auszudrücken. Ich habe die Freiheit, die Marke mit Leistungen zu vertreten, die zu mir passen und mit meiner Arbeitsweise übereinstimmen.

Die Familienstruktur ermöglicht eine direkte Verbindung mit allen Abteilungen der Firma. So fühle ich mich voll und ganz in das Team der Manufaktur integriert und an der Produktgestaltung beteiligt. Ich liebe es, mit den Produkten von CLUIZEL zu arbeiten, weil sie «für sich selbst sprechen», sowohl was ihren Geschmack als auch was ihre Qualität angeht. Es ist ideal, wenn ich Schulungen oder Vorführungen mache: Die Verführung funktioniert sofort.»



SCHOKOLADEN

Die Familie CLUIZEL erzählt bereits seit 1948 eine Geschichte: die Geschichte der Schokolade und ihrer „Chocolats d'Exception“. Nur wenige Cacaofèvier® weltweit beherrschen die Verarbeitung von der Bohne zur Schokolade so gut, wie bei der Manufaktur CLUIZEL.

PLANTAGENSCHOKOLADEN

UNVERGLEICHICHE GESCHMÄCKE UND AROMENPROFILE



PLANTAGENSCHOKOLADE
EL JARDÍN BITTER 75%



PLANTAGENSCHOKOLADE
MANGARO BITTER 71%



PLANTAGENSCHOKOLADE
LA LAGUNA BITTER 70%



PLANTAGENSCHOKOLADE
RIACHUELO BITTER 70%



PLANTAGENSCHOKOLADE
RIACHUELO VOLLMICH 51%



PLANTAGENSCHOKOLADE
MANGARO VOLLMICH 50%



PLANTAGENSCHOKOLADE
LA LAGUNA VOLLMICH 47%



PLANTAGENSCHOKOLADE
MOKAYA BITTER 75%



PLANTAGENSCHOKOLADE
LOS ANCONÉS BITTER 73%



PLANTAGENSCHOKOLADE
VILA GRACINDA BITTER 73%



NEU

VERWENDUNGEN

	HERSTELLUNG TAFELN	MOUSSE	GANACHE	TEIG VIERTES QUARTAL	EISCHWER- KUCHEN	GLASUR	ÜBERZUG	VERPACKUNG (KG/SÄCKE)		OHNE LECITHIN	VEGAN	BIO	GLUTEN- FREI
								3	2X10				
PLANTAGENSCHOKOLADE EL JARDÍN BITTER 75%	◆	◆	◆	◆	◆	◆		●		●			
PLANTAGENSCHOKOLADE MOKAYA BITTER 75%	◆	◆	◆	◆	◆	◆		●		●	●	●	●
PLANTAGENSCHOKOLADE LOS ANCONÉS BITTER 73%	◆	◆	◆	◆	◆	◆		●		●	●	●	●
PLANTAGENSCHOKOLADE VILA GRACINDA BITTER 73%	◆	◆	◆	◆	◆	◆		●		●	●	●	●
PLANTAGENSCHOKOLADE MANGARO BITTER 71%	◆	◆	◆	◆	◆	◆		●		●			
PLANTAGENSCHOKOLADE LA LAGUNA BITTER 70%	◆	◆	◆	◆	◆	◆		●		●			
PLANTAGENSCHOKOLADE RIACHUELO BITTER 70%	◆	◆	◆	◆	◆	◆		●		●			
PLANTAGENSCHOKOLADE RIACHUELO VOLLMICH 51%	◆	◆	◆	◆	◆	◆		●		●			
PLANTAGENSCHOKOLADE MANGARO VOLLMICH 50%	◆	◆	◆	◇	◆	◆		●		●			
PLANTAGENSCHOKOLADE LA LAGUNA VOLLMICH 47%	◆	◆	◆	◇	◆	◆		●		●			

◇ MÖGLICH ◆ EINSCHREIBEN

GRANDS CRUS BIO SCHOKOLADE

TYPISCH VON DEN GROSSEN KAKAOGEBIETE



GRAND CRU BIO
SAN MARTÍN BITTER 70%



GRAND CRU BIO
GUAYAS BITTER 70%



GRAND CRU BIO
SAN MARTÍN VOLLMICH 48%



VERWENDUNGEN

	HERSTELLUNG TAFELN	MOUSSE	GANACHE	TEIG VIERTES QUARTAL	EISCHWER- KUCHEN	GLASUR	ÜBERZUG	VERPACKUNG (KG/SÄCKE)		OHNE LECITHIN	VEGAN	BIO	GLUTEN- FREI
								3	2X10				
GRAND CRU BIO SAN MARTÍN BITTER 70%	◆	◆	◆	◆	◆	◆		●		●	●	●	●
GRAND CRU BIO GUAYAS BITTER 70%	◆	◆	◆	◆	◆	◆		●		●	●	●	●
GRAND CRU BIO SAN MARTÍN VOLLMICH 48%	◆	◆	◆	◇	◆	◆		●		●		●	●

◇ MÖGLICH ◆ EINSCHREIBEN

"ACCORDS D'EXCEPTION" SCHOKOLADE

EINZIGARTIGE UND AUSSERGEWÖHNLICHE GESCHMÄCKE



NOIR INFINI 99%



ARCANGO BITTER 85%



KAYAMBE BITTER 72%



VANUARI BITTER 63%



ELIANZA BITTER 55%



KAYAMBE VOLLMICH 45%



VANUARI VOLLMICH 39%



ELIANZA VOLLMICH 35%



KEWANE 34 %



KAYAMBE WEIß 36 %



ELIANZA WEIß 33 %

VERWENDUNGEN

	HERSTELLUNG TAFELN	MOUSSE	GANACHE	TEIG VIERTES QUARTAL	EISCHWER- KUCHEN	GLASUR	ÜBERZUG	VERPACKUNG (KG/SÄCKE)		OHNE LECITHIN	VEGAN	BIO	GLUTEN- FREI
								3	2X10				
NOIR INFINI 99%	◆	◆	◆		◆	◆		●		●			
ARCANGO BITTER 85%	◆	◆	◆	◆	◆	◆		●		●			
KAYAMBE BITTER 72%	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	●		●			
VANUARI BITTER 63%	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	●		●			
ELIANZA BITTER 55%	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	●		●			
KAYAMBE VOLLMICH 45%	◆	◆	◆	◇	◆	◆	◆	●		●			
VANUARI VOLLMICH 39%	◆	◆	◆	◇	◆	◆	◆	●		●			
ELIANZA VOLLMICH 35 %	◆	◆	◆	◇	◆	◆	◆	●		●			
KEWANE 34 %	◆	◆	◆	◇	◆	◆	◆	●		●			
KAYAMBE WEIß 36%	◆	◆	◆	◇	◆	◆	◆	●		●			
ELIANZA WEIß 33%	◆	◆	◆	◇	◆	◆	◆	●		●			

◇ MÖGLICH ◆ EINSCHREIBEN



Z-CAFÉ BITTER 60%



Z-KARAMEL VOLLMICH 43%



VERWENDUNGEN

	HERSTELLUNG TAFELN	MOUSSE	GANACHE	TEIG VIERTES QUARTAL	EISCHWER- KUCHEN	GLASUR	ÜBERZUG	VERPACKUNG (KG/SÄCKE)		OHNE LECITHIN	VEGAN	BIO	GLUTEN- FREI
								3	2X10				
								Z-CAFÉ BITTER 60 %	◆				
Z-KARAMEL VOLLMICH 43 %	◆	◆	◆	◇	◆	◆		●					

◇ MÖGLICH

◆ EINSCHREIBEN



YZAO BITTER 70%



Z-60 BITTER 60%



CAOZELO BITTER 66%



CAOZELO BITTER 55%



CAOZELO VOLLMICH 38%



CAOZELO WEIß 30%

VERWENDUNGEN

	HERSTELLUNG TAFELN	MOUSSE	GANACHE	TEIG VIERTES QUARTAL	EISCHWER- KUCHEN	GLASUR	ÜBERZUG	VERPACKUNG (KG/SÄCKE)		OHNE LECITHIN	VEGAN	BIO	GLUTEN- FREI
								3	2X10				
								YZAO BITTER 70%	◆				
Z-60 BITTER 60%		◆	◆	◆	◆	◆			●				
CAOZELO BITTER 66%	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆		●				
CAOZELO BITTER 55%	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆		●				
CAOZELO VOLLMICH 38%	◆	◆	◆	◇	◆	◆	◆		●				
CAOZELO WEIß 30%	◆	◆	◆	◇	◆	◆	◆		●				

◇ MÖGLICH

◆ EINSCHREIBEN

PLANTAGEN KAKAOMASSE



**PLANTAGE
LOS ANCONÈS BIO**



**PLANTAGE
MOKAYA BIO**



**PLANTAGE
MANGARO**

VERWENDUNGEN

	HERSTELLUNG TAFELN	MOUSSE	GANACHE	SCHOKOLADE	EISCHWER- KUCHEN	GLASUR	ÜBERZUG	VERPACKUNG (KG/SÄCKE)		OHNE LECITHIN	VEGAN	BIO	GLUTEN- FREI
								3	2X10				
PLANTAGE LOS ANCONÈS BIO		◆	◆	◆	◆	◆		●		●	●	●	●
PLANTAGE MOKAYA BIO		◆	◆	◆	◆	◆		●		●	●	●	●
PLANTAGE MANGARO		◆	◆	◆	◆	◆		●		●			●

◆ MÖGLICH ◆ EINSCHREIBEN

Zitronen-Schokomischung

VON Jordi Puigvert Colomer, chef CLUIZEL



**Z-KARAMEL
VOLLMICH 43%**





DIE PLANTAGENSCHOKOLADE

◆ EINZIGARTIGE TERROIRS

Dieses plantagenschokoladenprädikat bezeichnet eine Schokolade aus Kakaobohnen, die alle von einer und dieselber Plantage stammen. Somit ist ihre Qualität im Vergleich zur „Ursprungsschokolade“, deren Kakaobohnen aus nur einem Land stammen, aber auch zur „Grand Cru“-Schokolade, deren Bohnen aus nur einer Region stammen, besser.

Seit 20 Jahren erzählt jede unserer Plantagen schokoladen ihre eigene Geschichte und die der Begegnung zwischen der Manufaktur und den Familien der Pflanzer, mit denen sie zusammenarbeitet. Die guten Beziehungen beruhen auf Dialog, Respekt und ständigem Austausch. Als Tribut an die Familien, die das Abenteuer CLUIZEL überall auf der Welt ermöglichen, tragen diese Pralinen die Namen der Plantagen, von denen sie stammen, damit der Wert dieser Partnerschaften nie außer Acht gelassen wird.

Motiviert durch dieselbe Liebe zu außergewöhnlichen Produkten, arbeiten die CLUIZEL-Ateliers und die Besitzer der Plantagen zusammen, um hochwertige Schokolade zu erhöhen sowie den Lebensstandard ihrer Familien zu heben und zu erhalten, wobei sie die kulturellen Standards und Bräuche ihrer Länder respektieren. Die Manufaktur pflegt heute mit jedem der Besitzer im Rahmen von sieben exklusiven Partnerschaften eine direkte und vertrauensvolle Beziehung.

DIE PLANTAGENSCHOKOLADE

◆ EIN AUSSERGEWOHNLICHES AROMATISCHES PROFIL

Die Herstellung einer plantagenschokolade erfordert Hingabe und Kompromisslosigkeit. Drei Faktoren garantieren Qualität und den typischen Charakter: das Terroir, die Gärung und die Röstung. In enger Zusammenarbeit mit den Pflanzern vereint die Manufaktur uralte landwirtschaftliche Verfahren, traditionelle Fermentationsprozesse und neuartige Rösttechniken. Mehr als zwanzig Tests wurden durchgeführt, bevor die idealen Kombinationen von „Gärung - Röstung“ entwickelt wurden. Diese Arbeit hat Früchte getragen: die so gewonnenen Schokoladen erreichen Perfektion.

