

Nuestra gama
Los chocolates para combinar
Los chocolates de granos de cacao de origen puro
Las referencias vegetales
Los pralinés
Los complementos de obrador





El chocolate ensamblado con arte y audacia, desde 1882

Empresa francesa

Desde 1882, todos nuestros chocolates y pralinés se elaboran artesanalmente en Francia, en nuestra fábrica de chocolate de Saint-Etienne

Trabajamos el chocolate desde el grano de cacao hasta la "fondette", la tableta de chocolate o el bombón de chocolate.

Para crear nuestras recetas, privilegiamos ingredientes franceses y locales, como la leche y el azúcar, y todos nuestros envases de papel y cartón también son franceses y reciclables.



Saber hacer artesanal basado en la excelencia

Weiss posee el sello *«Entreprise du Patrimoine Vivant»* (Empresa del Patrimonio Vivo), una distinción otorgada por el Estado francés que reconoce el fruto de un trabajo artesanal de excelencia única.

Seleccionadores de las mejores materias

Desde el primer día, seleccionamos ingredientes de la máxima calidad. En Weiss, ponemos el mayor empeño en ofrecer listas de ingredientes breves y sencillas. Nos comprometemos a sostener una postura «clean label» firme y responsable

Co-creación con chefs y artesanos

Todos nuestros chocolates y pralinés son elaborados por y para nuestros clientes, para ofrecerles la excelencia del chocolate francés, una experiencia realzada por colecciones firmadas por artistas franceses de todos los horizontes.





Transparencia

Nuestra chocolatería está abierta al público y a los profesionales de la gastronomía.



El arte de ensamblar con audacia desde 1882

¡En Weiss, el ensamblaje es un arte desde 1882!

Eugène Weiss, hijo de un viticultor y precursor del ensamblaje de chocolates, se inspira en el universo del vino para crear Haut Chocolat®. La Maison conserva este espíritu pionero desde hace 140 años.
Para crear sus recetas, los maestros chocolateros eligen materias primas excelentes, ensamblan cacaos de diversos orígenes, equilibran la dosificación, asocian ingredientes y procuran elegir siempre listas cortas y saludables para crear recetas asombrosas y atrevidas.

La Maison Weiss aporta a cada una de sus creaciones un gran sentido del detalle y de la sofisticación para realzar la calidad de sus chocolates y de sus pralinés. En Weiss, ensamblar también significa conocer: conocer universos, experiencias, ideas, personas, etc.

La Maison busca perpetuar estos conocimientos inspiradores para llevar a sus clientes a otros viajes y vivir nuevas experiencias.

Nuestras listas de ingredientes son breves y francas.

¡No incluimos aquello que no se ha utilizado en el producto!

Antes de 2014	2016	2017	2018	2019	2020
100% Pura manteca de cacao		100% Sin colorantes naturales	98%* Leche de Francia		Sin soja
Sin cacahuetes		Sin E171 - E172	98%* Azúcar en bruto de Francia	Sin Sorbitol	
Sin aceite de palma					

Weiss, una marca galardonada por sus innovaciones

Collections INTERSUC 2014 · TROPHÉE EUROPAIN INNOVATION 2016 · International Chocolate Awards Winner 2017 · International Chocolate Awards Winner 2018 · International Chocolate Awards Winner 2019

De la haba al chocolate

La selección de habas excepcionales



La torrefacción



El arte de combinar



El conchado paciente



El Haut Chocolat®















1 - El moldeado
2 - La realización de las ganaches
3 - La cobertura
4 - Las tabletas
5 - Los bombones
6 - Las pepitas

Un enfoque de codesarrollo junto con nuestros clientes

Desarrollamos chocolates, pralinés y bombones de chocolate con y para nuestros clientes, quienes participan en nuestro proceso de creación, desde la generación de la idea hasta su comercialización. Esta relación privilegiada garantiza una conexión permanente con las expectativas de nuestros clientes, ya sean profesionales o gourmets.



Raoul Maeder

Las pepitas Sublimes



TROPHÉE EUROPAIN INNOVATION 2016





Régis Marcon

Chococèpes

Régis & Jacques MARCON



Coopératives des chocolatiers engagés dont SCOOPS CA - Aristide Tchemtchoua, présidente

Mbô 71% et Mbô Lait 41%





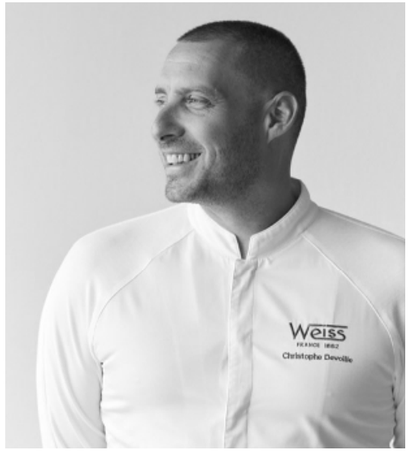


Paul Occhipinti

Tevenn 36%







Christophe Devoille

Grand Cru Martinique 50%





Weiss: artesanos de lo bueno desde 1882

100%

de nuestros envases de cartón y papel están fabricados en Francia y son reciclables.

100%

de nuestras coberturas de chocolate son «clean label

Sin gluten, sin colorantes artificiales, 100% pura manteca de cacao y sin soja.

100%
Pura manteca de cacao

100%
Sin colorantes naturales

Sin soja



FAIRTRADE
MAX HAVELAAR

100%

de nuestras coberturas de chocolate están fabricado en Francia.

98%*
Leche de Francia

98%*
Azúcar en bruto de Francia



* Fuentes: Consumo de Chocolaterie Weiss en 2023. / Sólo en fondettes

Nuestros compromisos de RSC

Weiss es una empresa comprometida con mejorar cada día para poder ofrecerle una gastronomía más responsable. ¡Porque Weiss evoluciona con el mundo!

-18%

en 5 años sobre nuestros volúmenes de agua (2018/2023).

Un diseno contemporaneo.

La chocolatería Weiss también ha elegido comprometerse en un proyecto de investigación innovador sobre el cultivo del cacao inspirado en el modelo de la agroforestería.

El objetivo de Cacao Forest es permitir un cultivo del cacao sostenible.

Nuestra ambición es reducir nuestras emisiones de CO2 con el objetivo de respetar la trayectoria de 1,5 °C en 2050.

-25%

en 5 años sobre el ratio kwh/kg (2018/2023).

La Maison Weiss favorece las colaboraciones y trabaja directamente con cooperativas asociadas, como así lo demuestran Li Chu 64%, la gama Mbô y la gama Ceïba.



Con el apoyo de ONG como Earthworm, WEISS ha podido aportar soluciones innovadoras a este proyecto, reforzando su compromiso con la ecología y el cultivo responsable del cacao.

Earthworm

Selección de las mejores materias primas

La Maison Weiss selecciona cuidadosamente sus materias primas.



Fabricado en Francia artesanalmente

100% Pura manteca de cacao

Sin soja

Sin cacahuetes

Sin aceite de palma

Granos de cacao

* Nuestras avellanas Piamonte son IGP (indicación geográfica protegida). IGP es un sello de calidad oficial de la Comunidad Europea que garantiza el origen geográfico de un producto alimenticio cuyas cualidades y características dependen de este origen.



* Fuentes: Consumo de Chocolaterie Weiss en 2023.

