



HIGH FLUIDITY



NATURAL VANILLA EXTRACT



VERSATILE APPLICATION



RELIABLE SUPPLY



Embassy Continental Blend Dark Couverture Chocolate 75%



Cokelat couverture hitam dengan nuansa pahit-manis yang kuat dan sedikit aroma bunga dan kacang.

Berat: 2,5kg & 1kg

Unique Selling Points



Aroma yang Kaya dan Kompleks untuk pembuatan kue, penganan, kue kering untuk membuat ganache yang lembut, pelapis yang lezat, praline, dan chocolate bar. Kandungan kakao yang lebih tinggi menjadikan produk ini sebagai produk gourmet dan artisanal.



Profil melting Optimal: Continental memungkinkan melting dan tempering yang optimal, sehingga mudah digunakan oleh para profesional.



Mudah meleleh: Dengan bentuk koin yang mudah ditimbang dan dilelehkan dengan kemasan zipper yang dapat ditutup kembali.



Pengalaman perpaduan cokelat: Profil rasa yang kuat meningkatkan pengalaman memadukannya dengan anggur, kopi, kacang-kacangan, dan buah kering.



Profil Rasa Pahit dan Manis yang Seimbang: Embassy Continental ditujukan bagi mereka yang menyukai cokelat hitam tanpa rasa pahit yang berlebihan, membuatnya lebih mudah dijangkau oleh khalayak yang lebih luas.



Aplikasi: Kami merekomendasikan aplikasi ini untuk anda yang ingin rasa kompleks dari dark couverture dan lebih menonjol seperti coklat batangan, ganache atau praline

Embassy Oceanic Blend Dark Couverture Chocolate 65%



Oceanic Blend memadukan keseimbangan rasa tanah dan kacang yang melengkapi kekayaan coklat dan rasa manis.

Berat: 2,5kg/1kg

Unique Selling Points



Embassy Oceanic sempurna bagi anda yang mencari keseimbangan antara rasa kakao yang kuat dan tingkat kemanisan sedang.



Keserbagunaan dalam Aplikasi Kuliner: termasuk pembuatan kue, desserts, kue kering, dan bahkan hidangan gurih.



Profil melting Optimal: Oceanic memungkinkan melting dan tempering yang optimal dan memiliki fluiditas yang sangat baik untuk praline Anda.



Daya Tarik yang Lebih Luas: Karena keseimbangan kandungan kakao yang lebih tinggi dan rasa manis yang familiar di lidah kebanyakan orang



Cocok dipadukan dengan berbagai bahan, dapat meningkatkan rasa kacang-kacangan, buah-buahan dan rempah-rempah.



Mudah meleleh: Bentuk koinnya mudah untuk ditimbang dan dilelehkan dengan tutup zipper yang lebih efisien

Embassy Equatorial Blend Dark Couverture Chocolate 56%



Campuran coklat hitam yang memiliki keseimbangan pahit-manis yang seimbang, dengan rasa yang murni dan alami.

Berat 2,5kg & 1kg

Unique Selling Points



Ini adalah dark couverture tingkat pemula yang sangat baik bagi mereka yang menyukai coklat susu. Dengan keseimbangan rasa manis dan coklat hitam, tanpa rasa pahit yang berlebihan, menjadikannya pilihan yang tepat bagi pelanggan yang baru pertama kali mencoba dark couverture.



Keserbagunaan dalam Aplikasi Kuliner: termasuk pembuatan kue, penganan kering untuk menghasilkan ganache yang lembut, pelapis yang nikmat dan praline coklat, bark, bar, dan bahkan untuk membuat dekorasi pahatan coklat.



Profil Melting Optimal: Equatorial memungkinkan proses melting dan tempering yang optimal, sehingga memudahkan para koki profesional. Dapat dibentuk menjadi berbagai bentuk dan bahkan digunakan untuk dekorasi coklat tanpa mengurangi kualitas rasa. Sangat cocok untuk molding apa pun.



Efisien untuk Melting dan Tempering: Berbentuk koin agar mudah meleleh dan cair, sehingga mudah membuat coklat temper dan menambah hasil akhir mengilap pada aplikasi kembang gula dan kue kering Anda.



Aplikasi: dari coklat praline, bark, bar, hingga aplikasi kue kering dan roti dan bahkan aplikasi minuman khusus.

Embassy Milk Chocolate 34%



Saat dicicipi, Azalea memiliki profil rasa coklat susu yang ringan dan seimbang, dengan tekstur lembut di mulut, sedikit rasa honeycomb, dengan tingkat kemanisan yang pas.