◆ DIE GÄRUNG

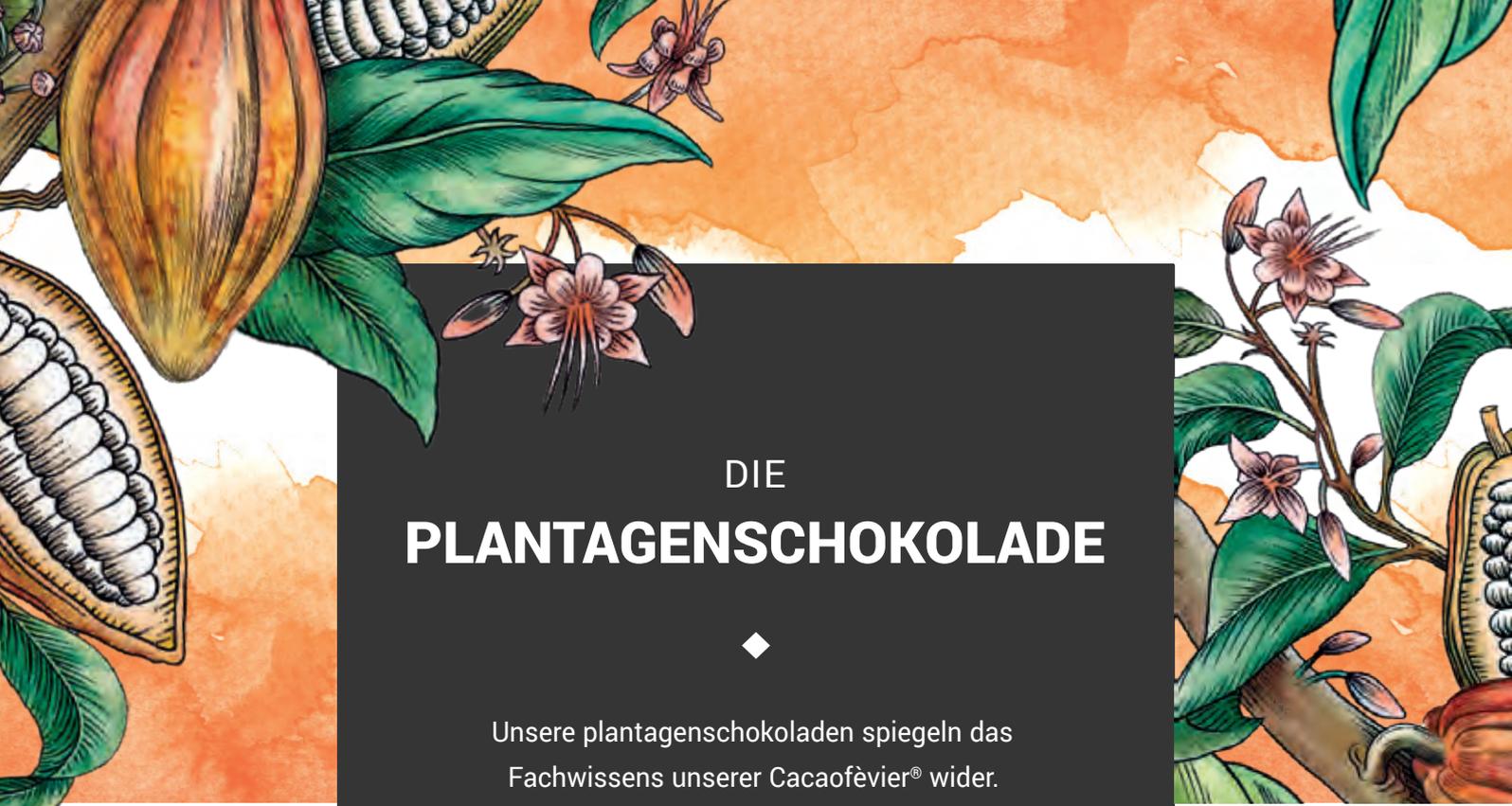
Der Austausch zwischen der Manufaktur und ihren Partnern ist sowohl konstant als auch transparent. Auf diese Weise konnte sie ihr traditionelles Savoir-faire erweitern. So haben sie gemeinsam das exklusive Gärungsverfahren entwickelt, das für jeden Kakao eigen ist. Dieser stets auf der Plantage durchgeführte Schritt ist grundlegend. Er enthüllt die natürliche geschmackliche Komplexität der Kakaobohnen und den Reichtum des Terroirs.

◆ EINZIGARTIGE UND HANDWERKLICHE RÖSTUNG

Auch hier heraussticht die Manufaktur hervor. Um die vielfältigen aromatischen Noten der Kakaobohnen nicht zu beeinträchtigen und ihre gesamten Nährwerte zu bewahren, wurden verschiedene Röstverfahren entwickelt, die für jedes Terroir spezifisch sind, langsam, homogener und bei niedrigen Temperaturen durchgeführt.

◆ EIN EINZIGARTIGES UND ÄUSSERST QUALITATIVES VERFAHREN

Für einen beispielhaften Herkunftsnachweis werden die Kakaobohnen direkt nach dem Trocknen von den Plantagen zu den Ateliers der Manufaktur in der Normandie geschickt. Jeder Herstellungsschritt für die PLANTAGENSCHOKOLADE wird somit perfekt beherrscht.



DIE PLANTAGENSCHOKOLADE

◆

Unsere plantagenschokoladen spiegeln das Fachwissen unserer Cacaofèvier® wider. Jede Schokolade hat ein außergewöhnliches Aromenprofil. Das ist das Ergebnis unserer nachhaltigen Zusammenarbeit, basierend auf dem Austausch mit den Plantagenbauern.

Diese Schokoladen geben Ihren Kreationen eine starke Persönlichkeit für einzigartige Ergebnisse ganz nach Ihren Vorstellungen. Mit einem Kakaoanteil von mehr als 70 % entfaltet sie ihre ganze Kraft, enthält aber gleichzeitig weniger Zucker, so dass Sie Rezepte mit stärkeren Aromen ausarbeiten können.



DIE PLANTAGENSCHOKOLADE



PLANTAGENSCHOKOLADE EL JARDÍN BITTER



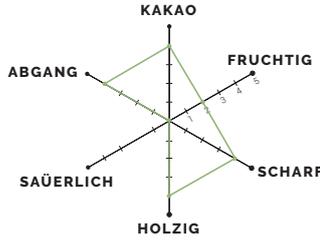
FUENTE DE ORO, KOLUMBIEN

75% KAKAO

44% FETT

FLÜSSIGKEIT:

3 kg . Art. 20582



In Kolumbien, in der Finca El Jardín, in den Ebenen des Flusses Ariari, erstreckt sich die Plantage El Jardín auf 20 Hektar. Die üppige Landschaft schützt die Plantage und verleiht den Kakaobäumen ihr Reichtum an Früchten. Der Name der Plantage El Jardín erinnert an die Meta-Region, die voller naturbelassener «Gärten» ist.

GESCHMACKSNOTEN :

Honig, Karamell, leichte säuerliche Noten, gerösteter Kakao, pfeffrige und holzige Noten, Noten von Süßholz, Menthol und Frische.



PLANTAGENSCHOKOLADE MOKAYA BITTER



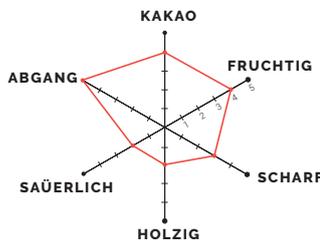
TAPACHULA, MEXICO

75% KAKAO

44% FETT

FLÜSSIGKEIT:

3 kg . Art. 20489



Die Plantage Mokaya befindet sich in der Region Chiapas, der Puppenstube des Kakaos, die sich bis an die Grenzen Guatemalas erstreckt.

GESCHMACKSNOTEN :

FrISCHE Noten, süße exotische Früchte, Honig, geröstete Mandeln und Haselnüsse, gerösteter, pfeffriger Kakao, Vanille.



PLANTAGENSCHOKOLADE LOS ANCONÈS BITTER



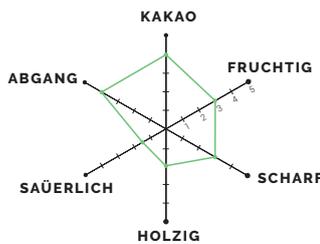
SAN-FRANCISCO DE MACORIS, DOMINIKANISCHE REPUBLIK

73% KAKAO

43% FETT

FLÜSSIGKEIT:

3 kg . Art. 20494



Im Herzen der Karibik, westlich von San Francisco de Macoris, liegt die Plantage Los Anconès, die in der Mitte der Insel und etwas erhöht liegt. Sie profitiert von den warmen und starken Regenfällen profitiert, die von den Passatwinden herbeigeführt werden. Seit 1903 baut die Familie Rizek Kakaobohnen unter dem Schutz von Palmen, ohne Zugabe von Pestiziden an.

GESCHMACKSNOTEN :

Süßholzwurzel und Rohkakao, säuerliche Noten, Spuren von grünen Oliven, Nachgeschmack mit Korinthen und getrockneten Aprikosen.



PLANTAGENSCHOKOLADE VILA GRACINDA BITTER

NEU

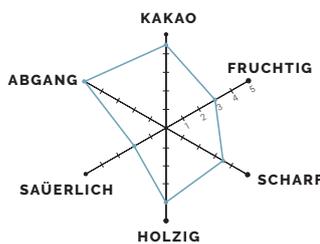
SANTO AMARO, SÃO-TOMÉ

73% KAKAO

43% FETT

FLÜSSIGKEIT:

3 kg . Art. 20579



Im Golf von Guinea liegt auf der Äquatorlinie ein Vulkaninsel: São Tomé, die auch «Schokoladeninsel» genannt wird. Die Nähe zum Atlantischen Ozean bringt den Kakaobohnen der Plantation Vila Gracinda einen Hauch von Jod, der durch die Gischt übertragen wird.

GESCHMACKSNOTEN :

Noten von geröstetem, würzigem und holzigem kakao, grasnoten, nachgeschmack mit tropischen und kandierten Früchten.



DIE PLANTAGENSCHOKOLADE



PLANTAGENSCHOKOLADE MANGARO BITTER

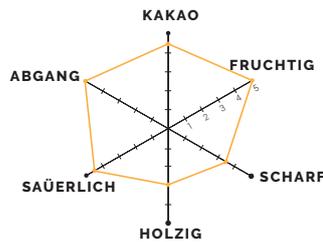
AMBOHIMARINA, MADAGASKAR

71% KAKAO

45% FETT

FLÜSSIGKEIT:

3 kg . Art. 20530



In Afrika, im Nordwesten der Insel Madagaskar, liegt die Plantage Mangaro im reichen Flusstal Sambirano.

GESCHMACKSNOTEN :

Biskuit, säuerliche exotische Früchte, Lebkuchen, heiße Schokolade, Zitrus- und Pfeffernoten.



PLANTAGENSCHOKOLADE LA LAGUNA BITTER

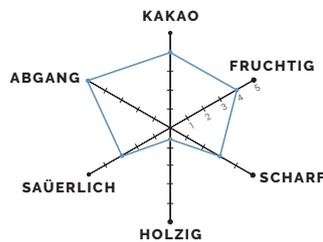
LANQUÍN, GUATEMALA

70% KAKAO

42% FETT

FLÜSSIGKEIT:

3 kg . Art. 20480



Im Herzen Guatemalas liegt die La Laguna-Plantage im Bergwald der Alta Verapaz.

GESCHMACKSNOTEN :

Pflaume, gerösteter Kakao, in Butter gekochter Apfel, Süßholz, säuerliche Noten, tropischer Chili, frische Mentholnoten.



PLANTAGENSCHOKOLADE RIACHUELO BITTER

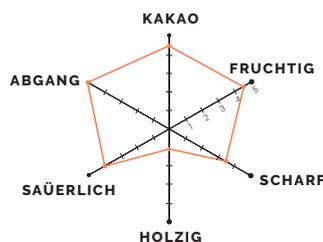
ILHÉUS, BRASILIEN

70% KAKAO

42% FETT

FLÜSSIGKEIT:

3 kg . Art. 20586



In der brasilianischen Region Bahia liegt die Plantage Riachuelo im Herzen des Atlantischen Waldes, nicht weit vom Meer entfernt.

GESCHMACKSNOTEN :

Gerösteter Kakao, getrocknete Früchte, rote Johannisbeere, Nachgeschmack mit fruchtiger edelsüßer Paprika und Rohkakao.