Una oferta pensada para usted



Pastelero



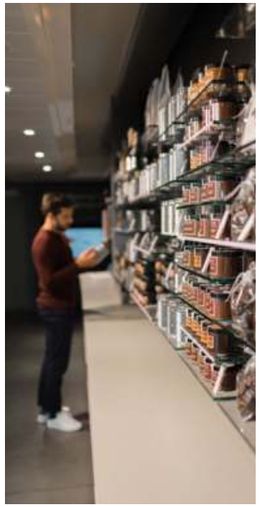
Heladería



Panadero



Restaurador



Establecimiento de delicatessen



Chocolatero





Los productos Weiss se adaptan a sus necesidades

Baño

Moldeado

Pastelería

Cocina

En el formato que le corresponda

Embalajes de alta gama

Protegen de la humedad y de la luz / Ergonómicos, protegidos, ideales para almacenar

Los chocolates de obrador



1 kg



5 kg



10 kg

Los pralinés y gianduja



5 x 1 kg



2,5 kg



5 kg



La gama Weiss

Sin cacahuetes

Sin soja

Sin aceite de palma

100%
Pura manteca de cacao

Fabricado en Francia artesanalmente

P.14
RESUMEN DE LA OFERTA

P.16
CURVAS DE ATEMPERADO

P.22
LOS CHOCOLATES PARA COMBINAR





P.38
LOS CHOCOLATES DE GRANOS DE CACAO DE ORIGEN PURO





P.50
LAS REFERENCIAS VEGETALES

P.56
LOS PRALINÉS

P.68
LOS COMPLEMENTOS DE OBRADOR





Tabla de aplicaciones

		Coberturas	% cacao	Les caractéristiques techniques: % de materia grasa de cacao	% de azúcar total	% azúcar añadido	% materia grasa de leche	DLUO (meses))	Applicationes:	Fluidez	Pastelería	Moldeado	Baño	Los formatos: Bolsa de 1 Kg	Cubo 5 Kg	Cubo 10 Kg
Nuestros ensamblajes de granos	Negro	Ybokawo NEW	55%	31	43,00	43,00		24 meses							1 123 410	
		Oricao	58%	36	40,77	40,77		24 meses							1 022 063	
		Altara	63%	39	35,78	35,78		24 meses						1 122 696	1 022 035	1 024 023
		Galaxie Noir	67%	42	32,17	32,17		24 meses						1 122 693	1 024 033	1 121 406
		Ativao	67%	43	32,25	32,25		24 meses								1 121 407
		Acarigua	70%	40	29,15	29,15		24 meses						1 122 833	1 022 016	
		Komélé	70%	42	29,13	29,13		24 meses							1 122 251	
		Ebène	72%	43	27,50	27,50		24 meses						1 122 695	1 022 018	1 024 032
		Kacinkoa	85%	47	14,23	14,23		24 meses							1 022 017	
	Con leche	Caramelatte	35%	30	52,24	35,74	4	24 meses							1 121 182	
		Lait Entier de France	36%	33	50,31	42,50	5	24 meses								1 121 913
		Lait Suprême	38%	32	48,81	41,20	5	24 meses						1 122 836	1 022 037	1 024 028
		Lait Caramel	38%	32	48,71	41,10	5	24 meses							1 121 383	
		Galaxie Lait	41%	34	44,69	36,47	6	24 meses						1 122 694	1 024 034	1 121 404
	Rubio	Tevenn	36%	36	43,98	23,83	7	12 meses							1 122 870	
	Blanco	Névéa	29%	30	52,80	42,22	7	24 meses						1 122 837	1 022 012	1 024 030
		Oryola	30%	31	45,23	34,96	7	24 meses							1 122 061	
		Anëo	34%	34	47,18	36,73	7	24 meses						1 122 692	1 121 367	1 123 019
Nuestros chocolates de granos de cacao de origen puro	Negro	Ceïba Noir "República Dominicana"	64%	39	35,07	35,07		24 meses						1 122 690	1 022 052	
		Li Chu "Vietnam"	64%	38	35,10	35,10		24 meses						1 122 689	1 022 062	
		Santarem "Papua Nueva Guinea"	65%	40	34,12	34,12		24 meses							1 022 015	
		Bassam ""Costa de Marfil"	69%	38	29,50	29,50		24 meses							1 022 034	1 024 024
		Mbô Noir "Cameroun"	71%	43	28,10	28,10		24 meses							1 122 615	
		Mahoë Noir "Granada""	76%	47	23,58	23,58		24 meses							1 122 005	
	Con leche	Madalait "Madagascar"	35%	29	50,70	42,60	6	24 meses							1 022 039	
		Mbô Lait "Cameroun"	41%	34	43,79	35,05	6	24 meses								1 122 874
		Ceïba Lait "República Dominicana"	42%	34	44,75	37,19	5	24 meses						1 122 691	1 122 320	
		Mahoë Lait "Granada""	43%	33	43,00	35,02	5	24 meses							1 122 056	
		Grand Cru Martinique* NEW	50%	33,90	39,30	30,00	5,4	18 meses							1 123 411	
Nuestras referencias vegetales	Con leche	VAO "República Dominicana"	42%	35	29,19	29,19		15 meses							1 122 769	
	Blanco	VAO	35%	35	36,02	36,02		15 meses							1 122 780	

*Edición limitada: hasta fin de existencias

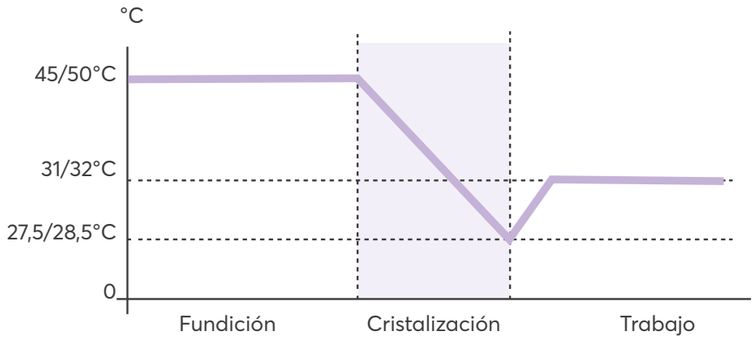
Las curvas de atemperado teóricas

El chocolate es una materia compleja que reacciona a cada variación del entorno. Por eso es necesario conocerlo bien para trabajarlo y obtener unos resultados perfectos que sean el reflejo de su nivel de exigencia.

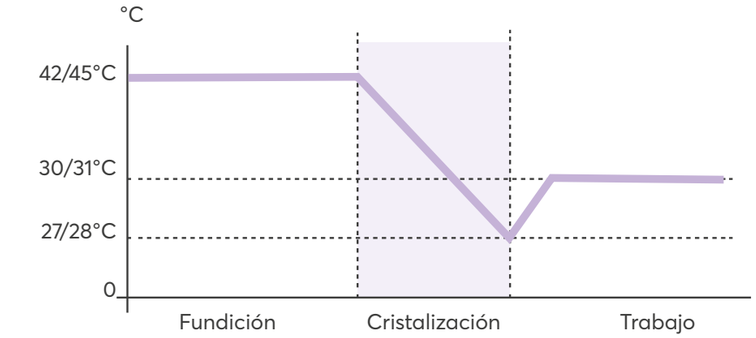
Saber dominar la temperatura es fundamental para obtener y sacar el máximo partido a todas las cualidades de nuestro chocolate: su brillo, su textura crujiente y su gusto inimitable.

Para ello, no basta poseer buenas herramientas, su mano y sus ojos son esenciales: en resumen, su trabajo es indispensable.

