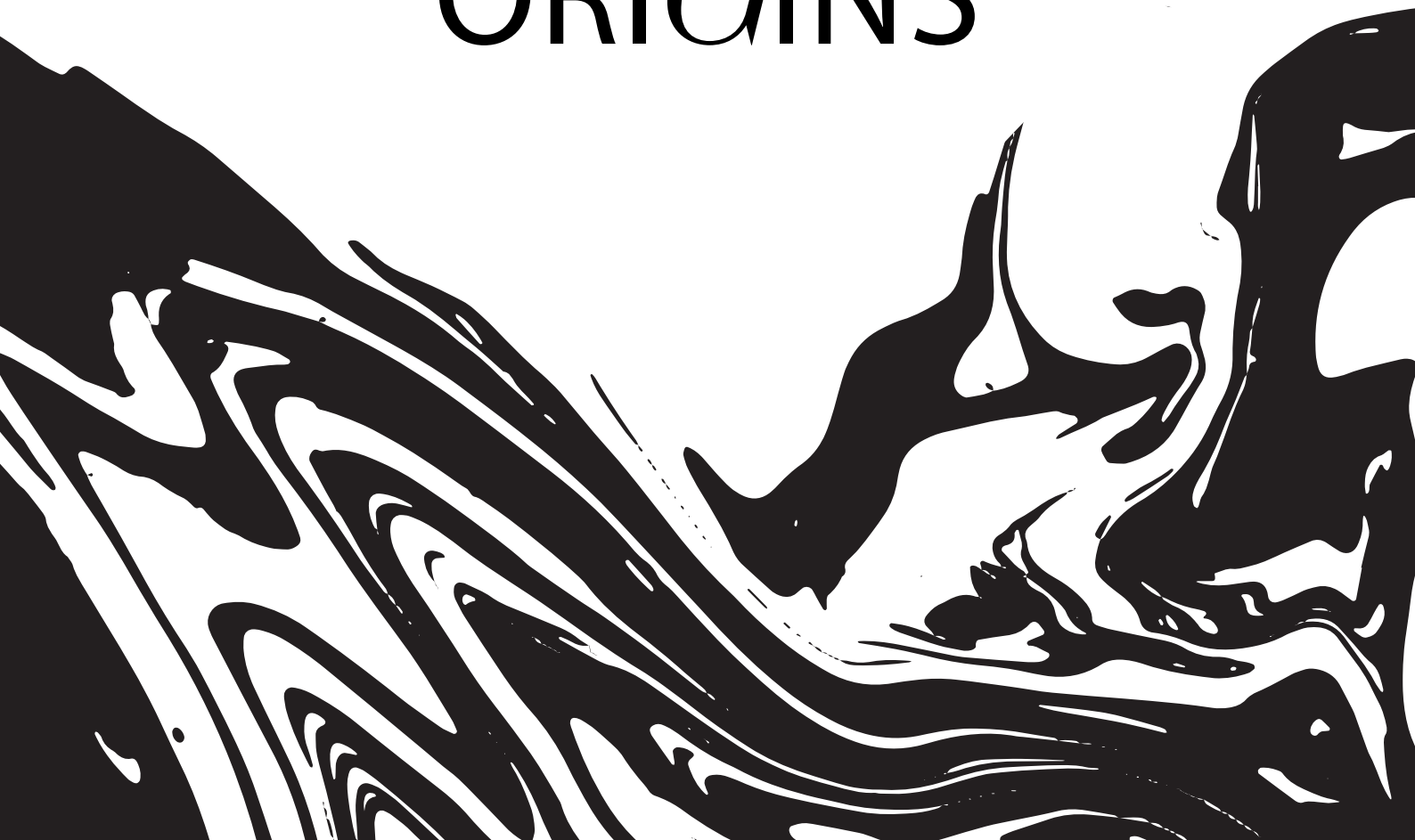


BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

ORIGINS



O CĂLĂTORIE ÎNSPRE ORIGINILE GUSTULUI

Înapoi la originile gustului

Experții noștri în boabe de cacao merg până la capătul pământului pentru a descoperi boabele care reproduc cel mai bine terroir-ul lor specific și rar, cu caracteristici distinctive.