«Aus geschäftlicher Sicht schätze ich die Werte und das familiäre Savoir-faire der Manufaktur CLUIZEL, die ständige Suche nach qualitativ hochwertigen Produzenten, die humanen Arbeitsbedingungen sowie das sehr respektvolle Verhältnis zu den Konditoren. Aus diesen Gründen arbeiten wir seit mehr als 4 Jahren eng zusammen. Aus der Sicht des Produktes schätze ich die Verbundenheit mit einer hochwertigen Schokoladenverarbeitung:

eine „CLUIZEL-Signatur“, die in ihrer gesamten Produktion zu finden ist. Dieser Anspruch findet sich auch im Praliné-Sortiment wieder, das auf traditionelle Art und Weise für ein erstklassiges Ergebnis produziert wird. Schließlich besteht bei solch einer Qualität aus Sicht der Verwendungen kein Grund zu Tricks, um meine Desserts zu verfeinern. Weder im Restaurant Le Clair de la Plume noch im Bistro oder in der Boutique.»

CEDRIC PERRET

Konditormeister *Les maisons du Clair de la Plume*

(ein Stern im Guide Michelin)

Gewinner des Wettbewerbs Passion Dessert 2021 vom Guide Michelin

DIE PLANTAGENSCHOKOLADE



PLANTAGENSCHOKOLADE RIACHUELO VOLLMILCH

ILHÉUS, BRASILIEN

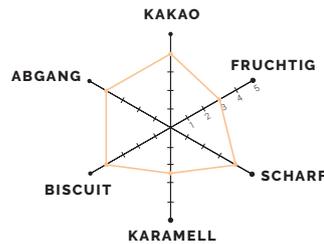
51% KAKAO

49%
FETT

7%
MILCHFETT

FLÜSSIGKEIT:

3 kg . Art. 20588



In der brasilianischen Region Bahia liegt die Plantage Riachuelo in einer grünen Umgebung im Herzen des Atlantischen Waldes, nicht weit vom Meer entfernt.

GESCHMACKSNOTEN :

Milchig, cremig, Butterkaramell, gerösteter Kakao, leichte Noten von roten Früchten, würziger Kakao.



PLANTAGENSCHOKOLADE MANGARO VOLLMILCH

AMBOHIMARINA, MADAGASKAR

50% KAKAO

46%
FETT

7%
MILCHFETT

FLÜSSIGKEIT:

3 kg . Art. 20501



In Afrika, im Nordwesten der Insel Madagaskar, liegt die Plantage Mangaro im reichen Tal des Sambirano-Flusses.

GESCHMACKSNOTEN :

Brauner Karamell, exotische Früchte, Korinthen, heller Honig und Spuren von Lebkuchen.



PLANTAGENSCHOKOLADE LA LAGUNA VOLLMILCH

LANQUÍN, GUATEMALA

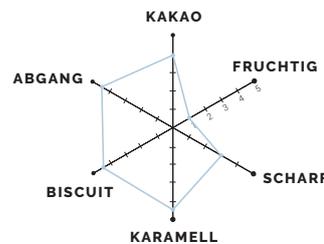
47% KAKAO

44%
FETT

8%
MILCHFETT

FLÜSSIGKEIT:

3 kg . Art. 20518



Im Herzen Guatemalas liegt die La Laguna-Plantage im Bergwald der Alta Verapaz.

GESCHMACKSNOTEN :

Cappuccino, heiße Schokolade, Haselnuss, Toast, Butterkaramell, intensive Kakaonoten.



«Da ich aus der Normandie stamme, kam ich ganz natürlich zur Manufaktur CLUIZEL und bin dort seit nunmehr 5 Jahren als Chefbotschafter für die Asien-Pazifik-Region tätig. Über diese Zusammenarbeit hinaus teilen wir die gleiche Leidenschaft und die gleiche Vorliebe für handwerklich hergestellte, qualitativ hochwertige Schokolade. Die Herstellung von Schokolade mit einem einzigartigen Geschmack erfordert nicht nur technisches Können, sondern auch viel Leidenschaft und Kreativität. Die Alchemie

dieser Kriterien verbindet uns mit der Manufaktur. Für mich bleibt das Ziel von CLUIZEL immer das gleiche: Verwendungen der besten Kakaobohnenqualität der Plantage, Herstellung der Produkte mit Leidenschaft und gemeinsame Ausübung dieser Kultur der Exzellenz mit den professionellen Anwendern. Ich danke der Manufaktur CLUIZEL, dass sie mir die Gelegenheit gegeben hat, ihr Know-how zu repräsentieren, wie ich es am besten kann, mit meiner Kreativität und meinen Desserts.»

ALEXIS BOUILLET

Konditorweltmeisterschaft 2011

World-skills competition

CLUIZEL Botschafter Asien-Pazifik & Mitbegründer von „Twins' Creative Lab“ – Taipei - Taiwan

GRANDS CRUS BIO

SCHOKOLADEN



Zwischen den plantagenschokoladen und den «Accords d'Exception» sind die «Grand Crus Bio» –Schokoladen angesiedelt. Ganz ohne Lecithin und durch ihre ausgeprägten Eigenschaften, eignen sich für Überzüge und alle anderen Schokoladenkompositionen.

Die Pralinen «Grands Crus Bio» San Martín und Guayas stammen aus Peru und Ecuador. Einzigartige Länder, für die die Stärke ihrer aromatischen Noten typisch ist.



GRANDS CRUS BIO SCHOKOLADEN



SAN MARTÍN BITTER

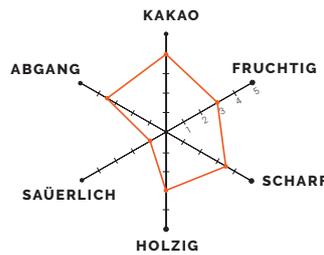
SAN MARTÍN, PERU

70% KAKAO

42% FETT

FLÜSSIGKEIT:

3 kg . Art. 20552



Vor den Toren des Amazonas-Dschungels in Peru wächst der Kakao Grand Cru Bio San Martín in einem warmen und feuchten Klima.

GESCHMACKSNOTEN :

Noten von Birnen und Apfel, Kräuternoten, gerösteter Kakao, würzige und cremige Noten.



GUAYAS BITTER

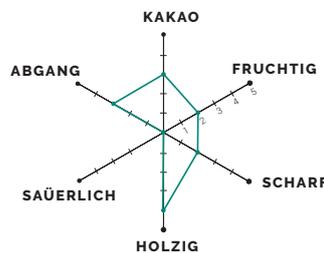
GUAYAS, ECUADOR

70% KAKAO

42% FETT

FLÜSSIGKEIT:

3 kg . Art. 20562



Bevor er in den Pazifischen Ozean mündet, durchquert der Rio Guayas das größte Wassereinzugsgebiet Ecuadors und sorgt dadurch für Leben in den Kakaogebieten des Grand Cru Guayas.

GESCHMACKSNOTEN :

Heiße Schokolade, gerösteter Kakao, Vanille, getrocknete Früchte, schwarzer Tee, fruchtige Noten.



SAN MARTÍN VOLLMICH

SAN MARTÍN, PERU

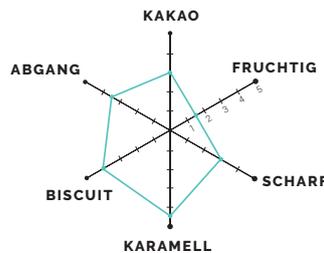
48% KAKAO

45% FETT

6% MILCHFETT

FLÜSSIGKEIT:

3 kg . Art. 20557



Vor den Toren des Amazonas-Dschungels in Peru wächst der Kakao Grand Cru Bio San Martín in einem warmen und feuchten Klima.

GESCHMACKSNOTEN :

Heiße Schokolade, Karamell, Johannisbeere.



« Ich erinnere mich immer wieder gerne an die erste Begegnung mit Marc Cluizel. Sehr sympathisch und authentisch. Die Familie Cluizel strahlt vor Perfektion, vor Handwerk und vor Tradition. Eine sehr familiärere Manufaktur mit Charme und Charakter. Ich liebe die Plantagenschokoladen, insbesondere die aus der Dominikanischen Republik „Los Ancones“. Die Aromen sind der Wahnsinn, sie ist so vielseitig einsetzbar und mega intensiv. Eine ganz simple Heiße Schokolade ist damit auf dem nächsten

MARCO D'ANDRÉA

Konditormeister ausgezeichneter pâtissier des jahres in deutschland durch den gault&millau im jahr 2020
« The Fontenay », Hamburg, Deutschland

Level. Mit das beste Produkt sind für mich aber die Praliné, vor allem aber die Praliné Corsé. Unvergleichbar. Ich verwende sie oft so, wie sie ist: In Pralinen, Füllungen für Macarons, in Pate à choux, Tartelettes und Desserts. Die Konsistenz und der Geschmack, für mich einfach perfekt! Ich freue mich jedes mal auf einen Besuch in Damville und bin sehr froh, dass es CLUIZEL gibt und dafür verantwortlich ist, dass wir Pâtissiers mit solchen tollen Produkten arbeiten dürfen! Vielen Dank! »

"ACCORDS D'EXCEPTION"

SCHOKOLADEN



Unsere «Accords d'Exception» Schokoladen sind
eine Kombination hochwertiger Kakaobohnen,
mit einzigartigen aromatische Noten
in perfekter Harmonie.

Unsere «Accords d'Exception» Schokoladen sind eine
Kombination hochwertiger Kakaobohnen, mit einzigartigen
aromatische Noten in perfekter Harmonie.



"ACCORDS D'EXCEPTION" SCHOKOLADEN



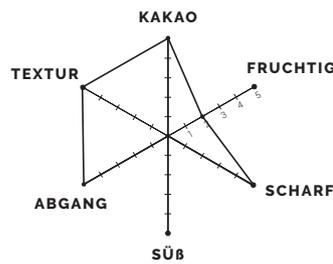
NOIR INFINI

99% KAKAO

54% FETT

FLÜSSIGKEIT:

3 kg . Art. 20103
20 kg . Art. 20104



Kräftig und bitter

Der außergewöhnliche Geschmack dieser Schokolade entsteht aus feinen aromatischen Noten. Wie ein Gewürz dosiert, verleiht sie den Kreationen etwas Besonderes.

GESCHMACKSNOTEN :

Intensive Noten von Kakao, Akzente von geröstetem Kaffee, Duft von Rosenholz.



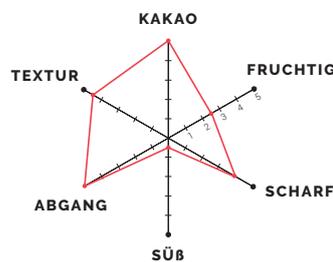
ARCANGO BITTER

85% KAKAO

50% FETT

FLÜSSIGKEIT:

3 kg . Art. 20081
20 kg . Art. 20084



Intensiv und würzig

Kräftig, ausdrucksstark und authentisch. Mit einem großzügigen Aromenprofil regt diese Schokolade Ihren Geschmack und Ihre Fantasie an.

GESCHMACKSNOTEN :

Holzige und würzige Akzente, leichte Säure.



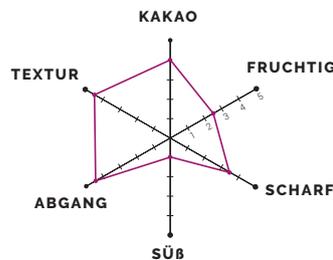
KAYAMBE BITTER

72% KAKAO

43% FETT

FLÜSSIGKEIT:

3 kg . Art. 20067
20 kg . Art. 20064



Stark und aromatisch

Diese Schokolade ist den großen Köchen gewidmet ! Kraftvoll, dezent aromatisch, bringt sie Eleganz und Raffinesse in Ihre Kreationen.

GESCHMACKSNOTEN :

Geschmack von roten Früchten, Lakritze, leicht bitterer Kakaogeschmack



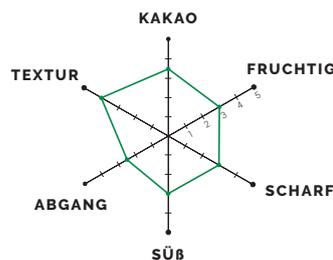
VANUARI BITTER

63% KAKAO

40% FETT

FLÜSSIGKEIT:

3 kg . Art. 20047
20 kg . Art. 20048



Fruchtig und ausgewogen

Mit sanften Aromen schafft diese Schokolade das perfekte Gleichgewicht zwischen Geschmack, Ausdruck und Genuss.

GESCHMACKSNOTEN :

Sanftheit des Honigs, rote Früchte, pfeffrige Noten.

