



PICASSO

Packaging | Verpakkingen



Giftbox	9 pieces stuks per box
Weight	19 gr per piece
Netto weight	171 gr per box
Outer Omdoos	12 boxes per outer omdoos
Netto weight	2,05 kg per outer omdoos
Euro pallet	96 outers omdozen
Netto weight	111 kg
Total weight	307 kg



Giftbox	10 pieces stuks per box
Weight	19 gr per piece
Netto weight	190 gr per box
Outer Omdoos	6 boxes per outer omdoos
Netto weight	1,14 kg per outer omdoos
Euro pallet	120 outers omdozen
Netto weight	137 kg
Total weight	264 kg



Giftbox	15 pieces stuks per box
Weight	19 gr per piece
Netto weight	285 gr per box
Outer Omdoos	6 boxes per outer omdoos
Netto weight	1,71 kg per outer omdoos
Euro pallet	120 outers omdozen
Netto weight	205 kg
Total weight	332 kg

Bulk Packaging | Bulkerpakking

Bulkbox	42 pieces stuks per box
Weight	19 gr per piece
Netto Weight	798 gr per box
Outer Omdoos	12 boxes per outer omdoos
Netto Weight:	9,58 kg per outer omdoos
Euro pallet	24 outers omdozen
Netto weight	230 kg
Total weight	313 kg



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

V



It all starts with Passion

In 2015, Visser Chocolate introduced a new colour and flavour collection: the Picasso. Over Visser's 25-year existence, this collection has become our flagship product. Picassos put Visser Chocolate on the map; not least for their striking colour, sleek form and brilliant sheen. Each more precious than the next.

Form

Its distinctive domed shape makes the Picasso highly suited to colour-play. Spatters of different colour combinations and brush techniques give this collection artistic flair. Each flavour has its own signature, and thanks to the manual techniques applied, each and every one is unique.

Flavours

Within this collection, we have also created various wonderful taste sensations, inspired by the latest trends in food pairing. The Picasso is not just a pretty face...

National and international success

We are proud to say that the Picasso collection did a tremendous job at earning us a place on the chocolate rostrum. Not only in the Netherlands, but internationally, too. Today, these Picassos frequently travel outside of the country.

Expect the unexpected.

Frank Visser
Chocolatier

Het begint allemaal met passie

In 2015 introduceerde Visser Chocolate een nieuwe kleur- en smaakvolle lijn: 'de Picasso'. In de 25 jarige geschiedenis van Visser Chocolate is deze lijn het 'paradepaardje' geworden. De Picassos hebben Visser Chocolate op de kaart gezet mede door hun zéér opvallende kleur, strakke vorm en een geweldige glans. Stuk voor stuk 'juweeltjes'.

Vorm

Zijn opvallende halve-bol-vorm maakt deze bonbon zeer geschikt te spelen met kleurtjes. Spetters van diverse kleurcombinaties en wrijftechnieken geven deze lijn een artistieke uitstraling. Elke smaak heeft zijn eigen signature en vanwege de 'handmatige' technieken zijn ze stuk voor stuk uniek.

Smaken

In deze lijn hebben we ook diverse mooie smaaksensaties gecreëerd. Alle nieuwe trends op gebied van 'food pairing' vormen de basis voor deze kleurrijke lijn. Niet alleen van 'buiten' een feestje maar zeer zeker ook van 'binnen'.

Succes Nationaal en internationaal

Met trots kunnen wij zeggen dat de Picasso-lijn ons enorm in de chocolade-etalage heeft gezet. Niet alleen in Nederland, maar zeker ook in het buitenland. Inmiddels reizen deze Picasso's al veelvuldig de grens over.

Verwacht het onverwachte.

Frank Visser
Chocolatier

Product Range | Assortiment



Flowers

Raspberry, Rose, Orange-blossom
Framboos, Roos, Oranjebloesem



Apple Crumble

Apple, Crumble, Caramel, Apple liquor
Appel, Crumble, Karamel, Appellikeur



Yoghurt Cranberry

Yoghurt, Cranberry
Yoghurt, Cranberry



Orange Liquor Thyme

Orange, Orange liquor, Thyme
Sinaasappel, Sinaasappellikeur, Tijm



Yoghurt Basil Mango

Yoghurt, Basil, Mango
Yoghurt, Basilicum, Mango



Anise Figs

Anise, Figs confit
Anijs, Vijgen confituur



Espresso Coffee Liquor

Espresso, Coffee Liquor, Caramel
Espresso, Koffie Likeur, Karamel



Thai Chilli

Pineapple, Coconut, Spices
Ananas, Kokosnoot, Kruiden



Whiskey

Whiskey, Cocoa Nibs, 75% Chocolate
Whiskey Cacao Nibs, 75% Chocolate



Maple Syrup Rosemary

Maple Syrup, Rosemary, Caramel
Maple Siroop, Rozemarijn, Karamel



Production | Productie

Depending on forecast and purchase order |
afhankelijk van forecast en order

Food safety | Voedselveiligheid

IFS/BRC in Q2 2025

Preservation conditions | Bewaaradvies

Temperature | Temperatuur 15-18 °C
Humidity | Luchtvochtigheid max 65%
Store in an enviremont free of foreign odours |
Opslaan in een ruimte vrij van sterke geuren

Shelflife | Houdbaarheid

180 days after production | 180 dagen na productie

Traceability | Traceerbaarheid

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

Diets | Diëten

Suitable for vegetarians | Geschikt voor Vegtariers?
Yes | Ja
Suitable for vegans | Geschikt voor Veganisten?
No | Nee