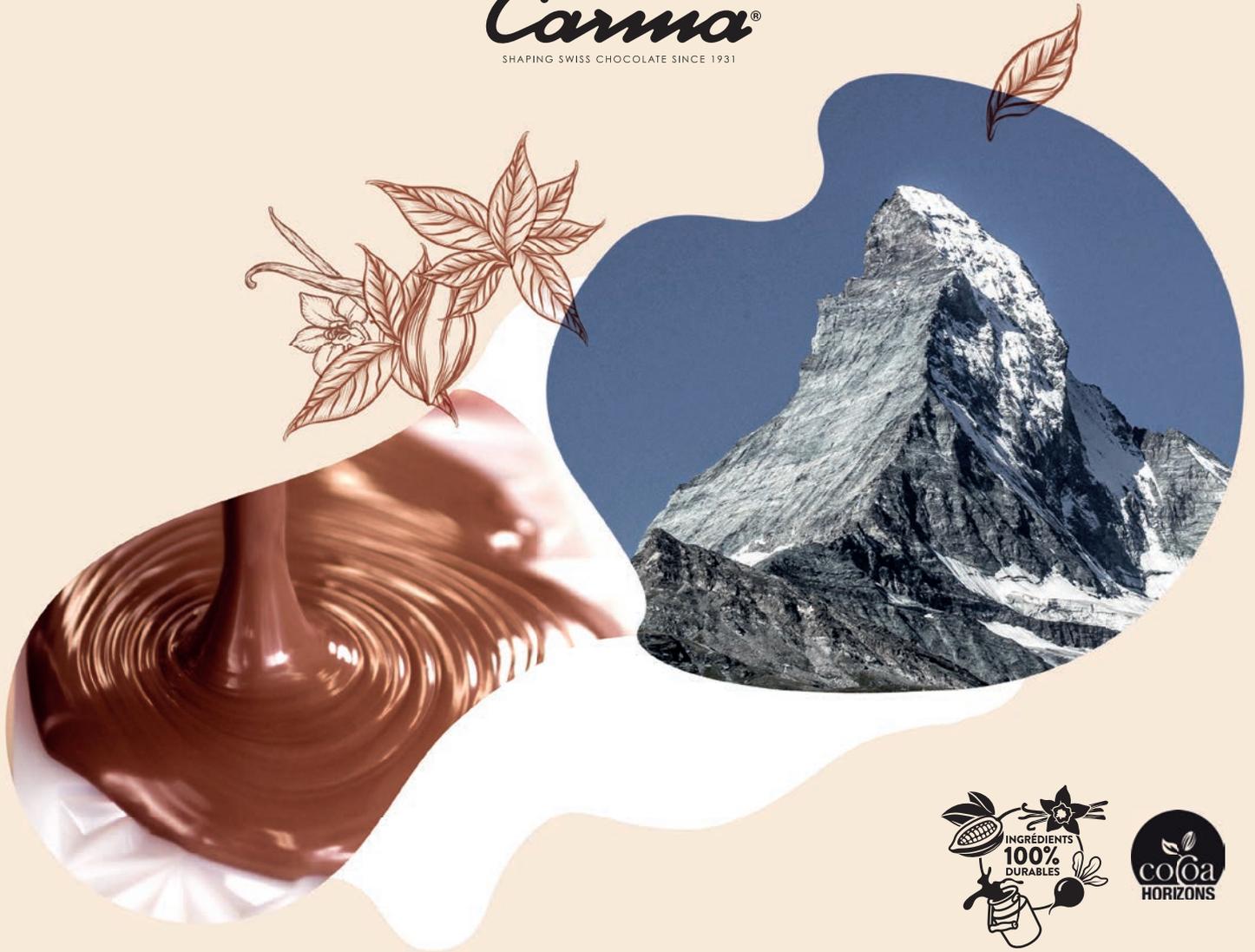




**Carma**<sup>®</sup>  
SHAPING SWISS CHOCOLATE SINCE 1931



# Goûtez le fondant suisse à partir de **100% d'ingrédients durables**

Suisse depuis 1931, Carma<sup>®</sup> offre des **produits de haute qualité au caractère artisanal**, une méthode de **conchage traditionnelle**, du **cacao approvisionné de manière durable** et soutenant **les actions de la Fondation Cocoa Horizons** et des **ingrédients locaux, sucre et lait 100 % suisses**.





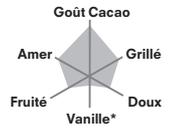
## Black Zabuye™ 83 %

Black Zabuye™ 83 %, une **couverture à la couleur unique, d'un noir pur et intense**, et au **profil gustatif exceptionnel**, à la fois **astrogent, rond en bouche** et doté de **délicieuses notes de cacao grillé**.

### Multi-applications

Référence **CHD-N199BLZAE6-Z71**  
 Fluidité **Moyenne** ●●●○○  
 Conditionnement **5 x 1,5 kg (sac)**  
 DLUO **24 mois**

83 % min. cacao  
 44,4 % beurre cacao  
 \*Arôme naturel de vanille



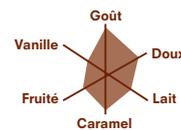
## Milk des Alpes™ 35 %

L'emblématique chocolat de couverture au lait Milk des Alpes™ 35 %, c'est l'**équilibre parfait entre les riches arômes de cacao** et le **fondant lisse et crémeux du meilleur lait suisse** issu de vaches élevées dans les alpages.

### Multi-applications

Référence **CHM-Q008DALPE6-Z71**  
 Fluidité **Moyenne** ●●●○○  
 Conditionnement **5 x 1,5 kg (sac)**  
 DLUO **18 mois**

35 % min. cacao  
 37 % mat. grasse  
 19,2 % min. lait  
 \*Arôme naturel de vanille



## White Nuit Blanche™ 37 %

White Nuit Blanche™ 37 %, c'est du **bon lait suisse avec du beurre de cacao finement sélectionnés**. Un **goût exceptionnel** et une **couleur blanche absolument unique**.

### Multi-applications

Référence **CHW-N153NUBLE6-Z71**  
 Fluidité **Moyenne** ●●●○○  
 Conditionnement **5 x 1,5 kg (sac)**  
 DLUO **18 mois**

37 % min. cacao  
 45 % mat. grasse  
 22,4 % min. lait



## White Ivoire™ 35 %

White Ivoire™ 35 %, un chocolat **blanc très doux au bon goût de lait suisse**. De la **vanille naturelle**, de **délicieuses notes de caramel**, l'ensemble sous une **délicate couleur ivoire**.

### Multi-applications

Référence **CHW-P109IVORE6-Z72**  
 Fluidité **Moyenne** ●●●○○  
 Conditionnement **2 x 5 kg (sac)**  
 DLUO **18 mois**

35 % min. cacao  
 40,3 % mat. grasse  
 19,3 % min. lait  
 \*Arôme naturel de vanille

