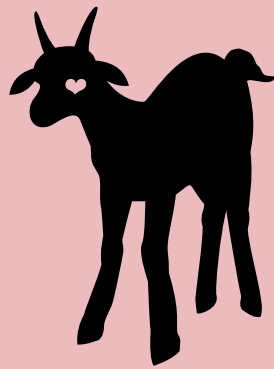


chocolates
& sweets

DE BOCK



chocolates
& sweets
DE BOCK





Suiker coating - Sugar coating - Dragification au sucre

Chocolade dragees / Chocolate beans / Dragees au chocolat

Pure chocolade omhuld met suiker / Sugar coated dark chocolate /
Chocolat fondant enrobé de sucre
31-33 mm x 19-21 mm x 7-9 mm / ± 240 st/kg



Dragees



Dragees Luxe-satijn glans /
Luxe satin / Luxe satiné



Dragees Picasso

Amandelen / Almonds /

Amandes

25-30 mm x 15-20 mm / ± 320 st/kg



Wit / White / Blanc
Champagne

Lentilles / Lentils

Melkchocolade omhuld met suiker / Sugar coated milk chocolate / Chocolat au lait enrobé de sucre



Lentilles / Lentils
5-6 mm x 14-15 mm /
± 1120 st/kg



Lentilles / Lentils Luxe
5-6 mm x 14-15 mm /
± 1120 st/kg



Lentilles / Lentils Picasso
5-6 mm x 14-15 mm /
± 1120 st/kg



Lentilles / Lentils XS
4-5 mm x 9-10 mm /
± 2600 st/kg



Lentilles / Lentils XL
9-11 mm x 18-20 mm /
± 280 st/kg

Mini hartjes / Little hearts / Petits coeurs

Pure chocolade omhuld
met suiker / Sugar
coated dark chocolate /
Chocolat fondant
enrobé de sucre
15-16 mm x 15-16 mm x
6-7 mm / ± 1040 st/kg



Zwitsers fruit / Swiss fruit / Fruits suisse

Suikersnoep met
fruitsmaak / Sugar
candy with fruit
flavour / Bonbons
en sucre avec goût
de fruits



Herfstnootjes / Autumn nuts / Noisettes d'automne

Melkchocolade omhuld
met suiker / Sugar coated
milk chocolate / Chocolat
au lait enrobé de sucre
± 460 st/kg



Zomerknikkers / Summer balls / Billes d'été

Praliné omhuld met suiker / Sugar coated
praliné / Pralinée enrobée de sucre
Ø 27-29 mm / ± 70 st/kg



Wit gespat
White spotted
Blanc tacheté



Wit geblonken
White shining
Blanc brillant

Parels / Pearls / Perles

Gesuikerde parels / Sugar pearls / Perles sucrés



Zilver / Silver / Argent
Ø 4 mm



Goud / Gold / Or
Ø 4 mm

Rijst / Rice / Riz

Gepofte rijst omhuld
met suiker / Sugar
coated rice crisp / Riz
soufflé enrobé de sucre



Kerstballetjes / Christmas balls / Boules de Noël

Praliné omhuld met suiker / Sugar coated
praliné / Boule pralinée enrobée de sucre
Ø 27-29 mm / ± 70 st/kg



Goud / Gold / Or



Brons / Bronze



Chocolade coating - Chocolate coating

Dragification au chocolat

Choco choops

Krokant koekje omhuld met chocolade / Crispy biscuit coated with chocolate /
Biscuit croustillant enrobé de chocolat

Choco choops: Ø 14-16 mm / ± 750 st/kg / Mini choco choops: Ø 5-7 mm



Choco choops
Wit / White / Blanc



Choco choops
Parelmoer / Pearl / Nacré
Goud / Gold / Or



Mini choco choops
Wit / White / Blanc



Mini choco choops
Parelmoer / Pearl / Nacré
Goud / Gold / Or



Choco choops
Melk / Milk / Lait



Choco choops
Parelmoer / Pearl / Nacré
Zilver / Silver / Argent



Mini choco choops
Melk / Milk / Lait



Mini Choco choops
Parelmoer / Pearl / Nacré
Zilver / Silver / Argent



Choco choops
Puur / Dark / Fondant



Choco choops
Parelmoer / Pearl / Nacré
Koper / Copper / Cuivre



Mini choco choops
Puur / Dark / Fondant



Mini choco choops
Parelmoer / Pearl / Nacré
Koper / Copper / Cuivre

Sterretjes / Stars / Etoiles

Suiker omhuld met witte chocolade /
Sugar coated with white chocolate / Sucre
enrobé de chocolat blanc

