



Coconut | Kokos
🌱 🌱 🌱



Almond Hazelnut | 🌱 🌱 🌱
Hazeloot Amandelpraline



Truffles Caramel Sea Salt |
Truffel Karamel Zeezout 🌱 🌱



Amaretto
🌱 🌱 🌱 🌱



Cassata
🌱 🌱 🌱 🌱 🌱



Banana | Banaan
🌱 🌱 🌱



Almond Amaretto |
Amandel Amaretti 🌱 🌱 🌱 🌱 🌱



Coconut |
Kokosnoot 🌱 🌱



Hazelnut Crunchy |
Hazeloot Krokant 🌱 🌱 🌱



Salty Almond |
Zoute Amandel 🌱 🌱 🌱 🌱



Salty hazelnut |
Zoute Hazeloot 🌱 🌱 🌱



Pitsache Gianduja
🌱 🌱 🌱

Production | Productie

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

Foodsafety | Voedselveiligheid

IFS/BRC in Q2 2025

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 Beans
Melk & Puur Chocolate 100% Tanzania Bonen

Diets | Diëten

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

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 Packaging | Bulkverpakking

Bulk box per flavour

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



Visser Chocolate BV

De Steeg 32 | 6333 AP | Schimmert | the Netherlands

W www.visserchocolate.com
M info@visserchocolate.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 Chocolate 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...

Tanzania

Our base has been formed by cocoa beans from Tanzania for more than over 10 years. Here the beans are of an extremely high quality (world top) that give a unique taste pattern to our basic milk and dark chocolate. All processes from 'Bean to chocolate' are closely monitored by us.

In the Kyela district, we built a school in 2019, to offer the local children an educational future. A more than pleasant collaboration with Cocoa for Schools where 100% transparency is a condition.

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 Chocolate, 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 Chocolate 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.

Tanzania

Onze basis wordt al meer dan 10 jaar gevormd door cacaobonen uit Tanzania. Hier zijn de bonen van een uiterst hoge kwaliteit (wereldtop) die een uniek smaakpatroon geven aan onze basis melk- en pure chocolade. Alle processen van 'Boon tot chocolade' worden nauwkeurig door ons gevolgd.

In het district Kyela, 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.

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 Chocolate 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



Cappuccino



Macaroons | Bitterkoekjes



Honey | Honing



Salty Peanut



Passion Fruit | Passievrucht



Eggnog | Advocaat



Nuts | Notenlikeur



Mint



Blueberry | Blauwe Bes



Honey Cranberry | Honing Cranberry



Marzipan | Marsepein



Tonka Bean | Tonkaboon



Rice Crispy | Rijst Crispy



Cookies Crispy | Koekjeskrokant



Butterscotch



Amarena Cherry | Amarena Kers



Strawberry Raspberry | Aardbei Framboos



Grand Marnier



Santos Coffee | Santos Koffie



Espresso Cardamom



Limburger Coffee | Limburgse Koffie



Cinnamon | Kaneel



Earl Grey



Mocha | Mokokubus



Cocoa Nibs | Cacaokern



Caramel | Karamel



Pistachio | Pistache



Tanzania 75%



Caramel Sea Salt | Karamel Zeezout



Lime & Pepper | Lime & Peper



Tiramisu



Vanille



Mocha Bar | Mokka Balkje



Cointreau



Mocha | Mokokubus



Orange Passion | Orange



Caramel | Karamel



Sea Buckthorn | Duindoornbes



Deep Dark Africa



Forest Strawberry Pepper | Bosaardbei Peper



Raspberry | Framboos



Almond Praline | Amandelpraline



Apple Syrup | Appelstroop Calvados

