

Creato dagli artigiani per gli artigiani dal 1872

Catalogo prodotti



CHOCOVIC
The taste of talent

Chocovic, il gusto del talento



*Il tuo talento
non ha limiti
e Chocovic
lo porterà lontano*

Molto vicino a te. Chocovic è un marchio che si contraddistingue per il suo profondo spirito artigianale. In questa prospettiva, Chocovic lavora instancabilmente per essere sempre al tuo fianco e aiutarti a sviluppare il tuo potenziale. Perché Chocovic crede in te. Crediamo negli artigiani che si mettono costantemente alla prova, per migliorare ogni giorno le proprie creazioni.

Noi di Chocovic ti guideremo nella realizzazione delle tue creazioni, risponderemo alle tue numerose domande e ti metteremo a disposizione la formazione di cui hai bisogno per perfezionarti e specializzarti, troveremo nuovi modi per far crescere la tua attività, ispireremo la tua creatività...Il nostro obiettivo è aiutarti a crescere, offrendoti tutta la fiducia, la sicurezza e il sostegno di cui hai bisogno per progredire nel tuo percorso e affrontare nuove sfide.

Il tuo talento non ha limiti e Chocovic lo porterà lontano. Il nostro rapporto personale e aperto si fonda su una

reciproca empatia, risultato dei numerosi valori che ci uniscono. Siamo artigiani, proprio come te, e ci piace parlarti, da artigiano ad artigiano.

Noi di Chocovic sappiamo quali sono le tue necessità ed è per questo motivo che siamo in grado di offrirti molto più che del semplice cioccolato. Mettiamo a tua disposizione un'ampia gamma di cioccolati e prodotti a base di cioccolato, per offrirti soluzioni ottimali in grado di semplificare il tuo lavoro, così come una gamma di prodotti di alta qualità e dal gusto raffinato, per le tue creazioni migliori.

La straordinaria qualità del nostro cioccolato si deve all'estrema cura che contraddistingue il nostro processo di produzione e ai severi controlli qualità. Abbiamo aggiornato e migliorato i nostri sistemi produttivi e continuiamo a sviluppare e consolidare i miglioramenti conseguiti ogni giorno, restando fedeli al nostro obiettivo ultimo: offrirti una linea completa di cioccolato della migliore qualità.

*In Chocovic, il
talento ha un
nome:
Enric Monzonís*



In Chocovic, il talento ha un nome:
Enric Monzonís.

Il nostro consulente tecnico ha una passione innata per il cibo e per la pasticceria. **Enric Monzonís** è un giovane professionista con una consolidata esperienza nel campo della pasticceria, ma anche il cioccolato per lui non ha segreti. All'età di 16 anni, ha iniziato il suo percorso accademico nel campo dell'hospitality, frequentando l'istituto alberghiero CETT, ma senza mai trascurare l'altra sua grande passione: il rugby. La sua carriera è iniziata in giovane età e sotto una stella fortunata, con un tirocinio al **ristorante stellato Manairó a Barcellona**.

Dopo qualche anno di formazione nelle vendite, ritorna al suo percorso professionale originale, trascorrendo dei periodi presso **Escuela Hoffmann**, **Yann Duytsche**, **La Patisserie de Josep Maria Rodriguez** e il ristorante **Abac**, che vanta ben 3 stelle Michelin. Nel 2014, entra a far parte del team di **Tickets restaurant** in qualità di Chef Responsabile del settore pasticceria, per poi unirsi a **Chocovic** come **consulente tecnico e insegnante della Chocolate Academy**.

Academy Barcelona™.

Chocovic può contare su sette ambasciatori d'eccezione: Christian Escribà (Chef pasticcere presso la

Pasticceria Escribà di Barcellona), **Rafa Delgado** (Chef Pasticciere presso Nandù Jubany, ristorante stellato, Barcellona), **Sergi Vela** (insegnante presso la Escola Hosteleria i Turisene di Barcellona e premiato per il miglior dolce al cioccolato al World Chocolate Masters 2009), **Sergio Torres e Javier Torres** (Chef presso il ristorante Dos Cielos, ristorante stellato, Barcellona), **Lluís Costa** (Chef pasticcere presso Vallflorida Xocolater) e poi **Raul Bernal** (ex consulente tecnico Chocovic e vincitore del trofeo Lluís Santapau nel 2011 (migliore Chef cioccolatiere).

