

Origins


Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

A Belcolade Csokoládégyár által gyártott, "Origins" családba tartozó termékek, olyan csokoládék, amelyek íz-világát a kakaóbab termőhelye határozza meg, így karakterük egy adott földrajzi régióhoz köthető.



Belcolade Milk Venezuela 43



Kakaófajta: Criollo és Trinitario keveréke
Termőterület: Barlovento, Baria, Sur del Lago
Termőföld: Vulkáni talaj
Éghajlat: Trópusi, meleg - párás

A friss tejsokoládé. Karakterét a venezuelai kakaófajtákra jellemző nyersen friss, erősen domináló kakaós íz határozza meg. A friss kakaós íz, a pörkölésből származó üde mogyorós-vanília kettősség, a háttérben megbúvó intenzív karamellhatás külön-külön rendkívül erősen dominálna, ha csokoládéhoz kevert nádcukor finoman nem egyenlítené ki a diszsonanciát. A csokoládében megjelenő tej igazi varázserővel hat, selymessége nemcsak egymásba olvasztja az ízeket, hanem páratlanul tökéletes harmóniát is teremt. Figyelem! Ez a tejsokoládé kis szériában készülő valódi ritkaság! Egy valódi csokoládé cuvée, a tejsokoládéokra nem jellemző szokatlanul magas kakaótartalommal!


Puratos
A megoldások innovátor partnere



Belcolade Dark Ecuador 71



Kakaófajta: Nacional
Termőterület: Ecuador, 1000 m
Termőföld: Vulkaní
Éghajlat: Mikroklíma, esős-párás

Szájban lágyan olvadó, finoman terülő, tiszta aromákkal, nagy karakterrel rendelkező keserű étcsokoládé. A cukor édes íze egyáltalán nem dominál, a kakaó visszafogottan keserű. A háttérben diszkréten megbújik a humuszhoz hasonlítható föld íz, melyben egészen váratlanul megjelenik az árnyalt virágíz. Egy igazi „passe-partout”, mely már első kóstolásra mindenkit lenyűgöz, és szinte minden ízléssel harmonizál.



Belcolade Dark Peru 64



Kakaófajta: Criollo és Trinitario keveréke
Termőterület: Peru, Amazonas medence
Termőföld: Trópusi talaj
Éghajlat: Trópusi, meleg - párás

A kóstolás után, a savakban gazdag kakaó keserősége keveredik a cukor édes ízével és azonnal dominál. Ahogy a csokoládé a szájban tovább olvad, váratlanul a gyümölcs friss illata, és a datolya visszafogottan selymes aromája jelenik meg, alaposan meglepve a csokoládét kóstolót. Ezt a rendkívül ritka íz-harmóniával rendelkező étcsokoládét, a valódi csokoládé szerelmeseinek ajánljuk, azoknak, akik nem sajnálják az időt arra, hogy a csokoládék között legfinomabbat találják meg.



Belcolade Dark Uganda 80



Kakaófajta: Forastero
Termőterület: Uganda
Termőföld: Trópusi talaj
Éghajlat: Trópusi, meleg - párás

A gazdag humusz és gomba ízt kellemesen kiegészíti a füstölt kakaó aromája. Az Ugandai Forastero kakaóbab a klasszikus kakaó ízéről és az alacsony sav tartalmáról híres. A trópusi éghajlat, a termékeny talaj és a rendszeres csapadéknak köszönhetően nagyon jó minőségű kakaótermést biztosít. Ahogy egyre többen ismerték meg, az elmúlt években megnőtt a kereslet az izgalmas ízű afrikai kakaó iránt.



Belcolade Dark Vietnam 73



Kakaófajta: Trinitario
Termőterület: Vietnám, Mekong delta
Termőföld: Trópusi talaj
Éghajlat: Trópusi, meleg - párás



A savakban gazdag kakaó ízt, a dohány és fás aroma teszi teljessé, valamint az enyhe citrusos mellékíz teszi igazán különlegessé. Vietnám legfiatalabb régiójának babjaiból készült étcsokoládé. Bén Tre tartomány a Mekong deltában található rendkívül termékeny talajú vidék. Az ültetvényeket európai szakemberek telepítették. A speciális termőtalaj, klíma és a széles spektrumú biodiverzitás egyedi karakterű kakaóbabokat eredményez.

Puratos Zrt. 1117 Budapest, Galvani út 6, Hungary

Tel.: +36 1 881 6800
email: office@puratos.hu

Fax: +36 1 206 4111
www.puratos.hu

Fióktelepek: 1117 Budapest, Galvani út 6.
7400 Kaposvár, Cseri út 4.
4400 Nyíregyháza, Lujza utca 15.
6728 Szeged, Budapesti út 8.
8411 Veszprém, Szövetkezet utca 5.

Tel.: (+36 1) 881 6800
Tel.: (+36 82) 526 818
Tel.: (+36 42) 460 803
Tel.: (+36 62) 431 940
Tel.: (+36 88) 458 858

Fax: (+36 1) 206 4111
Fax: (+36 82) 526 819
Fax: (+36 42) 460 763
Fax: (+36 62) 439 133
Fax: (+36 88) 458 859