

KATALOG PRODUKTÓW

DOSTARCZAMY NAJLEPSZĄ CZEKOLADĘ OD PRZESZŁO 125 LAT



OD 1872

www.chocovic.es



CZEKOLADY

NAPÓJ BOGÓW

Czekolada, „napój Bogów” wg kultury Majów, został przywieziony do Europy przez Hiszpanów w XVI w. W 1519 roku Hernán Cortés, Hiszpański konkwistador, spróbował kakao i zdumiony swoim odkryciem zabrał próbki dla Króla Carlos'a I. Czekolada cieszyła się tak wielkim prestiżem, że przez pewien czas była zarezerwowana wyłącznie dla hiszpańskiego dworu i arystokracji. Hiszpania była też pierwszym państwem, które rozpoczęło uprawę kakao w Ameryce Południowej (1550). W kolejnych stuleciach, kakao rozpowszechniło się na terytorium całej Europy.

DOSTARCZAMY NAJLEPSZĄ CZEKOLADĘ OD PRZESZŁO 125 LAT

Tradycja, doświadczenie i zaangażowanie – wszystkie te cechy połączone w jednej marce – Chocovic pozwalają nam codziennie oferować Ci pełen asortyment czekolad, dzięki którym wykonasz doskonale produkty. Chocovic produkuje czekoladę i jej pochodne od 1872 roku – produkty najwyższej jakości dostarczane są dzień po dniu do profesjonalistów na całym świecie. Dzięki wieloletniemu doświadczeniu i pełnemu zaangażowaniu w świat kakao, Chocovic jest dziś synonimem jakości i zaufania



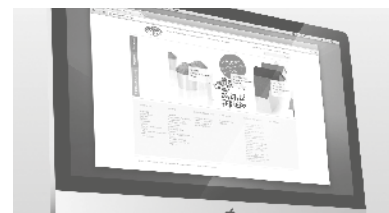
CHOCOLATE ACADEMY™, ŹRÓDŁO INSPIRACJI

Akademia czekolady, źródło inspiracji i wiedzy jest odzwierciedleniem dzisiejszych kulinarnych trendów i tradycji. Kursy prowadzone przez najwyższej klasy specjalistów umożliwiają zgłębienie wiedzy i doświadczenia cukiernikom, piekarzom, artystom wszystkich dziedzin związanych z czekoladą. Akademię czekolady są wyjątkowymi miejscami, gdzie tradycja łączy się z nowoczesnością



NASI AMBASADORZY, SPECJALIŚCI NAJWYŻSZEJ KLASY

Ambasadorzy marki Chocovic oferują profesjonalizm i innowacyjność. Prawdziwe źródło inspiracji i innowacji dla profesjonalistów, z którymi dzielą się swoim doświadczeniem i zdradzają sekrety pracy z produktami Chocovic.



ODKRYJ ŚWIAT CHOCOVIC: WWW.CHOCOVIC.ES

Chocovic ma swoją stronę internetową, stworzoną z myślą o profesjonalistach. Zawiera ona szczegółowe informacje o bieżących produktach oraz o nowościach w asortymencie produktów marki Chocovic. Co więcej, zawiera również szereg receptur – od standardowych do bardzo wyszukanych wyrobów – nie wspominając o recepturach sezonowych.

Ciemne kuwertyry czekoladowe

Produkt	Opis	Zastosowanie	Kod SAP	Forma	Opakowanie	Min. zaw. kakao	Całk. zaw. tłuszczu	Płynność
TRINEA	Czekolada o klasycznych właściwościach organoleptycznych. Dzięki dużej zawartości masła kakaowego, bardzo przyjemnie rozpuszcza się w ustach.		CHD-P59GUIN-375	Easy melt	2 torby po 5 kg	70,0%	41,3%	★★★★
			CHD-P9059-377	Easy melt	Worek 25 kg			
TOBADO	Czekolada o delikatnym smaku kakao. Doskonała równowaga między słodkim i gorzkim smakiem.		CHD-Q84TOBA-375	Easy melt	2 torby po 5 kg	64,5%	38,3%	★★★
			CHD-Q84TOBA-377	Easy melt	Worek 25 kg			
QUADOR	Czekolada o delikatnym smaku kakao. Idealna do formowania figurek.		CHD-R55EQUA-375	Easy melt	2 torby po 5 kg	53,0%	33,7%	★★
			CHD-R55EQUA-377	Easy melt	Worek 25 kg			
SURI	Duża zawartość kakao przy niewielkim udziale masła kakaowego. Idealna do produkcji musów i ganasz.		CHD-Z13SURI-375	Easy melt	2 torby po 5 kg	49,5%	25,6%	★★





Mleczna kuwertura czekoladowa

Produkt	Opis	Zastosowanie	Kod SAP	Forma	Opakowanie	Min. zaw. kakao	Całk. zaw. tłuszczu	Płynność
ZEYLON	Klasyczna mleczna czekolada. Zrównoważony smak mleka i czekolady.		CHM-Q89CEYL-375	Easy melt	2 torby po 5 kg	36,5%	18,3%	★★★
			CHM-Q9089-377	Easy melt	Worek 25 kg			

Biała czekolada

Produkt	Opis	Zastosowanie	Kod SAP	Forma	Opakowanie	Min. zaw. kakao	Całk. zaw. tłuszczu	Płynność
NACAR	Biała czekolada o dużej zawartości mleka. Bardzo płynna.		CHW-O35NACA-374	Easy melt	Pudełko 10kg	30,3%	25,5%	★★★