Explorează zona rurală din Caraibe, America de Sud, Africa, anumite părți din Asia și Oceania și multe altele. În aceste regiuni, terroir-ul înseamnă mult mai mult decât varietatea solului și a boabelor.

În combinație cu tehnicile locale autentice de cultivare și cu standardele optime de fermentare și de uscare a boabelor de cacao Cacao-Trace, rezultă boabe de cacao cu aromă de o intensitate naturală extraordinară. La Belcolade, misiunea experților noștri ciocolatieri este să conserve unicitatea și complexitatea acestor boabe de cacao. Dezvoltăm rețelele ciocolatelor și adaptăm metodele de procesare pentru a accentua cât mai eficient notele aromei lor naturale distinctive. Rezultatul este o gamă completă de ciocolată neagră și cu lapte cu origine unică, toate unice, care te poartă înapoi către originile gustului.

Terroir, fermentație și expertiză în gust.

La fel ca vinul, gustul ciocolatei se dezvoltă în mod natural, provenind din terroir-ul în care sunt cultivate boabele de cacao. Pentru a produce un vin de calitate, însă, strugurii, terroir-ul, procesul de fermentație și rețeta joacă toate un rol esențial în definirea tipului de vin și a paletelor de arome create.

Lucrul cu boabele de cacao - Criollo, Forastero sau Trinitario - nu este diferit; regiunile lor de origine, procesul de fermentație combinat cu măiestria noastră creează arome care evocă unicitatea rădăcinilor lor.

Costa Rica Noir 64%
Lait 38%

Venezuela Lait 43%

Ecuador Noir 71%

Peru Noir 64%

Cameroon Lait 45%

Uganda Noir 80% Organic

Vietnam Noir 73%
Lait 45%

Philippines Noir 68%

Papua New Guinea Blanc 36%
Lait 39% Organic
Noir 73% Organic

UNIC, GUSTURI DISTINCTE

Experții noștri în cacao călătoresc în întreaga lume în căutarea celor mai fine boabe de cacao și a metodelor autentice, de neegalat, care le vor transforma în creații unice de ciocolată.

Nu trece o zi fără ca experții noștri în ciocolată să nu fie ocupați testând, degustând și perfecționând texturile și subtilitățile fiecărei ciocolate.

Rezultatul acestei măiestrii? Combinații de arome rafinate și unice care te poartă înapoi la rădăcinile gustului și adaugă profunzime, nuanță și diferențiere tuturor creațiilor tale.



SPECTRUL AROMELOR

Nu există un singur gust care să definească ciocolata. Spune cuvântul ciocolată și instantaneu te referi la un spectru de arome care transcende descriptorii precum dulce sau amar.

Această cunoaștere este adânc înrădăcinată în expertii noștri în gust de la Belcolade, care analizează meticulos fiecare tip de boabe de cacao și ciocolată pentru a dezvălui profilurile lor specifice de arome. Ulterior, aceștia capturează și exprimă aceste arome prin conșare și rafinare.

Rezultatul final este o gamă distinctă de gusturi care întruchipează spiritul fiecărei regiuni de origine și rețete care sunt la fel de diverse și unice ca locurile de unde provin boabele noastre de cacao.

O amintire dulce începe de la cunoașterea profilurilor unice de ciocolată

Gama Belcolade Origins constă într-o ofertă completă de ciocolate unice și distinctive, care oferă combinații de arome diferențiate. Învățând să recunoști profilurile noastre unice și variate de ciocolată, poți dezvolta preparate unice care vor crea amintiri dulci. Pentru a face acest lucru bine, ai nevoie de instrumentele potrivite. De aceea am dezvoltat "les Arômes de Cyrano".

8 categorii de arome pentru capodopere de neuitat

Harta noastră senzorială, "les Arômes de Cyrano", grupează profilurile de arome în opt categorii diferite. Harta creează o înțelegere clară și comună a fiecărei arome, astfel încât să putem colabora pentru a crea inovațiile și deliciae pe care le ai în minte.

