

CIOCOLATERIE





Praliné și paste de alune

GAMA DE CREME PRALINÉ PATISFRANCE



Tradition

Pastă texturată de
alune caramelizate
cu note prăjite

Pralirex

Pastă fluidă făcută
100% din diferite
tipuri de nuci



Gianduja

Pastă onctuoasă
cu ciocolată și
arahide

Praliné amestecat cu alte
ingrediente pentru a obține
o textură foarte crocantă

Specialități Pralicrac



Ce este o cremă praliné?

Praliné este un produs original francezesc, care este definit de Codurile de folosire în cofetărie:

«Produs dulce folosit în principal ca umplutură. Este un amestec măcinat compus din cel puțin 50% migdale și/sau alune și zahăr.»



Creme pe bază de cacao



UMPLUTURILE DAU SAVOARE PRODUSULUI

Zi de zi, clienții noștri prepară tot felul de deserturi precum gogoși, croissant, negrese, prăjituri cu ciocolată, briose, macarons, praline cu ciocolată etc. Gustul final al acestor produse este influențat în mare parte și de umplutura folosită. De altfel, umpluturile influențează și textura, performanța și termenul de valabilitate al produsului finit.

Prin înțelegerea profundă a ingredientelor, a gustului și a texturii, a preferințelor consumatorilor și a cerințelor de producție, am creat game de umpluturi care aduc un plus de valoare a produselor și creațiilor tale. Acestea pot fi folosite pentru a crea noi gusturi și texturi, pentru a-l încânta și pe cel mai exigent consumator din prezent.



Denumire Produs	Elevator Pitch	Pозиționare Produs	Descriere și Caracteristici						Puncte Definitorii
			Descriere	Culoare	Gust	Ingrediente Nobile			
						Cacao	Lactate	Alune de pădure	
Decorcrem Dark 520	Glazură moale, ideală pentru acoperire. Se încălzește și se aplică. Oferă un aspect lucios, un finisaj neted și o tăietură curată, perfect pentru a obține cel mai bun aspect vizual al aplicațiilor finite.	PREMIUM	Glazură moale, cu gust de cacao și alune de pădure pentru acoperirea și umplerea produselor de cofetărie și patiserie.	Brun-închis	Intens de cacao și note fine de alune de pădure	20%	-	5%	- Versatilitate ridicată - se poate utiliza într-o multitudine de aplicații - Răspunde cerințelor celor mai exigenți ciocolatieri 100% naturală, fără arome și coloranți artificiali - Se cristalizează la temperatura camerei, păstrându-și flexibilitatea - Stabilă la refrigerare - Oferă o suprafață lucioasă și, în același timp o textură moale
Decorcrem White 520	Glazură moale și gustoasă, ideală pentru a acoperi și a evita uscarea produsului finit. Doar se încălzește și se aplică. Oferă un aspect lucios, un finisaj neted și o tăietură curată, perfect pentru a obține cel mai bun aspect vizual al aplicațiilor finite.	PREMIUM	Glazură moale cu gust intens de lapte și lămâie pentru acoperirea și umplerea produselor de patiserie și cofetărie.	Alb-crem	Intens de lapte și note fine de lămâie	-	20%	-	- Versatilitate ridicată - se poate utiliza într-o multitudine de aplicații - Răspunde cerințelor celor mai exigenți ciocolatieri - Se cristalizează la temperatura camerei, păstrându-și flexibilitatea - Stabilă la refrigerare - Oferă o suprafață lucioasă și, în același timp o textură moale - Poate fi ușor colorat prin adăugarea agenților de colorare pe bază de ulei.

COMPOUNDS

Aplicații			Termen de valabilitate			Parametrii de lucru	Ambalare/Termen de valabilitate	Păstrare/Depozitare
 Ganache	 Glazurare	 Decorare	Proaspăt	(LSL Proaspăt ambalat)	Congelat			
						Se topește până la 45-50°C, se omogenizează și se utilizează în conformitate cu aplicația finală. Temperatura de lucru recomandată pentru acoperirea aplicațiilor 38-42°C. Temperatura de aplicare se poate adapta în dependență de grosimea stratului dorit. Se cristalizează la temperatura camerei (12-20°C).	Ambalare: Găleți din plastic 12 kg Termen de valabilitate: 9 luni	A se păstra într-un loc uscat și răcoros (15-20°C, max. 75% RH), fără mirosuri străine, protejat de umiditate și lumină. Temperaturile mai înalte pot favoriza separarea de ulei. În acest caz, se mixează și se omogenizează bine produsul. Temperaturile mai joase pot produce formarea unor particule solide. Pentru a le elimina, încălziți ușor și omogenizați, produsul își va redobândi textura. A se închide bine ambalajul după fiecare utilizare!
			Acoperire Prăjituri/Torturi					
								
			Ganache					
								
			Acoperire gogoși					
								
						Se topește până la 45-50°C, se omogenizează și se utilizează în conformitate cu aplicația finală. Temperatura de lucru recomandată pentru acoperirea aplicațiilor 38-42°C. Temperatura de aplicare se poate adapta în dependență de grosimea stratului dorit. Se cristalizează la temperatura camerei (12-20°C).	Ambalare: Găleți din plastic 12 kg Termen de valabilitate: 12 luni	A se păstra într-un loc uscat și răcoros (15-20°C, max. 75% RH), fără mirosuri străine, protejat de umiditate și lumină. Temperaturile mai înalte pot favoriza separarea de ulei. În acest caz, se mixează și se omogenizează bine produsul. A se închide bine ambalajul după fiecare utilizare!
			Acoperire Prăjituri/Torturi					
								