Chocolate **Negro**

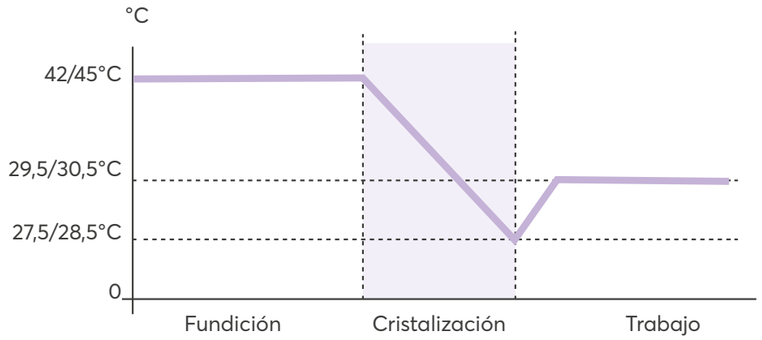


Chocolate **con Leche**

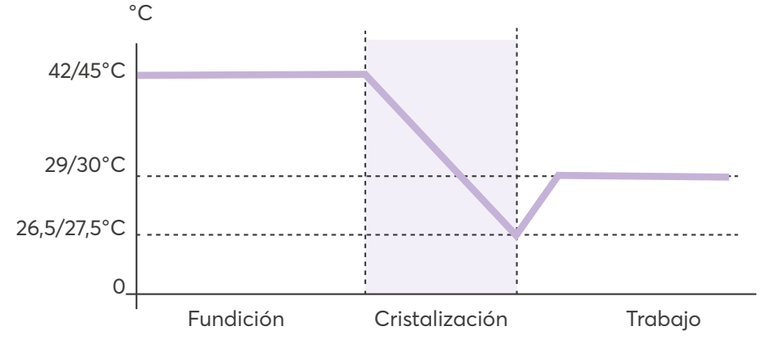




Tevenn (chocolate rubio)



Chocolate **Blanco & Oryola** (chocolate blanco con avellana)



Nuestras sugerencias para asociaciones

	Chocolates	Nuestras sugerencias para asociaciones
NEGRO	Ybokawo 55%	Vainilla, café, caramelo, praliné
	Oricao 58%	Vainilla, grosella negra, pera
	Altara 63%	Grosella negra, cereza
	Ativao 67%	Frutos rojos, almendra, menta, albaricoque, romero, melon, hibisco, jengibre, pl6tano
	Galaxie Noir 67%	Limon, regaliz, té negro, café, caramelo, castana, nuez, membrillo
	Acarigua 70%	Frutos secos, frutos rojos, ar6ndanos rojos, goji
	Komélé 70%	Coco, lima
	Ébène 72%	Frutos rojos, almendra, menta, azahar, lavanda, haba tonka, pan de especias
	Kacinkoa 85%	Frutos rojos
LECHE	Madalait 35%	Ciruela, ciruela mirabel, avellana, almendra
	Caramelatte 35%	Ciruela, ciruela mirabel, avellana, almendra
	Lait Entier de France 36%	Grosella negra, café, cacahuete, sésamo, palomitas de maíz
	Lait supreme 38%	Caramel, cannelle, tonka, céréales, ananas
	Lait caramel 38%	Albaricoque, melocotón, fruta amarilla, fruta de la pasión, brioche, arroz inflado
	Galaxie Lait 41%	Coco, yuzu, bergamota, pan de especias, plátano
RUBIO	Tevenn 36%	Alforfón, cítricos, café, caramelo, cacahuetes, frutos rojos, frutas exoticas, manzana, pera, vainilla
BLANCO	Névéa 29%	Fresa, café, frambuesa, arándano, lichi, limón
	Oryola 30%	Fruta de la pasión, fresa, frambuesa, pera
	Anëo 34%	Frutos rojos, frutas exóticas, cítricos, castaña, pistacha, jazmín, violeta, zanahoria, calabaza, heno

	Chocolates	Nuestras sugerencias para asociaciones
PUROS ORIGENES	Mbô Lait 41%	Caramelo, café de cereales, castaños, café, miel, avellanas, lima, canela, pimienta de Jamaica
	Mahoë Lait 43%	Fruta amarilla, limón, pomela, frutos secos, praliné
	Ceïba Lait 42%	Fruta de la pasión, frutos rojos
	Grand Cru Martinique 50%	Vainilla, canela, tonka, cereal
	Ceïba Noir 64%	Plátano, especias, fruta de la pasión, piña, grosella roja, grosella negra, frambuesa
	Li Chu 64%	Frambuesa, guinda, fruta amarilla, grosella, grosella negra, cereza
	Santarem 65%	Frutos rojos
	Bassam 69%	Café, lima, praliné, coco, ciruela mirabel
	Mbô Noir 71%	Higo, plátano, fruta de la pasión, cereza, uva, pimienta de Penja
	Mahoë Noir 76%	Mandarina, bergamota, yuzu, canela, cardamomo, coco
VEGETAL	VAO 35%	Coco, mango, fruta de la pasión, piña, cítricos
	VAO 42%	Coco, mango, fruta de la pasión, piña, frambuesa, praliné



«Le livre du Savoir-faire», una herramienta para ayudarle a ejecutar nuestros chocolates. Póngase en contacto con su asesor comercial para obtener un ejemplar de este libro.

Pralinés

		Pralinés	% frutos secos - % azúcar	DLUO	Formatos	
					Cubo de 2,5 kg	Cubo de 5 kg
ALMENDRAS	LISO	Praliné almendra Valencia	50 - 50	12 meses		1 026 025
		Praliné almendra Valencia	60 - 40	12 meses		1 026 030
		Praliné almendra Marcona	60 - 40	12 meses		1 026 008
AVELLANAS	LISO	Praliné avellana francesas	65 - 35	12 meses	1 122 843	
		Praliné avellana Romana	50 - 50	12 meses		1 026 024
		Praliné avellana Piémont IGP*	60 - 40	12 meses		1 026 031
	CRUJIENTE	Praliné avellana Romana	50 - 50	12 meses		1 026 003
ALMENDRAS Y AVELLNANAS	LISO	Praliné almendra Valencia avellana Romana	50 - 50	12 meses		1 026 026
		Praliné almendra Valencia avellana Romana	60 - 40	12 meses		1 026 033
	CRUJIENTE	Praliné almendra Valencia avellana Romana	50 - 50	12 meses		1 026 005
	POLVO	Praliné almendra Valencia avellana Romana	50 - 50	12 meses	Solo en bolsa de 2 Kg: 1 121 779	
ESPECIALIDADES	LISO	Sésamo praliné	50 - 50	12 meses	1 122 907	
	CRUJIENTE	Praliné Anacardo flor de sal de Guérande	53 - 47	12 meses		1 121 595
	BLOQUE	Gianduja	29 (avellana romana) - 42	12 meses	Solo en bloques de 5 x 1 kg: 1 020 011	

**Nuestras Auellanas Piamonte son IGP (indicación geográfica protegida). IGP es un sello de calidad oficial de la Comunidad Europea que garantiza el origen geográfico de un producto alimenticio cuyas cualidades y características dependen de este origen.*

Productos especiales para cocción

		Chocolates	% cacao	Características técnicas: % de materia grasa de cacao	Características técnicas: % de azúcar	Características técnicas: % de materia grasa de leche	DLUO	Formatos: Bolsa de 1 Kg	Formatos: Cubo de 5 kg	Formatos: Cubo de 12 kg
SUBLIMES	Negro	Sublimes Negro	55%	28	43		24 meses	1 122 840	1 121 431	1 028 085
	Con Leche	Sublimes Leche	29%	25	47	5,8	24 meses		1 121 432	1 121 055
	Blanco	Sublimes Blanco	23%	24	46	7,9	24 meses			1 121 053
BARRITAS DE CHOCOLATE	Negro	Barritas de chocolate	46%	27	52		24 meses	Caja de 300 unidades (5,3 g/unidad) Aproximadamente 1.6 kg : 1 123 558		

Chocolates calientes

	Chocolates	% cacao	Características técnicas: % de materia grasa de cacao	Características técnicas: % de azúcar	Características técnicas: % de materia grasa de leche	DLUO	Formatos: Cubo de 6 kg	Formatos: Cubo de 8 kg
Negro	Polvo desayuno	52%	28.4	48.3	0	24 meses		1 028 051
	Granulado brillante	52%	28.4	48.3	0	24 meses	1 122 042	

Complementos de cacao

Complementos de cacao	% cacao	Características técnicas: % de materia grasa de cacao	DLUO	Formatos
Manteca de cacao		100	12 meses	Cartón de 2,5 kg: 1 121 862
Cacao pasta pura	100%	53.2	24 meses	Bolsa de 1 kg: 1 122 838
Semillas de cacao	100%	53.2	24 meses	Bolsa de 800 g: 1 122 697
Cacao en polvo		53.2	24 meses	Cubo de 4 kg: 1 028 050



Los chocolates para combinar

YBOKAWO 55%

NOVEDAD

Fabricado en Francia artesanalmente

100% Pura manteca de cacao

ARTIFICIAL FLAVOR free
Sin sabor artificial

EUROPEAN VEGETARIAN UNION V-LABEL.EU
VEGAN













Descubra un chocolate negro 55%: consensual en cuanto a sabor, de color intenso al aplicarlo y adaptado al uso en incorporación.