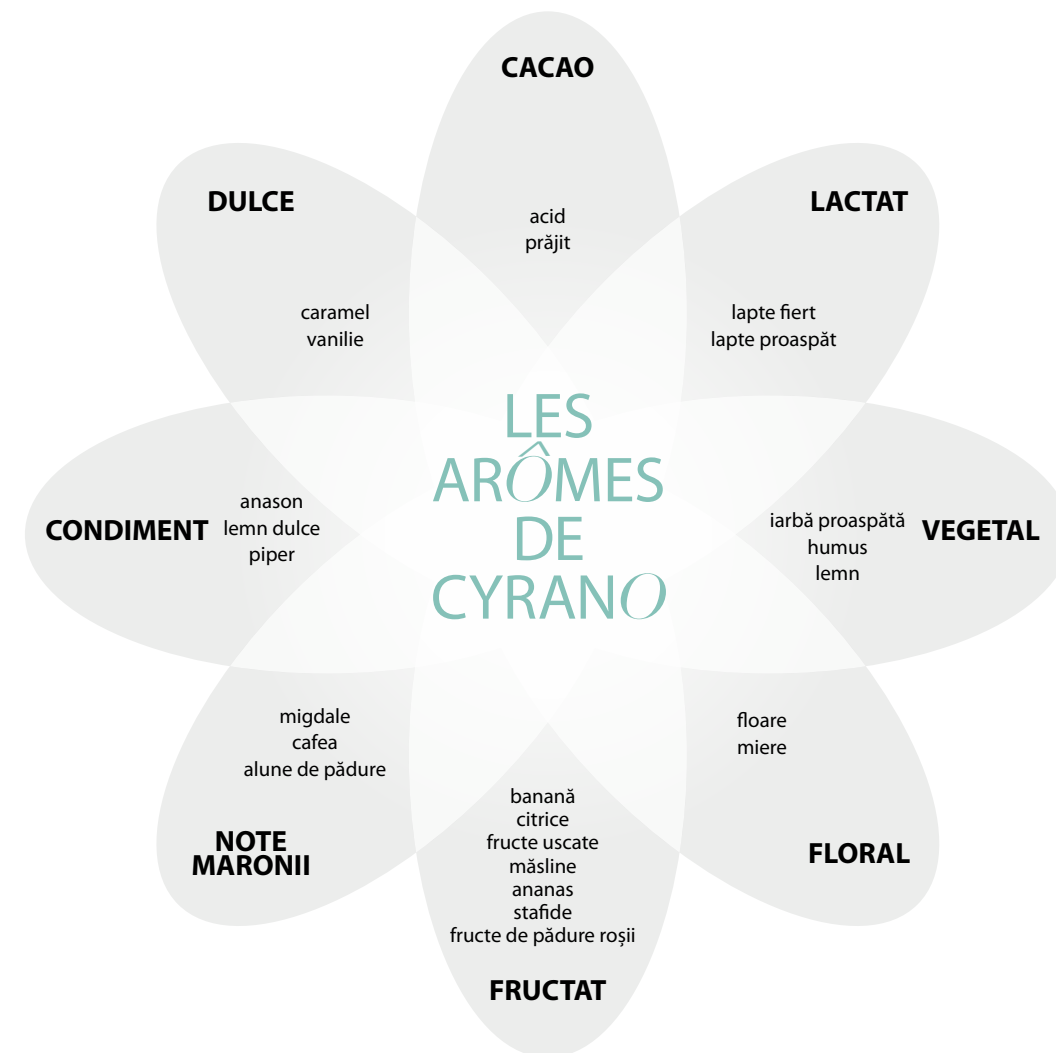
Cunoașterea aromelor prezente în fiecare ciocolată formează baza pentru selectarea ingredientelor complementare. Ce va îmbunătăți și va face ca inovațiile tale de ciocolată să strălucească cu adevărat? Ce va suprima scânteia pe care o cauți și va face ca creația ta culinară finală să fie lipsită de viață?

