

Packaging | Verpakkingen



Flavour flyers per 50

Smakenboekje per 50

Giftbox	14 pieces stuks per box
Weight	various weight per piece
Netto weight	190 gr per box
Outer Omdoos	6 boxes per outer omdoos
Netto weight	1,14 kg per outer omdoos
Euro pallet	120 outers omdozen
Netto weight	137 kg
Total weight	264 kg

Giftbox	15 pieces stuks per box
Weight	19 gr per piece
Netto weight	285 gr per box
Outer Omdoos	6 boxes per outer omdoos
Netto weight	1,7 kg per outer omdoos
Euro pallet	120 outers omdozen
Netto weight	205 kg
Total weight	332 kg

Bulk Packaging | Bulkverpakking

Bonbn bulk box per flavour

Various weight per piece
Boxes filled on pieces, not on weight
12 boxes per outer | omdoos
Euro pallet 24 outers | omdozen

Picasso Bulkbox

Bulkbox	42 pieces stuks per box
Weight	19 gr per piece
Netto Weight	798 gr per box
Outer Omdoos	12 boxes per outer omdoos
Netto Weight	9,58 kg per outer omdoos
Euro pallet	24 outers omdozen
Netto weight	230 kg
Total weight	313 kg



Visser Chocolade BV

De Steeg 32 | 6333 AP | Schimmert | the Netherlands

W www.visserchocolade.com
M info@visserchocolade.nl
T +31 (0)45 571 00 25

IBAN NL55 RABO 0105099341
BIC RABONL2U
BTW NL814702211B01



CHRISTMAS



VISSER
CHOCOLADE



The festive season

For many, Christmas is the best time of year. The houses are decorated, streets and trees decked with lights. Spending quality time together, cooking together and sharing food together. Delicious and beautiful chocolates belong in that scene.

We have developed a special Christmas range to honour this special time with friends and family, featuring a selection of bonbons and gift boxes.

Flavours

The bonbons have a varied flavour profile of the real tastes of Christmas, such as spiced apple and stollen. The classic tastes of coffee and vanilla, along with contemporary sensation such as sea-salted caramel and ginberry. There's something for everyone in there.

Bonbons

The Christmas bonbons make for a stunning display of bonbons, both from an aesthetic and taste perspective. A display counter of Christmas bonbons transforms a shop into a stunning winter wonderland. Complementing the range, the Christmas gift boxes provide you with the perfect seasonal gift.

Expect the unexpected.

Frank Visser
Chocolatier

Feestdagen

Kerstmis is voor veel mensen de mooiste tijd van het jaar. De tijd van mooi versierde huizen, straten en bomen behangen met lampjes. Gezelligheid door samenzijn, samen koken, samen eten. En daar hoort natuurlijk lekkere en mooie chocolade bij.

Speciaal voor deze gezellige tijd hebben wij een speciaal kerst assortiment ontwikkeld met meerdere bonbons en giftboxes.

Smaken

De bonbons hebben met een variërend smaakpallet van echte kerstsmaken, zoals spiced apple en kerststol. De klassieke smaken van koffie en vanille. En dan hedendaagse nieuwigheden zoals karamel zeezout en gin-berry. Hierdoor is er voor iedereen iets bij.

Bonbons

Met de kerst bonbons heeft u prachtige plaatjes van bonbons qua uitstraling en smaak. Een toonbank met kerstbonbons tovert een winkel om in een prachtig winters kerstlandschap.

Aangevuld met de kerst giftboxes heeft u het perfecte geschenk voor het eindejaar in uw assortiment.

Verwacht het onverwachte.

Frank Visser
Chocolatier

Product Range | Assortiment



Macaroons | Bitterkoekjes



Vanilla | Vanille



Cocoa nibs | Cacaokern



Caramel Sea Salt | Karamel Zeezout



Butterscotch



Earl Grey



Honey | honing



Coffee | Koffie



Cointreau



Cinnamon | kaneel



Christmas Stollen | Kerststol



Marzipan Pure | Marsepein Puur



Amandel Praliné



Amaretto



Praliné cup



Cassis



Praliné



Gin Berry



Spiced Apple



Kir Royal Milk | Kir Royal Melk



Tiramisu



Coffee | Koffie



Raspberry | Framboos



Caramel | Karamel

Seasonal Picasso's | Seizoen Picasso's

Changing seasonal flavours | Wisselende seizoen smaken



Cinnamon Cocoa nibs | Kaneel Cacaonibs



Dark Africa



Coconut | Kokosnoot

Production time | Productie tijd

1 month after closing date pre-orders | 1 maand na sluitingsdatum pre-orders

Food safety | Voedselveiligheid

FSSC 22000

Preservation conditions | Bewaaradvies

Temperature | Temperatuur 15-18 °C
Humidity | Luchtvochtigheid max 65%
Store in an enviremont free of foreign odours | Opslaan in een ruimte vrij van sterke geuren

Shelflife | Houdbaarheid

180 days after production | 180 dagen na productie

Traceability | Traceerbaarheid

Milk & Dark Chocolate 100% Tanzania Origin
Melk & puur chocolade 100% Tanzania Origine

Diets | Diëten

Suitable for vegetarians | Geschikt voor Vegtariërs?
Yes | ja
Suitable for vegans | Geschikt voor Veganisten?
No | nee