

Chocolates

Chocolate Gts Bahia 63% Unique c/ 1,05Kg

Código: 3639



O chocolate Harald Unique Bahia 63% cacau amargo, vem em forma de gotas para facilitar o derretimento.

Chocolate Gts Leite 35% Unique c/ 1,05Kg

Código: 3638



O chocolate ao leite Harald Unique Brasil 35% de cacau, é apresentado em forma de gotas para facilitar o derretimento.

Chocolate Gts Bahia 53% Unique c/ 1,05Kg

Código: 3702



O chocolate Harald Unique Bahia 53% cacau meio amargo, vem em forma de gotas para facilitar o derretimento.

Chocolate Gts Branco 35% Unique c/ 1,05kg

Código: 3703



O chocolate branco Harald Unique Brasil 35% de cacau, é apresentado em forma de gotas para facilitar o derretimento.

Chocolate Melken c/ 2,1Kg

Código:

- 3208 - Ao leite c/ 2,1Kg
- 3567 - Branco c/ 2,1Kg
- 3566 - M. amargo c/ 2,1Kg



A linha Melken tem o sabor irresistível e a cremosidade do mais puro chocolate, feito à base de manteiga de cacau.

Chocolate Melken c/ 1,05Kg

Código:

- 494 - Ao leite
- 1244 - Blend
- 493 - Branco
- 495 - M. amargo
- 3392 - Inovare intenso



A linha Melken tem o sabor irresistível e a cremosidade do mais puro chocolate, feito à base de manteiga de cacau.

Coberturas

Cobertura Melkem Inovare c/ 1,05Kg

Código: 3391 - Ao leite



Este produto é diferente de tudo o que há no mercado, com derretimento e choque térmico mais fáceis, com maior fluidez.

Cobertura Top Harald c/ 1,05Kg

Código:
572 - Ao leite
1649 - Blend
571 - Branca
605 - M. amarga



Líder da categoria, a linha Top é a única cobertura fracionada que garante sabor e textura mais próximos do puro chocolate. Não necessita temperagem ou choque térmico.

Cobertura Confeiteiro c/ 1,05Kg

Código:
347 - Ao leite
346 - Branca
348 - M. amarga



A Cobertura Confeiteiro Fracionada não necessita temperagem ou choque térmico, garantindo mais praticidade e agilidade no preparo das receitas.

Cobertura Raspar e Cobrir Harald c/ 5Kg

Código:
40 - Ao leite
151 - Branca
187 - M. amarga



A linha de coberturas Raspar e Cobrir tem textura bem macia, é excelente para fazer raspas decorativas perfeitas.

Cobertura Top Gotas

Código:
463 - Ao Leite c/ 1,05Kg
3558 - M. Amargo c/ 1,05Kg
3148 - Branco c/ 1,05Kg



A linha moedas Top é a única cobertura fracionada que garante sabor e textura mais próximos do puro chocolate. Não necessita temperagem ou choque térmico.

Complementos

Cacau em Pó Alcalino 100% Melken c/ 500g

Código: 3645



Sem adição de açúcar, o Cacau em Pó Alcalino 100% tem cor mais intensa e escura. Ele é solúvel em bebidas e preparações frias e ideal para cobrir as trufas, pois dissolve com facilidade na boca. Atende, também, pessoas com restrição ao açúcar.

Chocolate em Pó Harald 50% c/ 1,05Kg

Código: 753



Feito com cacau em pó alcalino, o Chocolate em Pó se destaca por seu sabor suave, valorizando o chocolate em suas receitas. A cor forte garante o resultado.

Chocolate em Pó Harald 33% c/ 1,05Kg

Código: 339



Feito com cacau em pó alcalino, o Chocolate em Pó se destaca por seu sabor suave, valorizando o chocolate em suas receitas. A cor forte garante o resultado.

Flocos de Arroz c/ 500g

Código: 222



Pequenos flocos de arroz de sabor suave e excelente crocância. Ótimo rendimento. Quando misturados ao chocolate proporciona um produto mais leve.

Choc. Gran. Vermicelli c/ 400g

Código:
4175 - Ao Leite
4433 - Branco

O Granulado Vermicelli Melken é um acabamento gourmet, que derrete na boca, finaliza e decora com elegância e brilho os seus docinhos moldados, reforçando o sabor de chocolate.

Melken Granulé c/ 400g

Código:
4354 - Chocolate ao Leite
4299 - Chocolate Branco

O Harald Melken Granulé, é uma alternativa sofisticada para substituir o granulado comum das receitas, garantindo uma finalização perfeita.

Gran. Macio Choc. Conf Harald c/ 1,05Kg

Código: 593



Indicado para receitas frias, é perfeito em brigadeiros, sorvetes, pudins, bolos e cupcakes, trazendo todo o sabor do chocolate ao leite!

Recheios / Coberturas / Ganaches

Cob. Rech. Choc. Ao Leite Harald c/ 4Kg

Código: 3120



Consistência ideal para rechear e cobrir bolos, tortas e bombos.

Creme Ganache Harald c/ 4Kg

Código:
1262 - Ao leite
1264 - M. amargo
1165 - Branco



Harald Melken Ganache, um produto de alta qualidade para a produção de coberturas e recheios no mercado de panificação e confeitaria.

Recheio Harald Confeiteiro c/ 1,05Kg

Código:
21 - Maracujá
189 - Morango
3640 - Limão
3852 - Frutas Vermelhas
4010 - Gel de Chocolate



Os recheios de frutas contém polpa de fruta em sua formulação, garantindo sabor único aos produtos. Pronto para uso, é só abrir e aplicar.

Recheio Forneavel Harald c/ 1,05Kg

Código:
656 - Chocolate ao leite
2256 - Chocolate Branco
4008 - Avelã



O Recheio Forneável é resistente a altas temperaturas, garantindo sabor e texturas perfeitos no resultado final. Prontos para o uso, é só abrir e aplicar.