			Ganache					
								

FAT BASED

Denumire Produs	Elevator Pitch	Pozitionare Produs	Descriere și Caracteristici						Puncte Definitorii
			Descriere	Culoare	Gust	Ingrediente Nobile			
						Cacao	Lactate	Alune de pădure	
Chocolate Bakestable Cream (16%)	Umplutură cremoasă cu 16% declarație de ciocolată, nehidrogenată și fără ulei de palmier în compoziție. Rămâne stabilă în timpul etapelor de dospire, congelare și coacere. Umpluturile oferă confort deoarece sunt gata de utilizat.	SUPERIOR	Cremă cu 16% conținut de ciocolată pentru produse de panificație și patiserie. Stabilă la coacere.	Brun-închis	Intens de cacao	13%	-	-	16% declarație de ciocolată; - Utilizare înainte de coacere; - Termostabilă; - Rămâne stabilă în timpul dospirii, congelării și coacerii; - Fără scurgeri din aplicație după coacere; - Fără palmier; - Nehidrogenată; - Gata de utilizat;
Supercrem Cocoa Nutty 503F	Umplutură multifuncțională cu un gust premium. Utilizare după coacere. Umpluturile oferă confort deoarece sunt gata de utilizat.	PREMIUM	Cremă de cacao cu alune pentru umplerea produselor de panificație și patiserie.	Brun-deschis	Cacao și alune de pădure	6%	3%	3%	- Utilizare după coacere; - Versatil, posibil de utilizat într-o multitudine de aplicații; - Nehidrogenată; - Gust plăcut de cacao și alune de pădure; - Gata de utilizat; - Ușor de tartinat; - Textură cremoasă;
Supercrem Cocoa Nutty 301F	Umplutură multifuncțională cu un gust premium. Poate fi folosită atât înainte cât și după coacere. Umpluturile oferă confort deoarece sunt gata de utilizat.	GOOD	Cremă de cacao cu alune pentru umplerea produselor de panificație și patiserie. Stabilă la coacere.	Brun-închis	Cacao și alune de pădure	6%	6%	1%	- Utilizare înainte de coacere / după coacere; - Termostabilă; - Rămâne stabilă în timpul dospirii, congelării și coacerii; - Nehidrogenată; - Textură cremoasă; - Gata de utilizat;
Kimocrem Nutty 401F	Umplutură cu textură cremoasă care rămâne stabilă în timpul etapelor de dospire, congelare și coacere. Umpluturile oferă confort deoarece sunt gata de utilizat.	PREMIUM	Cremă de cacao cu alune pentru umplerea produselor de panificație și patiserie. Stabilă la coacere.	Brun-deschis	Cacao și note fine de alune de pădure	3%	-	1%	- Utilizare înainte de coacere; - Termostabilă; - Rămâne stabilă în timpul dospirii, congelării și coacerii; - Fără scurgeri din aplicație după coacere; - Nehidrogenată; - Gata de utilizat;

FILLINGS

Aplicații				Termen de valabilitate			Parametrii de lucru	Ambalare/Termen de valabilitate	Păstrare/Depozitare
 Dozare/Extrudare (Înainte de coacere)	 Umplere (După coacere)	 Injectare	 Depozitare	Proaspăt	(LSI Proaspăt ambalat)	Congelat			
				Aplicații laminate			A se utiliza la temperatura 15-20°C în funcție de aplicația clientului. În caz de necesitate, produsul poate fi ușor încălzit, pentru a favoriza fluidizarea lui prin echipament.	Ambalare: Găleți din plastic 12 kg Termen de valabilitate: 9 luni	A se păstra într-un loc uscat și răcoros (15-20°C, max. 75% RH), fără mirosuri străine, protejat de umiditate și lumină. Temperaturile mai înalte pot favoriza separarea de ulei. În acest caz, se mixează și se omogenizează bine produsul. Temperaturile mai joase pot produce formarea unor particule solide. Pentru a le elimina, încălziți ușor și omogenizați, produsul își va redobândi textura. A se închide bine ambalajul după fiecare utilizare!
									
				Biscuiți închiși / Fursecuri					
									
				Aplicații laminate			A se utiliza la temperatura camerei (20-25°C) în funcție de aplicația clientului. În caz de necesitate, produsul poate fi ușor încălzit, pentru a favoriza fluidizarea lui prin echipament.	Ambalare: Găleți din plastic 12 kg Termen de valabilitate: 9 luni	A se păstra într-un loc uscat și răcoros (15-20°C, max. 75% RH), fără mirosuri străine, protejat de umiditate și lumină. Temperaturile mai înalte pot favoriza separarea de ulei. În acest caz, se mixează și se omogenizează bine produsul. Temperaturile mai joase pot produce formarea unor particule solide. Pentru a le elimina, încălziți ușor și omogenizați, produsul își va redobândi textura. A se închide bine ambalajul după fiecare utilizare!
									
				Prăjituri					
									
				Aplicații laminate			A se utiliza la temperatura camerei (20-25°C) în funcție de aplicația clientului. În caz de necesitate, produsul poate fi ușor încălzit, pentru a favoriza fluidizarea lui prin echipament.	Ambalare: Găleți din plastic 12 kg Termen de valabilitate: 9 luni	A se păstra într-un loc uscat și răcoros (15-20°C, max. 75% RH), fără mirosuri străine, protejat de umiditate și lumină. Temperaturile mai înalte pot favoriza separarea de ulei. În acest caz, se mixează și se omogenizează bine produsul. Temperaturile mai joase pot produce formarea unor particule solide. Pentru a le elimina, încălziți ușor și omogenizați, produsul își va redobândi textura. A se închide bine ambalajul după fiecare utilizare!
									
				Prăjituri					
									
				Aplicații laminate			A se utiliza la temperatura camerei (20-25°C) în funcție de aplicația clientului. În caz de necesitate, produsul poate fi ușor încălzit, pentru a favoriza fluidizarea lui prin echipament.	Ambalare: Găleți din plastic 12 kg Termen de valabilitate: 9 luni	A se păstra într-un loc uscat și răcoros (15-20°C, max. 75% RH), fără mirosuri străine, protejat de umiditate și lumină. Temperaturile mai înalte pot favoriza separarea de ulei. În acest caz, se mixează și se omogenizează bine produsul. Temperaturile mai joase pot produce formarea unor particule solide. Pentru a le elimina, încălziți ușor și omogenizați, produsul își va redobândi textura. A se închide bine ambalajul după fiecare utilizare!
									
				Biscuiți închiși / Fursecuri					
									

Denumire Produs	Elevator Pitch	Poziționare Produs	Descriere și Caracteristici						Puncte Definitorii
			Descriere	Culoare	Gust	Ingrediente Nobile			
						Cacao	Lactate	Alune de pădure	
Supercrem Dark Chocolate CP 35 RSG	Umplutură de ciocolată cu 35% declarație de ciocolată pudră. Oferă o experiență nouă clientului prin gradul ridicat de funcționalitate, gustul fin-intens de ciocolată și textura cremoasă. Promite o calitate superioară datorită gustului bogat și aspectului impecabil în produsele finite.	SUPERIOR	Cremă cu 35% conținut de ciocolată pudră pentru umplerea produselor de panificație și patiserie. Stabilă la coacere.	Brun-închis	Cacao și alune de pădure	15%	-	-	- Permite pe etichetă mențiunea de „Umplutură cu ciocolată pudră" 35% declarație de ciocolată pudră; - Grăsimi de palmier nehidrogenate, certificate RSPO SG; - Utilizare înainte / după de coacere; - Termostabilă - grad înalt de stabilitate în tipul coacerii; - Rămâne stabilă în timpul dospirii, congelării și coacerii; - Gata de utilizat; - Foarte versatil în utilizare; - Aspect și gust surprinzător; - Textură cremoasă și fină;
Supercrem White 516F	Umplutură albă cu gust intens de lapte, ideală pentru a fi folosită în formă pură sau în combinație cu fructe uscate sau altele în produsele de cofetărie și patiserie.	PREMIUM	Cremă albă cu gust intens de lapte pentru produse de cofetărie și patiserie	Alb-crem	Intens de lapte	-	16%	-	- Gust intens de lapte, datorită conținutului generos de lactate (16%); - Textură cremoasă și fină; - Ușor de tartinat; - Versatil, posibil de utilizat într-o multitudine de aplicații; - Grăsimi nehidrogenate; - Utilizare după coacere; - Gata de utilizat;

