

BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

CATALOGO PRODOTTI





BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

BELCOLADE È IL CIOCCOLATO DEDICATO AI PASTICCIERI E A TUTTI I PROFESSIONISTI CHE UTILIZZANO INGREDIENTI DI QUALITÀ.

I NOSTRI FONDAMENTI:

QUALITÀ & GUSTO

Il nostro focus è il **gusto**, dal classico al più innovativo. Selezioniamo i migliori ingredienti, a partire dalle fave di cacao, fermentate a regola d'arte. Utilizziamo solo **puro burro di cacao** e **vaniglia naturale** per produrre cioccolati di alta qualità.

Con le nostre gamme Selection, Origins ed Expression, rispondiamo ad ogni tua esigenza, per permetterti di esprimerti al meglio nelle tue creazioni e **differenziare** la tua offerta.

SOSTENIBILITÀ

In Belcolade, andiamo oltre il tuo successo, perché vogliamo **creare valore** per tutti gli interessati nella catena del cioccolato, con l'obiettivo di migliorare il pianeta, la salute dei consumatori e le condizioni vita di coloro senza i quali il cioccolato non esisterebbe: gli agricoltori di cacao.

Gusto e fare del bene si parlano attraverso il nostro programma di sostenibilità **Cacao-Trace**.

VICINO A TE

Grazie ad un'approfondita e **costante ricerca di mercato**, siamo in grado di captare le ultime tendenze e le tue necessità, per assicurarti tutti gli strumenti necessari per un'attività affermata e proficua. Oltre ai nostri prodotti, forniamo un'ampia gamma di **servizi e materiali** che possano supportarti nella tua quotidianità. Inoltre, puoi contare sull'**assistenza dei nostri tecnici** ed esperti di cioccolato di fama internazionale, sia in Italia che in Belgio, nel Belcolade Chocolate Center.

CIOCCOLATO BELGA

La contrazione dei termini olandesi "België" (Belgio) e "chocolade" (cioccolato), ha dato vita a Belcolade, il **vero cioccolato belga** prodotto unicamente in Belgio, più precisamente nel nostro sito di Erembodegem, nelle Fiandre. La nostra continua ricerca verso l'innovazione con 30 anni di esperienza nel settore e i precisi standard di lavorazione sono gli ingredienti necessari per rendere la tua attività ancora più redditizia.



GREAT TASTE DOING GOOD



Cacao Trace è il **programma di sostenibilità** nato per creare un cioccolato di **ottima qualità** che faccia del bene. Padroneggiamo il **processo di fermentazione** per garantire che il nostro cioccolato abbia un gusto eccellente. Il nostro obiettivo è per far sì che gli agricoltori traggano beneficio dal valore che creano.

Tutto inizia dalla **comunità di agricoltori**, il centro nevralgico della creazione del cioccolato, e dal nostro impegno di acquistare le loro fave di cacao ad un prezzo equo. Formiamo i coltivatori e lavoriamo fianco a fianco con loro per innovare e perfezionare i processi di raccolta, **fermentazione** ed essiccazione. Investiamo in **centri di post-raccolta**, dove le fave vengono fermentate secondo rigidi standard qualitativi da mastri fermentatori per garantirti il cioccolato migliore.

Per il loro impegno e il valore aggiunto che apportano al cioccolato, ricompensiamo gli agricoltori attraverso il **Bonus Cioccolato**, che consiste in 10 centesimi per ogni KG di cioccolato Cacao-Trace venduto. Con questa cifra, sebbene sembri irrisoria, nel 2022 abbiamo raccolto **1,5 milioni**, che vengono restituiti interamente agli agricoltori sotto forma di **progetti comunitari**: nuove scuole, borse di studio, centri sanitari e attrezzature per l'acqua potabile AL FINE di migliorare le condizioni di vita delle comunità locali. Inoltre, una parte del premio viene elargita ai contadini sotto forma di denaro, per garantire loro dai 2 ai 5 mesi di entrate aggiuntive in un anno.