YBOKAWO 55% es un chocolate negro, pensado para responder a las necesidades de nuestros clientes artesanos y simplificar el uso del chocolate en incorporación.

YBOKAWO es:

- La garantía de un perfil aromático con un toque de cacao consensual: redondo, permite numerosos maridajes y sin amargor para hacer las delicias del mayor número de personas.
- Un color intenso de chocolate en incorporación para un chocolate con un bajo porcentaje de cacao: perfecto para sublimar las aplicaciones y reforzar una promesa de sabor delicioso.
- El punto de fluidez justo para realizar la incorporación.

FLUIDEZ

Incorporación



YBOKAWO 55%

- Materia grasa total: 31%
- Materia seca desgrasada de cacao: 24%
- Azúcares totales: 43%

Cubo de 5 kg
Ref. 1 123 410

Gracias al saber hacer en la fabricación del chocolate y al conocimiento preciso de cada origen, Weiss determina el maridaje perfecto para obtener coberturas de chocolate únicas.

55%

Ybokawo

NOVEDAD

Perfil aromático con un toque de cacao consensual

Un chocolate negro dedicado a el uso del chocolate en incorporación, consensual en cuanto a sabor, de color intenso al aplicarlo.

VEGAN

Cubo de 5 kg
Ref. 1 123 410

58%

Oricao

Calidad Weiss para el día a día

El chocolate negro indispensable con gusto intenso, fácil de utilizar en todas las aplicaciones. Oricao 58 % presenta un gusto suave en boca que permite muchos maridajes de aromas. A continuación, todas las notas atípicas del chocolate se despiertan, dando así un final muy chocolateado.

VEGAN

Cubo de 5 kg
Ref. 1 022 063



63%

Altara

Puro e intenso

Una variedad de habas que le da un gusto de chocolate bien equilibrado con taninos fundidos.

VEGAN

Bolsa de 1 kg	Cubo de 5 kg	Cubo de 10 kg
Ref. 1 122 696	Ref. 1 022 035	Ref. 1 024 023

67%

Galaxie Noir

LA COBERTURA DE CADA DÍA

Equilibrada con notas tostadas

Una cobertura excepcional hecha con las mejores habas de cuatro regiones. Se anuncia con unas notas ligeramente ácidas y de amaderadas que dejan lugar a un gusto amargo marcado y equilibrado por aromas tostados de frutos secos que le dan una longitud en boca característica. Su textura perfecta, a la vez fluida y plena, se adapta a todas las aplicaciones.

VEGAN

Bolsa de 1 kg	Cubo de 5 kg	Cubo de 10 kg
Ref. 1 122 693	Ref. 1 024 033	Ref. 1 121 406

67%

Ativao

COBERTURA TODOTERRENO

Equilibrado y chocolateado

Una cobertura excepcional nacida de una sutil mezcla de tres orígenes de habas. Se anuncia bien equilibrada con unos aromas en un principio redondos y frescos que van creciendo con intensidad. Su carácter bien chocolateado, con notas cálidas y tostadas, se revela en un buen largo en boca.

Cubo de 10 kg
Ref. 1 121 407



70%

Acarigua

Dulce y afrutado

Muy suave en boca con una nota final de frutos rojos muy perfumada. Un clásico del chocolate Weiss desarrollado con el chocolatero parisino Michel Chaudun.

VEGAN

Bolsa de 1kg	Cubo de 5 kg
Ref. 1 122 833	Ref. 1 022 016

70%

Komélé

Un perfil aromático único

Esta creación es el epítome de la elegancia francesa, con un toque de fantasía controlada. Es un chocolate negro con un 70 % de cacao que nace de la combinación de cuatro granos de cacao de distinta procedencia.

El origen de las habas seleccionadas confiere a este chocolate un perfil aromatico unico:

- Un ataque en boca de cacao puro, seguido de notas de coco rallado, tipicas del cacao africano.
- Una hermosa permanencia aromatica con un regusto ahumado, signo distintivo de las habas de Papua Nueva Guinea.
- Y, para finalizar, notas ligeramente acidas y vegetales, obtenidas gracias a la mezcla de las habas del delta de Mekong en Vietnam.

Cubo de 5 kg
Ref. 1 122 251

72%

Ebène

GARANTIZADO SIN LECITINA AÑADIDA

Potente y redondo

La mezcla armoniosa de las habas de Ecuador da gusto redondo y sabor a la potencia del cacao africano . Premio Ruban Bleu en el Salón Intersuc.

VEGAN

Bolsa de 1 kg	Cubo de 5 kg	Cubo de 10 kg
Ref. 1 122 695	Ref. 1 022 018	Ref. 1 024 032

85%

Kacinkoa

EL MÁS POTENTE DE NUESTROS CHOCOLATES

Fuerza extrema del cacao

Una cobertura con amargor marcado pero sin acidez, con aromas torrefactos y unas notas tostadas al final.

Cubo de 5 kg
Ref. 1 022 017



35%

Caramelatte

Notas delicadas de caramelo sin aromas ni colorantes

Un equilibrio armonioso entre unas notas lácteas untuosas y finas de un caramelo elegante, todo, ¡sin aromas y sin colorantes!

Cubo de 5 kg
Ref. 1 121 182



36%

Lait Entier de France

Un chocolate luminoso y perfectamente equilibrado

Su color claro, nacido del ensamblaje de granos de cacao de Vietnam y de Madagascar, y su intenso sabor a leche fresca aportarán un contraste máximo en sus escaparates y un equilibrio perfecto en boca.

Cubo de 10 kg
Ref. 1 121 913



Lait Suprême

Sabor lácteo con notas equilibradas a cacao

Cobertura clásica con un verdadero gusto a cacao sublimado con un punto de vainilla que le da una nota de caramelo. El clásico de las coberturas con leche Weiss.

Bolsa de 1kg	Cubo de 5 kg	Cubo de 10 kg
Ref. 1 122 836	Ref. 1 022 037	Ref. 1 024 028



Lait Caramel

Gusto explosivo de caramelo

Un chocolate que le hará volver a su infancia en la degustación gracias a su gusto explosivo de caramelo y su textura muy fundente.

Cubo de 5 kg
Ref. 1 121 383



Galaxie Lait

LA COBERTURA DE CADA DÍA

Cremoso con marcadas notas de cacao

Un chocolate con leche que proviene de la mezcla de cuatro grandes orígenes. En boca sus notas lácteas y frescas se asocian a un gusto de cacao marcado que trae un ligero amargor. Se añaden aromas cálidos y notas a galleta. El conjunto se acaba con un gran largo en boca.

Bolsa de 1 kg	Cubo de 5 kg	Cubo de 10 kg
Ref. 1 122 694	Ref. 1 024 034	Ref. 1 121 404



RUBIO TEVENN 36%









Tevenn es una cobertura de chocolate que se caracteriza por su color naturalmente dorado, con notas de untuoso caramelo y de galleta, todo ello sublimado con un toque de flor de sal de Guérande.