FILLINGS

Aplicații				Termen de valabilitate			Parametrii de lucru	Ambalare/Termen de valabilitate	Păstrare/Depozitare
 Dozare/Extrudare (Înainte de coacere)	 Umplere (După coacere)	 Injectare	 Depozitare	Proaspăt	(LSL Proaspăt ambalat)	Congelat			
							A se utiliza la 18-22°C în funcție de aplicația clientului. În caz de necesitate, produsul poate fi ușor încălzit, pentru a favoriza fluidizarea lui prin echipament.	Ambalare: Găleți din plastic 12 kg Termen de valabilitate: 9 luni	A se păstra într-un loc uscat și răcoros (15-20°C, max. 75% RH), fără mirosuri străine, protejat de umiditate și lumină. Temperaturile mai înalte pot favoriza separarea de ulei. În acest caz, se mixează și se omogenizează bine produsul. Temperaturile mai joase pot produce formarea unor particule solide. Pentru a le elimina, încălziți ușor și omogenizați, produsul își va redobândi textura. A se închide bine ambalajul după fiecare utilizare!
				Aplicații laminate					
									
				Biscuiți închiși / Fursecuri					
									
				Produse dulci de panificație (chifle)					
									
				Aplicații laminate			A se utiliza la temperatura camerei (20-25°C) în funcție de aplicația clientului. În caz de necesitate, produsul poate fi ușor încălzit, pentru a favoriza fluidizarea lui prin echipament.	Ambalare: Găleți din plastic 12 kg Termen de valabilitate: 9 luni	A se păstra într-un loc uscat și răcoros (15-20°C, max. 75% RH), fără mirosuri străine, protejat de umiditate și lumină. Temperaturile mai înalte pot favoriza separarea de ulei. În acest caz, se mixează și se omogenizează bine produsul. A se închide bine ambalajul după fiecare utilizare!
									
				Prăjituri					
									
				Prăjituri					
									
				Produse dulci de panificație (chifle)					

Cuverturi de cacao



GUST GROZAV DE OBȚINUT ATÂT DE SIMPLU

Cuvertura de cacao este preparată din cacao pudră și grăsimi vegetale precum uleiul din sămburi de palmier sau uleiul de cocos. Puratos oferă o gamă de cuverturi de cacao de înaltă calitate pentru o varietate de

aplicări. Selectând cu atenție cele mai bune boabe de cacao și cele mai proaspete ingrediente, gama Carat se evidențiază prin calitatea superioară, gustul excelent, textura fină și vâscozitatea potrivită.



Denumire Produs	Elevator Pitch	Pozitionare Produs	Descriere și Caracteristici					Puncte Definitorii	Aplicații	
			Descriere	Culoare	Gust	Ingrediente Nobile				
						Cacao	Lactate			
Coverlux Bitter	Glazură de cofetărie folosită pentru acoperirea produselor cu un strat subțire. Cost de utilizare excelent.	SUPERIOR	Glazură de cacao amăruie pentru aplicații de patiserie și cofetărie.	Brun-închis	Intens de cacao	24%	-	- Gust intens datorită conținutului ridicat de pudră de cacao - 24% - Utilizare versatilă - Alternativă pentru ciocolata reală - Excelent pentru praline, bomboane de ciocolată, acoperire sau decoruri - Crocantă și luciu excelente - Textură fină		
Coverlux Dark	Glazură de cofetărie cu lapte, prezintă un amestec bine echilibrat de lapte cu note distinctiv de ciocolată.	PREMIUM	Glazură de cacao pentru turnarea în forme, glazurarea și decorarea produselor de cofetărie și patiserie.	Brun-închis	Intens de cacao	15%	-	- Versatilitate: produsul se poate folosi pentru un număr mare de aplicații, sub diverse forme (glazură, ganache, mousse, figurine decor etc) - Cristalizarea rapidă oferă posibilitatea de a mări productivitatea - Formulă special creată pentru a obține o eficiență economică ridicată – în ganache se păstrează o culoare intensă și un gust bogat.		
Coverliq Dark	Glazură de cofetărie folosită pentru acoperirea produselor cu un strat subțire. Cost de utilizare excelent.	PREMIUM	Cuvertură ne-hidrogenată de cacao pentru glazurarea și decorarea produselor de cofetărie și patiserie.	Brun-închis	Dulce amăru	16%	-	- Fluiditate ridicată/ vâscozitate scăzută - Cost excelent în utilizare - Straturi subțiri la aplicare - Se prezintă bine și în Ganache		
Coverlux Milk	Glazură de cofetărie cu lapte, prezintă un amestec bine echilibrat de lapte cu note distinctiv de ciocolată.	PREMIUM	Glazură de cacao cu lapte pentru turnarea în forme, glazurarea și decorarea produselor de cofetărie și patiserie.	Brun-deschis	Lapte-Dulce	6%	7%	- Gust deosebit - Aderență foarte bună pe produs - Cristalizare rapidă, cu stabilitate mărită și luciu deosebit - În ganache se obține o textură fină, uniformă și un luciu deosebit - Prelucrabilitate foarte bună, se mixează ușor cu frișca		

