

Packaging | Verpakkingen

For packaging you can use our black sealed plastic bulk containers, white cardboard bulk packaging or you can supply your own private label packaging.

Voor verpakking kunt u gebruik maken van onze zwart gesealde plastic bulk bakjes, witte kartonnen bulk verpakking of u levert uw eigen private label verpakking.

Label lay out | Sticker opmaak

Label formatting is also possible in our ERP system in multiple languages with your own logo and company information.

Label opmaak is in ons ERP systeem ook mogelijk in meerdere talen met uw eigen logo en bedrijf informatie.

Translation | Vertaling

Depending on the language you require, we will provide you with a list of ingredients in English, which we will then receive back from you in the desired language to import into our ERP system for the labelling.

Afhankelijk van de taal die u wenst leveren wij u een lijst met ingrediënten in het Engels die wij dan in de gewenste taal van u terug krijgen om te importeren in ons ERP systeem voor de sticker opmaak.

Production | Productie

After approval of product specifications and depending on order size

Na goedkeuring product specificities en afhankelijk van de order grote.

Allergeen | Allergenen

Vegatarian | Vegan

Depending on recipe. We have always traces of Peanut, Lactose, Nuts, Eggs and Gluten

Afhankelijk van recept. Er zijn altijd sporen van Pinda, Lactose, Ei, Noten en Gluten aanwezig

Diets | Diëten

Depending on recipe
Afhankelijk van receptuur

Preservation conditions | Bewaaradvies

Temperature 15-18 oC
Temperatuur 15-18 oC

Humidity max 65%
Luchtvochtigheid max 65%

Store in an environment free of foreign odours
Opslaan in een ruimte vrij van sterke geuren

Traceability | Traceerbaarheid

Milk & Dark Chocolate 100% Tanzania Beans
Melk & Puur Chocolade 100% Tanzania Bonen

Shelflife | Houdbaarheid

Depending on recipe between 180 - 365 days after production

Afhankelijk van receptuur tussen 180 – 365 dagen na productie

PRIVATE LABEL



Visser Chocolate BV

De Steeg 32 | 6333 AP | Schimmert | the Netherlands

W www.visserchocolate.com
M info@visserchocolate.nl
T +31 (0)45 571 00 25

IBAN NL55 RABO 0105099341
BIC RABONL2U
BTW NL814702211B01



— V —
VISSER
CHOCOLADE

Private label

In addition to our own range, we also make private label ranges for a number of customers. This varies from an addition to their range to a completely own range with its own moulds, colours and flavours.

Mould or glaze?

Are you going for a shaped or glazed bonbon?

When glazing, we can draw stripes, spray circles, apply garnish and apply logo sheet with rolls of 60cm by 200 meters.

The glazing chocolates can be cut into various square and rectangular sizes. And because the height can also vary, we can produce glazed chocolates between 10 and 20 grams each. The glazed bonbon has an MOQ from around 75 kilogram.

In addition to the wide variety of shapes, we can splash and brush the shaped chocolates in almost any colour you can imagine. And with the 19 gram ball shapes, rubbing a colour is also an option. This means there is enough choice to put together a full range.

Flavours

The flavour DNA of Visser Chocolate has its roots more than 30 years ago. It started when I wanted to become a chef. Countless hours of working on knowledge of raw materials, preparation techniques and endless searches for new taste sensations. I try to share all this acquired knowledge with our chocolatiers every day. We would like to continue to surprise you with the right balance of sweets, sour and bitter, melting in your mouth. Every bonbon is a flavour explosion with that appropriate nuance that makes the chocolate experience perfect.

Bottom line: We can make almost any flavour you want.

Expect the unexpected

Frank Visser
Chocolatier

Private label

Naast ons eigen assortiment maken wij ook voor een aantal klanten private label assortimenten. Dit varieert van een aanvulling op hun assortiment tot een volledig eigen assortiment met eigen mallen, kleuren en smaken.

Vorm of glaceer?

Gaat u voor een vorm of glaceer bonbon?

Bij glaceer, kunnen we strepen trekken, cirkels spuiten, garnering aanbrengen en logo sheet aanbrengen met rollen van 60cm bij 200 meter.

De glaceer bonbons kunnen gesneden worden in diverse maten vierkant en rechthoekig. En doordat ook de hoogte kan variëren, kunnen we zo glaceer bonbons produceren tussen de 10 en 20 gram per stuk.

De glaceerbonbon heeft een MOQ van +/- 75 kilo per artikel.

Naast de grote variatie in vormen kunnen we de vormbonbons spetteren en brushen in bijna alle kleuren die u zich maar kunt voorstellen. En bij de 19 grams bol vormen is wrijven van een kleur ook een optie. Zo is er genoeg keuze om een volwaardig assortiment samen te stellen.

Smaken

Het smaak DNA van Visser Chocolate vind zijn basis meer dan 30 jaar geleden. Het begon al op het moment dat ik kok wilde worden. Ontelbare uren gewerkt aan kennis van grondstoffen, bereidings-technieken en eindeloze zoektochten naar nieuwe smaaksensaties. Al deze vergaarde kennis probeer ik iedere dag opnieuw met onze chocolatiers te delen. We blijven u graag verrassen met de juiste balans in zoetjes, zuurtjes en bittertjes, smeltend in uw mond. Iedere bonbon is een smaakexplosie met die passende nuance, die de chocoladebeleving perfect maakt.

Kort gezegd: Wij kunnen bijna elke smaak maken die u wenst.

Verwacht het onverwachte

Frank Visser
Chocolatier

Mould | Vorm



Mould
Weight
Size
MOQ

CW 2002
19 gram
38x38x19mm
70-80 kg



Mould
Weight
Size
MOQ

CW 2458
12 gram
35x35x15mm
90 kg



Mould
Weight
Size
MOQ

CW 2467
9,5 gram
30x30x15mm
60 kg



Mould
Weight
Size
MOQ

CW 2116
14 gram
29x29x23mm
80-90 kg



Mould
Weight
Size
MOQ

CW 1923
9,5 gram
26x26x22mm
60 kg



Mould
Weight
Size
MOQ

CW 2482
7,5 gram
42x17x15mm
55-60 kg



Mould
Weight
Size
MOQ

CW 2202
12 gram
35x23x24mm
100 kg



Mould
Weight
Size
MOQ

CW 2320
14 gram
31x35x18mm
100 kg



Mould
Weight
Size
MOQ

CW 2443
9 gram
31x27x17mm
75-80 kg



Mould
Weight
Size
MOQ

CW 2474
12 gram
30x30x24mm
85-90 kg



Mould
Weight
Size
MOQ

CW 2025
10 gram
40x20x13
75-80 kg



Mould
Weight
Size
MOQ

CW 2137
12 gram
43x30x14
60-65 kg



Mould
Weight
Size
MOQ

CW 2139
11 gram
36x24x16mm
90-95 kg



Mould
Weight
Size
MOQ

CW 2480
10 gram
32x32x12mm
70-75 kg



Mould
Weight
Size
MOQ

CW 2481
10 gram
49x14x12mm
60-65 kg



Mould
Weight
Size
MOQ

CW 2377
40 gram
130x25x12mm
70-75 kg



Mould
Weight
Size
MOQ

CW 1657
8,5 gram
45x27x10mm
70 kg