




BelArte®



BELGIAN CHOCOLATE

WITH SWEETENERS
FROM **stevia**
A NATURAL SOURCE



Stevia was discovered as a better sweetener several years ago but up to now, the different chocolates on the market with natural sweeteners from **Stevia** were not to the Chocolate Connoisseur's taste.

We started to work on the recipe believing that there should be a way to combine the different ingredients in order to bring the taste of this chocolate up to our expectations.

THE NEW **BEL ARTE** RANGE IS THE RESULT OF YEARS OF RESEARCH.

It is a beautifully balanced chocolate which can please any Chocolate Lover

- › Less calories (about 18% less) than regular chocolate
- › It contains a lot of fibers – which are very positive for the digestion
- › It contains extracts from the **Stevia** plant: a natural sweetener

Today, thanks to the new **Bel Arte** Chocolates, people suffering from weight and/or health problems, do not have to suffer anymore from eating bad tasting sugar reduced chocolate they can indulge in a real gourmet treat.

La plante **Stevia** est utilisée comme remplacement du sucre dans le chocolat depuis quelques années, mais, à ce jour, les différents chocolats sur le marché n'étaient pas à la hauteur des espérances du vrai connaisseur.

Nous avons commencé à travailler la recette en étant convaincus qu'il doit y avoir un moyen de combiner les divers ingrédients afin d'élever ce chocolat réduit en sucre à la hauteur de nos espérances.

LA GAMME **BEL ARTE** EST NÉE DE CETTE RECHERCHE

C'est un chocolat parfaitement équilibré qui répond à la demande croissante du marché des connaisseurs.

- › Moins de calories (env. 18% en moins qu'un chocolat « régulier »)
- › Haute teneur en fibres (excellent pour la digestion)
- › Contient des extraits de la plante **Stévia**, édulcorant NATUREL

Le consommateur souffrant de problèmes de poids et/ou de santé, ne doit plus se résigner à manger un chocolat « réduit en sucre » de mauvais goût, il peut désormais se faire plaisir en dégustant un chocolat SAVOUREUX de la gamme **Bel Arte**.

BARS / BÂTONS

42 gr



**DARK GANACHE
& COCOA NIBS / LAIT
GANACHE NOIRE
& FÈVES DE CACAO**

REF D-BRE06-E



**MILK PRALINÉ
& RICE CRISP / LAIT
PRALINÉ NOISETTES
& RIZ CROQUANT**

REF D-BRE25-E



**DARK & GIANDUJA /
NOIR & GIANDUJA**

REF D-BRE03-E



**DARK & WHITE
GANACHE / NOIR,
GANACHE BLANCHE
& MANGUE**

REF D-BREA07



**DARK, WHITE
GANACHE &
BLUEBERRIES /
NOIR, GANACHE
BLANCHE ET
MYRTILLES**

REF D-BRE08



**DARK & DARK ORANGE
GANACHE / NOIR &
GANACHE NOIRE ORANGE**

REF D-BRE05-E



**MILK CHOCOLATE
/ CHOCOLAT AU
LAIT**

REF D-BRE21-E



**DARK CHOCOLATE /
CHOCOLAT NOIR**

REF D-BRE02-E



**24 PIECES PER DISPLAY /
DISPLAY 24 BÂTONS**

TABLETS / TABLETTES

85gr

NEW!

NEW!

NEW!



MILK, HAZELNUTS &
SALT / LAIT NOISETTE
& SEL

REF D-BTA36-E



DARK & COCOA NIBS /
NOIR & FÊVES DE
CACAO

REF D-BTA09-E



MILK & CARAMEL /
LAIT & CARAMEL

REF D-BTA56



MILK, GINGER,
LEMON & CHILI /
LAIT, GINGEMBRE,
CITRON & CHILI

REF D-BTA06



MILK, GINGER,
LEMON & CHILI /
LAIT, GINGEMBRE,
CITRON & CHILI

REF D-BTA08



DARK & ORANGE /
NOIR & ORANGE

REF D-BTA04-E



MILK CHOCOLATE /
CHOCOLAT AU LAIT

REF D-BTA35-E



DARK CHOCOLATE /
CHOCOLAT NOIR

REF D-BTA03-E



12 PIECES PER DISPLAY /
DISPLAY 12 TABLETTES

CHOC AND CO®

Service Commercial : 122, avenue Robert Schuman — 1401 Baulers
fboucheron@chocandco.com — Tel : +32 2 366 9614
www.chocandco.com