"ACCORDS D'EXCEPTION" SCHOKOLADEN



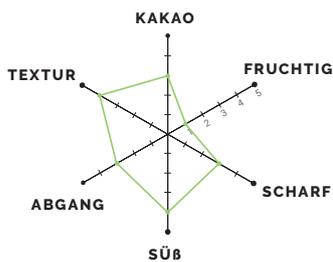
ELIANZA BITTER

55% KAKAO

37% FETT

FLÜSSIGKEIT:

3 kg . Art. 20053
20 kg . Art. 20058



Rund und schokoladig

Diese Schokolade ist Einfach und ein absolutes Muss: Sie wird all Ihre Kreationen mit ihrer simplen Eleganz verbessern.

GESCHMACKSNOTEN :

Gerösteter Kakao, Lakritz, frische Noten von Sternenanis.



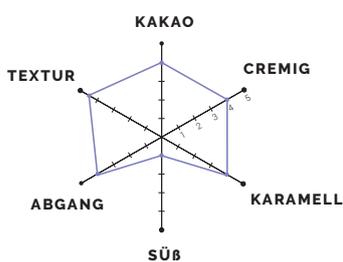
KAYAMBE VOLLMICH

45% KAKAO

43% FETT | 6% MILCHFETT

FLÜSSIGKEIT:

3 kg . Art. 20450



Milchig und schokoladig

Diese Schokolade erweckt die gesamte Vielfalt der Kakaobohne und hat eine einzigartige Milchkraft. Sie ist deshalb die Milkschokolade der großen Köche!

GESCHMACKSNOTEN :

Gesalzene Butter, Honignoten, leichte Kakaonoten.



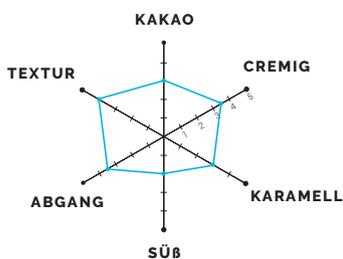
VANUARI VOLLMICH

39% KAKAO

40% FETT | 6% MILCHFETT

FLÜSSIGKEIT:

3 kg . Art. 20433
20 kg . Art. 20434



Gourmand und Karamell

Diese Schokolade glänzt durch ihr perfektes Gleichgewicht zwischen Kakao, Zucker und Milch.

GESCHMACKSNOTEN :

Intensiver Vollmilchgeschmack, Karamell.



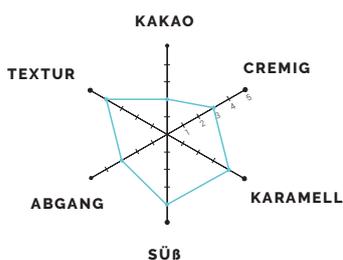
ELIANZA VOLLMICH

35% KAKAO

39% FETT | 5% MILCHFETT

FLÜSSIGKEIT:

3 kg . Art. 20401
20 kg . Art. 20402



Süß und cremig

Diese elegante Schokolade ist angenehm schokoladig und sehr köstlich. Sie wird Ihre Ansprüche in jeglicher Hinsicht erfüllen.

GESCHMACKSNOTEN :

Karamell-Eis, Noten von geröstetem Kakao.

"ACCORDS D'EXCEPTION" SCHOKOLADEN



KAYAMBE WEIÙE

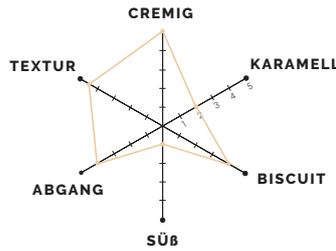
36% KAKAO

43%
FETT

6%
MILCHFETT

FLÜSSIGKEIT:

3 kg . Art. 20607



Köstlich und cremig

Diese außergewöhnliche weiÙe Schokolade ist zum einen milchig-cremig, zum anderen besitzt sie eine frische Kakaonote. Sie schmeckt süÙ nach roten Früchten und eignet sich hervorragend für Ihre Kreationen.

GESCHMACKSNOTEN :

Butterkeks, Vanillemilch, Vanillecreme und leichte Noten von Karamell und Frische.



KEWANE

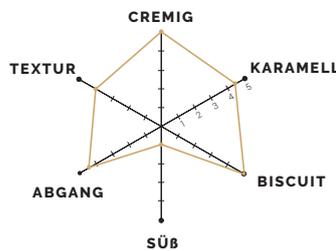
34% KAKAO

42%
FETT

6%
MILCHFETT

FLÜSSIGKEIT:

3 kg . Art. 20670



Aus biscuit und Schmelzend

Diese goldene Schokolade ergänzt nun unser Schokoladensortiment. Sie hat eine cremige Textur sowie Noten von Butterkuchen, die mit Karamell abgerundet werden. Zweifellos können Sie damit Ihre Kreationen verfeinern und perfektionieren.

GESCHMACKSNOTEN :

Butterkuchen, Vanillecreme, Bisquit, leicht säuerlich, weiche Karamell- Noten, cremig und vanillig.



ELIANZA WEIÙE

33% KAKAO

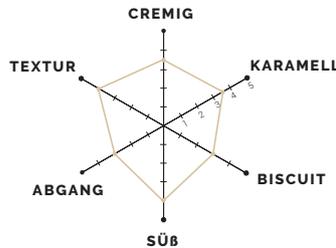
38%
FETT

5%
MILCHFETT

FLÜSSIGKEIT:

3 kg . Art. 20614

20 kg . Art. 20615



Milchig und vanillig

Diese Schokolade besitzt eine Balance zwischen süÙen Leckereien und cremiger Milch.

GESCHMACKSNOTEN :

Crème brûlée, Butterkeks, Akzente von Honig.



« Während meiner gesamten beruflichen Laufbahn war die Manufaktur CLUIZEL immer ein Synonym für Qualität. Zuerst Michel und jetzt Marc haben sich diese Charta der edlen Produkte mit ihrem einzigartigen und offenen Geschmack bewahrt. Heute, nachdem ich seit 6 Jahren auf mich allein gestellt bin, ist die Manufaktur CLUIZEL nicht nur ein einfacher Lieferant, sondern ein unentbehrlicher Partner in meinem Beruf als Schokoladenfabrikant. Wichtig für mich ist die Tatsache, dass die Manufaktur CLUIZEL ein Familienunternehmen geblieben ist und dass die Qualität der Produkte vor dem Volumen steht.

BRUNO LEDERF
2007 der letzte beste
schokoladenhersteller frankreichs

Wie ihre PLANTAGENSCHOKOLADE muss jedes Produkt das gewünschte aromatische Profil haben, und das kann mehrere Jahre dauern! Die Variation der PLANTAGENSCHOKOLADEN in Zartbitterschokolade, in Milkschokolade, wenn es die aromatischen Noten zulassen, und in Kakaomasse ist ein Mehrwert für uns Fachleute. Auf diese Weise können wir unsere Rezepte zur Freude unserer Kunden personalisieren. Das gesamte Team der Manufaktur sowie Marc CLUIZEL haben immer ein offenes Ohr für ihre Kunden, um ihr Angebot im Zusammenhang mit der Entwicklung unseres Berufs zu bereichern. »

SCHOKOLADEN GOURMETS



Unsere Gourmet-Schokoladen sind das Symbol
für unser Engagement für Qualität
«Edle Inhaltsstoffe».

In unseren Ateliers hergestellten Karamellsplitter und
die gemahlene Kaffeebohnen werden direkt verarbeitet.
Diese zugesetzten Zutaten bringen auf natürliche Weise ihr
aromatisches Reichtum mit sich. Es werden keine Aromen
hinzugefügt, um den wahren Geschmack zu bekommen.

Perfekte Schokoladen, um einzigartige und köstliche
Kreationen herzustellen!



SCHOKOLADEN GOURMETS



Z-CAFÉ

60% KAKAO

40% FETT

FLÜSSIGKEIT: 

3 kg . Art. 20200



Dunkle Schokolade mit reinen Arabica-Kaffeebohnen aus Brasilien, geröstet und dann zerkleinert.

GESCHMACKSNOTEN :

Intensiver und fruchtiger Kaffee, Röstnoten.



Z-KARAMEL

43% KAKAO

**37%
FETT**

**9%
MILCHFETT**

FLÜSSIGKEIT: 

3 kg . Art. 20460



Milkschokolade mit 43% Kakao mit echten Karamellsplittern.

GESCHMACKSNOTEN :

Süße und knusprige Karamell-Süße, Sahne.

Z-KARAMEL

EINMALIGER GESCHMACK

- Gezielte Auswahl der Bohnen, um eine perfekte Verbindung von Milch und Karamell zu erhalten: Kakaonoten, die weder Milch noch Karamell übertönen
- Spezielle Technik zum Verbinden der 2 Texturen: die Schokolade und die Karamell-Splitter
- Wenig Süße im Geschmack

EINE EINZIGARTIGE SCHOKOLADE

- Mit echten Karamellsplittern
- Mehr als 40% Kakaogehalt
- Intensiver Milchgeschmack
- Ohne zusätzliche Aromen
- Reiner Geschmack der Zutaten in Übereinstimmung mit der Verpflichtung "Noble Ingredients"



PROFESSIONNELLE SCHOKOLADE



Unsere Handwerks- Schokoladen sind so konzipiert,
dass sie den Anforderungen aller Schokoladenprofis
gerecht werden: Konditoren, Chocolatiers, Caterer,
Restaurantbesitzer...

Ihr schokoladiger und leicht süßlicher Geschmack eignet sich
perfekt für alle Kreationen. Sie sind einfach einzusetzen
und eignen sich besonders für Fachleute,
die große Mengen herstellen.



PROFESSIONNELLE SCHOKOLADE



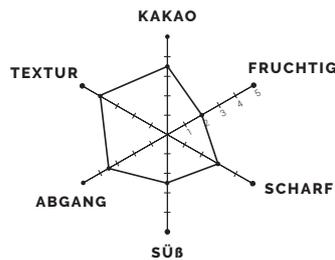
YZAO BITTER

70% KAKAO

45% FETT

FLÜSSIGKEIT:

20 kg . Art. 20094



Ideal zum überziehen

Eine feine Verbindung von aromatischen und kräftigen Kakaonoten. Diese leicht zu verarbeitende Schokolade ist ideal für Ihre Überzüge und perfekt für Ihre Schokoladenkreationen.

GESCHMACKSNOTEN :

Heiße Schokolade, Karamell, gerösteter Kakao, Kekse und Vanille.



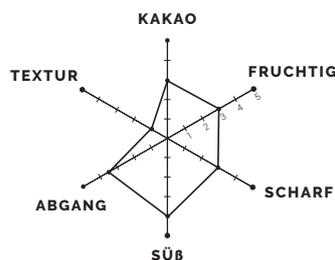
Z-60 BITTER

60% KAKAO

34% FETT

FLÜSSIGKEIT:

20 kg . Art. 20040



Ideal füllung

Diese Schokolade mit aromatischem Kakaogesmack und geringem Fettgehalt ist ideal, um sie in Ihre Füllungen zu integrieren.

GESCHMACKSNOTEN :

Kräuter- Noten, Kakaonoten, ein Hauch von Vanille.



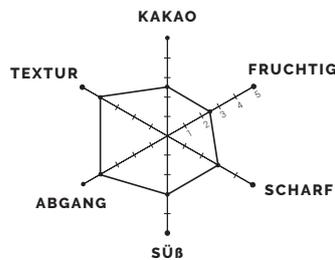
CAOZELO BITTER

66% KAKAO

41% FETT

FLÜSSIGKEIT:

20 kg . Art. 20110



Vielseitig

Diese Schokolade ist eine sehr runde und dichte Schokolade.

GESCHMACKSNOTEN :

Köstlich, gerösteter Kakao, holzig, würzig, fruchtig, leicht säuerlich, Trockenfrüchte.



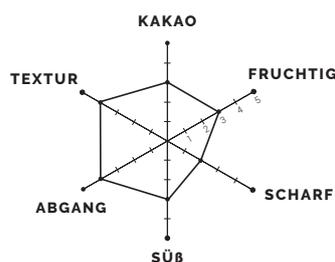
CAOZELO BITTER

55% KAKAO

35% FETT

FLÜSSIGKEIT:

20 kg . Art. 20115



Mehrzweck

Diese Schokolade mit köstlichen Kakaoaromen bietet Vielfalt, gute Fließfähigkeit und einfache Anwendung.