Berat: 2,5kg/1kg

Unique Selling Points



Keserbagunaan dalam Aplikasi Kuliner: termasuk pembuatan kue, panganan, kue kering untuk membuat ganache yang lembut. Saus, coating yang lezat, praline coklat, bark, dan bar.



Efisien untuk melting, Tempering & Fluiditas: Azalea memungkinkan melting dan tempering yang optimal, sehingga mudah digunakan oleh para koki profesional. Azalea dapat dibentuk menjadi berbagai bentuk tanpa mengurangi kualitas rasa.



Aplikasi serbaguna: Aplikasi pada industri gula-gula, pembuat coklat, dan kue kering.



Aplikasi: dari coklat praline, bark, dan bar hingga aplikasi kue kering dan roti dan bahkan aplikasi untuk minuman.

Embassy Zen White Chocolate 33%



Zen memiliki keseimbangan yang pas antara vanili, susu, dan rasa manis dengan sensasi lembut di mulut.

Berat: 2,5kg/1kg

Unique Selling Points



Profil rasa coklat putih, krim susu, dan rasa yang kuat



Fleksibilitas dalam Paduan Rasa: Karena profil rasa yang netral & seimbang, The Embassy Zen berpadu indah dengan keju beraroma kuat, buah, kacang, jeruk, dan rempah-rempah.



Dapat digunakan untuk aplikasi pewarnaan pada makanan penutup, kue, kue kering dan dekorasi coklat



Sifat leleh & Fluiditas: memungkinkan pembuatan cangkang setipis kertas dan sangat baik untuk aplikasi cetakan.



Mudah dilelehkan dan ditimbang: Bentuk koinnya membuat mudah untuk ditimbang dan dilelehkan, dengan kantong zipper yang efisien untuk penyimpanan.



Aplikasi: dari coklat praline, bark, bar hingga aplikasi kue dan roti dan bahkan aplikasi pada minuman.

Embassy Rainforest Couverture Chocolate 52%



Cokelat hitam batangan yang bake-stable sehingga mempertahankan aroma dan bentuknya, cocok untuk berbagai aplikasi viennoiserie gourmet mulai dari roti manis, croissant, pain au chocolat, isian kue kering, dan Danish treats.

Berat: 1,5kg

Unique Selling Points



Embassy Rainforest memiliki kandungan kakao yang lebih tinggi dibandingkan produk sejenis lainnya di pasaran, menawarkan pengalaman dark chocolate dengan kandungan kakao yang lebih tinggi bagi pelanggan Anda.



Pengolahan: Pengolahan sangat mudah selama proses pemanggangan dan stabil dalam memanggang



Aplikasi: Pain au chocolat, croissant, cookies, aplikasi viennoisery



Lapisan kemasan perlindungan ganda: di dalam kotak untuk melindungi dari panas langsung dan suhu hangat terutama selama pengiriman dan penyimpanan.



Ukuran: Panjang 8,1cm X Lebar 1,3cm

Embassy Torres Dark Chocolate Chips 51%



Torres adalah produk bake-stable chocolate chips kami dengan rasa manis dan pahit yang seimbang.

Weight: 2.5kg/1kg

Unique Selling Points



Bake-stable: mempertahankan bentuknya saat dipanggang. Dapat bertahan hingga 200°C.



Aplikasi Pemanggangan dan Topping: Cocok untuk membuat kue kering, muffin, brownies, roti, dan bolu. Selain itu, dapat digunakan sebagai topping es krim, panekuk, wafel, serta minuman pencuci mulut panas dan dingin.



Tambahkan Kompleksitas untuk aplikasi pembuatan coklat dan pembuatan kue Anda



Aroma dan Profil Rasa Cokelat yang Menyenangkan: Torres menghadirkan cita rasa dan aroma dark cokelat untuk meningkatkan rasa keseluruhan makanan anda dan memengaruhi daya tarik visualnya di mata pelanggan.



Kemasan untuk Kesegaran: Embassy Torres hadir dalam kemasan zipper yang dapat ditutup kembali.



Chocolate Bark Artistry:

The Interactive E-Book Recipe

Elevate your treats with expertly crafted recipes for a truly divine chocolate experience!



Visit our resource page
for free recipe ebook
and tool downloads



Inside, discover:

About Bark Chocolate:

Learn about this valuable product for your business

Benefits and Ease of Making:

Explore the advantages and how effortlessly it can be crafted

Inclusions and Topping Recommendations:

Get suggestions for enhancing your bark chocolate

Packaging Recommendations:

Find guidance on the best way to present your product

7 Exclusive Chocolate Bark Recipes:

Delve into tried and developed recipes by our professional chefs