În cele din urmă, Harta Senzorială "les Arômes de Cyrano" este instrumentul perfect pentru identificarea combinațiilor care vor transforma eforturile tale culinare în capodopere delicioase și de neuitat.

Harta noastră senzorială, "les Arômes de Cyrano", ne permite să grupăm arome și să împărtășim expertiza gustativă.



Virginie Detournay
Cocoa & Sensory R&D Manager





GREAT TASTE DOING GOOD

Fermentarea, un pas esențial

Fermentarea joacă un rol crucial în evidențierea aromelor unice și atrăgătoare conținute în gama Belcolade Origins. În timpul acestui proces decisiv, pulpa albă și dulce care înconjoară boabele de cacao este expusă reacțiilor microbiene și biochimice naturale. Boabele bine fermentate sunt secretul pentru a exprima bogăția și profunzimea aromelor ascunse și pentru a crea profiluri de arome unice.

Gustul excelent, garantat de experți

Gustul superior al ciocolatei noastre Cacao-Trace este creat prin selectarea și utilizarea celor mai bune boabe de cacao fermentate natural. Experții noștri inspectează și fermentează cu atenție boabele în centrele noastre locale post-recoltare, conform standardelor stricte Cacao-Trace. Avem relații strânse și de lungă durată cu fermierii din întreaga lume. Ne luăm timpul să împărtășim cunoștințele noastre cu fermierii care colaborează cu noi și să îi instruiem. În schimb, ei împărtășesc bogăția moștenirii lor de cultivare a boabelor de cacao. Rezultatul final este o ciocolată de calitate inegalabilă.

Cacao-Trace are un impact concret și pozitiv în viața fermierilor.

Ne angajăm să îmbunătățim viața fermierilor Cacao-Trace asigurându-ne că veniturile lor cresc. Ei beneficiază de un bonus pentru calitate superioară - da, mai mulți bani/kg - ca recompensă pentru boabele umede de înaltă calitate pe care le livrează. Cacao-Trace se asigură, de asemenea, că fermierii primesc veniturile din Bonusul de Ciocolată. Acesta este echivalentul a 10 eurocenți colectați pentru fiecare kg de ciocolată Cacao-Trace vândută și este plătit 100% înapoi fermierilor.

În funcție de țară, bonusul de calitate și bonusul de ciocolată rezultă în 2-5 luni de venituri suplimentare pentru fermieri. De asemenea, îmbunătățim mediul și condițiile lor de viață. Prin construirea de școli și furnizarea de kituri școlare pentru copii și kituri pentru profesori, ajutăm la îmbunătățirea educației. Construirea de centre de sănătate și oferirea de echipamente pentru apă potabilă îmbunătățesc sănătatea.

Află mai multe pe cacaotrace.com.



GAMA BELCOLADE ORIGINS

DESCOPERĂ
RĂDĂCINILE
GUSTULUI

AROME NEAȘTEPTATE DIN VIETNAM



Experții noștri în gust au descoperit boabele de cacao Trinitario în regiunea Deltei Mekong și în regiunile înalte din Vietnam. O descoperire neașteptată care și-a dezvăluit întregul potențial în această ciocolată neagră unică, cu note citrice și acide.

Boabele noastre provin în principal din Delta Mekongului, numită adesea Mica Veneție a Asiei. Colaborăm îndeaproape cu plantații mici, deținute de familii, care își cultivă boabele cu foarte mare atenție. Fiecare copac este întotdeauna selectat, altoit, cultivat și îngrijit cu atenție, protejând aroma unică a boabelor. Terroir-ul din regiune este ideal pentru cultivarea boabelor Trinitario. pH-ul redus al solului le conferă boabelor de cacao gustul acid delicat.

Datorită procesului nostru unic de fermentație Cacao-Trace, am reușit să păstrăm aciditatea naturală a boabelor Trinitario și să stimulăm notele de aromă unice. Experții noștri locali în fermentație din Provincia Bě'n Tre garantează eliberarea completă a aromei boabelor de cacao.