GESCHMACKSNOTEN :

Gourmet warme Schokolade, Vanillekacao, würzige Länge und gerösteter Kakao.

PROFESSIONNELLE SCHOKOLADE



CAOZELO VOLLMICH

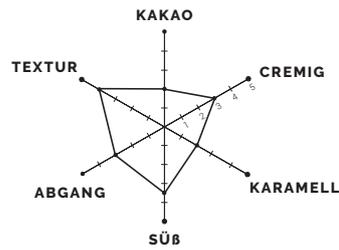
38% KAKAO

**40%
FETT**

**6%
MILCHFETT**

FLÜSSIGKEIT:

20 kg . Art. 20428



Vielseitig

Diese zarte Schokolade enthält einen zarten Edel- Kakao mit angenehm cremigen Karamell- und Biskuit-Tönen.

GESCHMACKSNOTEN :

Milchkeks, Sahne-Karamel, Honig, Kakao, Trockenfrüchte.



CAOZELO WEIß

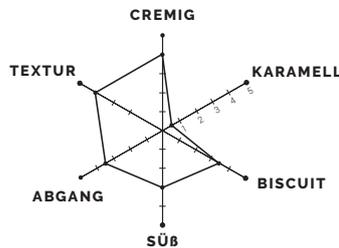
30% KAKAO

**35%
FETT**

**4%
MILCHFETT**

FLÜSSIGKEIT:

20 kg . Art. 20630



Vielseitig

Großzügig garantiert diese Schokolade eine wohl dosierte Delikatesse, die nach Vanille schmeckt; eine perfekt runde Süße.

GESCHMACKSNOTEN :

Frische von Kakaobutter, Vanillecreme, Milch.

*"Das Wort, das die Manufaktur CLUIZEL perfekt definiert, ist "Qualität".
Sie arbeitet mit edlen Zutaten und kreiert Produkte,
die perfekt zu meinem Konditor-Profil passen"*

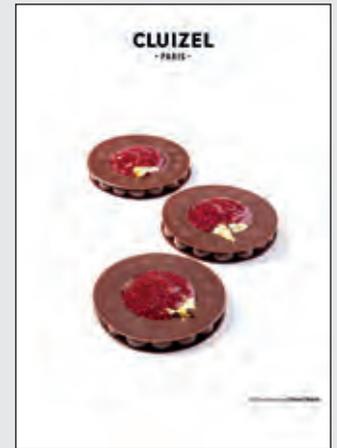


**JORDI
PUIGVERT
COLOMER**
Chef CLUIZEL

ENTDECKEN SIE UNSERE WEBSITE FÜR FACHLEUTE

PROS.CLUIZEL.COM

- ◆ FINDEN SIE HIER UNSERE GESAMTEN REZEPTE, DIE VON DEN CLUIZEL-PARTNER-CHEFKONDITOREN VERWIRKLICHT WURDEN



- ◆ SOWIE UNSERE REZEPTFÜHRER, UM IHNEN BEI IHREN KREATIONEN ZU HELFEN



Um bei der Verwendungen der Schokoladen noch einen Schritt weiter zu gehen, hat die Manufaktur den „Guide des Basiques“ (Basisratgeber) entwickelt, ein Rezeptbuch, das alle wichtigen Techniken für das Gelingen der großen Klassiker des Berufs enthält.

Ergänzend dazu bietet die Manufaktur in diesem Jahr auch den „Guide des Pralinés“ (das Pralinémassen-Handbuch) an. Das Handbuch wurde mit Hilfe des Kochs Jordi Puigvert Colomer erstellt und führt Sie durch die Verwendungen der Pralinémassen von CLUIZEL. Anhand von Rezepten mit Ganache, Creme, Mousse, Bavaroise, Krokant, Génoise oder Eis gibt Ihnen der Koch die Schlüssel zur Verarbeitung und Kombination der Pralinémassen an die Hand, um Ihre Kreationen in den Bereichen Konditorei, Schokoladenerzeugnisse und Feingebäck zu veredeln.



Im „Guide des Façonnables“ (Verarbeitungshandbuch) finden Sie zahlreiche Rezeptideen: Pralinen, Snacks, Petits Fours und Tellerdesserts.

PLANTAGEN

KAKAOMASSE



Dank ihres Reichtums an Aromen, ist es möglich
den Kakaoanteil der Plantagen-Kakaopasten zu erhöhen und so neue
und harmonische Geschmackskombinationen
zu schaffen

Als Zutat verwendet, verleiht die aromatische Kraft
unserer Pasten Ihren Rezepten Charakter
und eine echte Persönlichkeit.



PLANTAGEN KAKAOMASSE



PLANTAGE LOS ANCONÈS BIO

SAN-FRANCISCO DE MACORIS, DOMINIKANISCHE REPUBLIK

100%
KAKAO

3 kg . Art. 20810

GESCHMACKSNOTEN :

*Frischer Kakao, Noten von grünen Oliven,
blumig*



CERTIFIÉ PAR FR-BIO-10
AGRICULTURE NON UE



PLANTAGE MOKAYA BIO

TAPACHULA, MEXICO

100%
KAKAO

3 kg . Art. 20813

GESCHMACKSNOTEN :

*Kräftiger gerösteter Kakao, würzige,
säuerliche Noten*



CERTIFIÉ PAR FR-BIO-10
AGRICULTURE NON UE



PLANTAGE MANGARO

AMBOHIMARINA, MADAGAKCAR

100%
KAKAO

3 kg . Art. 20812

GESCHMACKSNOTEN :

*Fruchtiger Kakao, würzige Noten,
Zitrusfrüchte*

FÜLLUNGEN UND ERGÄNZUNGEN

Durch die perfekte Beherrschung des Konditorhandwerks können wir Ihnen eine große Auswahl an Füllungen und ergänzenden Produkten anbieten. Wir bieten Ihnen Pralinen, Brotaufstriche, Gianduja, Nougat und Marzipan an, die wir in unseren Produktionsstätten in der Normandie nach handwerklichen Methoden herstellen, die unser EPV-Siegel tragen.

PRALINÉ- MASSE UND PRODUKTE AUF NUSSBASIS



**NUSSIGE
PRALINÉ-MASSE**



**TRADITIONELLE
PRALINÉ-MASSE**



**KRÄFTIGE
PRALINÉ-MASSE**



**PURE MANDEL
PRALINÉ- MASSE**



**PURE HASELNUSS
PRALINÉ-MASSE**



**GROBE
PRALINÉ-MASSE**



PRALINÉ GRUÉ

VERWENDUNGEN

	% MANDELN UND HASELNÜSSE		% ZUC.	VERWENDUNGEN		
	MANDELN	HASELNÜSSE		MOUSSES	GANACHES	EIS
Nussige Praliné-Masse	50 %		50 %	◆	◇	◆
Traditionelle Praliné-Masse	50 %		50 %	◆	◇	◆
Kräftige Praliné-Masse	60 %		40 %	◇	◆	◆
Pure Mandel Praliné- Masse	50 %		50 %	◆	◇	◆
Pure Haselnuss Praliné-Masse		50 %	50 %	◆	◇	◆
Grobe Praliné-Masse	50 %		50 %	◆	◆	◇
Praliné Grué	55 % (mandeln, haselnüsse, grué)		45 %	◇	◆	◆

◇ OPTIMAL ◆ EINSCHREIBEN

FÜLLUNGEN UND ERGÄNZUNGEN



GIANDUJA
"CŒUR DE NOISETTES"



REINE
HASELNUSSPASTE



MARZIPAN



MONTERLIMARER
NOUGAT

HASELNUSSAUFSTRICH



HASELNUSSAUFS-
TRICH 27%

Samtiges Zitrusfrüchte-Praliné

Von Jordi Puigvert Colomer, chef CLUIZEL



KRÄFTIGE
PRALINÉ-MASSE



FÜLLUNGEN UND ERGÄNZUNGEN

Durch die perfekte Beherrschung des Konditorhandwerks können wir Ihnen eine große Auswahl an Füllungen und ergänzenden Produkten anbieten. Wir bieten Ihnen Pralinen, Brotaufstriche, Gianduja, Nougat und Marzipan an, die wir in unseren Produktionsstätten in der Normandie nach handwerklichen Methoden herstellen, die unser EPV-Siegel tragen.

PRODUKTEAUF KAKAOBASIS



KAKAOBUTTER



BIO GRUÉ DE KAKAO



GRUÉ DE KAKAO



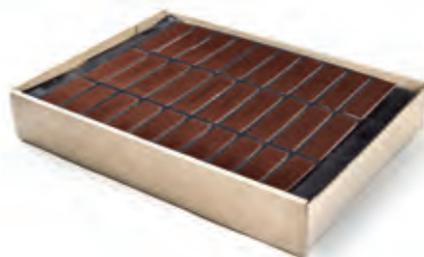
KAKAOPULVER



GRUÉTINE



Z-60 STÄBCHEN



**STICKS
MIT HOHEM KAKAOGEHALT**

KNUSPRIGE PRODUKTE



CROUSTILLINE



SOUFFLÉTINE

Schokoladenbrownie

Von Jordi Puigvert Colomer, chef CLUIZEL



GRUÉTINE



PRALINÉ-MASSE

UND PRODUKTE AUF NUSSBASIS



Unsere Füllungen auf Nussbasis werden in unseren Ateliers in der Normandie hergestellt. Unser Fachwissen, kombiniert mit der strengen Auswahl der von uns hergestellten Nusskreationen, ermöglicht es uns, Ihnen Füllungen mit intensiven Nussnoten anzubieten.

TRADITIONELLES- PRALINÉ

- Sorgfältige Auswahl der Zutaten
- Verwendungen von großen ganzen und sortierten Nüssen, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu garantieren
- Rösten über offenem Feuer in riesigen Kupferkesseln
- Traditionelles Mahlen mit einem Granitstein



PRALINÉ-MASSE UND PRODUKTE AUF NUSSBASIS



NUSSIGE PRALINÉ-MASSE

50%

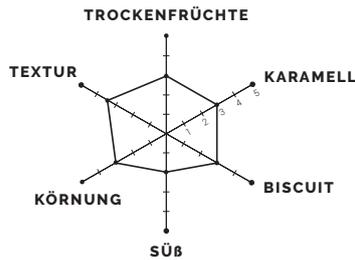
MANDELN UND HASELNÜSSE

KARAMELISIERUNG :



50 % ZUCKER

6 kg . Art. 21072



*Trockenfrüchte
und dunkles Karamell*

Das traditionelle Rezept für klassische Pralinen, mit karamellisierter Nüssen, ideal für alle Verwendungszwecke.

RÖSTUNG : Dunkler Karamell

KÖRNUNG : Mittel

TEXTUR : Schmelzend, leicht Stückerig



TRADITIONELLE PRALINÉ-MASSE

50%

MANDELN UND HASELNÜSSE

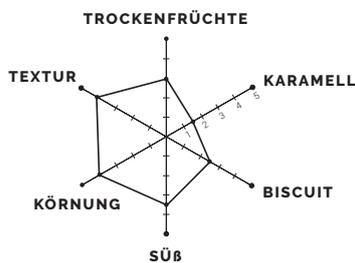
KARAMELISIERUNG :



50 % ZUCKER

2,5 kg . Art. 21067

6 kg . Art. 21066



*Trockenfrüchte
und helles Karamell*

Durch die Stärke der Haselnuss ergänzt durch die Süße der Mandel, eignet sich diese Praliné-Masse ideal für eine Vielzahl von Anwendungen.

RÖSTUNG : Helles Karamell

KÖRNUNG : Mittel

TEXTUR : Sandig, schmelzend



KRÄFTIGE PRALINÉ-MASSE

60%

MANDELN UND HASELNÜSSE

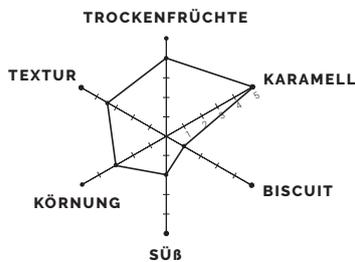
KARAMELISIERUNG :



40 % ZUCKER

2,5 kg . Art. 21020

6 kg . Art. 21016



*Trockenfrüchte und sehr
dunkles Karamell*

Ein vollmundiger Geschmack von gerösteten Nüssen, der sein ganzes Aroma entfaltet, vor allem, wenn es in Eiscreme verwendet wird.