Scegliendo Cacao-Trace, puoi offrire ai tuoi clienti un cioccolato eccezionale, dal **gusto eccellente**, che può essere venduto a un prezzo superiore; puoi **fare del bene** e hai una **storia da raccontare**.

Per saperne di più su Cacao-Trace, visitate il sito cacaotrace.com/it.



SELECTION





I consumatori di tutto il mondo riconoscono nel **cioccolato belga** una garanzia di gusto e qualità*. Basandosi su questa eredità e unicità, la gamma di cioccolato **Belcolade Selection** si propone di offrire i migliori classici del gusto del cioccolato belga. Tutti i cioccolati di questa gamma sono stati concepiti per **ispirare e supportare** i migliori cioccolatieri, pasticceri e professionisti come te nella creazione delle loro ricette. La linea è composta da cioccolati perfettamente bilanciati che da una parte soddisfano il gusto della maggior parte dei consumatori; dall'altra, offrono una grande **versatilità e praticità d'uso**, che ti garantisce **tranquillità e risultati costanti** per tutte le tue creazioni. All'interno della gamma, puoi sbizzarrirti tra gusti, formati e fluidità diverse in base alle tue necessità.

**Fonte: Sondaggio condotto da Puratos tra i consumatori di cioccolato, 7 Paesi, 1678 intervistati, 2022.*

SELECTION



SELECTION NOIR



55%

Noir Selection Cacao-Trace

Ciocolato fondente perfettamente bilanciato con una fresca nota fruttata e un gusto di cacao leggermente tostato.



57%

Noir Extra Cacao-Trace

Ciocolato fondente delicato con un deciso aroma di cacao E profumi di caffè.



60%

Noir Superieur Cacao-Trace

Ciocolato fondente ben bilanciato con un pronunciato sentore di cacao tostato arricchito da note di terra.



65%

Noir Intense Cacao-Trace

Ciocolato fondente equilibrato con un intenso sapore di cacao leggermente tostato di lunga durata, smorzato da una fresca nota fruttata.



71%

Noir Supreme Cacao-Trace

Un deciso aroma di cacao amaro unito ad una piacevole nota agrumata.



96%

Noir Absolu Ebony Cacao-Trace

Massa di cacao in gocce già concata. L'esperienza estrema del cacao puro.



SELECTION LAIT



32%

Lait Clair Cacao-Trace

Cioccolato al latte di colore chiaro, con un gusto deciso di latte cotto e note tostate di cacao, caramello e cereali.



34%

Lait Caramel Cacao-Trace

Cioccolato al latte equilibrato con un intenso sapore di caramello.



35%

Lait Selection Cacao-Trace

Cioccolato al latte ben bilanciato e cremoso, con una fresca nota fruttata e un gusto di cacao leggermente tostato.



41%

Lait Supreme

Cioccolato al latte di colore scuro con l'amaro del cioccolato fondente smussato da note lattiginose.



SELECTION BLANC



31%

Blanc Selection Cacao-Trace

Cioccolato bianco ben bilanciato con aroma di vaniglia e note di latte cotto.



31%

Blanc Intense Cacao-Trace

Cioccolato bianco meno dolce con note leggermente burrose.



34%

Blanc Extra Cacao-Trace

Cioccolato extra bianco caratterizzato da un intenso aroma di latte fresco, delicate note burrose e un pizzico di vaniglia.



SELECTION AMBER



31%

Selection Amber Cacao-Trace

Un cioccolato bianco caramellato, con un sapore di latte cotto e note di vaniglia.

INCOLUSIONI AL CIOCCOLATO



50%

Noir Selection K:10 Grains Cacao-Trace

Cioccolato fondente in gocce con minimo il 50% di cacao e pezzatura da 10.000/kg.

50%

Noir Selection K:20 Grains

Cioccolato fondente in gocce con minimo il 50% di cacao e pezzatura da 20.000/kg.



50%

Noir Selection Chunks Cacao-Trace

Cioccolato fondente in gocce con minimo il 50% di cacao e in cubetti da 1 cm.

