

# ORIGINS

BELCOLADE

# CE FACE CA BELCOLADE ORIGINS SĂ FIE AȘA UNIC & DISTINCTIV?

## COCOA TERROIR

Rămânem fideli notelor  
originale de aromă ale  
diferitelor tipuri de  
boabe de cacao și  
terroir-urilor în care sunt  
cultivate.

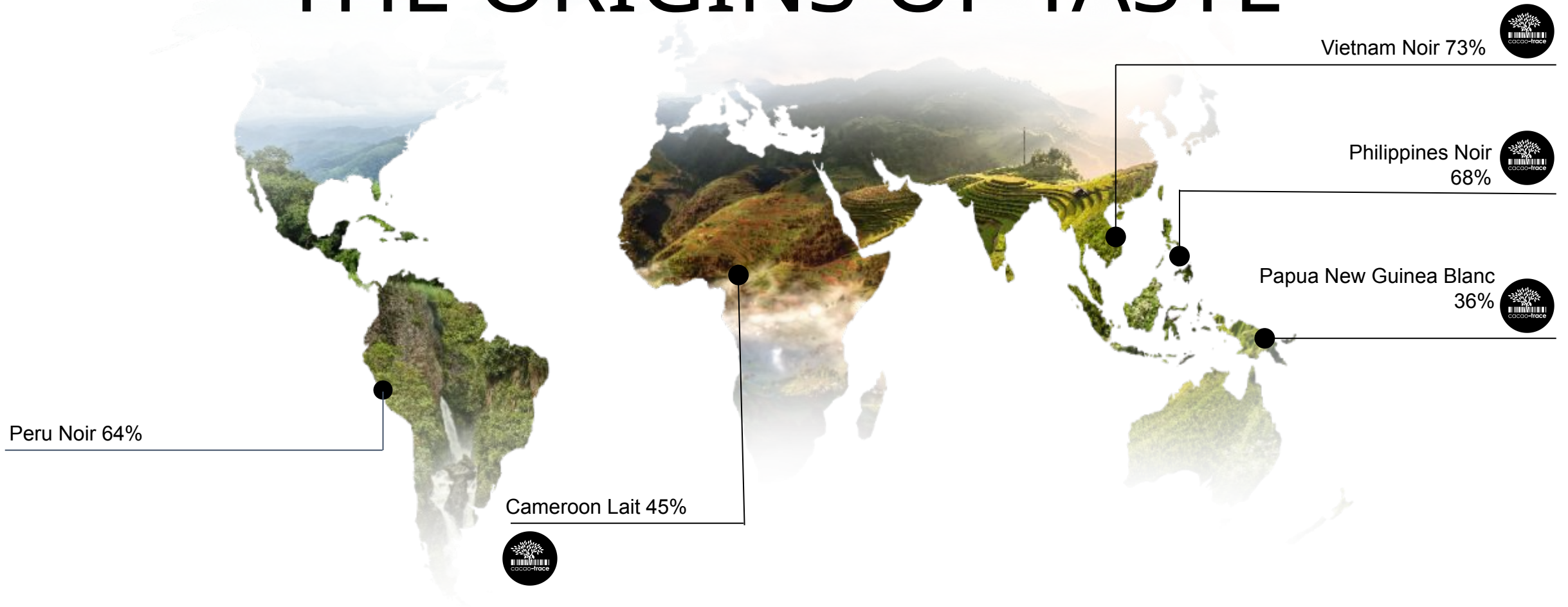
## PROCESUL DE FERMENTARE & USCARE LA SOARE

Dezvăluirea aromelor  
premium în Centrele Locale  
de Post-Recoltare, în strânsă  
colaborare cu fermierii locali,  
**conform standardelor  
Cacao-Trace**

## MAIESTRIE ȘI TRADIȚIE ÎN CIOCOLATĂ

Peste 30 de ani de  
experiență în crearea  
rețetelor de ciocolată cu  
cel mai bun gust și  
lucrabilitate pentru  
profesioniști.