RÖSTUNG : Vollmundig, sehr brauner Karamell

KÖRNUNG : Mittel

TEXTUR : Glatt, schmelzend



PURE MANDEL PRALINÉ- MASSE

50%

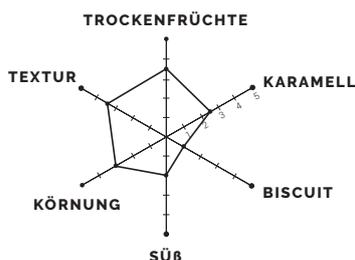
MANDELN

KARAMELISIERUNG :



50 % ZUCKER

6 kg . Art. 21033



*Mandeln
und dunkles Karamell*

Unsere delikateste Praliné-Masse dank der Süße der Mandel.

RÖSTUNG : Braunes Karamell

KÖRNUNG : Mittel

TEXTUR : Glatt, schmelzend

PRALINÉ-MASSE UND PRODUKTE AUF NUSSBASIS



PURE HASELNUSS PRALINÉ-MASSE

50%

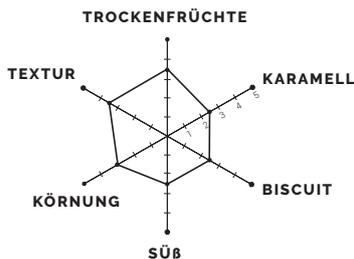
HASELNUSS

KARAMELISIERUNG :



50 % ZUCKER

6 kg . Art. 21052



Haselnüsse und dunkles Karamell

Die Kraft der Haselnuss, die durch den karamellisierten Zucker verfeinert wird, erleichtert die Herstellung von vielen nussigen Spezialitäten.

RÖSTUNG : Helles Karamell

KÖRNUNG : Mittel

TEXTUR : Glatt, schmelzend



GROBE PRALINÉ-MASSE

50%

MANDELN UND HASELNUSS

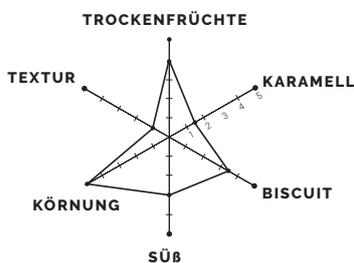
KARAMELISIERUNG :



50 % ZUCKER

2,5 kg . Art. 21058

6 kg . Art. 21057



Trockenfrüchte und helles Karamell

Diese traditionelle Praliné-Masse mit Röstnoten ist eine perfekte Ergänzung und verleiht Ihren Kreationen eine einzigartige Textur und einen einzigartigen Geschmack. Mandeln und Haselnüsse.

RÖSTUNG : Helles Karamell

KÖRNUNG : Grob

TEXTUR : Knusprig, trocken



PRALINÉ AU GRUÉ

55%

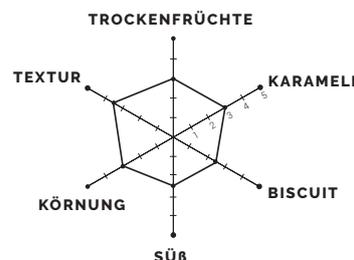
MANDELN UND HASELNUSS
UND GRUÉ

KARAMELISIERUNG :



45 % ZUCKER

6 kg . Art. 21071



Trockenfrüchte, Kakao und dunkles Karamell

Die ideale Praline für sehr typische Kakaokreationen. Es wird der einfachsten Konditorcreme Charakter verleihen.

RÖSTUNG : Helles Karamell

KÖRNUNG : Mittel

TEXTUR : Sandig, roh



GIANDUJA "CŒUR DE NOISETTES"

35%

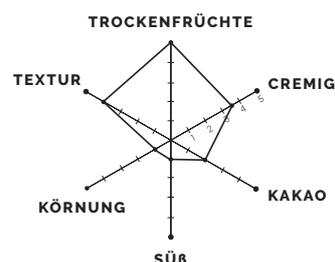
NOISETTES

KARAMELISIERUNG :



50 % ZUCKER

5 kg . Art. 21105



Haselnüsse und Crème

Dieser Gianduja mit seiner besonders weichen und cremigen Textur enthüllt zarte Noten von Haselnüssen und Vanillecreme, begleitet von einem Hauch Kakao.

IDEAL : zur Herstellung von Schokoladeneinlagen, zum Verfeinern von Eiscreme oder zur direkten Verwendungen als Brotaufstrich.

KÖRNUNG : Fein

TEXTUR : Glatt, geschmeidig

PRALINÉ-MASSE UND PRODUKTE AUF NUSSBASIS



REINE HASELNUSSPASTE

100%

HASELNÜSSE

5 kg . Art. 21210

Die großen Haselnüsse, kalibriert und geröstet, bringen ihre aromatische Intensität in diese weiche und flüssige Paste ein. Diese Paste ist perfekt, um Ihre Kreationen zu verfeinern, ganz ohne Zusatz von Zucker.

IDEAL : zur Herstellung von Füllungen, zum Verfeinern von Eiscreme.

KÖRNING : Glatt

TEXTUR : Flüssig



MARZIPAN

50%

MANDELN

5 kg . Art. 21205

Fruchtige Mandeln

Diese geschmackvolle, sehr feine Mandelmasse ist einfach zu verwenden.

IDEAL : Für eine Galette des rois, eine Mandelcreme oder Finanziers.



MONTERLIMARER NOUGAT zum Tunken in Schokolade

≈ 5,5 g / Stücke - L 35 x l 14,5 x h 14,5 mm
Stücke de 1,5 kg

1,5 kg . Art. 21500

Gemäß dem ursprünglichen Rezept ist unser Montélimar-Nougat reich an Mandeln und Pistazien, ergänzt durch einen echten Honiggeschmack.

IDEAL : In Stücke geschnitten, ist es ideal für die Verwendungen zum Tunken in Schokolade.

HASELNUSS- AUFSTRICH 27 %



Seit über 70 Jahren stellt die Manufaktur CLUIZEL ihr Know-how als Confiseur in den Dienst von Produkten mit außergewöhnlichen, schmackhaften und authentischen Füllungen. Ihre Signatur-Pralinen, die den ganzen Reichtum ihres Know-hows zum Ausdruck bringen, sind heute Referenzen für alle Fachleute.

Auf diese Weise bringt der neue Haselnussaufstrich 27 % den ganzen Reichtum des Geschmacks und der Expertise von CLUIZEL zum Ausdruck: Kakaonoten verbinden sich mit intensiven Noten von Trockenfrüchten als Ergebnis einer traditionellen Röstung und Mahlung mit Granitmühlsteinen, die verwendet werden, um den natürlichen Geschmack und die Intensität der Haselnüsse zu bewahren.

Der Haselnussaufstrich 27 % ist selbstverständlich garantiert frei von Palmöl, Farbstoffen, Konservierungsstoffen und zugesetzten Aromen.



HASELNUSSAUFBSTRICH 27 %

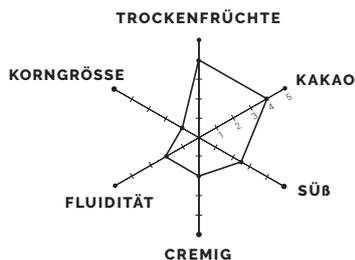


HASELNUSSAUFBSTRICH 27 %

27%

HASELNUSS

5 kg . Art. 21080



Haselnüsse, Schokolade und Vanille

In den CLUIZEL-Werkstätten nach handwerklichen Techniken hergestellter Brotaufstrich.

GESCHMACKSNOTEN :

Geröstete Haselnüsse, Milchschokolade und mit Kakao umhüllte Haselnüsse, Vanille-Haselnuss-Schokoladencreme.



« Ich arbeite seit fast 6 Jahren mit der Manufaktur CLUIZEL zusammen. Seit 6 Jahren teilen wir die gleichen Werte: die Leidenschaft für den Beruf, die Weitergabe von Wissen und Können und die Arbeit mit hochwertigen Produkten. Bei Konditoreiwaren liebe ich besonders die Vanuuri-Vollmilchschokolade 39 %. Für mein Gebäck und meine Schokoladenspezialitäten arbeite ich auch

mit der Grand Cru Zartbitter-Bio-Schokolade San Martin. Und ich liebe die Pralinémasse aus reinen Haselnüssen! Aufgrund der menschlichen und familiären Philosophie der Manufaktur und ihres Verkaufsteams ist es einfach und angenehm, mit ihr zu arbeiten und zu kooperieren. »

STÉPHANE GLACIER

AUSZEICHNUNG „BESTER KONDITOR FRANKREICHS“ 2000

in den kategorien konditor- und naschwaren
in Bois-Colombes (Frankreich)

HASELNUSSAUFBSTRICH 27 %

AUSGEPRÄGTER GESCHMACK

- Ganze durchgeröstete, auf einem Granitmühlstein gemahlene Haselnüsse
- Intensiver Haselnussgeschmack
- Bourbon-Vanille in Schoten
- Ohne Palmöl
- Ohne Farbstoffe
- Ohne zugesetzte Aromen
- Ohne GVO

VERWENDUNGEN

- Einfache Verarbeitung
- Einfrierbar
- Kochfest
- Format 5 kg
für gewerbliche Verwendungen



PRODUKTE
AUF KAKAOBASIS



Unsere Produkte auf Kakaobasis können täglich verwendet werden. Sie sind einfach anzuwenden und für Ihre Projekte unverzichtbar.

Seien Sie kreativ beim Variation der Texturen, beim Verstärken des Geschmacks oder beim Verfeinern Ihrer Kreationen.



PRODUKTE AUF KAKAObASIS



KAKAObUTTER

100%

KAKAO

4,5 kg . Art. 21000

IDEAL : um Schokolade zu verflüssigen oder im Inneren aushärten zu lassen, ohne die Aromen zu verändern und ohne Zuckerzusatz.



KAKAOPULVER

100%

KAKAO

3 kg . Art. 21005

Ein Kakaopulver mit einem intensiven Geschmack. Reich an Kakaobutter, verhindert sie ein Austrocknen.

IDEAL : Teig, Dekoration, Sauce



BIO-GRUÉ DE KAKAO

100%

KAKAO

3 kg . Art. 21800

Fruchtiger, ausgewogener Kakao

In unseren Werkstätten geröstete Bio-Kakaobohnensplitter.

IDEAL : um den Kakaogeschmack zu verstärken und einen Hauch von Knusprigkeit dazu zu bringen.



GRUÉ DE KAKAO

100%

KAKAO

3 kg . Art. 21810

Fruchtiger, ausgewogener Kakao

In unseren Werkstätten geröstete Bio-Kakaobohnensplitter.

IDEAL : um den Kakaogeschmack zu verstärken und einen Hauch von Knusprigkeit dazu zu bringen.

PRODUKTE AUF KAKAOBASIS



STÄBCHEN Z-60

60%

KAKAO

1,6 kg (ca. 500 Stücke)
3,2 g/Stücke - L : 80 mm
Mindestens 5 Kartons
pro Bestellung Neuer.

1,6 kg - Art. 66002

Ein perfektes Format und Dosierung an Schokolade für die Herstellung von köstlichem Gebäck. Diese geformten Stangen mit ihrem kräftigen Kakaogehalt sind ideal zum Backen.



STICKS MIT HOHEM KAKAOGEHALT

63%

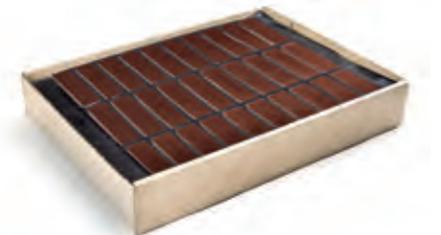
KAKAO

40 % FETT

3 kg (ca. 300 Stücke)
10 g/Stücke
L 80 x l 25 x h 5 mm

3 kg - Art. 66001

Tafeln aus dunkler Schokolade mit hohem Kakaogehalt.



GRUÉTINE

750 g - Art. 21009

Gerösteter und karamellisierter Kakao

Karamelisierter Zucker mit Kakaomasse und gerösteten Kakaobohnenchips.