28%

Lait Selection Chunks

Cioccolato al latte in gocce con minimo il 28% di cacao e in cubetti da 1 cm.

24%

Blanc Selection Chunks

Cioccolato bianco in gocce con minimo il 28% di cacao e in cubetti da 1 cm.



44%

Noir Selection Belcosticks Cacao-Trace

Barrette di cioccolato fondente, perfette per pain au chocolat, con lunghezza di 8 cm.



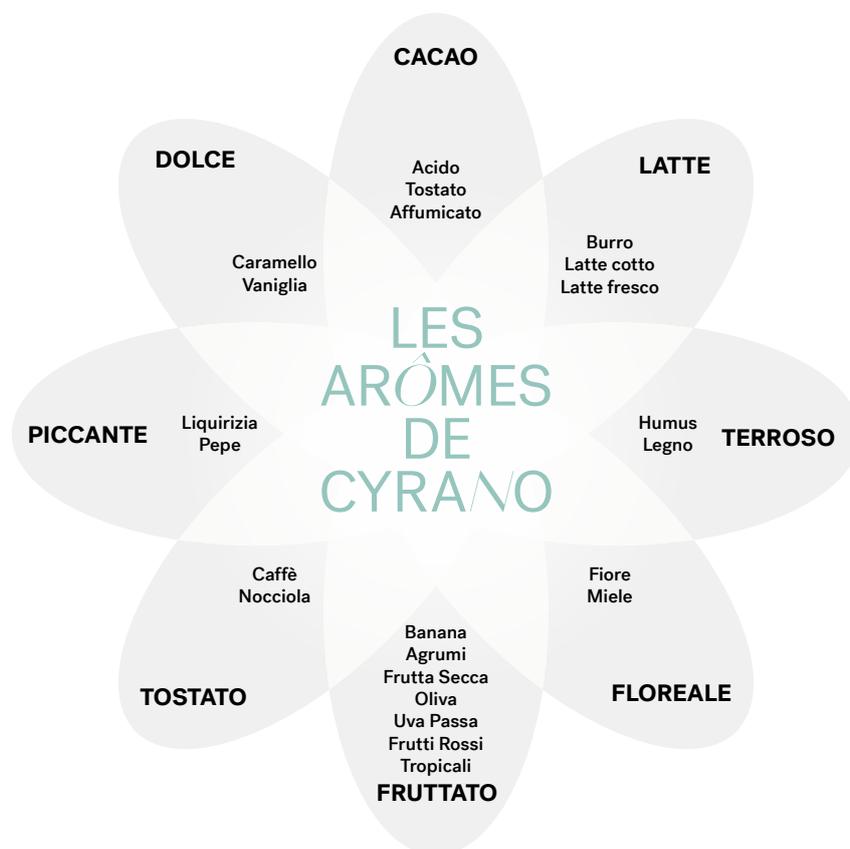
ORIGINS



La gamma **Belcolade Origins** è un invito a tornare alle origini del gusto. Queste coperture di cioccolato monorigine accompagnano gli amanti del cioccolato in un viaggio nei terroir delle diverse regioni in cui vengono coltivate le fave di cacao. I nostri esperti di cacao si spingono fino ai confini del mondo per scoprire diversi **genomi**, **terreni** e **peculiari fave di cacao**, con caratteristiche distintive le une dalle altre.

Esplora le campagne dei Caraibi, del Sud America, dell'Africa, di alcune zone dell'Asia, dell'Oceania e altro ancora. Se mettiamo insieme queste preziose fave con rotate tecniche di coltivazione locali e gli **ottimali standard di fermentazione** ed essiccazione Cacao-Trace, otteniamo fave di cacao ricche di una straordinaria **intensità**, di un gusto naturale ancestrale che il tuo cliente ritroverà nel prodotto finito.