Chocolate Academy™, 20 anni di formazione e ispirazione

*Una vera fonte
di ispirazione e
innovazione*

Sempre all'avanguardia. Fondata a Gurb, Barcellona, nel 1995, Aula Chocovic è stata la prima scuola di specializzazione dedicata al cioccolato in Spagna. Diffondiamo la conoscenza con passione e questo ci ha consentito di promuovere nuovi talenti artigiani e riconfermare Barcellona città di riferimento internazionale nell'arte della lavorazione del cioccolato e polo di creatività e innovazione.

Oggi, il centro di formazione **Chocolate Academy™**, successore di Aula Chocovic, mette a disposizione un centro unico, dotato di tecnologie di ultima generazione, dove i migliori professionisti organizzano corsi di formazione teorici e pratici per i cioccolatieri artigiani: tecniche, ricette, novità, ecc. Una formazione esclusiva rivolta a tutti i professionisti.



La linea Origen Único

Da 20 anni offriamo le migliori
selezioni di cacao...

Il nostro consulente tecnico **Enric Monzonís** può contare sul supporto di un dinamico team di sette straordinari ambasciatori: **Christian Escribà, Sergi Vela, Sergio Torres, Javier Torres, Rafa Delgado, Lluís Costa e Raul Bernal.**

Un team composto dai migliori professionisti, tutti dediti a una stessa missione: diffondere tra gli artigiani tutti i segreti del lavoro di Chocovic.



20 anni fa Chocovic ha pioniristicamente compreso la necessità di approfondire e sviluppare ulteriormente le proprie conoscenze sul cacao e, per fare ciò, ha scelto di tornare alle origini. È così che è nata la linea dedicata ai cacao monovarietali "Origen Único": una gamma nata con lo scopo di valorizzare il lavoro che viene fatto alla fonte del cacao, nelle piantagioni, volgendo così la propria attenzione ai coltivatori, che svolgono un lavoro enorme ma spesso non enfatizzato. Sono infatti proprio loro ad occuparsi di fasi importanti della lavorazione che incideranno poi sul prodotto finale, si pensi alla raccolta e poi la fermentazione secondo modalità diverse... Nella linea Origen Único è possibile ritrovare il carattere e il profilo organolettico delle diverse zone di origine del cacao, che grazie ai nostri artigiani diventa poi cioccolato di tre varietà diverse: Criollo, Forastero e Trinitario.

Sicuramente, per la linea Origen Chocovic seleziona le fave di cacao migliori, ma è poi la dedizione e la cura con cui viene seguito l'intero processo di lavorazione che risultano fondamentali per creare un cioccolato di elevata qualità e con sfumature aromatiche diverse.



Ocumare: Criollo del Venezuela (con note di legno secco)

Sambirano: Trinitario del Madagascar (legno, spezie)



100% Sambirano

Per saperne di più, segui l'intervista con Jaume Soldevila, Direttore ricerca e sviluppo presso Chocovic. Guarda i video della serie "da artigiano ad artigiano": <http://bit.ly/FromArtisanToArtisan>

Catalogo prodotti

fluidità

Alta

Bassa



applicazioni

Ripieno pasticceria

Ricopertura

Prodotti da forno

Modellaggio

Pezzi artistici

Decorazioni



Linea premium, il lusso si fa cioccolato

Selezione di aromi. Chocovic ti offre una linea di cioccolati di elevata qualità per le tue creazioni migliori. Tre selezioni di cioccolato dal profilo aromatico diverso per ispirare le tue creazioni.



origen único

Un viaggio nel cuore del cioccolato. La linea Origen único consiste in una selezione di coperture di cioccolato realizzate con cacao originari di un singolo paese. Ogni varietà si contraddistingue per l'unicità del suo gusto e aroma, che riflettono l'origine geografica delle diverse fave di cacao: Venezuela, Ecuador e Madagascar. Questi cioccolati unici e vivi, consentono di apprezzare le differenze di gusto e aroma dei diversi raccolti.





selváticas

Il piacere più intenso. La linea Selváticas offre dei cioccolati dal gusto intenso e dalle spiccate note fruttate, in cui si ritrovano delle innovative e quasi enigmatiche combinazioni di aromi esotici, che sapranno trasportarti nel cuore della foresta tropicale da cui provengono questi cacao. Grazie alla loro elevata versatilità, i cioccolati Selváticas semplificano il lavoro degli artigiani e svelano inediti scenari aromatici che conquistano grazie alla loro originalità.





selección

Tutto il gusto della tradizione. La gamma Selección consente di rivivere i sapori tradizionali dei cacao migliori. Intense coperture fondenti con spiccate note fruttate, cioccolati al latte con un tocco di caramello e coperture bianche profumate alla vaniglia. Questi cioccolati sono ideali per lavorare con gli stampi, rivestire e, più in generale, ottenere sempre dei risultati perfetti.