„Ich arbeite seit über 10 Jahren mit CLUIZEL und es gibt für mich keine bessere Schokolade auf der Welt. Es gefällt mir, dass CLUIZEL ein Familienunternehmen ist, dessen Wurzeln in der Leidenschaft für Schokolade liegen. Seit ich die Fabrik besichtigt und dabei gesehen habe, wie die Produkte von Hand hergestellt werden, bin ich besonders stolz darauf, ihr Sortiment zu verwenden. Der Geschmack einiger ihrer Single Plantation-Schokoladen ist so einzigartig, dass ich nicht umhin kann, sie für meine Eigenkreationen zu verwenden. Die Pralinen von Riachuelo und Mangaro Plantation gehören schon seit Jahren zu meinen Favoriten.“

GUILHERME GUISE

Executive Chef Patissier
Savoy, Helsinki, Finlande

Ihre Pralinen sind ebenfalls außergewöhnlich. Die Mandelpraline schmeckt so intensiv nach Röstung, dass sie mir die Zubereitung von Rezepten sehr erleichtert. Als CLUIZEL die Kewane-Schokolade herausbrachte, war ich absolut begeistert. Sie erinnerte mich an meine Kindheit, als ich gerne „Dulce de leche“ aß. Auch Z-Karamel ist mein Favorit. Die ausgewogenen Geschmacksrichtungen und die Vielseitigkeit dieser Schokolade sind einzigartig. Ich möchte CLUIZEL dafür danken, dass sie mich als Konditorin in all den Jahren mit ihren Produkten inspiriert haben. Es macht mich unheimlich stolz, ein so großartiges Unternehmen zu vertreten.“

Schritt für Schritt Gruétine



Auf eine Silikon-Matte eine dünne Schicht Gruétine kreisförmig auftragen.



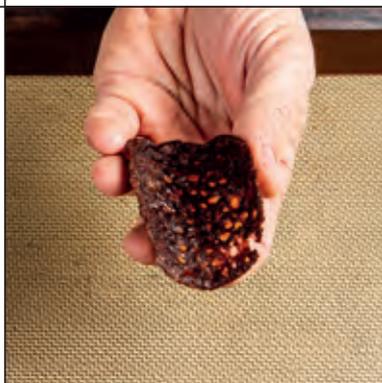
Im Ofen bei 170°C - 175°C für 7-8 Minuten backen.



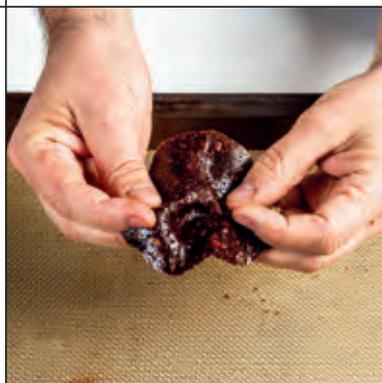
Kreise mit einem Ausstecher bilden.



Die Gruétine um einen Zylinder einrollen. Abkühlen lassen. Der Zylinder vorstichtig entfernen.



Kleine Ziegel mithilfe eines Röhrchens formen.



Oder etwas anderes daraus formen.



KNUSPRIGE PRODUKTE



Unsere Knusperprodukte sind für die tägliche Verwendung geeignet. Sie sind leicht zu verarbeiten und genau das, was Sie brauchen, um Ihren Kreationen Knusprigkeit und Knackigkeit zu verleihen.

Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und spielen Sie mit Texturen, um Ihren Eigenkreationen den letzten Schliff zu verleihen!



KNUSPRIGE PRODUKTE



CROUSTILLINE

2,5 kg . Art. 21007

Bruch von echten knusprigen Pfannkuchen ohne Pflanzenfett.

IDEAL : zur Herstellung einer knusprigen Praline oder einer Pralinéemasse mit Knuspereffekt.



SOUFFLÉTINE

2,5 kg . Art. 21820

Gepuffte Getreidekugeln zum Einarbeiten in Ihre Kreationen für einen gewissen Knuspereffekt.



SOUFFLÉTINE

VERWENDUNGEN

- Kann eingefroren werden (muss vorher mit Kakaobutter oder Schokolade überzogen werden)
- Zur Herstellung origineller und sehr knuspriger Desserts

Tipp : Wenn es eingefroren und als Ganache verwendet werden soll, vorher mit Kakaobutter oder Schokolade überzogen.

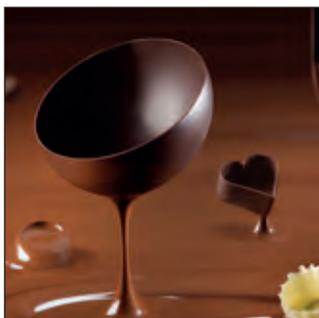


FAÇONNABLES



Diese Produktreihe wurde 2003 als eine Innovation ins Leben von CLUIZEL gerufen. Die Raffinesse dieser Schokoladenhohlkörper liegt in der unvergleichlichen Feinheit ihrer Schalen und der hohen Qualität der verwendeten Schokolade.

Die Feinheit der Formen mit der hauchdünnen Schokolade: das ist die Ausgewogenheit, die wir Ihnen für jede unserer Façonables bieten wollen. Deshalb werden sie in Handarbeit aus unseren «Accords d'Exception» Kayambe Dunkle Schokolade 72%, Kayambe Milch 45% und Kayambe Weiß 36% hergestellt, für ein samtiges, mattes Finish. In maßgefertigten Einlagen verpackt, werden sie optimal geschützt, um das Bruchrisiko während des Transports zu minimieren.



SLIM

Diese Façonables sind ideal für die Zubereitung **kleiner, flacher Häppchen** als Snack oder in Kombination mit anderen Dessert-Elementen auf dem Teller, um trendige Rezepte zu kreieren.

KLEINES RUNDES BITTER

Art. 23098



Kapazität : 15 ml
Ø 40 x h 15 mm /≈ 4,5 g / Stücke
144 STÜCKE / KARTON

KLEINES RUNDES WEIßE

Art. 23100



Kapazität : 15 ml
Ø 40 x h 15 mm /≈ 4,5 g / Stücke
144 STÜCKE / KARTON

RUNDES BITTER

Art. 23470



Kapazität : 30 ml
Ø 60 x h 15 mm /≈ 11 g / Stücke
72 STÜCKE / KARTON

RUNDES WEIßE

Art. 23474



Kapazität : 30 ml
Ø 60 x h 15 mm /≈ 11 g / Stücke
72 STÜCKE / KARTON

KLEINE BARREN BITTER

Art. 23502



Kapazität : 15 ml
L 60 x l 20 x h 15 mm /≈ 5,5 g / Stücke
135 STÜCKE / KARTON

BARREN WEIßE

Art. 23233



Kapazität : 30 ml
L 120 x l 25 x h 15 mm /≈ 11,5 g / Stücke
84 STÜCKE / KARTON

BARREN BITTER

Art. 23230



Kapazität : 30 ml
L 120 x l 25 x h 15 mm /≈ 11,5 g / Stücke
84 STÜCKE / KARTON

HALBKUGEL

Unsere Schalen eignen sich perfekt für **die Herstellung von Desserts** und **individuellem Gebäck**.

KUGELFORM BITTER

Art. 23480



Kapazität : 50 ml
Ø 70 / ≈ 12,5 g / Stücke
30 STÜCKE / KARTON (15 kugeln)

KUGELFORM MILCH

Art. 23484



Kapazität : 50 ml
Ø 70 / ≈ 12,5 g / Stücke
30 STÜCKE / KARTON (15 kugeln)

KUGELFORM WEIÖE

Art. 23486



Kapazität : 50 ml
Ø 70 / ≈ 12,5 g / Stücke
30 STÜCKE / KARTON (15 kugeln)

KLEINE KUGELFORM BITTER

Art. 23225



Kapazität : 20 ml
Ø 50 / ≈ 5,5 g / Stück
48 STÜCKE / KARTON (24 kugeln)

RUNDE SCHALE BITTER

Art. 23460



Kapazität : 80 ml
Ø 60 x 35 mm / ≈ 18 g / Stücke
48 STÜCKE / KARTON

RUNDE SCHALE MILCH

Art. 23465



Kapazität : 80 ml
Ø 60 x 35 mm / ≈ 18 g / Stücke
48 STÜCKE / KARTON

TROPFENFORM BITTER

Art. 23165



Kapazität : 55 ml
L 75 x l 45 x h 35 mm / ≈ 18 g / Stücke
32 STÜCKE / KARTON

TROPFENFORM WEIÖE

Art. 23167



Kapazität : 55 ml
L 75 x l 45 x h 35 mm / ≈ 18 g / Stücke
32 STÜCKE / KARTON

HALBKUGEL

RECHTECK BITTER

Art. 23430



Kapazität : 60 ml
L 120 x l 25 x h 30 mm
≈ 20 g / Stücke - **42 STÜCKE / KARTON**

RECHTECKIG MILCH

Art. 23432



Kapazität : 60 ml
L 120 x l 25 x h 30 mm
≈ 20 g / Stücke - **42 STÜCKE / KARTON**

MINI RECHTECK BITTER

Art. 23220



Kapazität : 20 ml
L 60 x l 20 x h 25 mm
≈ 9 g / Stücke - **135 STÜCKE / KARTON**

KEGEL BITTER

Art. 23115



Kapazität : 40 ml
Ø oben 45 - Ø unten 17 x h 65 mm
≈14 g / Stücke - **24 STÜCKE / KARTON**

WÜRFEL BITTER

Art. 23130



Kapazität : 55 ml
L 41 x l 41 x h 41 mm
≈ 15 g / Stücke - **40 STÜCKE / KARTON**

TROPFENFORM BITTER

Art. 23200



Kapazität : 75 ml
L 100 x l 50 x h 35 mm
≈ 21 g / Stücke - **32 STÜCKE / KARTON**

KLEINE DESSERTSCHALEN

Unsere Kleinen Dessertschalen haben die ideale Größe, um Ihr Sortiment an süßen oder herzhaften Kleinigkeiten oder Zugabe zum Kaffee zu ergänzen. Sie können auch leckere Häppchen in originellen Formen herstellen.

RUND BITTER

Art. 23030



Ø 27 mm x h 18 mm /≈ 3,5 g / Stücke
288 STÜCKE / KARTON

RUND MILCH

Art. 23032



Ø 27 mm x h 18 mm /≈ 3,5 g / Stücke
288 STÜCKE / KARTON

GERIFFELT BITTER

Art. 23095



Ø 25 mm x h 20 mm /≈ 3 g / Stücke
288 STÜCKE / KARTON

GERIFFELT MILCH

Art. 23096



Ø 25 mm x h 20 mm /≈ 3 g / Stücke
288 STÜCKE / KARTON

GERIFFELT WEIßE

Art. 23097



Ø 25 mm x h 20 mm /≈ 3 g / Stücke
288 STÜCKE / KARTON

QUADRAT BITTER

Art. 23010



L 24 mm - l 24 mm x h 18 mm /≈ 3,5 g / Stücke
288 STÜCKE / KARTON

PRALINENSCHALEN

Unsere Pralinenschalen eignen sich perfekt für die Herstellung von Pralinen und Petits Fours. Es stehen verschiedene Formen zur Verfügung, um Ihrer Kreativität freien Lauf zu lassen.