Su nombre «Tevenn» significa «dunas» en bretón. Es un viaje que te transporta a la Bretaña francesa para descubrir las salinas y las dunas de sal de Guérande. Este nombre evoca también las dunas de arena fina y cálida cuyo agradable color recuerda al del caramelo. Tevenn es una experiencia única, entre una aventura gustativa sabrosa y un color naturalmente cálido, que le ayuda a dar vida a todas sus creaciones atrevidas

Su receta es «Clean label»: una lista de ingredientes corta con el mínimo de alérgenos posibles. Una receta que es única en el mercado, ya que no contiene gluten, Organismos Genéticamente Modificados (OGM), aromas ni colorantes artificiales. Su fluidez, sus características y su facilidad de uso hacen de Tevenn el chocolate de color rubio perfecto para todas las aplicaciones: pastelería, panadería, cobertura, helado, cremoso, decoración, mousse, ganache, etc.

Pastelería · Moldeado · Baño



FLUIDEZ

TEVENN 36%

- Materia grasa total: 43,6%
- Materia grasa de cacao: 36%
- Azúcar: 44%

Cubo de 5 kg
Ref. 1 122 870

Fabricado en Francia artesanalmente

98%* Azúcar en bruto de Francia

Hecho a mano

Sin aceite de palma

Sin soja

* Fuentes: Consumo de Chocolaterie Weiss en 2023.

29%

Névéa

Dulce y avainillado

Dotado de un aroma lácteo, ligeramente azucarado y avainillado, este chocolate deja en boca un ligero perfume de leche caramelizada. Es muy fluido y fácil de trabajar, con un fuerte contenido en manteca de cacao.

Bolsa de 1kg	Cubo de 5 kg	Cubo de 10 kg
Ref. 1 122 837	Ref. 1 022 012	Ref. 1 024 030

30%

Oryola



Chocolate blanco con avellanas

Nacido de nuestro doble saber hacer como maestros chocolateros y maestros del praliné, Oryola es un chocolate blanco untuoso con avellana de Italia que combina la suavidad regresiva de las notas de leche cocida con la frescura intensa de la avellana sin cáscara. Su ligera astringencia está redondeada por el azúcar moreno de Guadalupe, para un toque final en boca redondo y tostado.

Cubo de 5 kg
Ref. 1 122 061

34%

Anëo

Una pureza sorprendente

Su nombre se inspira en los inuits, que utilizan esta palabra para hablar de la nieve. Anëo es un chocolate blanco de color claro, muy poco azucarado, que acaricia el paladar gracias a su gusto de leche fresca y untuosa, totalmente equilibrado con sus notas cálidas y florales de vainilla de Madagascar. De una fluidez perfecta y de una textura muy fundente, será el aliado de su creatividad para todo tipo de creaciones.

Bolsa de 1 kg	Cubo de 5 kg	Cubo de 10 kg
Ref. 1 122 692	Ref. 1 121 367	Ref. 1 123 019



36%

Tevenn

Naturalmente irresistible

Una cobertura de chocolate caracterizada por su color naturalmente dorado, con notas de untuoso caramelo y de galleta, todo ello sublimado con un toque de flor de sal de Guérande.

Cubo de 5kg
Ref. 1 122 870



Los chocolates de granos de cacao de origen puro



En su perpetua búsqueda de aromas excepcionales e inéditos, Weiss ha desarrollado y perfeccionado el oficio de combinar granos de distintos lotes y un único origen. Seleccionar y maridar las habas de las regiones de un mismo país para captar toda su intensidad, revelar y sublimar los perfiles aromáticos de cada origen despertando su potencial individual: ese es el objetivo de Weiss.

La Maison Weiss elige colaborar con la cooperativa CONACADO.
Esta cooperativa trabaja con pequeños productores dominicanos, lo que les permite beneficiarse de sus conocimientos y experiencia en la fermentación y secado de habas, así como facilitarles la conexión con el mercado europeo.

Al utilizar ingredientes certificados de la agricultura ecológica Fairtrade/Max Havelaar, la chocolatería Weiss demuestra su voluntad de trabajar lo más cerca posible de los productores y ayudarles a producir un haba de calidad, siempre respetando el medio ambiente y el ser humano.

La Maison Weiss ha seleccionado el cacao Hispaniola procedente de las montañas del norte del país, en el pequeño pueblo de Joba Arriba. Se requieren 5 días de fermentación para obtener unas habas con aromas a frutas y un buen nivel de acidez. Este procedimiento confiere a Ceïba 64% un carácter único que expresa todas las bondades de la región dominicana.

Ceïba 64% debe su nombre a un árbol gigante, poderoso y sagrado de la cultura maya.

64%

Ceïba Noir

ECOLÓGICO
Y DE COMERCIO JUSTO

Fuerte y amaderado

Una cobertura poco azucarada en boca que presenta una fuerza sorprendente en ataque gracias al sabor amargo potente asociado a una bella acidez. Se suaviza luego para dejar lugar a unas notas amaderadas y unos aromas de frutas amarillas bien marcados. Su carácter un poco amargo se mantiene en boca.

REPÚBLICA DOMINICANA

Bolsa de 1 kg
Ref. 1 122 690

Cubo de 5 kg
Ref. 1 022 052





71%

Mbô Noir

El cacao fino de las tierras rojas de Camerún

Un chocolate negro con mucho carácter que revela una gran complejidad aromática. Su ataque en boca tiene una gran acidez que se desarrolla con notas de frutos amarillos muy maduros, ligeramente cocidos. A continuación hace su aparición una franca intensidad de cacao con notas tostadas, que evocan a la tierra roja y cálida de la región de Lekié en Camerún. Evoluciona en una suavidad amaderada y ligeramente especiada, para finalmente dar lugar a un amargor al final de la degustación.

CAMERÚN: SCOOPS CA

Cubo 5 kg
Ref. 1 122 615









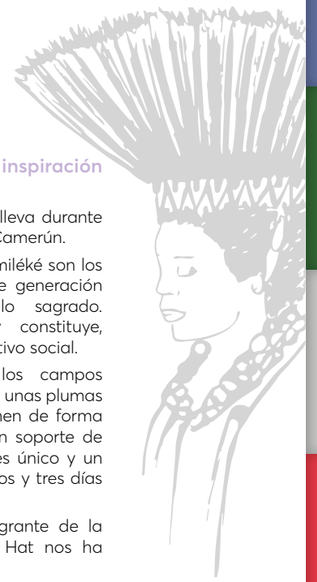
El Juju Hat, una inspiración de origen tradicional

El **Juju Hat**, o sombrero **Aka**, se lleva durante las ceremonias tradicionales de Camerún.

Los grandes jefes de la etnia Bamiléké son los que lo portan y se transmite de generación en generación: es un regalo sagrado. Representa la prosperidad y constituye, todavía hoy, un importante distintivo social.

Confeccionado a mano en los campos cameruneses, está elaborado con unas plumas naturales tintadas que se disponen de forma circular y luego se fijan sobre un soporte de rafia. Cada ejemplar artesanal es único y un maestro tejedor necesita entre dos y tres días de trabajo para hacerlo.

La artesanía es una parte integrante de la Maison Weiss, por eso el Juju Hat nos ha servido de inspiración.



64%

Li Chu

Fresco y especiado

Con su chocolate con matices rojo claro, Li Chu 64 % se distingue de las demás coberturas. Su gusto de chocolate franco está acompañado de notas de vainilla, de aromas de frutos secos y de una punta de regaliz. Unas notas aciduladas aparecen al final, dejando un buen gusto en la boca.