Origen único

Prodotto	Descrizione	Applicazioni	Codice SAP	Formato	Packaging	Min. cacao	Min. latte	Totale grassi	Fluidità
ocumare	Cioccolato fondente con cacao del Venezuela.	 	CHD-Q76OCUM-E7-63V	Pastiglie	6 confezioni x 1,5 kg	71.1%	-	40.6%	◆◆◆
sambirano	Cioccolato fondente con cacao del Madagascar.	 	CHD-Q80SAMB-E7-63V	Pastiglie	6 confezioni x 1,5 kg	71.0%	-	40.7%	◆◆◆

Selváticas

Prodotto	Descrizione	Applicazioni	Codice SAP	Formato	Packaging	Min. cacao	Min. latte	Totale grassi	Fluidità
takaran	Cioccolato fondente molto fluido, amaro e fruttato.	 	CHD-O82TAKA-63V	Pastiglie	6 confezioni x 1,5 kg	75.0%	-	45.3%	◆◆◆◆
kendarit	Cioccolato fondente amaro e fruttato.	 	CHD-Q63KEND-63V	Pastiglie	6 confezioni x 1,5 kg	60.0%	-	36.4%	◆◆◆

Selección

Prodotto	Descrizione	Applicazioni	Codice SAP	Formato	Packaging	Min. cacao	Min. latte	Totale grassi	Fluidità
maragda	Cioccolato fondente dall'aroma puro e forte.	 	CHD-TA-200MARA-863	Tavolette	5 tavolette x 1 kg	70.0%	-	41.3%	◆◆◆◆
			CHD-O68MARA-D38	Pastiglie	2 confezioni x 5 kg	70.0%	-	41.3%	◆◆◆◆
jade	Cioccolato al latte, note al latte predominanti, dolce.	 	CHM-O93JADE-D38	Pastiglie	2 confezioni x 5 kg	38.8%	18.8%	37.9%	◆◆◆◆
opal	Cioccolato bianco facile da sciogliere dal gusto al latte predominante, dolce con note di vaniglia.	 	CHW-O350PAL-D38	Pastiglie	2 confezioni x 5 kg	30.3%	25.5%	38.8%	◆◆◆◆

Cioccolati di copertura

La linea professionale



Linea Professionale disponibile in diversi formati.


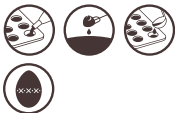
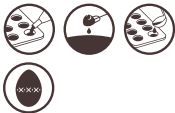



Le ricette a base di cioccolato sono infinite, per questo offriamo una ricca linea di cioccolati professionali, tra i quali è possibile scegliere il prodotto perfetto per ogni creazione, scegliendo il profilo aromatico e la fluidità più adeguati. Inoltre, i prodotti di questa linea sono disponibili in formati e confezioni diverse, per rispondere in maniera precisa e puntuale ad ogni esigenza.

La stretta collaborazione tra il nostro settore ricerca e sviluppo e la nostra linea di produzione ci ha consentito di migliorare il nostro processo produttivo, in particolare il temperaggio dei cioccolati al latte e bianchi.







Glassa al cioccolato al latte Jade















Coperture fondenti

Prodotto	Descrizione	Applicazioni	Codice SAP	Formato	Packaging	Min. cacao	Totale grassi	Fluidità
trinea	Cioccolato dalle proprietà organolettiche classiche. Grazie all'elevato contenuto di burro di cacao, lascia una piacevole sensazione in bocca.		CHD-P59GUIN-D38	Pastiglie	2 conf. da 5 kg	70.0%	41.3%	◆◆◆◆
aracas	Cioccolato bilanciato ottimo per ricoprire.		CHD-Q52CARA-D38	Pastiglie	2 conf. da 5 kg	66.0%	38.3%	◆◆◆◆
tobado	Cioccolato con aroma di cacao equilibrato, ideale per modellare in stampo.		CHD-Q84TOBA-D38	Pastiglie	2 conf. da 5 kg	64.5%	38.3%	◆◆◆
yagara	Cioccolato fondente con un ottimo bilanciamento cacao/zucchero. Ideale per tutti i tipi di ripieni.		CHD-R69NIAG-D38	Pastiglie	2 conf. da 5 kg	59.5%	35.5%	◆◆
quador	Gusto di cacao equilibrato ideale per corpi cavi.		CHD-R55EQUA-D38	Pastiglie	2 conf. da 5 kg	53.0%	33.7%	◆◆
arriba	Cioccolato molto viscoso ideale per prodotti da forno, decorazioni e ripieni.		CHD-T45ARRI-D38	Pastiglie	2 conf. da 5 kg	50.0%	30.6%	◆◆