Il nostro scopo è di preservare l'**unicità** e la **ricchezza** di queste terre per far rivivere i sentori originali ed un'esperienza senza eguali a coloro che hanno la fortuna di assaggiare questi cioccolati. Lasciate che i consumatori intraprendano con voi questo viaggio alle radici del gusto.



ORIGINS



ORIGINS NOIR

64%

Noir Peru 64%

Un cioccolato fondente che unisce in modo delizioso i sapori seducenti del ricco patrimonio di coltivazioni di cacao del Perù e della natura selvaggia dell'Amazzonia. Mescolando le fave di cacao Criollo e Trinitario, abbiamo creato un cioccolato dal gusto di cacao leggermente acido, arricchito da note di uva passa e fichi secchi.

71%

Noir Ecuador 71%

Cioccolato fondente dal bouquet floreale prodotto con fave di cacao Nacional. Le sue delicate note di gelsomino sono completate dall'accattivante sottotono di caffè e humus.



73%

Noir Vietnam 73% Cacao-Trace

Un cioccolato fondente che travolge i sensi con il pronunciato gusto acido della fava di cacao Trinitario, note di agrumi, caffè leggero e il caldo sottotono del legno. Garantito dai nostri esperti di Cacao-Trace di Bêl Tre.



73%

Noir Papua New Guinea 73% Bio Cacao-Trace

Questo cioccolato fondente offre una complessa combinazione di sapori di caffè tostato e nocciola, con note di frutta fresca e secca, oltre a sentori di pepe nero e miele.



80%

Noir Uganda 80% Organic Cacao-Trace

Frutto del ricco terreno minerale della regione di Bundibugyo e della maestria dei coltivatori biologici locali, questo cioccolato fondente offre un'intensità di cacao tostato profonda e duratura. Certificato Cacao-Trace, questo robusto sapore di cacao è delicatamente arricchito da deliziose note di agrumi freschi e frutta secca, mentre svela sottili note terrose di humus e terriccio.

I nostri cioccolati Origins posso essere considerati ad "etichetta pulita" poiché non contengono lecitina.



ORIGINS LAIT



39%

Lait Papua New Guinea 39% Bio Cacao-Trace

Un cioccolato al latte freschissimo e cremoso, ottenuto dalle fave più saporite, che offre un caratteristico sapore di caramello con note di frutta e un tocco di nocciola.

43%

Lait Venezuela 43%

Un divino cioccolato al latte con una base di nocciole e le classiche note "cioccolatose". Le nostre fave di cacao Criollo conferiscono un forte sapore di caramello, nocciole e latte cotto con una nota di cacao torrefatto.



45%

Lait Vietnam 45% Cacao-Trace

Cioccolato al latte con un sottile aroma di caramello e caffè e una nota tostata. Raccolto e accudito dai nostri contadini Cacao-Trace nella "Piccola Venezia" asiatica.