VEGAN

VIETNAM

Bolsa de 1 kg	Cubo de 5 kg
Ref. 1 122 689	Ref. 1 022 062



65%

Santarem

NUESTRO CHOCOLATE MÁS SALVAJE

Ahumado y salvaje

Este chocolate sorprendente y único revela unas notas ahumadas pronunciadas, unos aromas morenos de tabaco maridados con unos toques vegetales que recuerdan la potencia de ciertos tés verdes. Esta cobertura se recomienda para las recetas de ganaches con frutos rojos pero también para preparaciones saladas al chocolate (salsas para caza por ejemplo.)

PAPÚA NUEVA GUINEA

Cubo de 5 kg
Ref. 1 022 015

69%

Bassam

Potente con raza

Un chocolate negro redondo cuya acidez y amargor permanecen ligeros y equilibrados. Presenta un gusto de cacao pronunciado y típico de los cacaos africanos con unas notas especiadas de vainilla y de coco asociados a unos aromas de frutos secos que le dan un buen gusto en boca.

COSTA DE MARFIL

Cubo de 5 kg	Cubo de 10 kg
Ref. 1 022 034	Ref. 1 024 024

76%

Mahoë Noir

SIN LECITINA

La hermosa intensidad de cacao

Esta nueva cobertura negra es la más intensa de los chocolates de granos de cacao de origen puro de la gama Weiss con un 76 % de cacao. Su amargor es muy delicado y proporciona en boca una sensación untuosa de ganache con notas tostadas y aciduladas, seguido de notas ligeramente especiadas para acabar con una sensación de enorme frescor. Este chocolate de granos de cacao de origen puro de Granada, con una fluidez perfecta, carece de lecitina de soja.

GRANADA

Cubo de 5 kg
Ref. 1 122 005



GRAND CRU MARTINIQUE 50%

NOVEDAD

100% granos franceses



Fabricado en Francia artesanalmente

100% Pura manteca de cacao

ARTIFICIAL FLAVOR free

Sin sabor artificial









Grand Cru Martinique 50% es el fruto de una doble colaboración. La primera con la asociación de la Martinica **VALCACO**, de la que proceden los granos de cacao. Y la segunda con **Christophe Devoille**, maestro pastelero ejecutivo de Atlantis The Royal (Dubái), cuyos conocimientos y experiencia han permitido desarrollar una cobertura excepcional.

*"Estoy orgulloso de trabajar con Weiss, un **artesano chocolatero francés** cuyo compromiso con la **excelencia** se corresponde completamente con mis valores"*

La Maison Weiss apuesta por proveedores franceses y locales, y es con este planteamiento que nos hemos provisto de **granos franceses poco frecuentes de origen de la Martinica**: un cacao excepcional ganador del premio "Mejor cacao del mundo" (Feria del chocolate de Ámsterdam, 2024).

Esta cobertura inédita es una respuesta a la **tendencia de reducir el azúcar** con una receta **"Dark Milk"** sabrosa y poco azucarada, en la frontera entre el chocolate negro y el chocolate con leche para ofrecer una experiencia gustativa única.

FLUIDEZ

Pastelería

Moldeado



EDICIÓN LIMITADA

GRAND CRU MARTINIQUE 50%

- Materia grasa total: 39,4%
- Materia grasa de cacao: 33,9%
- Azúcares totales: 39,3%

Cubo de 5 kg
Ref. 1 123 411*

* Hasta agotar existencias



Madalait

Fino con notas lácteas y de cacao

Esta cobertura de chocolate con leche presenta un perfil muy redondo y suave con notas lácteas y una ligera punta de cacao.

MADAGASCAR

Cubo de 5 kg
Ref. 1 022 039



Mbô Lait

El cacao fino de las tierras rojas de Camerún

Mbô Lait 41%, dulce y envolvente, se distingue por su ataque en boca de cacao ligeramente afrutado y su textura cremosa que revelan un dulzor avainillado y caramelizado de final en boca. Un chocolate con leche que tiene un bonito tono claro y, a la vez, un alto porcentaje de cacao. Al aplicarla, esta cobertura es perfecta para hacer contraste con los moldeados y coberturas de chocolate negro.

CAMERÚN: SCOOPS CA

Cubo de 10 kg
Ref. 1 122 874



Ceïba Lait

ECOLÓGICO Y DE COMERCIO JUSTO

Un chocolate con carácter, tostado y untuoso

Este chocolate ecológico y de comercio justo tiene un ataque en boca de cacao potente, que se contrarresta con el sabor untuoso de la leche fresca. Este chocolate con carácter y notas torrefactas que se asemejan al café tostado deja una gran permanencia en boca, con un regusto fresco y poco azucarado. Resulta ideal para todas sus elaboraciones: pastelería, moldeado y cobertura.

REPÚBLICA DOMINICANA

Bolsa de 1 kg
Ref. 1 122 691

Cubo de 5 kg
Ref. 1 122 320



Mahoë Lait

En la frontera del negro

Este chocolate con leche, ligeramente dulce en boca y en la frontera del negro, se distingue por un ataque sorprendentemente acidulado con notas de frutas amarillas confitadas, seguido de una hermosa intensidad de cacao y un final con notas tostadas que recuerda a las torrijas. Sus tonos castaño oscuro lo distinguen de otros chocolates con leche y serán una verdadera baza en todas sus creaciones. Mahoë es ideal para ganaches, cremosos, helados, moldeados, ¡y mucho más!

GRANADA

Cubo de 5 kg
Ref. 1 122 056



Grand Cru Martinique

EDICIÓN LIMITADA

100% granos franceses

Una receta "Dark Milk" sabrosa y poco azucarada, en la frontera entre el chocolate negro y el chocolate con leche, desarrollada conjuntamente con Christophe Devoille.

MARTINICA

Cubo de 5 kg
Ref. 1 123 411





Las referencias vegetales

Weiss lanza su gama de productos vegetales: VAO 35 % & VAO 42 %

Weiss, en colaboración con el Chef pastelero australiano experto en pastelería vegana, Richard Hawke, ha creado VAO: una cobertura 100% vegetal, sabrosa, ecológica, sin gluten y con el equilibrio justo de azúcar.

1. 100% VEGETAL
2. SUPERSABROSO
3. ECOLÓGICO
4. CON EL TOQUE JUSTO DE AZÚCAR
5. ELABORADO EN FRANCIA
6. CON GRANOS DE CACAO 100% RASTREADOS
7. FORMATO PRÁCTICO «FONDETTES» PARA CUALQUIER TÍPO DE APLICACIÓN

FAIRTRADE MAX HAVELAAR

VEGAN

FR-BIO-01
Agriculture non UE

Fabricado en Francia artesanalmente

100% Pura manteca de cacao

¡Los alimentos de origen vegetal son una tendencia de fondo!

5%
de la población mundial sigue una dieta vegetariana*

Se calcula que la intolerencia a la lactosa afecta aproximadamente al

68%
de la población mundial**

Las ventas mundiales de chocolate vegetal aumentan un

+16%
cada año



Su delicioso gusto a pura manteca de cacao, combinado con la untuosidad y el dulzor del coco, es el placer goloso por excelencia.Además, VAO es también una de las coberturas de origen vegetal menos azucaradas del mercado.

Ya se calcula que el mercado mundial de la pastelería vegana y vegetal alcanzará

5,97
mil millones de dólares de aquí a 2027*

Aplicaciones

Pastelería · Moldeado · Cobertura

FAIRTRADE MAX HAVELAAR

Las coberturas VAO 35% y 42% se realizan con excelentes materias primas.

La Maison Weiss ha seleccionado el cacao Hispaniola recolectado, fermentado y secado por la cooperativa CONACADO. Dicha cooperativa colabora con productores locales de República Dominicana. Las habas de cacao cuentan con el certificado de agricultura ecológica Fairtrade/Max Havelaar



*Market Analysis Report - Grand View Research 2020, **The Lancet 2018.



