



# TANZANIA TRUFFLES



## Packaging | Verpakkingen



**Flavour flyers per 50**  
Smakenboekjes per 50



**Giftbox**                    **16 pieces | stuks per box**  
Weight                    10 gr per piece  
Netto weight            160 gram  
Outer | Omdoos        12 boxes per outer | omdoos  
Netto weight            2,049 kg per outer | omdoos  
Europallet              96 outers | omdozen  
Netto weight            184 kg  
Total weight            295 kg



**Giftbox**                    **20 pieces | stuks per box**  
Weight                    10 gr per piece  
Netto weight            200 gram  
Outer | Omdoos        6 boxes per outer | omdoos  
Netto weight            2,06 kg per outer | omdoos  
Europallet              120 outers | omdozen  
Netto weight            144 kg  
Total weight            271 kg

## Bulk Packaging | Bulkverpakking

**Bulkbox**                    **100 pieces | stuks per box**  
Weight                    10 gr per piece  
Netto weight            1 kg per box  
Outer | Omdoos        14 boxes per outer | omdoos  
Netto weight            14 kg per outer | omdoos  
Europallet              24 outers | omdozen  
Netto weight            336 kg  
Total weight            412 kg



**Visser Chocolade BV**  
De Steeg 32 | 6333 AP | Schimmert | the Netherlands

**W** [www.visserchocolade.com](http://www.visserchocolade.com)  
**M** [info@visserchocolade.nl](mailto:info@visserchocolade.nl)  
**T** +31 (0)45 571 00 25

**IBAN** NL55 RABO 0105099341  
**BIC** RABONL2U  
**BTW** NL814702211B01



— v —  
**VISSER**  
CHOCOLADE



### Introduction

The third addition is our special range the Tanzania Truffle. This product lovingly encapsulates the strong partnership between our company and the Tanzanian cocoa farmers. Every few years I visit the various plantations in Tanzania and meet face-to-face with the farmers responsible for the finest cocoa beans Africa has to offer.

### The journey

Every Truffle represents a city or national park which I have travelled through on my way to the cocoa plantations in Tanzania. Each one has an earthly flavour such as nuts or coffee, which uniquely represents the area after which they are named.

### Chocolate

Because the cocoa farmers take care of their plantations with the highest standards, the result is a cocoa bean of the finest quality in the world... not to mention these beans are also 100% sustainable!

### The Assortment

The assortment consists of 5 different flavours, ranging from banana to caramel. This range is entirely unique, adding a different mix of flavours from those we have previously produced, however, as ever all these chocolates are intricately hand crafted by our expert chocolatiers.

### Expect the unexpected.

Frank Visser  
Chocolatier

### Introductie

De derde special range is de Tanzania Truffle. Met de Tanzania Truffle wilde Visser Chocolade iedereen laten proeven dat de samenwerking met de boeren in Tanzania verder gaat dan alleen maar cacao producenten. Ik ga om de paar jaar naar de plantages in Tanzania om zelf met de boeren te praten en de cacao's te controleren.

### De reis

Elke Truffle representeert een plaats of park waar ik ben geweest op mijn weg naar de cacao plantages in Tanzania, waar de vruchten groeien voor onze chocolade. De Tanzania Truffle hebben 'aardse' smaken zoals noten en koffie. Elke naam van een stad of park herinnert mij aan een bepaalde smaak. Deze zijn voor mij onlosmakelijk met mekaar verbonden.

### Chocolade

Doordat de cacao boeren met de hoogste zorg de cacao plantages bewerken, krijg je een cacao boon van een hoogwaardige kwaliteit die tot de beste van de wereld behoort. 100% duurzaam natuurlijk.

### Het assortiment

Het assortiment bestaat uit 5 chocolade Truffles met smaken zoals koffie, Cashew, specerijen enzovoorts. Allemaal kwaliteitsproducten die zorgen voor een totaal ander soort bonbon gamma dan dat u van ons gewend bent. Maar wel handgemaakt, natuurlijk.

### Verwacht het onverwachte.

Frank Visser  
Chocolatier

## Product Range | Assortiment



**Banana Nutmeg**  
Banaan-Nootmuskaat



**Cashew Sea Salt**  
Cashew Zeezout



**Passion Caramel**  
Passie Karamel



**Coffee Clove**  
Koffie Kruidnagel



**Tanzania 75%**



### Production time | Productie tijd

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

### Food Safety | Voedselveiligheid

ISO 22000

### Preservation conditions | Bewaaradvies

Temperature | Temperatuur 15-18 °C  
Humidity | Luchtvochtigheid max 65%  
Store in an environment 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 chocolade 100% Tanzania Bonen

### Diets | Diëten

Suitable for vegetarians | Geschikt voor Vegetariërs  
Yes | Ja  
Suitable for vegans | Geschikt voor veganisten  
No | Nee