POLEWY

Polewy kakaowe						
Produkt	Opis	Kod SAP	Forma	Opakowanie	Płynność	Barwa
P 300	Ciemna polewa kakaowa – intensywny czekoladowy smak dzięki dużej zawartości kakao.	ILD-O14P300-374	Drops	Pudełko 10kg	★★★★	
		ILD-O14P300-382	Drops	Worek 25 kg		
P 140	Ciemna polewa kakaowa o niewielkiej zawartości kakao.	ILD-O11P140-374	Drops	Pudełko 10kg	★★★★	
		ILD-O11P140-382	Drops	Worek 25 kg		
PL 100	Mleczna polewa kakaowa.	ILM-P33PL10-374	Drops	Pudełko 10kg	★★★	
		ILM-P9633-383	Drops	Worek 25 kg		
DOWER	Biała polewa.	ILW-J07DOVE -374	Drops	Pudełko 10kg	★★	






NADZIENIA

Do pieczenia					
Produkt	Opis	Zastosowanie	Kod SAP	Opakowanie	Płynność
HORNO	Ciemne nadzienie czekoladowe, dedykowane do produktów wymagających pieczenia. Zachowuje swoją delikatną, kremową konsystencję mimo zastosowania wysokich temperatur.		FNN-U86HORN-838	wiadro 10 kg	★★
CREMA BLANCA	Białe nadzienie czekoladowe, dedykowane do produktów wymagających pieczenia. Zachowuje swoją delikatną, kremową konsystencję mimo zastosowania wysokich temperatur.		FNN-S78CRBL-838	wiadro 10 kg	★

Do wtryskiwania					
Produkt	Opis	Zastosowanie	Kod SAP	Opakowanie	Płynność
INJECTAR	Ciemne nadzienie o wysokiej płynności, pozwalającej na wtryskiwanie wewnątrz wyrobów, po ich upieczeniu.		FNN-S94INyec-838	wiadro 10 kg	★★


Do przekładania					
Produkt	Opis	Zastosowanie	Kod SAP	Opakowanie	Płynność
EXTENDER	Delikatny, orzechowy smak i idealna konsystencja.	 	FMN-P75EXTE-838	wiadro 10 kg	★★★
IROKO	Nadzienie kakaowe o dużej zawartości orzechów laskowych (11%) – idealne do wyrobów luksusowych.	 	FNN-O61IROK-838	wiadro 10 kg	★★★★

Do oblewania					
Produkt	Opis	Zastosowanie	Kod SAP	Opakowanie	Płynność
AZABACHE	Najwyższej jakości polewa o doskonałym połysku – idealna do oblewania musów i tortów typu Sacher. Wymaga wstępnego przygotowania.		FMD-M67AZAB-T60	2 wiadra po 5 kg	★★★★★
KIRIBATI	Ciemna polewa czekoladowa. Gotowa do użycia.		FND-M66KIRI-T60	2 wiadra po 5 kg	★★★★★
MADE	Biała polewa czekoladowa. Gotowa do użycia.		FNW-P69MALE-T60	2 wiadra po 5 kg	★★★★★

PASTY / DEKORACJE



PROSZKI KAKAOWE

Produkty orzechowe

Produkt	Opis	Zastosowanie	Kod SAP	Opakowanie
PRALNE DE ALMENDRA Y AVELLANA	Pasta z migdałów i orzechów laskowych o delikatnym, karmelowym posmaku.		PRN-MX503-T61	3 wiadra po 5 kg



Proszki kakaowe

Produkt	Opis	Kod SAP	Opakowanie	Całk. zaw. tłuszczu	Barwa
SIENA 21	Alkalizowany proszek kakaowy o ciemnej, brązowo-czerwonej barwie.	DCP-20W117-CV-760	6 torebek po 1kg	20-22%	
		DCP-20W117-CV-836	5kg		
		DCP-20W117-CV-797	25kg		
CAMEL 11	Jasno-brązowy, naturalny proszek kakaowy.	NCP-10C101-CV-836	5kg	10-12%	

Dekoracje

<p>FIDEO OSCURO</p> <p>posypka z ciemnej polewy kakaowej ILD-VR-8FO15-831 10 torebek po 1 kg</p> 	<p>VIRUTAS NEGRAS</p> <p>wiórki z ciemnej czekolady CHD-SV-12705-999 Pudelko 2,5 kg</p> 	<p>CIRIA NEGRA</p> <p>wiórki z ciemnej i białej czekolady CHX-PC-12714-999 4 pudełka po 900 g</p> 
<p>FIDEO COLORES</p> <p>kolorowa posypka z masy cukrowej ILK-VR-7FC15-831 10 torebek po 1 kg</p> 	<p>VIRUTAS LECHE</p> <p>wiórki z mlecznej czekolady CHM-SV-12706-999 Pudelko 2,5 kg</p> 	<p>VIRUTAS BLANCAS</p> <p>wiórki z białej czekolady CHW-SV-12707-999 Pudelko 2,5 kg</p> 

PLYNNOŚĆ

Wysoka	Niska
●●●●●	●

ZASTOSOWANIE

Nadzienia cukiernicze	Nadzienia do pralin	Wypieki	Oblewanie lodów	Oblewanie	Formowanie	Figury	Dekoracje
 Czekolada				 Czekolada			
 Krem				 Krem			
				 Polewa kakaowa			



—
Barry Callebaut Polska Sp. z o.o.

ul. Nowy Józefów 36, 94-406 Łódź

tel. +48 42 683 77 00, fax. +48 42 683 77 01

www.chocovic.es