BELCOLADE ORIGINS

Noir Vietnam 73% Cacao-Trace

Această ciocolată neagră Belcolade Origins Noir Vietnam 73% Cacao-Trace copleșește simțurile cu gustul acid pronunțat al boabelor de cacao Trinitario, notele înțepătoare de citrice, aroma subtilă de moka și aromele secundare calde de lemn. Garantată de experții noștri Cacao-Trace din Bê'n Tre.

FRUCTAT

banană
citrice
fructe uscate
măslină
ananas
stafide
fructe de pădure
roșii

NOTE MARONII

migdale
cafea
alune de pădure

iarbă proaspătă
humus
PĂMÂNT
lemn

acid
prăjit

CACAO



GUSTURI FRUCTATE PURE ȘI NATURALE DIN PAPUA NOUA GUINEE



Cultivate pe pantele abrupte de-a lungul maiestuosului râu Sepik, boabele de cacao din Papua Noua Guinee integrează în mod unic calitățile rare ale solului din zona Pacificului. Obiectivul nostru este să protejăm gustul pur și natural al boabelor de cacao din Papua Noua Guinee și să ne asigurăm că scoatem în evidență magia pădurilor sale luxuriante.

Ciocolata standard din Papua Noua Guinee are în mod normal o aromă afumată copleșitoare. În mod tradițional, boabele de cacao sunt uscate la foc de lemne, ceea ce duce la contaminarea cu fum și la modificarea aromei naturale unice a boabelor. Pentru a schimba acest lucru, am abordat autoritățile locale și am cerut permisiunea să testăm propria noastră metodă de uscare Cacao-Trace, una care să nu implice afumarea. Această metodă, care nu este folosită în nicio regiune din Papua Noua Guinee, conservă aroma naturală extraordinară a boabelor de cacao și evidențiază cu adevărat comoara din munții din Papua Noua Guinee.

Acest proces de uscare natural și unic face ca noi și fermierii cu care am încheiat parteneriate să fim primii care oferim ciocolata cu gust desăvârșit din Papua Noua Guinee.

BELCOLADE ORIGINS

Blanc Papua New Guinea 36% Cacao-Trace

Ciocolata noastră extraordinară de origine unică, creată cu vanilie din Papua Noua Guinee, care dezvăluie note bogate de cumarină, piersică și oțet balsamic. Această aromă complexă a vaniliei se combină cu note intense de lapte gătit și unt. Notele subtile de migdală și anason conturează delicat această experiență unică a gustului. Această ciocolată este bazată pe unt de cacao segregat Cacao-Trace Papua Noua Guinee pentru a asigura că Bonusul de Ciocolată este împărțit direct și integral comunităților de fermieri corespunzătoare.

DULCE

caramel
vanilie

LACTAT

lapte fiert
lapte proaspăt

NOTE MARONII

migdale
cafea
alune de pădure

anason
lemn dulce
piper

CONDIMENT



UN BUCHET TROPICAL MAIESTUOS DIN FILIPINE

Experimentează esența Filipinelor, unde cacaoa spune povești despre tradiție și îți oferă sentimentul de indulgență pură. Dealurile de Ciocolată, denumite după asemănarea lor cu picături de ciocolată în sezonul uscat, contribuie cu frumusețea lor naturală la această țară, singura cu o formă de relief denumită în mod explicit după ciocolată. Experții noștri locali în fermentație garantează întotdeauna exprimarea deplină a aromei boabelor de cacao.

Rezultatul? O ciocolată unică și distinctă care captivează pasionații de ciocolată din întreaga lume.



BELCOLADE ORIGINS

Noir Philippines 68% Cacao-Trace

Ciocolata neagră Origins Philippines 68% încorporează un amestec minunat de note fructate, cu arome dominante de fructe tropicale, precum ananas, banană și fructul pasiunii, completate de fructe roșii și uscate. Profilul de gust este accentuat cu note proaspete de iarbă și note florale și o notă subtilă de piper.