Cioccolati di copertura al latte

Prodotto	Descrizione	Applicazioni	Codice SAP	Formato	Packaging	Min. cacao	Min. latte	Totale grassi	Fluidità
zeylon	Il classico cioccolato al latte, con ottimo bilanciamento tra latte e aromi del cacao.	  	CHM-Q89CEYL-D38	Pastiglie	2 conf. da 5 kg	36.5%	18.3%	34.1%	▲▲▲
sankual	Delicato gusto di cacao. Poco dolce con leggere note di caramello.	  	CHM-P3303SANK-D38	Pastiglie	2 conf. da 5 kg	34.9%	20.4%	36.2%	▲▲▲▲



Cioccolati bianchi

Prodotto	Descrizione	Applicazioni	Codice SAP	Formato	Packaging	Min. cacao	Min. latte	Totale grassi	Fluidità
nacar	Cioccolato bianco con alto contenuto di latte. Molto fluido.	   	CHW-O35NACA-D38	Pastiglie	2 conf. da 5 kg	30.3%	25.5%	38.2%	▲▲▲
napal	Classico cioccolato bianco con ottimo bilanciamento tra gusto latte e zucchero.	   	CHW-R36NEPA-D38	Pastiglie	2 conf. da 5 kg	29.6%	22.1%	33.7%	▲▲▲
istak	Cioccolato bianco poco dolce e cremoso.	   	CHW-P1226ISTA-D38	Pastiglie	2 conf. da 5 kg	30.9%	18.6%	35.9%	▲▲▲



Torta Sankual

Ciocolati da forno

Prodotto	Descrizione	Applicazioni	Codice SAP	Formato	Packaging	Min. cacao	Min. latte	Totale grassi	Fluidità
cori	Cioccolato fondente ideale per applicazioni da forno. Disponibile in gocce di diverse dimensioni.		CHD-DR-75CORI-D38	Gocce 750	2 conf. da 5 kg	44.5%		26.0%	◆
			CHD-DR-220CORI-D38	Gocce 2200	2 conf. da 5 kg				
			CHD-DR-90CORI-D38	Gocce 900	2 conf. da 5 kg				
andina	Gocce bianche ideali per applicazioni da forno.		CHW-DR-90AN-ST-D38	Gocce	2 conf. da 5 kg	22.5%	22.5%	25.3%	◆

Cacao in polvere





—

Un'esclusiva selezione di cacao in polvere e derivati del cacao, realizzata per soddisfare le esigenze di pasticcerie e panetterie.

Tartufi di cioccolato realizzati con
il cacao in polvere Selección 22



Cacao in polvere

Prodotto	Descrizione	Codice SAP	Packaging	Totale grassi	Colore
selección 22-5	Cacao in polvere alcalinizzato rosso scuro.	DCP-20R03-CVE7-760	6 conf. da 1 kg	20-22%	
siena 21	Cacao in polvere alcalinizzato rosso scuro.	DCP-20W17-CVE7-760	6 conf. da 1 kg	20-22%	
		DCP-20W117-CV-836	1 conf. da 5 kg	20-22%	

Derivati del cacao

Prodotto	Descrizione	Codice SAP	Packaging	Formato
cocoa butter	Burro di cacao deodorizzato nel nuovo formato in pastiglie.	NCB-HD703CV-654	4 secchielli da 3 kg	Gocce

Decorazioni

—
Per dare un perfetto tocco finale alle tue creazioni, Chocovic ti offre una gamma completa di decorazioni e accessori. Un'ampia gamma di prodotti per stimolare la tua creatività.



