

BELCOLADE

VALÓDI BELGA CSOKOLÁDÉ

A Belcolade valódi belga csokoládéinkat professzionális csokoládékészítők, cukrászok, valamint minden olyan szakember számára készítjük, akiknek elsődleges szempont a nagyszerű ízű és magas minőségű alapanyagok használata, valamint a fenntarthatóság. Célunk, hogy a belga csokoládé örökségét és világszerte elismert minőségét felhasználva előremozdítsuk a csokoládéipart, védjük bolygónkat és biztosítsuk, hogy a Belcolade csokoládé a fogyasztók kedvenc választása legyen.



BELCOLADE
VALÓDI BELGA CSOKOLÁDÉ

ORIGINS



SELECTION



REDUCED SUGAR



EREDETSZELEKTÁLT BELGA CSOKOLÁDÉK



80%

Belcolade Dark Uganda 80 Ét CT
Valódi belga csokoládé 80% kakaó szárazanyag tartalommal.



73%

Belcolade Dark Vietnam 73 Ét CT*
Valódi belga csokoládé 73% kakaó szárazanyag tartalommal.

71%

Belcolade Dark Ecuador 71 Ét
Valódi belga csokoládé 71% kakaó szárazanyag tartalommal.

64%

Belcolade Dark Peru 64 Ét
Valódi belga csokoládé 64% kakaó szárazanyag tartalommal.

43%

Belcolade Milk Venezuela 43 Tej
Valódi belga csokoládé 43% kakaó szárazanyag tartalommal.

* rendelésre

KLASSZIKUS BELGA CSOKOLÁDÉK



70%

Belcolade Dark E740J CT
70%-os étcsokoládé a kakaó intenzív aromájával és kellemesen kesernyés, citrusos jegyekkel.



55%

Belcolade Dark C501J CT**
55%-os étcsokoládé friss, gyümölcsös jegyekkel és enyhén pörkölt kakaóízzel.



35%

Belcolade Milk O3X5G CT**
35%-os tejsokoládé tejes, krémes és kakós ízek kombinációjával.



36%

Belcolade Milk Caramel CT
36%-os tejsokoládé a karamella intenzív ízével.



29%

Belcolade White X605G CT**
29%-os fehér csokoládé a vanília és a forralt tej aromájával.



30%

Belcolade White Amber CT
30%-os fehér csokoládé sós karamellás és lágy vaníliás jegyekkel.

** nem Cacao-Trace változatban is elérhető

HOZZÁADOTT CUKOR NÉLKÜLI CSOKOLÁDÉK



55%

Dark Malt C501J CT
Étcsokoládé 55% kakaó szárazanyag tartalommal.



35%

Milk Malt O3X5J CT
Tejsokoládé 33% kakaó szárazanyag tartalommal.



29%

White Malt X605J CT
Fehér csokoládé 27% kakaó szárazanyag tartalommal.

VISZKOZITÁS

A tökéletes késztermék megalkotásához válassza a megfelelő viszkozitású csokoládét.



Étcsokoládé	G	G/J	J	J/M/N/P	U/X
Tejcsokoládé	C/G	G/J	J	J/M	O/R
Fehér csokoládé	G	G/J	J	G/J/M/N/P	R

EGYÉB BELCOLADE TERMÉKEK



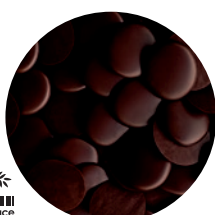
Süthető étcsokoládé szemcse
50% kakaó szárazanyag tartalommal.



Étcsokoládé hancs
44% kakaó szárazanyag tartalommal.



Fehér csokoládé hancs
23% kakaó szárazanyag tartalommal.



Dark Ebony kakaómassza CT
96% kakaó szárazanyag tartalommal.



Prémium holland kakaópor CT
22-24% kakaóvaj tartalommal.



Belcolade kakaóvaj CT
100% kakaóvaj.



NAGYSZERŰ ÍZŰ CSOKOLÁDÉT ALKOTUNK



A Puratosnál elkötelezettek vagyunk a csokoládé fenntartható jövője iránt. Egyedülálló Cacao-Trace programunk sikerének kulcsa a csokoládé kiváló ízében és minőségében, valamint a kakaótermesztők jobb életminőségének megteremtésében rejlik.

Cacao-Trace (CT) tanúsítási programunk egyedülálló és minden résztvevője számára kölcsönös előnyökkel jár. A gazdálkodókat folyamatosan képezzük és támogatjuk annak érdekében, hogy kiváló minőségű kakaóbabot termeljenek. Szakembereink szorosan együttműködnek velük a fermentálás és a szárítás folyamatának optimalizálásában. Mindezek biztosítják, hogy csak a legmagasabb minőségű kakaóbabból készüljön Cacao Trace csokoládé.

A Puratos és a Belcolade a Cacao-Trace programban részt vevő termelőknek minőségi prémiumot biztosít, a tőlük származó kiváló minőségű kakaóbabért. Ezen felül a termelők csokoládébónuszt is kapnak: ez minden eladott kilogramm Cacao-Trace csokoládé után 10 Eurocentet jelent, a teljes bevétel pedig 100%-ban a gazdálkodó közösséget illeti. A minőségi prémium és a csokoládébónusz akár 2-5 hónapnyi többletbevételt eredményezhet a termelők számára. Mindezek mellett életkörülményeik és életük javításán is dolgozunk, többek között iskolák létrehozásával, a diákok és a tanárok támogatásával, tiszta ivóvíz és egészségügyi központok biztosításával.

A Cacao-Trace csokoládé választásával Ön prémium minőségű termékeket kínálhat vásárlóinak, miközben hozzájárul ahhoz, hogy a kakaótermelők számára egészségesebb életkörülményeket és egy jobb jövőt biztosíthassunk.

Puratos Zrt.
www.puratos.hu

Budapest, 1117 Galvani utca 6. | Tel.: +36 1 881 6800 | E-mail: budtelep@puratos.hu
Veszprém, 8411 Szövetkezet utca 5. | Tel.: +36 88 458 858 | E-mail: vesztelep@puratos.hu
Kaposvár, 7400 Cseri u. 4. | Tel.: +36 82 526 818 | E-mail: kaptelep@puratos.hu
Nyíregyháza, 4400 Lujza u. 23. | Tel.: +36 42 460 803 | E-mail: nyirtelep@puratos.hu
Szeged, 6728 Budapesti út 8. | Tel.: +36 62 431 940 | E-mail: szegtelep@puratos.hu

BELCOLADE

VALÓDI BELGA CSOKOLÁDÉ