FRUCTAT

banana
citrice
fructe uscate
măsline
ananas
stafide
fructe de
pădure roșii

VEGETAL

iarbă proaspătă
humus
lemn

FLORAL

flori
miere

CONDIMENT

anason
lemn dulce
piper



NOTE DE CACAO PUTERNICE ȘI INTENSE DIN CAMERŢOON

Cuprinzând o varietate de peisaje, de la coaste frumoase la munţi maiestuoşi, de la deşerturi la păduri tropicale luxuriante şi savane, casa vieţii sălbatice vibrante şi colorate, Camerun este „Africa în miniatură”, integrând complexitatea perisajului african.

Pornind din inima ţării, măreţul râu Sanaga, în confluenţă cu râul Mbam, formează un bazin nutritiv şi fertil, oferind condiţiile ideale pentru creşterea culturilor de cacao.

Datorită procesului de fermentaţie Cacao-Trace perfecţionat, boabele Trinitario de culoare roşie, specifice acestei regiuni, îşi pot dezvălui întregul potenţial al notelor lor intense şi vibrante de cacao.

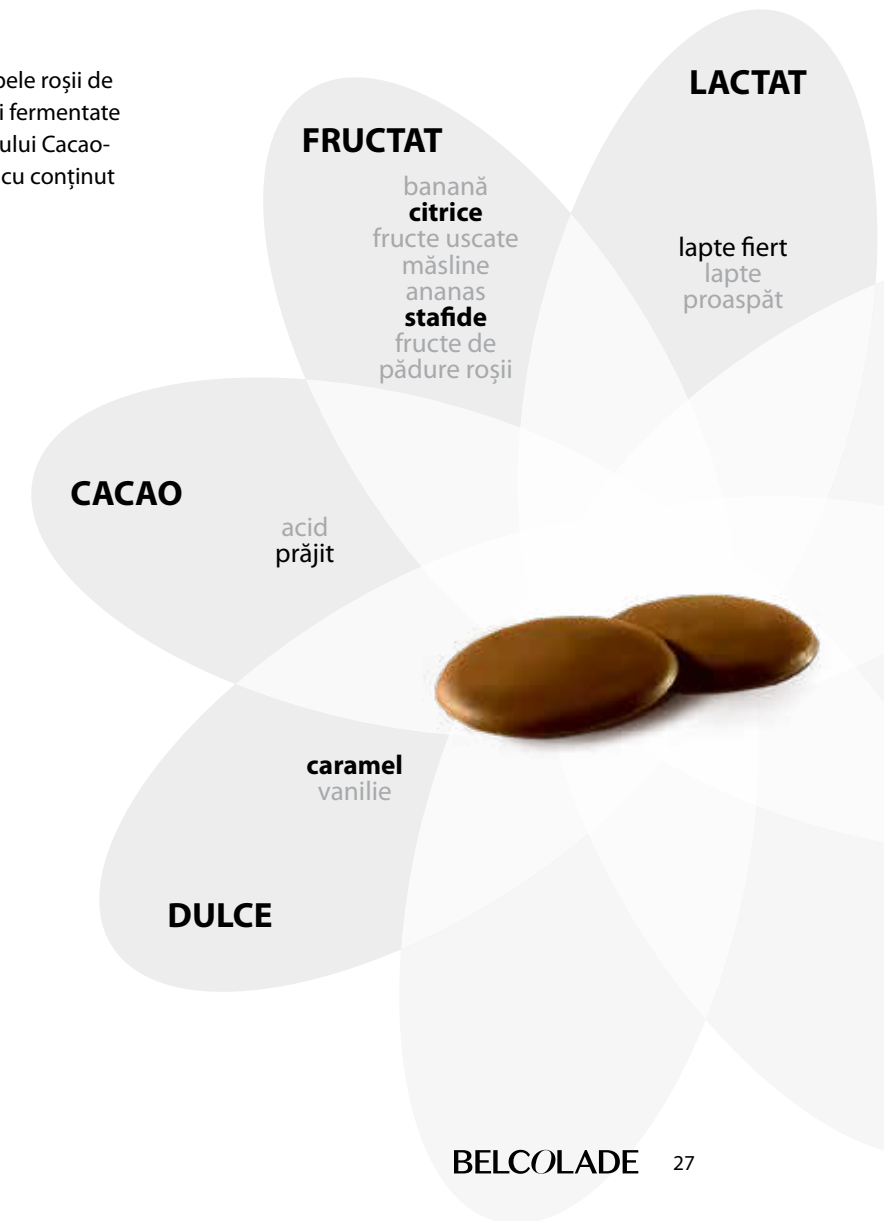




BELCOLADE ORIGINS

Lait Cameroon 45% Cacao-Trace

Născute din solul bogat al văilor râului Sanaga, boabele roșii de Trinitario, atât de specifice regiunii, sunt procesate și fermentate conform standardelor de calitate înalte ale programului Cacao-Trace, rezultând această ciocolată cu lapte vibrantă, cu conținut de 45% cacao.





O MELODIE CU AROMĂ FRUCTATĂ DIN PERU

Prin combinarea boabelor de cacao Criollo și Trinitario, am creat această ciocolată neagră Belcolade Origins Noir Peru 64% unică în felul său, cu un gust de cacao ușor acid, accentuat cu note de stafide și smochine uscate.

Amazonul este locul de baștină al boabelor de cacao. Fertilitatea zonei a contribuit la biodiversitatea boabelor de cacao pe care le cunoaștem astăzi. Prin urmare, nu este o surpriză faptul că Peru ocupă un loc unic în istoria ciocolatei. Ne bazăm pe moștenirea bogată a țării și pe expertiza tradițională a fermierilor peruani locali pentru a produce ciocolată care te poartă înapoi la rădăcinile istoriei și gustului cacauei.