45%

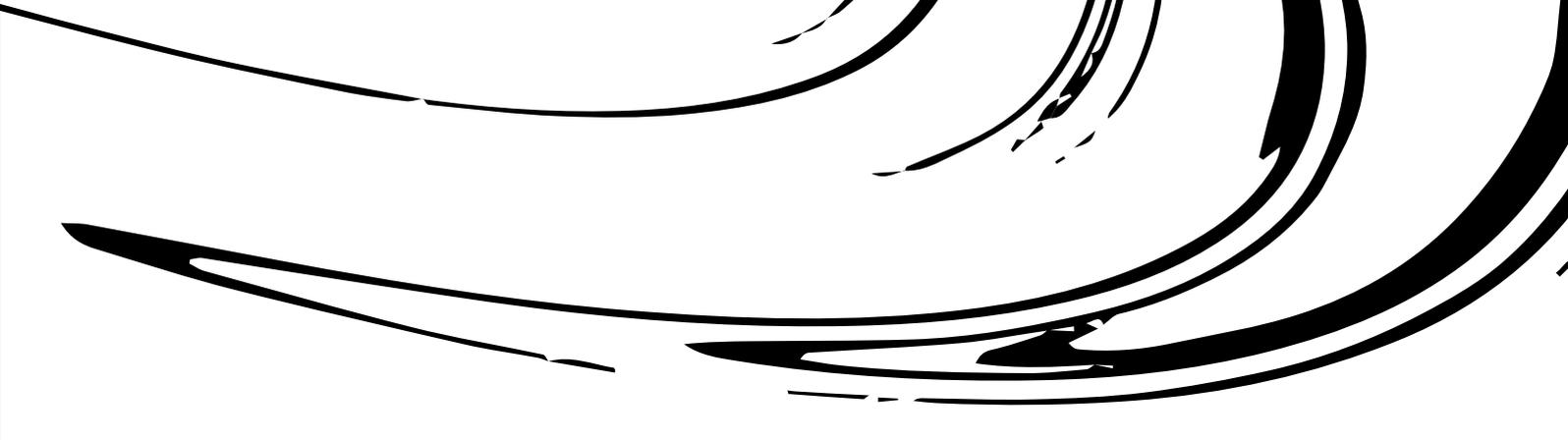
Lait Camerun 45% Cacao-Trace

Un cioccolato al latte complesso, con un intenso aroma di cacao e piacevoli note amare che esaltano i sapori di latte cotto e caramello, per finire con un delicato tocco di frutta secca.

I nostri cioccolati Origins posso essere considerati ad "etichetta pulita" poiché non contengono lecitina.

EXPRESSION





Expression rappresenta una **rivoluzione**, un modo diverso di fare cioccolato. Abbiamo voluto portare l'esperienza del gusto al livello successivo, scardinando il processo dietro la creazione del cioccolato: invece di partire dagli ingredienti del cacao per definire il gusto del prodotto che ne deriva, che ne dici di considerare la cosa al contrario? Immagina **una nuova esperienza di gusto** basata su specifiche fonti di ispirazione, proprio come avviene nel mondo dei profumi. Poi lascia che gli esperti di cioccolato Belcolade progettino la copertura che meglio traduce questa esperienza in un profilo gustativo completamente nuovo ed unico.

Con **Belcolade Expression**, i nostri esperti di cioccolato non solo definiscono i sapori e i loro livelli di intensità, ma fanno un ulteriore passo avanti aggiungendo la **dimensione del tempo**. Ciò significa che offriamo cioccolatini con note di testa, note di cuore e note di fondo, proprio come i profumi.

La gamma gioca sulla nostra competenza nella **fermentazione**, momento cruciale in cui si sviluppano i precursori degli aromi, non solo del cacao ma anche di altri ingredienti all'interno del cioccolato.

Belcolade crea nuovi modi per esprimere diverse esperienze di gusto uniche sul mercato. Utilizzate **Belcolade Expression** per creare ed esprimere la **creatività** in un modo completamente nuovo!



EXPRESSION NOIR



66%

So'Choc Cacao-Trace

Il connubio perfetto tra cacao e grano sareceno fermentati. Un viaggio unico nel gusto del cioccolato fondente che inizia con sottili note di testa di cereali, seguite da potenti note di cuore fruttate con una scintilla di acidità e approda dolcemente a piacevoli note di fondo di cacao.



HEALTH & WELL-BEING

I consumatori stanno adattando le loro abitudini alimentari, ricercando **alternative più sane e più digeribili**, senza allergeni e con un ridotto apporto di zuccheri, che contribuiscano al loro **benessere generale** e ad un **migliore pianeta**, senza però trovare compromessi in termini di gusto. Vogliono sapere cosa mangiano, da dove vengono gli ingredienti e come vengono prodotti. Belcolade ha prodotto per questa fascia sempre più ampia di clienti dei cioccolati che rispondono a tutte queste esigenze.



SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

Il prodotto non contiene zuccheri aggiunti.



ETICHETTA (PIÙ) PULITA

Un numero crescente di consumatori desidera che vengano eliminati ingredienti come gli additivi. Offriamo alternative che presentano un elenco di ingredienti più breve e "pulito" nel prodotto finale.