COMPOUNDS

			Termen de valabilitate			Parametrii de lucru	Ambalare/Termen de valabilitate	Păstrare/Depozitare	Benchmark Rezultate și Concluzii	
			Proaspăt	(LSI Proaspăt ambalat)	Congelat				Competiție	Produs Puratos vs produs Competiție
			Prăjituri/Torturi			Temperatura de topire: 45-50°C Temperatura de lucru: 40-45°C Răcire rapidă -5°C pentru a obține un luciu atractiv și ruptură specifică	Ambalare: Cutie din carton de 10 kg cu sac din polietilenă Termen de valabilitate: 9 luni în ambalaj original	A se păstra într-un loc uscat și răcoros (15-20°C, max. 75% RH), fără mirosuri străine, protejat de umiditate și lumină.	Eurocao (Zafiro Bitter)	Produsul Puratos și produsul competitor performează la fel. Coverlux Bitter este o alternativă perfectă pentru Eurocao (Zafiro Bitter). Ambele produse prezintă: •Crocantă bună (Snap foarte bun) •Gust intens de ciocolată •Cremoase •Performanță bună aplicate pe biscuiți •Performanță bună: ganache cremă și ganache de acoperire
			✓	✓						
			Ganache							
			✓	✓						
			Biscuiți lipiți/Fursecuri							
			✓	✓						
			Croissante/Cornuri/Batoane dulci							
			✓	✓						
			Prăjituri/Torturi			Temperatura de topire: 45-50°C Temperatura de lucru: 40-45°C Răcire rapidă -5°C pentru a obține un luciu atractiv și ruptură specifică	Ambalare: Cutie din carton de 10 kg cu sac din polietilenă Termen de valabilitate: 9 luni în ambalaj original	A se păstra într-un loc uscat și răcoros (15-20°C, max. 75% RH), fără mirosuri străine, protejat de umiditate și lumină.	Master Martini (Caravella) Master Martini (Caribe Dark) Cargil	Master Martini (Caravella și Caribe Dark) Produsul Puratos și produsele: Master Martini (Caravella) și Master Martini (Caribe Dark) performează la fel. Coverlux Dark e o alternativă bună pentru Master Martini (Caravella și Caribe Dark). Produsele prezintă: •Crocantă bună (Snap foarte bun) •Performanță bună aplicate pe biscuiți •Performanță bună la ganache cremă și ganache de acoperire Cargil Coverlux Dark și Cargil prezintă o performanță bună în ganache cremă și ganache de acoperire. Coverlux Dark performează mai bine aplicat pe biscuiți (strat uniform).
			✓	✓						
			Ganache							
			✓	✓						
			Biscuiți lipiți/Fursecuri							
			✓	✓						
			Croissante/Cornuri/Batoane dulci							
			✓	✓						
			Prăjituri/Torturi			Temperatura de topire: 45-50°C Temperatura de lucru: 40-45°C Răcire rapidă -5°C pentru a obține un luciu atractiv și ruptură specifică	Ambalare: Cutie din carton de 10 kg cu sac din polietilenă Termen de valabilitate: 9 luni în ambalaj original	A se păstra într-un loc uscat și răcoros (15-20°C, max. 75% RH), fără mirosuri străine, protejat de umiditate și lumină.	Irca (Nobel)	Coverliq Dark este o alternativă bună pentru Irca (Nobel). Produsele prezintă: •Gust de ciocolată •Topire bună, plăcută •Absența senzației ceroase •Se prezintă bine aplicate pe biscuiți •Se prezintă bine în ganache
			✓	✓						
			Biscuiți lipiți/Fursecuri							
			✓	✓						
			Ganache							
			✓	✓						
			Prăjituri/Torturi			Temperatura de topire: 45-50°C Temperatura de lucru: 40-45°C Răcire rapidă -5°C pentru a obține un luciu atractiv și ruptură specifică	Ambalare: Cutie din carton de 10 kg cu sac din polietilenă Termen de valabilitate: 9 luni în ambalaj original	A se păstra într-un loc uscat și răcoros (15-20°C, max. 75% RH), fără mirosuri străine, protejat de umiditate și lumină.	-	-
			✓	✓						
			Ganache							
			✓	✓						
			Biscuiți lipiți/Fursecuri							
			✓	✓						
			Croissante/Cornuri/Batoane dulci							
			✓	✓						

Denumire Produs	Elevator Pitch	Pozitionare Produs	Descriere și Caracteristici					Puncte Definitorii	Aplicații	
			Descriere	Culoare	Gust	Ingrediente Nobile			 Turnare în forme	 Panning
						Cacao	Lactate			
Cover Expert Dark	Cuvertură versatilă, performantă atât în ganache, cât și în glazurare, cu un cost competitiv, creată pentru conveniență în utilizare. Poate fi folosită în aplicații similare cu glazura premium.	GOOD	Glazură de cacao amăruie pentru aplicații de patiserie și cofetărie.	Brun-închis	Dulce-amăru	13%	-	- Volum optim în ganache - Șpumare rapidă și stabilă - Crocantă și luciu - Ușor de aplicat - Aderență perfectă		
Coverlux White	Glazură albă multifuncțională cu gust intens de lapte, ce poate fi utilizată atât pentru prepararea ganache-ului, cât și pentru glazurarea produselor de patiserie & cofetărie	PREMIUM	Glazură albă pentru turnarea în forme, glazurarea și decorarea produselor de cofetărie și patiserie	Dulce Lapte	Dulce amăru	-	15%	- Gust deosebit - Aderență foarte bună pe produs - Cristalizare rapidă, cu stabilitate mărită și luciu deosebit - În ganache se obține o textură fină, uniformă și un luciu deosebit - Prelucrabilitate foarte bună, se mixează ușor cu frișcă		
Cover Classic White	Glazură de cofetărie cost-eficientă cu aplicații multiple în patiserie.	GOOD	Glazură albă pentru înrobarea și decorarea aplicațiilor de pastiserie și cofetărie.	Dulce Lapte	Lapte-Dulce	-	6%	- Oferă luciu și un aspect atrăgător de ciocolată. - Topire ușoară. Biscuitele și Cover Classic White merg mână-n mână. - Se aplică într-un strat subțire. - Aderență foarte bună. Nu crapă și nu cade de pe biscuit. - Raport calitate/preț foarte bun. Cover Classic White adaugă valoare și crește atractivitatea produsului finit cu un impact MINIM asupra costului. - Gust plăcut de lapte		