# EMBARK A JOURNEY TO THE ORIGINS OF TASTE



BELCOLADE

# • AROME NEAȘTEPTATE DIN VIETNAM



- "Boabele noastre provin în principal din Delta Mekong, adesea denumită „Mica Veneție” a Asiei. Colaborăm îndeaproape cu plantații mici, deținute de familii, care își cultivă boabele cu o grijă deosebită.
- Terroir-ul acestei regiuni este ideal pentru cultivarea cacao de tip Trinitario. Solul cu pH scăzut conferă cacao-ului acea notă delicioasă și acidă.
- **Datorită procesului nostru unic de fermentare Cacao-Trace**, am reușit să păstrăm aciditatea naturală a boabelor de Trinitario și să evidențiem aromele unice. Experții noștri locali în fermentare din provincia Bê 'n Tre garantează întotdeauna expresia completă a aromei boabelor.

**BELCOLADE**



## FRUCTATE

banana  
**citrice**  
dried fruits  
olive  
pineapple  
raisin  
red berries

## NOTE NUCI

almond  
coffee  
hazelnut

## PÂMÂNTII

fresh grass  
humus  
**wood**

**acid**  
roasted

## CACAO

# Noir Vietnam 73% Cacao-Trace

Belcolade Origins Noir Vietnam 73% Cacao-Trace este o ciocolată neagră care copleșește simțurile cu gustul pronunțat și acid al boabelor de cacao Trinitario, notelor de citrice, de cafea ușoară și tonurilor calde de lemn. Garantată de experții noștri Cacao-Trace din Bê'n Tre.

**BELCOLADE**

# • UN MĂREȚ, BUCHET TROPICAL DIN PHILIPPINE



- Experimentați esența Filipinelor, unde cacaoa șoptește povești despre moștenire și vă aduce o senzație de indulgență pură.
- Încorporată în peisajele fertile ale acestui arhipelag tropical, renumita varietate de cacao Trinitario este cultivată pentru gustul său excepțional.
- Experții în cacao Cacao-Trace au călătorit în întregul arhipelag pentru a-și îndrepta atenția în cele din urmă asupra arborelui de cacao excepțional crescut în plantațiile sărutate de soare de pe insula sudică Mindanao, în zonele Calinan, San Isidro și Mati.
- Pentru a păstra acest tezaur unic, boabele umede sunt procesate în centre de fermentare dedicate, în cutii de lemn, cu un proces adaptat terroir-ului și climatului.

**BELCOLADE**

## FRUCTATE

banana  
citrus  
dried fruits  
olive  
**ananas**  
raisin  
red berries

## VEGETAL

**iarbă  
proaspătă**  
humus  
wood

## FLORAL

flori  
honey

anise  
licorice  
piper

## CONDIMENTAT



BELCOLADE ORIGINS

# Noir Philippines 68% Cacao-Trace

Această ciocolată neagră se mândrește cu o combinație plăcută de arome fructate, cu arome dominante de fructe tropicale precum ananas, banane și fructul pasiunii, completată de fructe roșii și uscate. Profilul de aromă este îmbogățit și mai mult cu note proaspete de iarbă și florale, evidențiate de o atingere de piper.

BELCOLADE

# • GUSTUL PUR & NATURAL FRUCTAT DIN PAPUA NEW GUINEA



- Cultivată pe versanții abrupti ai munților de-a lungul râului magnific Sepik, cacao cultivată în Papua Noua Guinee îmbrățișează în mod unic calitățile rare ale solului din Pacific. Ciocolata standard din Papua Noua Guinee are în mod obișnuit o aromă afumată.
- Tradițional, boabele sunt uscate cu foc de lemne, ceea ce duce la contaminarea încrucișată a fumului. Pentru a schimba această situație, ne-am adresat autorităților locale cu **Cacao-Trace** și ni s-a permis să folosim propria noastră tehnică de uscare la soare. Această metodă, folosită în niciun alt loc din Papua Noua Guinee, păstrează aroma naturală excepțională a boabelor de cacao.