2-3 mm x 6-8 mm



Parelmoer goud /
Pearl gold /
Nacré or



Parelmoer zilver /
Pearl silver /
Nacré argent

Gechocolateerd fruit / Chocolate coated fruit / Fruit enrobé de chocolat



Sinaas / Orange
10-15 mm x 7-10 mm



Blauwbes / Blueberry /
Myrtille
10-15 mm x 7-10 mm



Krenten / Currants / Groseilles
5-15 mm



Koffiebonen - Coffeebeans - Grains de café

Chocolade koffiebonen / Chocolate coffeebeans / Grains de café au chocolat



Puur / Dark / Fondant
16-17 mm x 11-12 mm x 5-6 mm /
± 1135 st/kg



Melk / Milk / Lait
16-17 mm x 11-12 mm x 5-6 mm /
± 1135 st/kg



Metallic mix
13-14 mm x 10-11 mm x 4-5 mm /
± 2000 st/kg



Zilver / Silver / Argent
13-14 mm x 10-11 mm x 4-5 mm /
± 2000 st/kg



Goud / Gold / Or
13-14 mm x 10-11 mm x 4-5 mm /
± 2000 st/kg



Rood / Red / Rouge
13-14 mm x 10-11 mm x 4-5 mm /
± 2000 st/kg

Gesuikerde chocolade koffiebonen met aroma /
Flavoured and sugared chocolate coffeebeans /
Grains de café sucrés et aromatisés

17-19 mm x 11-13 mm x 7-8 mm / ± 780 st/kg



Amaretto



Cointreau



Grand marnier



Caramel



Speculaas / Speculoos /
Spéculoos

Koffiebonbon omhuld met
chocolade / Coffeebeans
coated with chocolate / Grains
de café enrobés de chocolat
Ø 5-20 mm



Puur / Dark / Fondant



Cappuccino



Pasen - Easter - Pâques

Eitjes / Eggs / Œufs (+/- 11 gr)

Praliné omhuld met suiker / Sugar coated praline / Praliné enrobé de sucre
30-32 mm x 22-24 mm / ± 90 st/kg



Wit / White / Blanc



Geel / Yellow / Jaune



Groen / Green / Vert



Abrikoos / Apricot /
Abricot



Champagne



Blauw / Blue / Bleu



Roos / Pink / Rose

Mini eitjes / Mini eggs / Petits œufs (+/- 2,3 gr)

Melkchocolade omhuld met suiker / Sugar coated milk chocolate / Chocolat au lait enrobé de sucre
16-18 mm x 12-14 mm / ± 480 st/kg



Wit / White / Blanc



Geel / Yellow / Jaune



Groen / Green / Vert



Zalm / Salmon / Saumon



Blauw / Blue / Bleu



Champagne

Andere kleuren mogelijk op aanvraag / Other colours available on demand / Autres couleurs disponibles sur demande

Custom made

Deskundigheid, kwaliteit en flexibiliteit zijn de tools die ons in staat stellen de mooiste chocoladedecoratie te produceren. Heeft u een speciaal verzoek? Wenst u samen met ons een nieuw en uniek eindproduct te ontwikkelen? Dan vindt u bij ons niet alleen de meest recente installaties voor chocolade- en suikercoating maar eveneens de nodige creativiteit!

Expertise, quality, flexibility are our tools to produce the most beautiful chocolate decoration.

Do you have a special request? Do you wish to create a new and unique finished chocolate- or sugar coated product? We are the leading supplier not only with a brand new equipment but also with the necessary creativity!

Expertise, qualité et flexibilité sont les outils qui nous permettent de produire les plus belles décorations en chocolat. Avez-vous une demande spéciale? Et souhaitez-vous nous rejoindre pour développer un produit nouveau et unique?

Alors vous trouverez avec nous non seulement les installations les plus récentes pour le chocolat et la couche de sucre, mais aussi la créativité nécessaire!



(excl. suikercoating)



www.de-bock.be

De Bock nv - Sint-Lenaartseweg 50 - 2320 Hoogstraten - t +32(0)3 314 37 78 - f +32(0)3 314 25 91 - sales@de-bock.be