96

COMPOUNDS

			Termen de valabilitate			Parametrii de lucru	Ambalare/Termen de valabilitate	Păstrare/Depozitare	Benchmark Rezultate și Concluzii				
Ganache	Glazurare	Decorare	Proaspăt	(LSL Proaspăt ambalat)	Congelat				Competiție	Produs Puratos vs produs Competiție			
			Ganache			Temperatura de topire: 45-50°C Temperatura de lucru: 40-45°C Răcire rapidă -5°C pentru a obține un luciu atractiv și ruptură specifică	Ambalare: Sac din hârtie multistrat de 15 kg, cu pungă din polietilenă internă Termen de valabilitate: 9 luni în ambalaj original	A se păstra într-un loc uscat și răcoros (15-20°C, max. 75% RH), fără mirosuri străine, protejat de umiditate și lumină.	Barry Callebaut (Chocovic)	Cover Expert Dark a prezentat o performanță mai bună, prezintă o serie de avantaje față de Barry Callebaut (Chocovic): • Consistență bună în ganache cremă • Performanță bună aplicat pe biscuiți • Gust mai bun de cacao • Crocant (Snap foarte bun)			
			Biscuiți lipiți/Fursecuri										
			Croissante/Batoane dulci										
			Bomboane										
						Prăjituri/Torturi			Temperatura de topire: 45-50°C Temperatura de lucru: 40-45°C Răcire rapidă -5°C pentru a obține un luciu atractiv și ruptură specifică	Ambalare: Cutie din carton de 10 kg cu sac din polietilenă Termen de valabilitate: 12 luni în ambalaj original	A se păstra într-un loc uscat și răcoros (15-20°C, max. 75% RH), fără mirosuri străine, protejat de umiditate și lumină.	Midanif (Ana) Master Martini (Caribe White)	Coverlux White poate fi o alternativă bună pentru Midanif (Ana): • Gust plăcut • S-au prezentat bine în ganache, pe biscuiți • Luciu plăcut • Crocanță bună Master Martini (Caribe White) Coverlux White poate fi o alternativă bună pentru Master Martini (Caribe White). Coverlux White prezintă un gust mai bun, mai intens de lapte în comparație cu Master Martini (Caribe White)
						Ganache							
Biscuiți lipiți/Fursecuri													
			Croissante/Cornuri/Batoane dulci										
			Figurine/Decor										
			Bomboane										
						Temperatura de topire: 45-50°C Temperatura de lucru: 40-45°C Răcire rapidă -5°C pentru a obține un luciu atractiv și ruptură specifică	Ambalare: Cutie din carton de 10 kg cu sac din polietilenă Termen de valabilitate: 12 luni în ambalaj original	A se păstra într-un loc uscat și răcoros (15-20°C, max. 75% RH), fără mirosuri străine, protejat de umiditate și lumină.	Master Martini (Caribe White)	Cover Classic White poate fi o alternativă bună pentru Master Martini (Caribe White). Coverlux Classic White prezintă un gust mai bun, mai intens de lapte în comparație cu Master Martini (Caribe White).			

97

Denumire Produs	Elevator Pitch	Pозиționare Produs	Descriere și Caracteristici					Puncte Definitorii	Aplicații	
			Descriere	Culoare	Gust	Ingrediente Nobile				
						Cacao	Lactate			
Cover Caramel	Glazură de cofetărie cost-eficientă cu aplicații multiple în patiserie. Prezintă culoare atrăgătoare de chihlimbar cu gust de caramel.	GOOD	Glazură de cofetărie pentru produse de patiserie și cofetărie.	Caramel	Caramel	0.3%	2.5%	- Oferă luciu și un aspect atrăgător de caramel. - Topire ușoară. Biscuitul și Cover Caramel se completează perfect. - Se aplică într-un strat subțire. - Aderență foarte bună. Nu crapă și nu cade de pe biscuit. - Raport calitate/preț foarte bun. Cover Caramel adaugă valoare și crește atractivitatea produsului finit cu un impact MINIM asupra costului. - Gust plăcut de caramel		
Cover Ganache	Glazură de cofetărie cost-eficientă pretabilă pentru ganache și glazurare biscuiți.	GOOD	Glazură de cofetărie pentru produse de patiserie și cofetărie.	Brun-închis	Intens de cacao	13%	-	- Se pretează bine în ganache - Raport calitate/preț foarte bun. Cover Ganache adaugă valoare și crește atractivitatea produsului finit cu un impact MINIM asupra costului. - Gust plăcut de ciocolată		
Carat Coverflex Magenta Raspberry NOU	Glazură flexibilă, de culoare roz, cu aromă naturală de zmeură, destinată decorării produselor de cofetărie și patiserie (ex: gogoși, eclere)		Glazură flexibilă pe bază de grăsime	magenta	zmeură			- Flexbil - Fără crăpături - Ușor de tăiat - Aderență excepțională - NAFNAC - Gust delicios - Stabil la congelare/decongelare		
Carat Coverflex Yellow Lemon NOU	Glazură flexibilă, de culoare galbenă, cu aromă naturală de lămâie, destinată decorării produselor de cofetărie și patiserie (ex: gogoși, eclere).		Glazură flexibilă pe bază de grăsime	galben	lămâie			- Flexbil - Fără crăpături - Ușor de tăiat - Aderență excepțională - NAFNAC - Gust delicios - Stabil la congelare/decongelare		

COMPOUNDS

			Termen de valabilitate			Parametrii de lucru	Ambalare/Termen de valabilitate	Păstrare/Depozitare	Benchmark Rezultate și Concluzii	
			Proaspăt	(LSI Proaspăt ambalat)	Congelat				Competiție	Produs Puratos vs produs Competiție
						Temperatura de topire: 45-48°C Temperatura de lucru: 38-43°C Răcire rapidă -5°C pentru a obține un luciu atractiv și ruptură specifică	Ambalare: Cutie din carton de 10 kg cu sac din polietilenă Termen de valabilitate: 12 luni in ambalaj original	A se păstra într-un loc uscat și răcoros (15-20°C, max. 75% RH), fără mirosuri străine, protejat de umiditate și lumină.	-	-
			Biscuiți lipiți/Fursecuri							
			✓	✓						
			Croissante/Cornuri/Batoane dulci							
			✓	✓						
						Temperatura de topire: 45-50°C Temperatura de lucru: 40-45°C Răcire rapidă -5°C pentru a obține un luciu atractiv și ruptură specifică	Ambalare: Sac din hârtie multistrat de 25 kg, cu pungă din polietilenă internă Termen de valabilitate: 9 luni in ambalaj original	A se păstra într-un loc uscat și răcoros (15-20°C, max. 75% RH), fără mirosuri străine, protejat de umiditate și lumină.	-	-
			Ganache							
			✓	✓						
			Croissante/Cornuri/Batoane dulci							
						Temperatura de topire: 45°C Temperatura de lucru: 40-42°C Ajustați temperatura de aplicare în funcție de grosimea dorită a stratului. După aplicare, răciți rapid produsul pentru a obține un finisaj lucios.	Ambalare: Sac din hârtie multistrat de 25 kg, cu pungă din polietilenă internă Termen de valabilitate: 9 luni in ambalaj original	A se păstra într-un loc uscat și răcoros (15-20°C, max. 75% RH), fără mirosuri străine, protejat de umiditate și lumină.		
						Temperatura de topire: 45°C Temperatura de lucru: 40-42°C Ajustați temperatura de aplicare în funcție de grosimea dorită a stratului. După aplicare, răciți rapid produsul pentru a obține un finisaj lucios.	Ambalare: Sac din hârtie multistrat de 25 kg, cu pungă din polietilenă internă Termen de valabilitate: 9 luni in ambalaj original	A se păstra într-un loc uscat și răcoros (15-20°C, max. 75% RH), fără mirosuri străine, protejat de umiditate și lumină.		