**BELCOLADE**

**DULCE**

caramel  
vanilla

**LAPTE**

Lapte gătit  
fresh milk

**NOTE  
NUCI**

migdale  
coffee  
hazelnut

anason  
licorice  
pepper

**CONDIMENTAT**



**BELCOLADE ORIGINS**

# Blanc Papua New Guinea 36% Cacao-Trace



Uimitoarea noastră ciocolată albă dintr-o singură origine, realizată cu vanilie din Papua Noua Guinee, dezvăluie arome bogate de cumarină, piersică și note balsamice. Această aromă complexă de vanilie se întâlnește cu arome intense de lapte gătit și note untoase. Subtonuri de migdale și anason completează delicat această experiență de gust unică.

Această ciocolată se bazează pe untul de cacao segregat Cacao-Trace din Papua Noua Guinee pentru a asigura că Bonusul de Ciocolată este distribuit direct și integral comunităților locale de fermieri.

**BELCOLADE**

# •NOTE INTENSE DE •CACAO DIN •CAMERUN



- Înconjurată de o varietate de peisaje, de la coaste frumoase până la munți impunători, de la deșerturi la păduri tropicale luxuriante și savane, locuite de o viață sălbatică vibrantă și colorată, Camerun este "Africa în miniatură", cuprinzând toată bogăția peisajului african.
- Născut la inima țării, fluviul puternic Sanaga, în confluență cu râul Mbam, formează o bazine hrănitoare și fertile, oferind condiții ideale pentru prosperitatea plantațiilor de cacao.
- Datorită fermentării controlate Cacao-Trace, boabele de Trinitario cu culoare roșie, specifice acestei regiuni, pot dezvălui întregul potențial al notelor intense și vibrante de cacao