RUND BITTER

Art. 23020



Ø 27 mm x h 11 mm / ≈ 1,8 g / Stücke
384 STÜCKE / KARTON

RUND MILCH

Art. 23022



Ø 27 mm x h 11 mm / ≈ 1,8 g / Stücke
384 STÜCKE / KARTON

RUND WEIÙE

Art. 23025



Ø 27 mm x h 11 mm / ≈ 1,8 g / Stück
384 STÜCKE / KARTON

OVAL BITTER

Art. 23045



L 32 mm - l 19 mm x h 13 mm / 1,9 g / Stück
384 STÜCKE / KARTON

RECHTECKIG BITTER

Art. 23065



L 30 mm - l 16 mm x h 13 mm / 1,9 g / Stücke
384 STÜCKE / KARTON

QUADRATISCH BITTER

Art. 23000



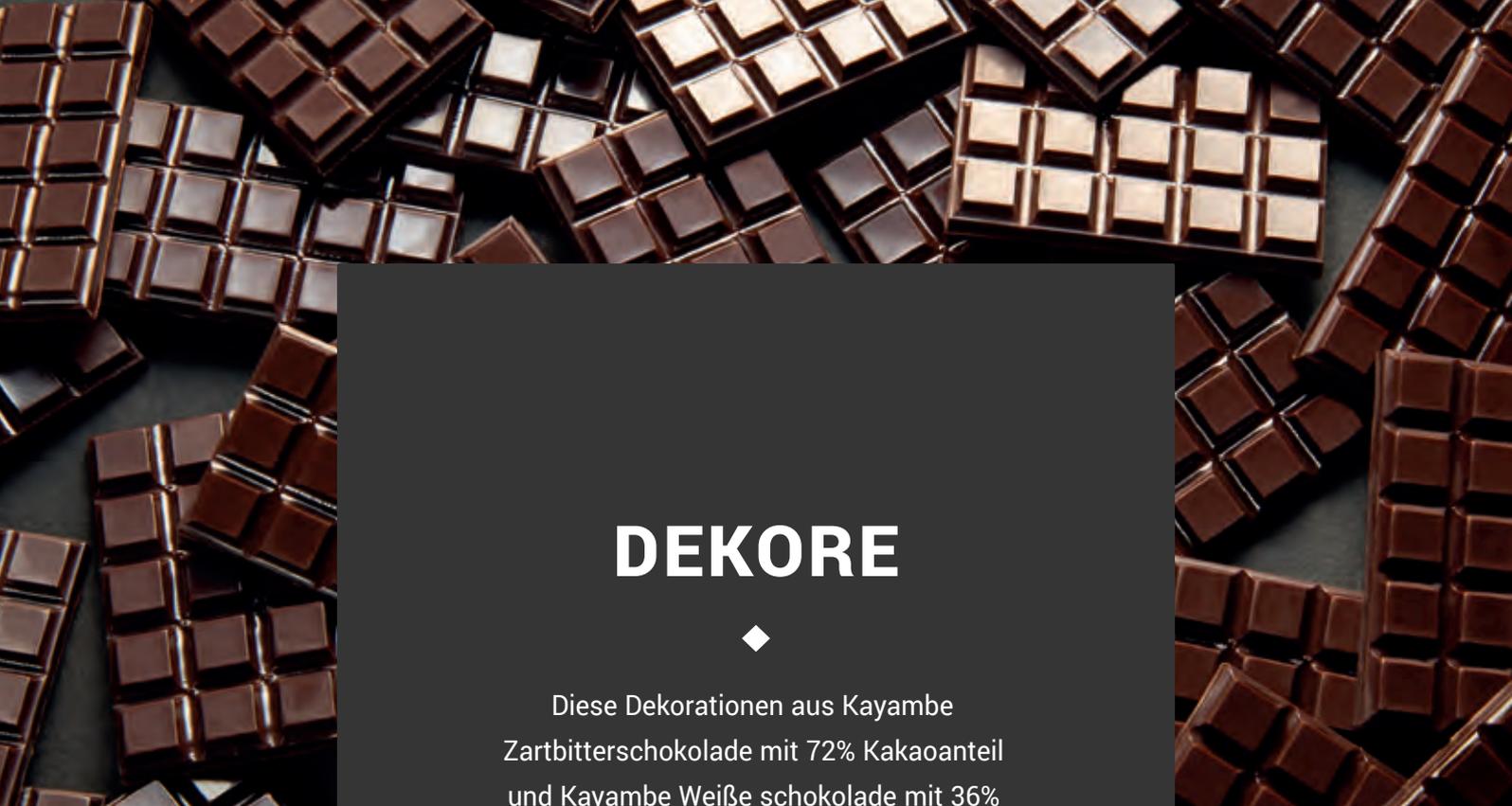
L 24 mm - l 24 mm x h 11 mm / 1,8 g / Stücke
384 STÜCKE / KARTON

HERZ BITTER

Art. 23004



L 27 mm - l 27 mm x h 13 mm / 2 g / Stücke
384 STÜCKE / KARTON



DEKORE



Diese Dekorationen aus Kayambe Zartbitterschokolade mit 72% Kakaoanteil und Kayambe Weiße schokolade mit 36% Kakaoanteil sind der letzte Schliff, um Ihre Kreationen zu kleiden und zu veredeln.



DEKORE

MINI-TAFEL

Bitterschokolade 72% kakao
Art. 26275



L 45 mm x l 28 mm / 5 g / Stücke
216 STÜCKE / KARTON

MIKRO-TAFEL

Bitterschokolade 72% kakao
Art. 26270



L 35 mm x l 20 mm / 3 g / Stücke
224 STÜCKE / KARTON

LÖFFEL SCHWARZ 72%

Bitterschokolade 72% kakao
Art. 25110



L 90 mm - 3,5 g / Stücke
96 STÜCKE / KARTON

RUNDHOLZSCHMELZ

Bitterschokolade 72% Kakao
und Weiße schokolade 36%
Art. 25308



Ø 35 mm / 1,8 g / Stücke
216 STÜCKE / KARTON

SCHOKOLADEN-BANDERILLE

Bitterschokolade 72% kakao
Art. 26034



L 240 mm x l 5 mm / 5,6 g / Stücke
126 STÜCKE / KARTON



« Ich habe die Schokolade von CLUIZEL schon während meiner Ausbildung entdeckt und noch heute, 11 Jahre später, begleitet sie mich bei der Ausarbeitung meiner Kreationen. Ich schätze besonders die subtilen (fruchtigen, vanilligen ...) und/oder (würzigen...) direkten Noten der plantagenschokolade, die mir Kombinationen

ermöglichen, welche ich nicht unbedingt für möglich gehalten hätte. Besonderes Lob auch für ihre Pralines. Ein vielfältiges und breites Sortiment, sowie ein wirklich engagierter und qualitativer Ansatz, der seinesgleichen sucht »

CLÉMENT MARTIN
Konditormeister « C en Provence » (Lourmarin)
Gewinner der 8. Auflage des Wettbewerbs
Coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs

DEKORE

PERLEN GRÜN

Gefärbtes Puffreis
Art. 27337



150 g

PERLEN GELB

Gefärbtes Puffreis
Art. 27344



150 g

MURMELN BUNT

Gepufftes Getreide überzogen mit gefärbter
Bitterschokolade 3 verschiedene Farben
Art. 27340



750 g

PERLEN MAGENTA

Gefärbtes Puffreis
Art. 27348



150 g

KUGELN ROT

Gepufftes Getreide überzogen mit
gefärbter Bitterschokolade
Art. 27336



750 g

KUFELN SCHWARZ

Gepufftes Getreide überzogen mit
gefärbter Bitterschokolade
Art. 27325



750 g

KAFFEEBOHNEN SCHWARZ

Bitterschokolade mit
Arabica-Kaffee (gemahlene Bohnen)
Art. 27355



750 g

MINI- KAKAOSCHOTEN BITTER

Bitterschokolade 72% Kakao
Art. 27385



750 g

DEKORE

WEISSE SCHOKOLADE

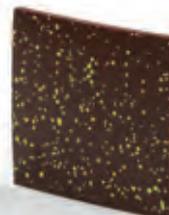
Weißer Schokolade 36%
Art. 25107



35 x 35 mm / 3 g / Stücke
288 STÜCKE / KARTON

AUFLEGER DUNKELGESPRÄNKELT

Bitterschokolade 72% Kakao
Art. 25109



35 x 35 mm / 3 g / Stücke
288 STÜCKE / KARTON

AUFLEGER PASTELL

Weißer Schokolade 36%
Art. 25256



35 x 35 mm / 3 g / Stück
288 STÜCKE / KARTON

AUFLEGER ROT-GELB

Weißer Schokolade 36%
Art. 25132



35 x 35 mm / 3 g / Stück
288 STÜCKE / KARTON

AUFLEGER BUNTE STREIFEN

Bitterschokolade 72% Kakao
Art. 25140



35 x 35 mm / 3 g / Stück
288 STÜCKE / KARTON

GEBURTSTAG

Weißer Schokolade 36%
Art. 25851



L 60 x l 25 mm / 3,5 g / Stück
132 STÜCKE / KARTON

KUGEL SANGUINISCH

Weißer Schokolade 36%
Art. 26159



Ø 25 mm - 3 g / Stück
42 STÜCKE / KARTON

KUGEL APFEL

Weißer Schokolade 36%
Art. 26139



Ø 25 mm / 3 g / Stück
42 STÜCKE / KARTON

DEKORE

SPRUCHBÄNDER GELB

Weißer Schokolade 36%
Art. 26040



L 240 mm x l 5 mm / 5,6 g / Stücke
126 STÜCKE / KARTON

SPRUCHBÄNDER GESTREIFT

Weißer Schokolade 36%
Art. 26095



L 240 mm x l 5 mm / 5,6 g / Stücke
126 STÜCKE / KARTON

SPRUCHBÄNDER PASTELL

Weißer Schokolade 36%
Art. 26045



L 240 mm x l 5 mm / 5,6 g / Stücke
126 STÜCKE / KARTON

SPRUCHBÄNDER: BLUTROT

Weißer Schokolade 36%
Art. 26037



L 240 mm x l 5 mm / 5,6 g / Stücke
126 STÜCKE / KARTON

DEKORE

KASTANIENBLÄTTER

Weißer schokolade 36%
Art. 26010



72 x 22 mm / 3 g / Stück
100 STÜCKE / KARTON

BLUMEN

Weißer schokolade 36%
Art. 27005



Ø 32 mm / 3 g / Stück (Set: zwei Stücke, bunt gemischt)
80 STÜCKE / KARTON

MARGERITEN

Weißer schokolade 36%
Art. 27008



Ø 15 mm / 0,27 g / Stücke (Set: drei Stück, bunt gemischt)
176 STÜCKE / KARTON

AUFLEGER GESCHENKSCHLEIFEN

Bitterschokolade 72% kakao
Art. 25118



4 ausgewählte Motive - 35 x 35 mm / 3 g / Stücke
288 STÜCKE / KARTON

AUFLEGER SPIRALEN

Weißer schokolade 36%
Art. 25138



4 ausgewählte Motive - 35 x 35 mm / 3 g / Stück
288 STÜCKE / KARTON

GERÄTE



Die Manufaktur CLUIZEL verfügt über sorgfältig
ausgewählte professionelles Equipment für präzise
und sorgfältige Schokoladenarbeiten.

Mit dem Schokoladenzerstäuber und seinen Sprühgeräten
können Sie Ihre Kreationen verzieren.



SPRÜHGERÄTE

Diese Lebensmittelfarben, in flüssiger Form, können für professionelle Sprühgeräte verwendet werden, um entweder einen **samtigen** oder einen **glänzenden Effekt** zu erzielen. Die Farben sind direkt einsatzbereit.

BRAUN

1 Kg - Art. 27927



GRÜN

1 Kg - Art. 27940



ROT

1 Kg - Art. 27935



GELB

1 Kg - Art. 27930



SCHOKOLADENSPRÜHGERÄT

Dieses für Fachleute konzipierte Gerät ermöglicht es Ihnen, Ihre Kreationen mit einem samtigen oder glänzenden Effekt zu verzieren. Der Koffer enthält die Spritzpistole und ihre Halterung, zwei mittelgroße Eimer (125 ml), ein Reinigungsset, einen Universalschlüssel und 4 CCS-Clips sowie eine Gebrauchsanweisung. Dieses Produkt hat eine Garantie von 1 Jahr.

SCHOKOLADENSPRÜHGERÄT

Art. 29800



AUSBILDUNG

LERNEN UND TEILEN



Die CLUIZEL Produkte werden von immer anspruchsvolleren Fachleuten auf der ganzen Welt ausgewählt und verwendet.

Wir sorgen dafür, dass das von uns angebotene Sortiment einfach anzuwenden ist und eine Quelle der Inspiration für Ihre Kreationen darstellt.

Der Meister Chocolatier des Ateliers CLUIZEL, Rémi Carreño Paredes, steht Ihnen zur Verfügung, um Ihnen eine persönliche Hilfe bei der Verwendungen unserer Produkte anzubieten.

Darüber hinaus werden in der Ausbildungswerkstatt, die innerhalb der Manufaktur perfekt ausgestattet ist, Ausbildungskurse für Fachleute rund um Schokolade und Kakao organisiert.

Die Küchenchefs von CLUIZEL vermitteln neue Techniken und Rezepte, um Ihre Kreativität zu fördern.

Dies ist eine Gelegenheit für jeden Teilnehmer, sein Wissen zu bereichern und sich mit einem renommierten Konditor auszutauschen, der seine Erfahrung und seine Leidenschaft für den Beruf teilt.



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

Für den US-Markt

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

www.cluizel.com



CLUIZEL
◆ PARIS ◆