Denumire Produs	Elevator Pitch	Pозиționare Produs	Descriere și Caracteristici					Puncte Definitorii	Aplicații	
			Descriere	Culoare	Gust	Ingrediente Nobile			 Turnare în forme	 Panning
						Cacao	Lactate			
Carat Coverflex Green Pistachio NOU	Glazură flexibilă, de culoare verde, cu aromă naturală de fistic, destinată decorării produselor de cofetărie și patiserie (ex: gogoși, eclere)		Glazură flexibilă pe bază de grăsime	verde	fistic			- Flexbil - Fără crăpături - Ușor de tăiat - Aderență excepțională - NAFNAC - Gust delicios - Stabil la congelare/ decongelare		
Carat Coverflex Caramel NOU	Glazură flexibilă, de culoarea caramelului, cu aromă naturală de caramel, destinată decorării produselor de cofetărie și patiserie (ex: gogoși, eclere)		Glazură flexibilă pe bază de grăsime	caramel	caramel			- Flexbil - Fără crăpături - Ușor de tăiat - Aderență excepțională - NAFNAC - Gust delicios - Stabil la congelare/ decongelare		

COMPOUNDS

			Termen de valabilitate			Parametrii de lucru	Ambalare/Termen de valabilitate	Păstrare/Depozitare	Benchmark Rezultate și Concluzii	
 Ganache	 Glazurare	 Decorare	Proaspăt	(LSI Proaspăt ambalat)	Congelat				Competiție	Produs Puratos vs produs Competiție
						Temperatura de topire: 45°C Temperatura de lucru: 40-42°C Ajustați temperatura de aplicare în funcție de grosimea dorită a stratului. După aplicare, răciți rapid produsul pentru a obține un finisaj lucios.	Ambalare: Sac din hârtie multistrat de 25 kg, cu pungă din polietilenă internă Termen de valabilitate: 9 luni în ambalaj original	A se păstra într-un loc uscat și răcoros (15-20°C, max. 75% RH), fără mirosuri străine, protejat de umiditate și lumină.		
						Temperatura de topire: 45°C Temperatura de lucru: 40-42°C Ajustați temperatura de aplicare în funcție de grosimea dorită a stratului. După aplicare, răciți rapid produsul pentru a obține un finisaj lucios.	Ambalare: Sac din hârtie multistrat de 25 kg, cu pungă din polietilenă internă Termen de valabilitate: 9 luni în ambalaj original	A se păstra într-un loc uscat și răcoros (15-20°C, max. 75% RH), fără mirosuri străine, protejat de umiditate și lumină.		

Ciocolată veritabilă Belcolade



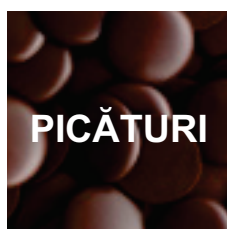
CIOCOLATĂ VERITABILĂ BELCOLADE

Belcolade este marca de ciocolată de calitate dedicată utilizatorilor profesioniști. Ducem planeta înaintea prin crearea de gusturi inovatoare și soluții durabile de ciocolată care perturbă pozitiv industria ciocolatei în beneficiul oamenilor de pretutindeni. Din 1988, clienții noștri se pot baza pe expertiza noastră în ciocolată belgiană și pe calitatea acesteia recunoscută în întreaga lume, pentru un succes sporit în afacerile lor.

Diverse forme

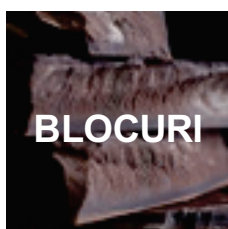
mii de bucăți/kg, ** Î:3-6 mm, L:9-13 mm, *Î, L: 5-10 mm*

Oferim o gamă largă de produse și servicii pentru a satisface nevoile clienților noștri profesioniști și pentru a asigura cele mai înalte niveluri de servicii și calitate. Aceasta include formate de livrare care se potrivesc cel mai bine scopurilor dvs. De la lichid la butoni, blocuri, bucăți și boabe de diferite mărimi.



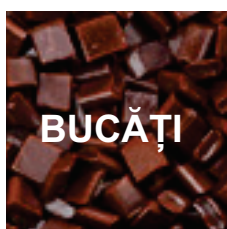
PICĂTURI

8x1 kg
2x5 kg
15 kg



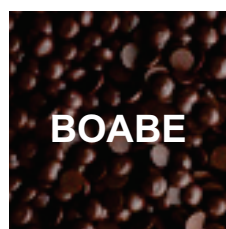
BLOCURI

2,5 kg
5 kg



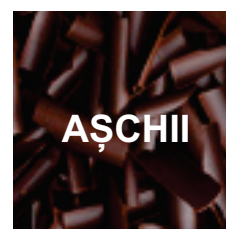
BUCĂȚI

A**
C***



BOABE

K04 to K15*



AȘCHII

SĂNĂTATE ȘI BUNĂSTARE

În căutarea unor alternative și produse mai sănătoase care contribuie la bunăstarea lor generală sau la o planetă mai bună, consumatorii își adaptează obiceiurile alimentare. Oferim, de asemenea, o gamă completă de soluții de ciocolată pentru sănătate și bunăstare, în conformitate cu tendințele consumatorilor: pe bază de plante, organice, cu conținut redus de zahăr și multe altele.



FĂRĂ ZAHĂR
ADĂUGAT



FĂRĂ
ZAHARURI



ORGANIC



ETICHETĂ
CURATĂ



FĂRĂ
LECITINĂ



FĂRĂ
LACTATE



VEGETAL

APROAPE DE TINE

La Belcolade, ne străduim să fim un partener pentru clienții noștri la fiecare pas. De exemplu, împărtășim informații din cele mai recente tendințe ale consumatorilor, datorită raportării permanente a datelor consumatorilor Taste Tomorrow.

Împărtășim inspirație cu noi rețete de produse finite și tutoriale. Ajutăm clienții să spună povestea din spatele bomboanelor lor de ciocolată cu elemente de comunicare pentru magazinele, ambalajele sau site-urile lor.

Echipa noastră de experți în ciocolată oferă suport tehnic, fie de la Centrul nostru internațional de ciocolată din Belgia, în masterclass-uri, online fie direct la clienții noștri.

BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

A BRAND OF  **puratos**
Food Innovation for Good



A FACE BINE E DE BUN GUST



La Cacao-Trace stăpânim procesul de fermentare pentru a ne asigura că produsele noastre din ciocolată și cacao au un **gust excelent. Doing Good** este obiectivul nostru, astfel încât fermierii Cacao-Trace să beneficieze de valoarea pe care o creează. Bonusul nostru unic de ciocolată și Premiul de calitate au ca rezultat un impact care schimbă viața fermierilor noștri de cacao.

VENITURI MAI MARI
Premiu de calitate
Bonus de ciocolată

EDUCAȚIE MAI BUNĂ
Construirea de școli noi
Noi instrumente
educaționale

SĂNĂTATE MAI BUNĂ
Construirea unei noi
maternități și fântâni de apă.

DESCOPERĂ MAI MULTE PE **CACAOTRACE.COM**



Programul de sustenabilitate a fost lansat de grupul Puratos în anul 2016 și până acum a strâns peste 2 milioane de euro, sumă care a contribuit fie la suplimentarea veniturilor fermierilor cu două salarii, fie ca investiții în comunitățile locale. Astfel, prin programul Cacao-Trace™ s-au construit 6 școli, o maternitate și 23 de stații de apă potabilă pentru satele din Papua Noua Guinee, Vietnam și Coasta de Fildeș și s-au oferit 500 de burse școlare pentru copiii fermierilor înrolați în program.

Pe plan local, Puratos România își propune ca întreg portofoliu de ciocolată să aibă certificare de sustenabilitate Cacao Trace până în 2025. Produsele Belcolade cu certificare Cacao Trace creează valoare adăugată de la fermier la consumator, prin două elemente diferențiatorie – gustul superior obținut printr-un proces controlat de fermentare și veniturile suplimentare obținute din Bonusul de Ciocolată, care ajung direct la fermierii de arbori de cacao.



PRODUSE CERTIFICATE CACAO-TRACE

Produs	Descriere	Caracteristici	Aplicații	Ambalare
BELCOLADE SELECTION NOIR 50%	Ciocolată neagră belgiană	• 50% conținut de masă de cacao • 100% vanilie naturală • 100% unt de cacao	berliner, donut, patiserie laminată închisă, patiserie laminată deschisă, gogoși, torturi și prăjituri în straturi, checuri, rulade, negresă, brioșă - cupcakes, brownie, mousse-uri și șarlote, cheesecake, tarte, éclair - choux, desert la pahar, specialități (macarons, bezele)praline înrobate, praline, trufe, figurine de ciocolată, drajeuri cu ciocolată, batoane de ciocolată, decor ciocolată	Sac 15 kg
BELCOLADE SELECTION LAIT	Ciocolată belgiană cu lapte	• 28,5% conținut de masă de cacao • 100% vanilie naturală • 100% unt de cacao	mousse-uri și șarlote, torturi și prăjituri în straturi, desert la pahar	Sac 15 kg
BELCOLADE SELECTION BLANC	Ciocolată belgiană albă	• 30% conținut de unt de cacao • 100% vanilie naturală • 100% unt de cacao, fără adaos de alte grăsimi vegetale	praline înrobate, trufe, praline, figurine de ciocolată, drajeuri cu ciocolată, batoane de ciocolată, decor ciocolată	Sac 15 kg
BELCOLADE NOIR SUPREME	Ciocolată neagră belgiană	• 71% conținut de masă de cacao • 100% vanilie naturală • 100% unt de cacao	mousse-uri și șarlote, torturi și prăjituri în straturi, desert la pahar, praline înrobate, praline, trufe, figurine de ciocolată, drajeuri cu ciocolată, batoane de ciocolată, decor ciocolată	Sac 5 kg
BELCOLADE ORIGINS NOIR PERU 64%	Ciocolată neagră, single origin Peru, fără lecitină, cu aromă naturală de vanilie și cacao prăjită	• 64% conținut masă de cacao	berliner, donut, patiserie laminată închisă, patiserie laminată deschisă, gogoși, torturi și prăjituri în straturi, checuri, rulade, negresă, brioșă - cupcakes, brownie, mousse-uri și șarlote, cheesecake, tarte, éclair - choux, desert la pahar, specialități (macarons, bezele)praline înrobate, praline, trufe, figurine de ciocolată, drajeuri cu ciocolată, batoane de ciocolată, decor ciocolată	sac 15 kg

Produs	Descriere	Caracteristici	Aplicații	Ambalare
BELCOLADE SELECTION NOIR CACAO-TRACE	Ciocolată neagră belgiană	• 55% conținut de masă de cacao • 100% vanilie naturală • 100% unt de cacao	berliner, donut, patiserie laminată închisă, patiserie laminată deschisă, gogoși, torturi și prăjituri în straturi, checuri, rulade, negresă, brișă - cupcakes, brownie, mousse-uri și șarlote, cheesecake, tarte, éclair - choux, desert la pahar, specialități (macarons, bezele)praline înrobate, praline, trufe, figurine de ciocolată, drajeuri cu ciocolată, batoane de ciocolată, decor ciocolată	Sac 5 kg
BELCOLADE SELECTION LAIT CARAMEL CACAO-TRACE	Ciocolată belgiană cu lapte și caramel	• 34% conținut de masă de cacao • 100% vanilie naturală • 100% unt de cacao	berliner, donut, patiserie laminată închisă, patiserie laminată deschisă, gogoși, torturi și prăjituri în straturi, checuri, rulade, negresă, brișă - cupcakes, brownie, mousse-uri și șarlote, cheesecake, tarte, éclair - choux, desert la pahar, specialități (macarons, bezele)praline înrobate, praline, trufe, figurine de ciocolată, drajeuri cu ciocolată, batoane de ciocolată, decor ciocolată	Sac 5 kg
BELCOLADE SELECTION LAIT CACAO-TRACE	Ciocolată belgiană cu lapte	• 35,5% conținut de masă de cacao • 100% vanilie naturală • 100% unt de cacao	berliner, donut, patiserie laminată închisă, patiserie laminată deschisă, gogoși, torturi și prăjituri în straturi, checuri, rulade, negresă, brișă - cupcakes, brownie, mousse-uri și șarlote, cheesecake, tarte, éclair - choux, desert la pahar, specialități (macarons, bezele)praline înrobate, praline, trufe, figurine de ciocolată, drajeuri cu ciocolată, batoane de ciocolată, decor ciocolată	Sac 5 kg
BELCOLADE SELECTION AMBER CACAO-TRACE	Ciocolată belgiană cu gust deosebit de caramel sărat	• 30% masă de cacao	berliner, donut, patiserie laminată închisă, patiserie laminată deschisă, gogoși, torturi și prăjituri în straturi, checuri, rulade, negresă, brișă - cupcakes, brownie, mousse-uri și șarlote, cheesecake, tarte, éclair - choux, desert la pahar, specialități (macarons, bezele)praline înrobate, praline, trufe, figurine de ciocolată, drajeuri cu ciocolată, batoane de ciocolată, decor ciocolată	Sac 4 kg
BELCOLADE SELECTION BLANC CACAO-TRACE	Ciocolată belgiană albă	• 30% masă de cacao	praline înrobate, trufe, praline, figurine de ciocolată, drajeuri cu ciocolată, batoane de ciocolată, decor ciocolată	Sac 5 kg
BELCOLADE STICKS CACAO-TRACE	Ciocolată belgiană neagră, sub formă de batoane	• 45% masă de cacao	produse de patiserie și brutărie	Cutie 1,60 kg