42%

VAO

ECOLÓGICO, DE COMERCIO JUSTO Y VEGANO

Vegetal, Sabroso y Ecológico

VAO 42%, una cobertura que desarrolla notas de granos de cacao potentes y afrutadas, con una ligera nota avainillada de final en boca.

REPÚBLICA DOMINICANA

Subo de 5 kg
Ref. 1 122 769

35%

VAO

ECOLÓGICO, DE COMERCIO JUSTO Y VEGANO

Vegetal, Sabroso y Ecológico

VAO 35%, una cobertura a base de arroz ecológico y crema de coco ecológico con un increíble dulzor y untuosidad en boca que recuerdan a los del chocolate blanco.

Cubo de 5 kg
Ref. 1 122 780



Descubra nuestras numerosas recetas vegetales, sabrosas y deliciosas en nuestro libro dedicado al VAO.





Los pralinés



Para elaborar nuestros pralinés de almendras utilizamos únicamente almendras Valencia y Marcona de España reconocidas por su gran calidad. Se cultivan en pequeñas parcelas en las que el ser humano interviene en cada etapa y donde se obtienen unas almendras de cáscara no porosa que encapsula todos los sabores.



Valencia

Un sabor intenso de almendra combinado con unas notas de fruto tostado.

Sabor
Sutil, sin amargor

Calibre
Entre 34 y 36 mm

Color
Dorado

Forma
Fina y alargada





Marcona

Ataque en boca sedoso, seguido de una armonía perfecta entre la almendra recién descascarada y unas intensas notas de caramelo.

Sabor
Caramelo, fruta pura

Calibre
Entre 34 y 36 mm

Color
Muy blanco

Forma
Redonda y carnosa

LOS PRALINÉS ALMENDRA



Almendra Valencia

TEXTURA LISA

Cubo de 5 kg
Ref. 1 026 025



Almendra Valencia

TEXTURA LISA

Cubo de 5 kg
Ref. 1 026 030



Almendra Marcona

TEXTURA LISA

Cubo de 5 kg
Ref. 1 026 008

Praliné de avellanas francesas 65-35

En colaboración con una cooperativa francesa, Weiss ha elaborado el Praliné de avellanas francesas 65-35: con el equilibrio justo de azúcar, es el primer praliné con el mayor porcentaje de avellanas 100% francesas.



Fabricado en Francia artesanalmente

98%* Azúcar en bruto de Francia

Hecho a mano

PALM OIL free Sin aceite de palma

SOY free Sin soja



La chocolatería Weiss es una empresa comprometida y queremos hacer lo correcto, por lo que prestamos especial atención al origen y a la calidad de nuestras materias primas. La Maison apuesta por los proveedores franceses y locales para desarrollar productos regionales de calidad y reducir su huella de carbono. Y es con este planteamiento que la Maison Weiss ha creado un praliné de avellanas de origen puro de Francia.

En colaboración con una cooperativa agrícola francesa

Del vergel a la chocolatería, el origen de las avellanas está 100% controlado. Las avellanas se cultivan de forma respetuosa con el medio ambiente y el ser humano gracias a una agricultura razonada

El saber hacer histórico en la elaboración de pralinés de Weiss para conseguir un praliné con un alto contenido en avellanas

En la chocolatería, las avellanas se subliman para elaborar un praliné liso con un alto porcentaje de avellanas y un sabor de gran intensidad a avellanas. Con el equilibrio justo de azúcar, este praliné es perfecto para todo tipo de preparaciones: elaboración de mousses, cremas, rellenos, helados, etc.



Cubo de 2.5kg
Ref. 1 122 843



Para elaborar nuestros pralinés de avellanas utilizamos avellanas Romanas y avellanas del Piamonte IGP* de Italia reconocidas por su gran calidad. Se cultivan respetando el ritmo de desarrollo natural de las avellanas para que el fruto tenga tiempo de acumular una mayor concentración en aceites, azúcares y minerales. Nuestras avellanas Piamonte de Italia tienen la marca de garantía IGP (Indicación Geográfica Protegida).



Romana

El sabor de la avellana fresca muy afrutada recién tostada.

Sabor
Fresco, afrutado, tostado

Calibre
Entre 13 y 15 mm

Color
Marrón claro y estriado

Forma
Esférica ligeramente puntiaguda





Piémont IGP*

La delicadeza de un sabor a avellana recién cogida y repleta de sol con una intensidad de caramelo desde el ataque en boca: ¡No apto para cardiacos!

Sabor
Libera todos sus aromas después de la torrefacción

Calibre
Entre 13 y 15 mm

Color
Marrón ligeramente estriado

Forma
Redonda, compacta y superficie estriada

Nuestras Avellanas Piamonte son IGP (indicación geográfica protegida). IGP es un sello de calidad oficial de la Comunidad Europea que garantiza el origen geográfico de un producto alimenticio cuyas cualidades y características dependen de este origen.

LOS PRALINÉS AVELLANA



Avellana Romana

TEXTURA LISA

Cubo de 5 kg
Ref. 1 026 024



Avellana Romana

TEXTURA CRUJIENTE

Cubo de 5 kg
Ref. 1 026 003



Avellana de Piamonte IGP*

TEXTURA LISA

Cubo de 5 kg
Ref. 1 026 031



Avellana Francesa

TEXTURA LISA

Cubo de 2,5 kg
Ref. 1 122 843

LOS PRALINÉS DE ALMENDRAS Y AVELLANAS

En Weiss trabajamos nuestros ensamblajes haciendo las cosas bien, de la forma tradicional, y por eso decidimos combinar las almendras de Valencia (España) y las avellanas de Italia para obtener un praliné de gran calidad.



Almendra Valencia y Avellana Romana

TEXTURA LISA

Cubo de 5 kg
Ref. 1 026 026



Almendra Valencia y Avellana Romana

TEXTURA CRUJIENTE

Cubo de 5 kg
Ref. 1 026 005



Almendra Valencia y Avellana Romana

TEXTURA LISA

Cubo de 5 kg
Ref. 1 026 033

LAS ESPECIALIDADES



Praliné en polvo

INNOVACIÓN

Ingredientes: azúcar, almendras, avellanas.

Surgido a partir de pralinés 50 % almendra Valencia de España y avellana Romana de Italia, el polvo de praliné presenta ventajas técnicas inéditas y permite una utilización más fácil del praliné por los profesionales, sin comprometer la calidad.

El polvo de praliné preserva el gusto típico de frutos secos tostados, verdadera firma de la Maison Weiss. Su forma facilita el día a día de los profesionales de la gastronomía y abre nuevas vías creativas frente a una utilización limitada del praliné en pasta. Para creaciones clásicas o inéditas…

Ventajas técnicas :

- Fácil de dosificar, el polvo de praliné pone los postres y otras creaciones a base de praliné al alcance de todos los profesionales, sin modificar las dosis de praliné de las recetas de origen.
- Ahorro de volumen en preparaciones aireadas en comparación con la misma dosificación de pralinéen pasta.

Cualidades sensoriales :

- Un sabor a frutos secos tostados, verdadera firma de la Maison Weiss.
- Una mezcla de frutos excepcionales procedentes de los orígenes más prestigiosos.
- Unos marcadores bien visibles y un color ligeramente de caramelo para un aspecto más apetecible.

