



VYRÁBÍME ČOKOLÁDU Z TĚCH *nejlepších* SUROVIN, KTERÉ NÁM PŘÍRODA NABÍZÍ
A SNAŽÍME SE *maximálně využít* JEJICH POTENCIAL - BEZ
KOMPROMISŮ, BEZ OHLEDU NA NÁROČNOST. PROSTĚ CHCEME DĚLAT TU
nejlepší čokoládu a vše tomu podřizujeme!

V ČEM JSME JINÍ? ————

Zaměřujeme se na tzv. produkci Bean to Bar. To znamená, že naši čokoládu děláme přímo z kakaových bobů pod vedením chocolatiéra Antonína Branče. Kontrolujeme tak celý výrobní proces, kdy každý krok je pro výslednou chuť čokolády klíčový.

Většina čokoládoven funguje tak, že nakoupí bloky již hotové čokolády z velkých zpracovatelských továren. Následně je rozpustí, přidají další suroviny a odlévají z nich své produkty. Tímto způsobem vznikají čokolády standardní chuti. Hlavní surovina je směs kakaových bobů z různých zemí a odrůd - zejména těch méně kvalitních.

Boby si vybíráme sami, ochutnáváme je a testujeme. Hlídáme u nich mnoho parametrů, které ovlivňují výslednou autentickou chuť.



POUŽÍVÁME NEJKVALITNĚJŠÍ BOBY

Pro naši čokoládu používáme výhradně odrůdu Criollo, která je jako jediná plně v souladu s naší snahou vyrábět tu nejlepší čokoládu.

Boby nejdříve pečlivě protřídíme, zbavíme slupek a nadrtíme je. Následně je důkladně několik dní meleme společně s kvalitním třtinovým cukrem. Nic víc do naší čokolády nepřidáváme - nepomáháme si žádnou chemií. Více složek obsahují jen čokolády s příchutí. U nich se však jedná o čisté přírodní suroviny jako jsou například sušená levandule nebo himálajská sůl. Do mléčné čokolády přidáváme sušené mléko.

Odrůda kakaových bobů Criollo

Její zastoupení na světové produkci se počítá v jednotkách procent, což z ní dělá nedostatkové zboží. Na rozdíl od ostatních odrůd, jako je nejrozšířenější Forastero, Criollo snadno podléhá různým chorobám a vyznačuje se malými výnosy. A to má velký vliv na její cenu, která je násobně vyšší než u běžnějších odrůd. Vyznačuje se rafinovanou ovocnou chutí a neobsahuje tolik hořkých tónů, což je zárukou velmi neobvyklého chuťového zážitku, který můžete nyní dopřát svým zákazníkům.

"Hořká" už není hořká

Mnoho lidí vysokoprocenní čokoládu nazývá "hořká". My však používáme "tmavá", jelikož hořkost a zemitost je typickou vlastností bobů nižší kvality.



VĚTŠINA MILOVNÍKŮ ČOKOLÁDY *nikdy neviděla kakaový bob*

A proto do každé naší tabulky čokolády vkládáme kakaový bob. Jedná se o velmi zajímavý a silný prodejní argument. Přítomnost bobu dělá z čokolády oblíbený dárek. Každý tak může ochutnat původní surovinu v její přirozené podobě.



TABULKOVÉ ČOKOLÁDY

Produktovou řadu postupně rozšiřujeme, takže se neváhejte informovat ohledně aktuální nabídky.

Prosíme, mějte na paměti, že naše čokolády jsou vyráběny ručně. Může se stát, že zcela neuspokojíme Vaší poptávku zejména v období Vánoc. Proto doporučujeme realizovat objednávky s dostatečným předstihem.



Obaly jsme schopni potisknout i s individuální grafikou. Pokud máte firemní zákazníky, kterým byste chtěli dodat čokoládu ve formě reklamního předmětu na zakázku, tak nás informujte.

70 % ebony tmavá čokoláda ve své nejčistější podobě. Budete mít možnost nerušeně pocítit chuť kakaových bobů totožných s těmi, které civilizace Mayů uctívala už v předkolumbovských dobách.

SLOŽENÍ: 70 % kakaové boby Criollo Peru, 30 % třtinový cukr

40 g + 1 kakaový bob

MALOOBCHODNÍ CENA:

92,- Kč

TMAVÁ ČOKOLÁDA 70 %



RAW ČOKOLÁDA 60 %



Čokoláda z kakaových bobů sušených na tropickém slunci bez dalšího pražení. Jsou zachovány všechny původní vitamíny a živiny. Překvapí vás naprosto odlišnou velmi ovocnou chutí. Takovou jste u čokolády dosud nepoznali.

SLOŽENÍ: 60 % nepražené kakaové boby Criollo Peru, 40 % třtinový cukr

40 g + 1 kakaový bob

MALOOBCHODNÍ CENA:

92,- Kč

ČOKOLÁDA S HIMÁLAJSKOU SOLÍ 60 %

Čokoláda pro gurmány s vytríbenými smysly. Minerály z kamenné soli zintenzivňují a prodlužují chuťový zážitek, který ještě dlouhou dobu po konzumaci doznívá.

SLOŽENÍ: 60 % kakaové boby Criollo Peru, 40 % třtinový cukr, himálajská sůl

40 g + 1 kakaový bob



MALOOBCHODNÍ CENA:

92,- Kč

MLÉČNÁ ČOKOLÁDA 50 %



Milujete jemnou mléčnou čokoládu? Potom tato předčí vaše očekávání. Při rozpouštění na jazyku příjemně pohládí a přitom nezapomene projevít bohatou variací tonů exkluzivní čokolády.

SLOŽENÍ: kakaové boby Criollo Peru, kakaové máslo, třtinový cukr, sušené mléko. Obsah kakaového podílu: 52 %

40 g + 1 kakaový bob

MALOOBCHODNÍ CENA:

92,- Kč

Levandulová omamně příjemná příchut', která je v dokonalé rovnováze s naší vybranou čokoládou. Rozproudí všechny vaše smysly. Přináší zážitek, který vysoce oceňují zejména ženy.

SLOŽENÍ: 60 % kakaové boby Criollo Peru, 40 % třtinový cukr, sušená levandule

40 g + 1 kakaový bob

MALOOBCHODNÍ CENA:

92,- Kč

ČOKOLÁDA S PŘÍCHUTÍ LEVANDULE 60 %