RIDOTTO IN ZUCCHERI

Abbiamo ridotto il contenuto di zucchero del 40%, mantenendo il gusto originale del cioccolato e la sua funzionalità essenziale. Questi prodotti non sono solo più sani, ma anche naturali al 100%, grazie all'uso esclusivo di ingredienti ad "etichetta pulita".



SENZA LECITINA

Cioccolati che non contengono lecitina, come tutti i nostri cioccolatini Origins e biologici.



SENZA ZUCCHERI

Il prodotto non contiene zucchero.



SENZA LATTICINI

Cioccolati fondenti e soluzioni a base vegetale certificati senza latticini.



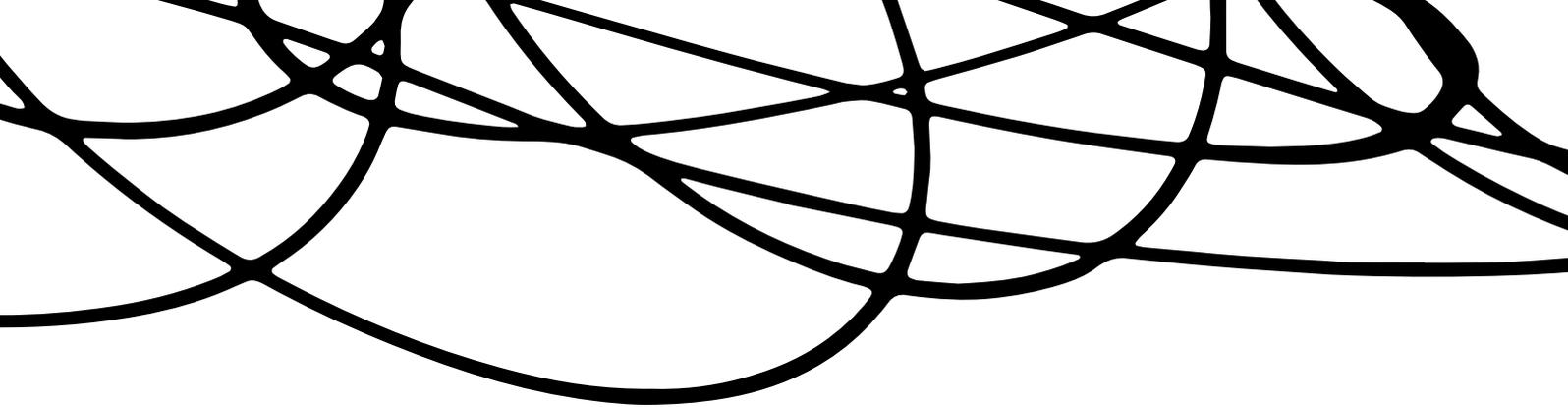
BIOLOGICO

Per soddisfare la domanda di prodotti naturali, ci proponiamo di offrire, ove possibile, un'alternativa biologica senza compromettere il gusto, la consistenza e la funzionalità complessiva del prodotto.



A BASE VEGETALE

Cioccolati fondenti e soluzioni a base vegetale che sono per essenza o specificamente sviluppati come prodotti a base vegetale e sono adatti ai vegani.



REDUCED SUGAR

 cacao-trace	55%	Noir Sugar Free Cacao-Trace Cioccolato fondente in pani senza zuccheri aggiunti. Dolcificato con maltitolo. Sostenibile.	
 cacao-trace	33%	Lait Sugar Reduced Cacao-Trace Cioccolato al latte in pani senza zuccheri aggiunti. Dolcificato con maltitolo. Sostenibile.	  
 cacao-trace	28%	Blanc Sugar Reduced Cacao-Trace Cioccolato bianco in pani senza zuccheri aggiunti. Dolcificato con maltitolo. Sostenibile.	  