Mini tartellette al cioccolato con
decorazioni di cioccolato Peinetas



Bastoncini di cioccolato fondente

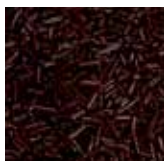
Prodotto	Descrizione	Codice SAP	Packaging	Dimensioni
chocolate sticks	Bastoncini di cioccolato	CHD-BB-0908-U42	9 scatole da 1.7 kg	8 cm / 9 g



Decorazioni di cioccolato

vermicelli

CHD-VR-7FT15E7-831
10 conf. da 1 kg



Decorazioni di surrogato

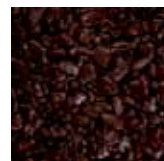
scaglietta fondenti

ILD-SP-7P051EX-831
10 conf. da 1 kg



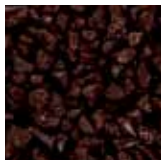
pailleté

CHD-SP-7PT51E7-831
10 conf. da 1 kg



granulato

CHD-GL-15G01E7-831
10 conf. da 1 kg



Decorazioni

petitfour liso negro

CHD-CM-19755E7-999
35 diametro x 23 mm
scatola da 432 unità



Coperture con grassi vegetali



—

Chocovic vanta una grande esperienza nel settore delle coperture a base di grassi vegetali, per questo offre un'ampia gamma di prodotti elaborati con grassi vegetali idrogenati, frazionati e senza grassi idrogenati, con diverse percentuali di cacao.

Copertura vegetale al latte Superbrill,
facile da usare



Coperture vegetali idrogenate

Prodotto	Descrizione	Codice SAP	Formato	Packaging	Fluidità	Colore
p 250	Surrogato fondente con forte gusto di cioccolato.	ILD-N13P250-U58	Gocce	10 kg cartone	◆◆◆◆	
p 200	Surrogato fondente, ideale per le creazioni di tutti i giorni.	ILD-N12P200-U58	Gocce	10 kg cartone	◆◆◆◆	
dower	Surrogato bianco.	ILW-J07DOVE-D91	Gocce	10 kg cartone	◆◆	

Coperture vegetali idrogenate frazionate

Prodotto	Descrizione	Codice SAP	Formato	Packaging	Fluidità	Colore
superbrill 250	Surrogato fondente con alta percentuale di cacao. Si scioglie facilmente in bocca.	ILD-N25SU25-U58	Gocce	10 kg cartone	◆◆◆◆	
superbrill leche	Surrogato al latte. Si scioglie facilmente in bocca.	ILM-N35SULL-U58	Gocce	10 kg cartone	◆◆◆◆	
superbrill blanco	Surrogato bianco. Si scioglie facilmente in bocca.	ILW-L19SUBL-D91	Gocce	10 kg cartone	◆◆◆◆◆	

Creme



Creme resistenti alla cottura

Specificatamente formulate per farciture di prodotti da forno, queste creme rimangono stabili anche alle temperature elevate, mantenendo la loro consistenza cremosa.

Farciture

Creme con una buona viscosità specificatamente create per farcire i prodotti già cotti.

Creme spalmabili

Un'ampia gamma di creme ideali per creazioni di pasticceria, pralineria e decorazioni. Una vasta scelta di prodotti, con percentuali di cacao e nocchie diverse per rispondere ad ogni esigenza.

Glasse

Glasse per ricoprire qualsiasi tipo di dolce, conferiscono un aspetto assolutamente brillante.

Resistenti alla cottura

Prodotto	Descrizione	Applicazioni	Codice SAP	Packaging	Fluidità
horno	Crema da ripieno fondente al gusto di nocciola. Adatta a produzioni da forno, resiste alle alte temperature e mantiene il suo originale aspetto cremoso.		FNN-U86HORN-838	secchio da 10 kg	♦♦

Spalmabili

Prodotto	Descrizione	Applicazioni	Codice SAP	Packaging	Fluidità
crema bianca	Crema da ripieno bianca. Adatta a produzioni da forno, resiste alle alte temperature e mantiene il suo originale aspetto cremoso.		FNN-S78CRBL-T06	secchio da 10 kg	♦
ebano	Crema da farcitura con intenso gusto di cacao. Ideale per gli amanti del cioccolato.		FNN-S59EBAN-838	secchio da 10 kg	♦♦
kaya	Crema da farcitura aromatizzata alla nocciola.		FNN-R81KAYA-838	secchio da 10 kg	♦♦♦
iroko	Crema da ripieno al cacao dall'intenso sapore di nocciola (11%).		FNN-O61IROK-838	secchio da 10 kg	♦♦♦
extender	Crema dal sapore equilibrato di nocciole e cacao, e buona viscosità.	 	FMN-P75EXTE-838	secchio da 10 kg	♦♦♦

Per glassare

Prodotto	Descrizione	Applicazioni	Codice SAP	Packaging	Fluidità
azabache	crema da glassatura di altissima qualità ideale per profiterole e torte sacher.		FMD-M67AZAB-T60	2 secchi da 5 kg	



CHOCOVIC
The taste of talent

Barry Callebaut Italia S.p.A.
Via Morimondo, 23
20143 Milano
Tel. (+39) 02 82 46 46 00