

Production | Productie

Depending on forecast and purchase order |
afhankelijk van forecast en order

Foodsafety | 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

Packaging | Verpakkingen



Bulk Packaging | Bulkverpakking

Shelflife | Houdbaarheid

180 days after production | 180 dagen na productie

Traceability | Traceerbaarheid

Milk & Dark Chocolate 100% Tanzania Beans
Melk & Puur Chocolade 100% Tanzania Bonen

Diets | Diëten

Suitable for vegetarians | Geschikt voor Vegtariers?
Yes | Ja
Suitable for vegans | Geschikt voor Veganisten?
No | Nee

Flavour flyers per 50

Smakenboekje per 50

Giftbox

Weight	Various 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

14 pieces | stuks per box

Bulk box per flavour

Various weight
10-12 bulk boxes per outer | omdoos
Euro pallet: 24 outers | omdozen



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



ORIGINALS



— v —
VISSER
CHOCOLADE

V



It all starts with Passion

Visser Chocolade is the result of over 30 years of experience. It started from the moment I decided I wanted to be a chef. Countless hours spent learning about raw ingredients, preparation techniques and endless quests for new taste sensations. All of this knowledge I amassed, I try to share with our chocolatiers, day in day out. Together, we continually work on improving our unique DNA. Whatever it is I'm doing, I couldn't do it any other way...

Cocoa

We have used Tanzanian cocoa beans to create our base for over 10 years now. A special fermentation process produces an extremely high quality of cocoa bean - world-class, in fact - which affords a unique flavour pattern to our basic milk and dark chocolate. These Tanzanian beans are inspected at the port of Antwerp by myself and Luc Rooms of Barry Callebaut, before being delivered to the factory to be turned into chocolate using Visser's very own recipe. All processes are scrupulously monitored by us - from bean to chocolate.

Sustainability - Ngeleka, Tanzania

Eighty-five per cent of our cocoa beans come from the Kyela district. In 2019, we built a little school here to offer local children an educated future through a fantastic collaboration with Cocoa for Schools, built on the premise of 100% transparency. We will continue to support the school with new projects in the future.

Originals

Our wealth of knowledge is contained in over 50 different Original bonbons. Each a balanced combination of flavours from a hugely diverse range of ingredients. At Visser Chocolade, we like to do things differently by striving to reach the very limit of our taste buds. Ultimately, it is a dance between sourness, bitterness and sweetness. Perhaps with a touch of spice. Or a hint of nuts. Balance is king at Visser. Our aim is to orchestrate a symphony in everyone's mouth.

Expect the unexpected.

Frank Visser
Chocolatier

Het begint allemaal met passie

Het DNA van Visser Chocolade vind zijn basis meer dan 30 jaar geleden. Het begon al op het moment dat ik kok wilde worden. Ontelbare uren gewerkt aan kennis van grondstoffen, bereidingstechnieken en eindeloze zoektochten naar nieuwe smaaksensaties. Al deze vergaarde kennis probeer ik iedere dag opnieuw met onze chocolatiers te delen. Samen werken om ons unieke DNA te verbeteren, telkens weer. Wat ik ook doe, het lukt niet om het anders te doen.

Cacao

Onze basis wordt al meer dan 10 jaar gevormd door cacao bonen uit Tanzania. Een speciaal fermentatie proces vormt de basis voor uiterst hoge kwaliteit cacao bonen (wereldtop) die een uniek smaakpatroon geven aan onze basis melk- en pure chocolade. In de haven van Antwerpen worden deze Tanzania bonen door mij en Luc Rooms van Barry Callebaut gekeurd alvorens ze vertrekken naar de fabriek om er volgens Visser-eigen-recept chocolade van te maken. Alle processen van 'Boon tot chocolade' worden nauwkeurig door ons gevolgd.

Duurzaamheid-Ngeleka Tanzania

In het district Kyela, waar 85% van onze cacao bonen vandaan komen hebben wij in 2019 een schooltje gebouwd, dit om de plaatselijke kinderen een educatieve toekomst te bieden. Een meer dan prettige samenwerking met Cocoa for Schools waarbij 100% transparantie een voorwaarde is. In de toekomst zullen wij deze school verder helpen met telkens nieuwe projecten.

Originals

Al ons vergaarde kennis zit opgesloten in meer dan 50 verschillende Original bonbons. Stuk voor stuk uitgebalanceerde smaakcombinaties van de meest uiteenlopende ingrediënten. Wij bij Visser Chocolade willen het anders doen, door de grenzen van onze smaakpapillen op te zoeken. Tenslotte blijft het een spel van zuurtjes, bittertjes en zoetjes, soms met een kruidige toets en soms een nootachtige toets. Balans blijft het sleutelwoord van het Visser DNA. Een feestje bouwen in ieders mond is onze doelstelling.

Verwacht het onverwachte.

Frank Visser
Chocolatier

Product Range | Assortiment



Marzipan | Marsepein
A G B



Cappuccino
A G



Macaroons | Bitterkoekjes
A G B



Honey | Honing
A G



Salty Peanut
A G B



Passion Fruit | Passievruucht
A G B



Eggnog | Advocaat
A G B



Nuts | Notenlikeur
A G B



Mint
A G B



Blueberry | Blauwe Bes
A G B



Honey Cranberry | Honing Cranberry
A G B



Cinnamon | Kaneel
A G B



Tonka Bean | Tonkaboon
A G B



Rice Crispy | Rijst Crispy
A G B



Cookies Crispy | Koekjeskrokant
A G B



Butterscotch
A G B



Amarena Cherry | Amarena Kers
A G B



Strawberry Raspberry | Aardbei Framboos
A G B



Grand Marnier
A G B



Santos Coffee | Santos Koffie
A G B



Espresso Cardamom
A G B



Limburger Coffee | Limburgse Koffie
A G B



Mocha Bar | Mokka Balkje
A G B



Earl Grey
A G



Truffles Caramel Sea Salt | Truffel Karamel Zeezout
A G B



Cocoa Nibs | Cacaokern
A G B



Caramel | Karamel
A G B



Pistachio | Pistache
A G B



Tanzania 75%
A G B



Caramel Sea Salt | Karamel Zeezout
A G B



Lime & Pepper | Lime & Peper
A G B



Almond Praline | Amandelpraline
A G B



Tiramisu
A G B



Vanille
A G



Coconut | Kokos
A G B



Almond Hazelnut | Hazelnoot Amandelpraline
A G B



Mocha | Mokka kubus
A G B



Orange Passion | Orange
A G B



Cassata | Amaretto
A G B



Sea Buckthorn | Duindoornbes
A G B



Deep Dark Africa
A G



Forest Strawberry Pepper | Bosaardbei Peper
A G B



Raspberry | Framboos
A G B



Banana | Banaan
A G B



Apple Syrup | Appelstroop Calvados
A G B