PLANT-BASED AND DAIRY-FREE

 cacao-trace	46%	M. Plant-Based Cacao-Trace Copertura di cioccolato a base vegetale al gusto di latte. Gusto bilanciato da note di cacao e nocciola che ricorda la cremosità del latte tradizionale. Completamente senza allergeni: latticini, frutta a guscio, glutine e soia.	 
--	------------	--	---





FLUIDITÀ

Scegliere il giusto cioccolato per le tue ricette vuol dire anche scegliere il corretto livello di fluidità.



Coperture sottili & immersione

Coperture & stampi

Aromatizzazione & bassinati

Coperture spesse & soggetti

Inclusioni



Alta fluidità

Alto contenuto di grassi / più liquido / prodotti più sottili



Bassa fluidità

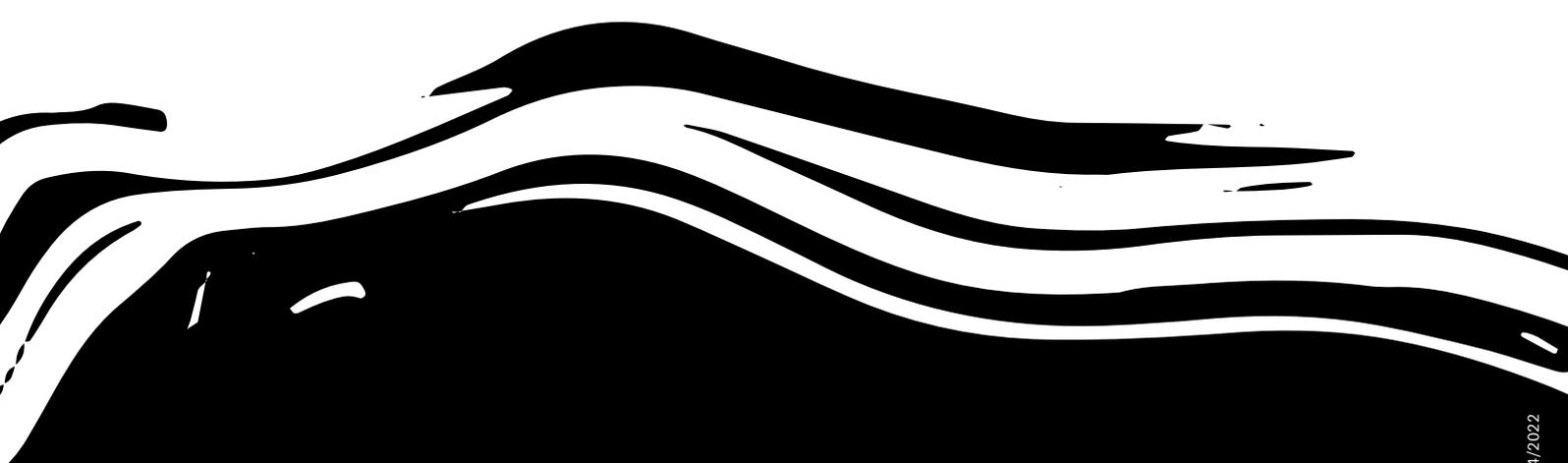
Contenuto di grassi inferiore / più viscoso / prodotti più spessi

Il livello di fluidità di un cioccolato è indicato da:

1) **Grani**: più grani ci sono, più il cioccolato è fluido.

2) **Lettere**: più alta è la lettera dell'alfabeto, più viscoso e quindi meno fluido è il cioccolato.

Selection Noir	G	G/J	J	J/M/N/P	U/X
Selection Lait	C/G	G/J	J	J/M	O/R
Selection Blanc	G	G/J	J	G/J/M/N/P	R
Selection Amber	G	G/J	J	J	
Origins (Recommended)		✓		✓	
Expression		J	J	J	



SEGUI BELCOLADE SU:

 Belcolade Italia  @belcoladeitalia

Puratos Italia S.r.l. - socio unico

Via Lumière Fratelli, 37/A - 43122 Parma (PR), Italia

T:+39 0521 16021 - W: www.puratos.it - E: info@puratos.it

BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

A BRAND OF 
puratos
Food Innovation for Good