În ultimii ani, mulți fermierii peruani s-au reîntors la moștenirea lor bogată cu privire la cacao. Se inspiră din tradiții care datează încă din perioada Imperiului Incaș pentru a produce cacao de cea mai înaltă calitate. Cu toate acestea, acceptă cu deschidere noutatea aderând la standardele naționale stricte de control al calității.

BELCOLADE ORIGINS

Noir Peru 64%

Pentru o ciocolată neagră total irezistibilă, încearcă Belcolade Origins Noir Peru 64%. Nicio altă ciocolată nu reușește atât de bine și de plăcut să îmbine aromele seducătoare ale bogatei moșteniri agricole de cacao din Peru și sălbăticia primordială a Amazonului.

Prin amestecarea boabelor de cacao Criollo și Trinitario, am creat o ciocolată neagră ca niciuna alta, cu un gust de cacao ușor acidulat, îmbogățit cu note de stafide și smochine uscate. Odată gustată, nu va fi uitată niciodată.

FRUCTAT

banana
citrice
fructe uscate
măsline
ananas
stafide
fructe de
pădure roșii

CACAO

acid
prăjit



*Vrei să faci consumatorii
tăi să viseze că se află
în mijlocul unei păduri
tropicale? Atunci oferă-le
gustul unic al Peru 64
combinat cu roiniță, semințe
de coriandru sau ghimbir.*



JEFFREY DE WEYER
Technical Advisor Chocolate



Belcolade Origins Noir

VIETNAM 73%
CACAO-TRACE
page 14



NOIR PHILIPPINES 68%
CACAO-TRACE
page 22



PERU 64%
page 30

Belcolade Origins Lait

CAMEROON 45%
CACAO-TRACE
page 27



Belcolade Origins White

PAPUA NEW GUINEA 36%
CACAO-TRACE
page 18



Cuprins

Introducere	2
Unic, gusturi distincte	4
Spectrul aromelor	6
Cacao-Trace, Great Taste Doing Good	8
Gama Belcolade Origins	10
Vietnam	12
Papua New Guinea	16
Philippines	20
Cameroon	24
Peru	28





BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

A BRAND OF  puratos
Food Innovation for Good

Puratos Prod SRL
Șoseaua de Centură nr 25, Com. Tunari, Jud. Ilfov, România
Tel: +40 21 529 49 49 / Fax: +40 21 529 49 69
e-mail: info_romania@puratos.com
www.puratos.ro