ESPAÑA Y ITALIA

Cubo de 2 kg
Ref. 1 121 779





Praliné Anacardo flor de sal de Guérande

La última incorporación de la Maison

Su gusto de anacardo tostado y caramelizado adornado por una delicada pizca de flor de sal de Guérande ¡aporta un toque de exotismo a sus creaciones y enriquece la gama de pralinés Weiss! Su textura de praliné a la antigua con un grano fino y delicado, es fácil de trabajar. Dicha textura le invita a juegos gustativos en cualquier tipo de preparación: mousse, cremas, interiores, helados e incluso comidas saladas. Su mezcla de ingredientes rigurosamente seleccionados, almendras Valencia de España, anacardos de la India y flor de sal de Guérande, es cuidadosamente equilibrada y le abre la puerta a nuevas emociones gustativas…

VIETNAM

Cubo de 5 kg
Ref. 1 121 595



Sésamo manera praliné

NUESTRO SELLO UNICO

Rico y untuoso

Dotado de un color rubio y de una textura muy blanda, presenta una nariz intensa de sésamo tostado y desarrolla en boca unos aromas tostadas de frutos secos, con un final largo con notas de café y de vainilla. Se utiliza para la confección de mousse, cremas, ganaches interiores y helados. Es también una excelente base para salsas: se mezcla muy bien con los platos salados a los que aporta un toque gustativo inédito y exótico, pero también un gran valor nutritivo y dietético.

Cubo de 2,5 kg
Ref. 1 122 907



Gianduja

Intenso y untuoso

La verdadera receta del Gianduja elaborada con base de cobertura Madalait 35 % y de avellanas Romanas de Italia.

MADAGASCAR

Bloques 5 x 1 kg
Ref. 1 022 011



Pasta de avellanas

Ideal para recetas de helados

ITALIA

Cubo de 5 kg
Ref. 1 121 709



Crema de untar

TEXTURA LISA O CRUJIENTE

Ideal para bufés en restaurantes y hoteles boutique, es el mejor aliado para la creatividad en todas sus recetas de repostería

Inventor del Haut Chocolat® y reconocido profesionalmente a nivel mundial por sus pralinés, Weiss ha reunido su doble maestría en su nueva crema de untar garantizada sin aceite de palma..

- Garantizada sin aceite de palma, sin colorantes ni conservantes.
- Una textura untuosa, fundente y apetitosa.
- Una mezcla de frutos secos bien seleccionados: almendras Valencia en España y almendras Romana de Italia.
- El buen gusto de la torrefacción de la avellana y de la almendra, acompañado de la potencia del chocolate.
- Fácil de trabajar con una textura resistente.
- No hay que temperar.
- Producto estable, soporta tanto la congelación como la cocción.
- Usos ilimitados: helados, coberturas, en brioche, en horno o en forma de mousse.

Sin aceite de palma

ESPAÑA Y ITALIA

Crema de untar lisa
Cubo de 5 kg
Ref. 1 121 357

Crema de untar crujiente
Cubo de 5 kg
Ref. 1 121 400



Los complementos de obrador

La gama de chocolate de cocción Weiss aumenta con Las Sublimes, deliciosas pepitas con un verdadero gusto de chocolate desarrolladas con Raoul Maeder, panadero y pastelero de Paris.

- Una receta trabajada con cacaos seleccionados, para obtener unas pepitas generosas con un verdadero gusto de chocolate (55 % de cacao para la referencia chocolate negro).
- Las Sublimes aseguran un duradero gusto en boca para un sabor de chocolate que seduce a todo el mundo.
- Las Sublimes en forma de gota, con los bordes redondeados, consiguen una perfecta adhesión sin recorte de la pasta durante la preparación de productos de bollería.
- Una forma estudiada para reencontrar el crujiente del chocolate después de cocerlo en el horno y con un aspecto irregular estético que refuerza el aspecto artesanal de las preparaciones.
- Una medida mayor que los estándares del mercado.

Las Sublimes, verdadera joya en forma de pepita de chocolate,
premiadas con un Trophée Europain Innovation en 2016

TROPHÉE EUROPAIN INNOVATION 2016

		Características técnicas				DLUO	Formatos		
	Chocolates	% cacao	% de materia grasa de cacao	% de azúcar	% de materia grasa de leche		Bolsa de 1 Kg	Cubo de 5 kg	Cubo de 12 kg
SUBLIMES Negro	Sublimes Negro	55%	28	43		24 meses	1 122 840	1 121 431	1 028 085
SUBLIMES Con Leche	Sublimes Leche	29%	25	47	5,8	24 meses		1 121 432	1 121 055
SUBLIMES Blanco	Sublimes Blanco	23%	24	46	7,9	24 meses			1 121 053
BARRITAS DE CHOCOLATE Negro	Barritas de chocolate	46%	27	52		24 meses	Caja de 300 unidades (5,3 g/unidad) Aproximadamente 1,6 kg: 1 123 558		

LOS PRODUCTOS ESPECIALES PARA COCCIÓN



Sublimes Chocolate negro

Un chocolate redondo y gustoso, largo en boca.

GHANA

Bolsa de 1 kg	Cubo de 5 kg	Cubo de 12 kg
Ref. 1 122 840	Ref. 1 121 431	Ref. 1 028 085



Sublimes Chocolate con leche

Una receta de chocolate con leche entera con notas cremosas que enlazan perfectamente con notas a mantequilla de brioche y pan.

GHANA

Cubo de 5 kg	Cubo de 12 kg
Ref. 1 121 432	Ref. 1 121 055



Sublimes Chocolate blanco

Esta receta dulce y avainillada se inspira en el chocolate Névéa, todo un referente, y destaca por sus notas de leche hervida. Está especialmente adaptada para reequilibrar el amargor del fruto seco torrefactado y la acidez de los cítricos.

Cubo de 12 kg
Ref. 1 121 053



Barritas de chocolate

- Una receta con un mínimo del 46 % de cacao que ofrece un auténtico sabor a chocolate.
- Una barra de chocolate de 5,3 g para ser generoso en un bollo pequeño.
- Barra de forma redondeada que no corta la masa.
- 300 barritas por caja, que garantizan la producción de 150 napolitanas.

Caja de 300 unidades de 5,3 g
Aproximadamente 1,6 kg
Se vende en lotes de 15 cajas
Ref. 1 123 558



LOS CHOCOLATES CALIENTES



Polvo desayuno

Auténtico chocolate rallado procedente de granos de origen de Ghana con un toque de vainilla natural de Madagascar. Perfecto para elaborar sus bebidas de chocolate.

Proporción recomendada: 150 g de chocolate para 1 litro de leche.

Cubo de 8 kg
Ref. 1 028 051



Granulado brillante

Pequeños granos de verdadero chocolate para obtener un chocolate caliente untuoso, delicioso, de gusto intenso y suave. El granulado brillante es fácil de usar gracias a su pequeño tamaño, que permite un vertido óptimo en la chocolatera.

Proporción recomendada: 175 g por 1 litro de leche.

Cubo de 6 kg
Ref. 1 122 042

LOS COMPLEMENTOS DE CACAO



Manteca de cacao

Ideal para fluidificar sus coberturas de chocolate.

Cartón de 2,5 kg
Ref. 1 121 862



Cacao pasta pura

FORMATO MONEDA

El gusto de la haba de cacao en estado puro. Para intensificar el contenido en cacao de sus chocolates. Disponible ahora en «formato moneda».

Cubo de 1 kg
Ref. 1 122 838





Semillas de cacao

Trozos de habas de cacao tostados y picados en nuestros talleres listo para usar en sus moldeados y pasteles.

Bolsa de 800 g
Ref. 1 122 697



Cacao en polvo

Cacao en polvo de Àfrica (20-22 % de materia grasa) para el desayuno, trufas o pastelería.

Cubo de 4 kg
Ref. 1 028 050



Weiss
FRANCE 1882

Chocolat Weiss
1, rue Eugène Weiss - BP 242, 42006 Saint Étienne Cedex 1, France
T. +33 (0)4 77 49 41 41 - F. +33 (0)4 77 37 99 54

www.chocolat-weiss-professionnel.fr

Crédits photos : Amandine Hawke - Marion Dubanchet