



**Lemaître** offers a large range of high quality chocolate truffles and crispy chocolates, created with passion, by one of the leading Belgian truffle manufacturers.

**Savoir-faire:** The mastering of technology allows Meroso Foods to develop its own machinery. All machinery crucial to the appearance of its truffles and chocolates is developed, fine tuned and constructed in house.

**Ingredients:** A long shelf life is obtained without the use of preservatives. Potential sources of water are banned from the fillings. This results in a delicious taste and smooth mouth feel during the whole shelf life (12 months). Naturally the truffles and chocolates are made with real, Belgian chocolate only.

**The product range:** 3 different types of truffles at your finger tips: cocoa dusted truffles, chocolate flaked truffles and the French style truffle, without chocolate coating. As 4th reference we propose the magnificent crispy chocolates, with a double and therefore crunchy coating, crisped rice and a very smooth, aerated filling.

**Quality:** Continuous attention for quality and improvement, reflected in a highest level BRC and IFS certification since 2001.

**Lemaître** offre une gamme complète de truffes et de chocolats croustillants de qualité supérieure, créée avec passion par l'un des fabricants belges les plus réputés.

**Savoir-faire:** La maîtrise de technologie permet à Meroso Foods de conceptualiser et construire ses propres machines. Toutes les machines essentielles pour l'apparence de ses truffes sont des développements propres.

**Ingrédients:** Une longue durée de vie est obtenue sans utilisation de conservateurs. Toutes sources potentielles d'eau sont évitées dans les fourrages. Ainsi nous obtenons un goût délicieux et une sensation de bouche savoureuse pendant toute la durée de vie de 12 mois. Bien entendu, aussi bien les truffes que les chocolats croustillants sont faites avec du vrai chocolat belge.

**La gamme de produits:** La gamme se compose de 3 types de truffes différentes: les truffes saupoudrées, truffes feuilletées au chocolat et la truffe style française, sans couverture de chocolat. Comme 4ème référence nous vous proposons les splendides chocolats croustillants, avec double couverture et donc croquant, le riz soufflé et un fourrage très aéré et léger.

**Qualité:** L'attention continue pour la qualité et l'amélioration est reflétée dans une certification BRC et IFS au plus haut niveau depuis 2001.

**Lemaître** biedt een uitgebreid gamma truffels en knapperige chocolaatjes van hoge kwaliteit aan, ontworpen met passie door één van de meest toonaangevende Belgische truffel producenten.

**Savoir-faire:** De technologische kennis laat Meroso Foods toe zijn eigen machines te ontwerpen. Alle machines cruciaal voor het uitzicht van de truffels worden zelf ontworpen, uitgewerkt en afgesteld.

**Ingrédienten:** Een lange houdbaarheid wordt bekomen zonder gebruik te maken van bewaarmiddelen. Hiertoe wordt elke mogelijk bron van water uit de truffelvulling geweerd. Dit resulteert in een heerlijke smaak en zacht mondgevoel gedurende de hele houdbaarheidstermijn van 12 maanden. Vanzelfsprekend wordt enkel echte Belgische chocolade gebruikt.

**Het product gamma:** 3 verschillende types truffels beschikbaar: poedertruffels, chocolade schilfertruffels en de Franse stijl van truffel, zonder chocolade couverture. Als 4de referentie stellen we heerlijk knapperige chocolaatjes voor met een dubbele en dus krokante couverture, gepofte rijst en een luchtige, smeùige vulling.

**Kwaliteit:** Voortdurende aandacht voor kwaliteit en verbetering worden weerspiegeld in een hoogste BRC en IFS accreditatie sinds 2001.

**Cacao dusted truffles: Truffles, Caramel, Marc de Champagne**

**Chocolate flaked truffles: Truffines, Cappuccino, Noir, Crisp Praliné**

**French type truffle**

**Crispy chocolates: Cacao, Cappuccino**

	Truffles	Crispy Chocolates
<b>Consumer unit / Unité de consommation / Verbruikerseenheid</b>		
Dimensions / Afmetingen	16,5 x 9,2 x 5 cm <sup>3</sup>	10,2 x 16,5 x 5,6 cm <sup>3</sup>
Net weight / Poids net / Nettogewicht	175 g e	150 g e
Gross weight / Poids brut / Brutogewicht	200 g	172 g
<b>Sales unit / Unité de vente / Verkoopseenheid</b>		
Content / Contenu / Inhoud	12 x 175 g e	12 x 150 g e
Dimensions / Afmetingen	34 x 19,5 x 17 cm <sup>3</sup>	34,3 x 21 x 17,5 cm <sup>3</sup>
Net weight / Poids net / Nettogewicht	2,1 kg	1,8 kg
Gross weight / Poids brut / Brutogewicht	2,6 kg	2,25 kg
<b>Palletisation / Palletisatie</b>		
	10 layers of 14 140 sales units	10 layers of 12 120 sales units
Dimensions / Afmetingen	120 x 80 x 184 cm <sup>3</sup>	120 x 80 x 190 cm <sup>3</sup>
Net weight / Poids net / Nettogewicht	294 kg	216 kg
Gross weight / Poids brut / Brutogewicht	373 kg	286 kg
<b>Container</b>		
20" Reefer	2.022	1.804
40" Reefer	4.236	4.026