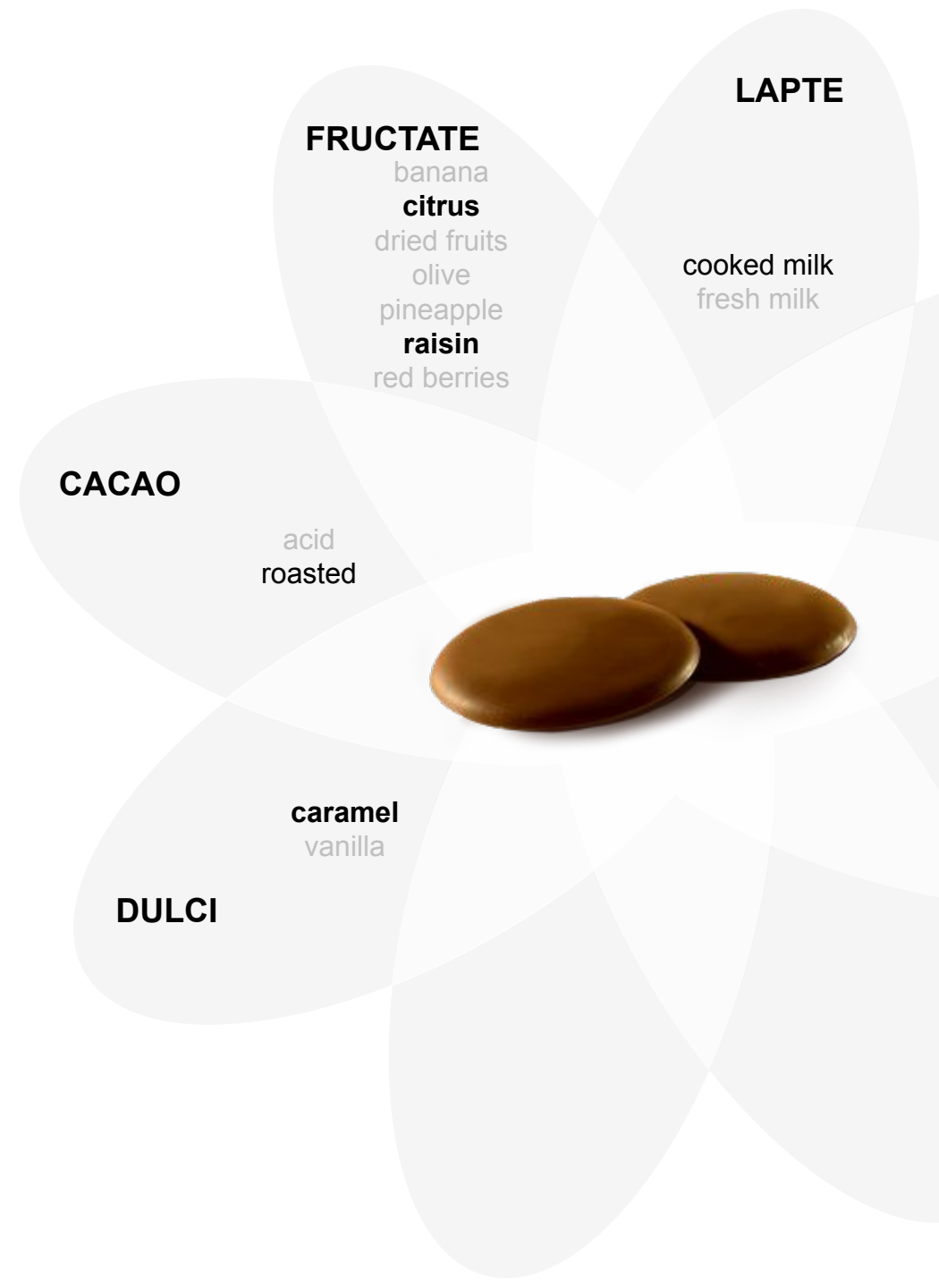
BELCOLADE

BELCOLADE ORIGINS

# Lait Cameroon 45% Cacao-Trace

Născut din solul luxuriant al văilor râului Sanaga, boabele roșii de Trinitario, atât de caracteristice acestei regiuni, sunt procesate și fermentate conform standardelor ridicate de calitate ale Cacao-Trace.

Ca rezultat, întâlniți această ciocolată cu lapte surprinzător de intensă, care oferă note adânci de cacao prăjit fin echilibrate de arome de lapte gătit și caramel, pentru a se încheia cu o atingere delicată de fructe uscate.



# • O MELODIE CU AROMĂ DE FRUCTE • DIN PERU



- Am căutat în sus și în jos în întreaga Peru pentru a găsi cele mai excepționale boabe de Criollo și Trinitario. Această căutare a dus la o ciocolată excepțională.
- Amazonul este leagănul plantațiilor de cacao; fertilitatea sa a dus la biodiversitatea de cacao pe care o cunoaștem astăzi. Prin urmare, nu este surprinzător faptul că Peru ocupă un loc unic în istoria ciocolatei. Ne bazăm pe bogata moștenire a țării și pe experiența tradițională a fermierilor peruvieni locali pentru a produce ciocolată care te duce înapoi la rădăcinile istoriei și gustului boabei de cacao.

**BELCOLADE**

BELCOLADE ORIGINS

# Noir Peru 64%

Pentru o ciocolată neagră absolut irezistibilă, încercați Belcolade Origins Noir Peru 64%. Nicio altă ciocolată nu reușește atât de bine și plăcut să îmbine aromele tentante ale bogatei moșteniri de plantații de cacao din Peru și sălbăticia primejdioasă a Amazonului.

Prin amestecarea boabelor de cacao Criollo și Trinitario, am creat o ciocolată neagră fără egal, cu un gust ușor acid de cacao, îmbogățit cu note de stafide și smochine uscate. O dată gustată, niciodată uitată.