Produs	Descriere	Caracteristici	Aplicații	Ambalare
BELCOLADE GRAINS CACAO TRACE	Ciocolată neagră belgiană, sub formă de picături	• 51% conținut de masă de cacao • 100% vanilie naturală • 100% unt de cacao	berliner, donut, patiserie laminată închisă, patiserie laminată deschisă, gogoși, torturi și prăjituri în straturi, checuri, rulade, negresă, brișă - cupcakes, brownie, mousse-uri și șarlote, cheesecake, tarte, éclair - choux, desert la pahar, specialități (macarons, bezele)praline înrobate, praline, trufe, figurine de ciocolată, drajeuri cu ciocolată, batoane de ciocolată, decor ciocolată	Sac 5 kg
BELCOLADE ORIGINS VIETNAM 73% CACAO TRACE	Ciocolată neagră belgiană, de origine Vietnam	• 73% conținut masă de cacao, • 100% vanilie naturală, • 100% unt de cacao	berliner, donut, patiserie laminată închisă, patiserie laminată deschisă, gogoși, torturi și prăjituri în straturi, checuri, rulade, negresă, brișă - cupcakes, brownie, mousse-uri și șarlote, cheesecake, tarte, éclair - choux, desert la pahar, specialități (macarons, bezele)praline înrobate, praline, trufe, figurine de ciocolată, drajeuri cu ciocolată, batoane de ciocolată, decor ciocolată	Sac 15 kg
BELCOLADE ORIGINS LAIT CAMEROON 45% CACAO TRACE	Ciocolată cu lapte, single origin Cameroon, cu note subtile de caramel și cafea, provenită din agricultura sustenabilă Cacao Trace	• 45% conținut masă de cacao	berliner, donut, patiserie laminată închisă, patiserie laminată deschisă, gogoși, torturi și prăjituri în straturi, checuri, rulade, negresă, brișă - cupcakes, brownie, mousse-uri și șarlote, cheesecake, tarte, éclair - choux, desert la pahar, specialități (macarons, bezele)praline înrobate, praline, trufe, figurine de ciocolată, drajeuri cu ciocolată, batoane de ciocolată, decor ciocolată	Sac 15 kg
BELCOLADE ORIGINS NOIR PHILIPPINES 68%	Ciocolată neagră, single origin Philippines, cu note fructate tropicale de banana, ananas, fructul pasiunii încheind cu note de iarbă proaspătă și florale, provenită din agricultura sustenabilă Cacao Trace.	• 68% conținut masă de cacao	berliner, donut, patiserie laminată închisă, patiserie laminată deschisă, gogoși, torturi și prăjituri în straturi, checuri, rulade, negresă, brișă - cupcakes, brownie, mousse-uri și șarlote, cheesecake, tarte, éclair - choux, desert la pahar, specialități (macarons, bezele)praline înrobate, praline, trufe, figurine de ciocolată, drajeuri cu ciocolată, batoane de ciocolată, decor ciocolată	Sac 15 kg
BELCOLADE ORIGINS PAPUA NEW GUINEA 36% CACAO TRACE	Ciocolată albă, single origin Papua New Guinea, cu note de vanilie ce dezvăluie aromele de cumarin si piersică ce se întâlnesc cu aromele intense de lapte si unt, provenită din agricultura sustenabilă Cacao Trace.	• 36% conținut masă de cacao	berliner, donut, patiserie laminată închisă, patiserie laminată deschisă, gogoși, torturi și prăjituri în straturi, checuri, rulade, negresă, brișă - cupcakes, brownie, mousse-uri și șarlote, cheesecake, tarte, éclair - choux, desert la pahar, specialități (macarons, bezele)praline înrobate, praline, trufe, figurine de ciocolată, drajeuri cu ciocolată, batoane de ciocolată, decor ciocolată	Sac 15 kg

Produs	Descriere	Caracteristici	Aplicații	Ambalare
BELCOLADE SELECTION WHITE PLANT- BASED CACAO TRACE	Cuvertură de ciocolată albă vegană, cu gust puternic și textură cremoasă, cu arome subtile de nuci și vanilie, accentuate de note delicate de miere, provenită din agricultura sustenabilă Cacao Trace	• 36% conținut masă de cacao	praline înrobate, trufe, praline, figurine de ciocolată, drajeuri cu ciocolată, batoane de ciocolată, decor ciocolată	Sac 5 kg
BELCOLADE SELECTION MILK PLANT-BASED CACAO-TRACE	Cuvertură de ciocolată, cu gust asemănător ciocolatei cu lapte, echilibrat și textură cremoasă, cu note fine de cacao, provenită din agricultura sustenabilă Cacao Trace.	• 46% conținut masă de cacao	berliner, donut, patiserie laminată închisă, patiserie laminată deschisă, gogoși, torturi și prăjituri în straturi, checuri, rulade, negresă, brioșă - cupcakes, brownie, mousse-uri și șarlote, cheesecake, tarte, éclair - choux, desert la pahar, specialități (macarons, bezele)praline înrobate, praline, trufe, figurine de ciocolată, drajeuri cu ciocolată, batoane de ciocolată, decor ciocolată	sac 5 kg

PRODUSE FĂRĂ ZAHĂR ADĂUGAT

Produs	Descriere	Ambalare
BELCOLADE SELECTION NOIR NO SUGAR	Ciocolată neagră Belcolade, fără zahăr, îndulcită cu maltitol, provenită din agricultura sustenabilă Cacao-Trace.	Sac 5 kg
BELCOLADE SELECTION LAIT NO ADDED SUGAR	Ciocolată cu lapte Belcolade, fără zahăr adăugat, îndulcită cu maltitol, provenită din agricultura sustenabilă Cacao-Trace.	Sac 5 kg
BELCOLADE SELECTION BLANC NO ADDED SUGAR	Ciocolată albă Belcolade, fără zahăr adăugat, îndulcită cu maltitol, provenită din agricultura sustenabilă Cacao-Trace.	Sac 5 kg