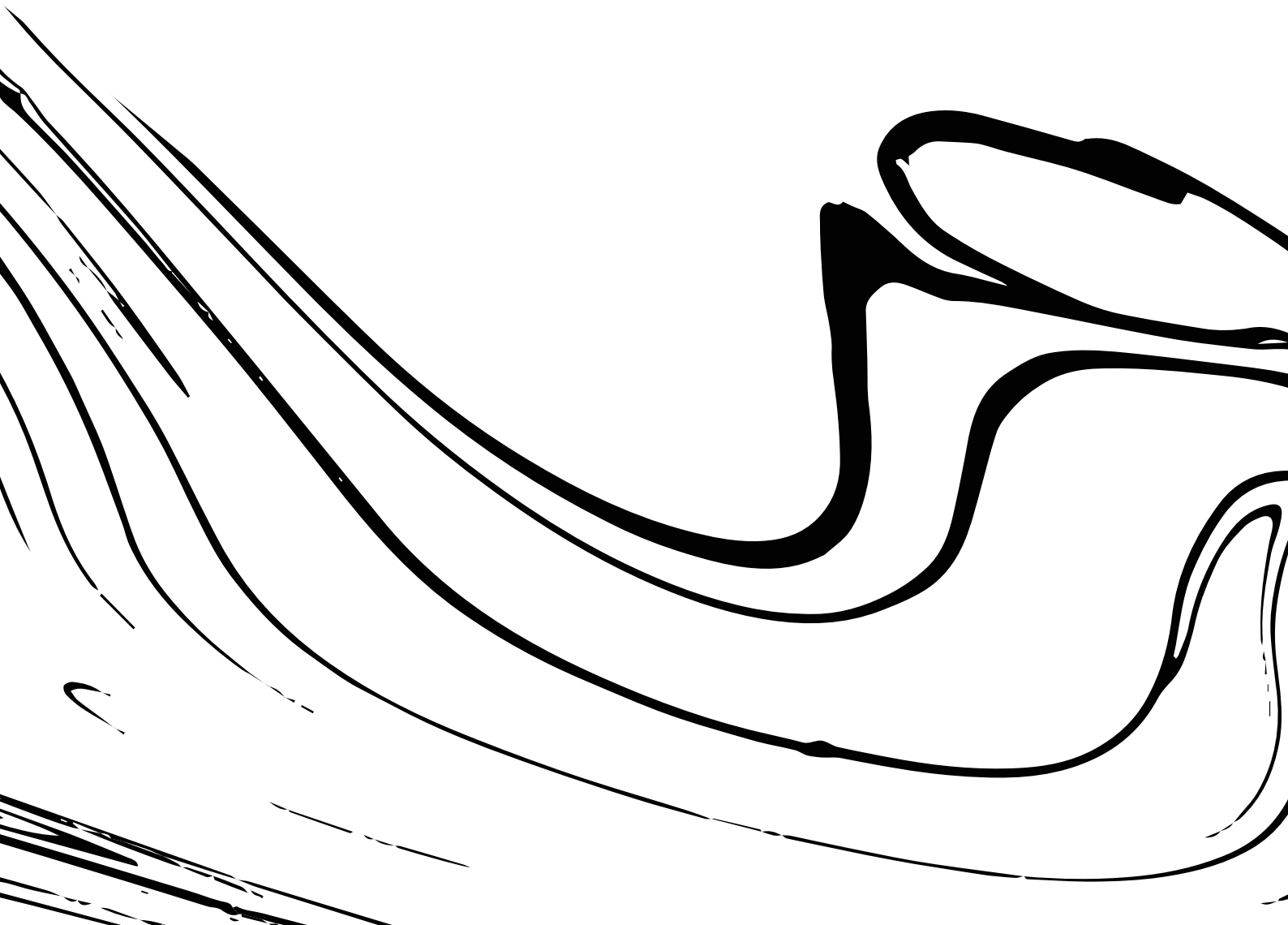


BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE



BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Belcolade est une marque de chocolat dédiée aux professionnels chocolatiers, confiseurs, pâtisseries, ainsi qu'à tout professionnel utilisant des ingrédients chocolatés de qualité.

Notre objectif est de faire avancer la planète en créant des goûts innovants et des solutions chocolatées durables qui perturbent positivement l'industrie du chocolat au profit de tous.

Pour ce faire, nous aidons nos clients à réussir encore mieux dans leur entreprise en tirant parti de l'héritage du chocolat belge et de sa qualité reconnue dans le monde entier pour créer des opportunités inexploitées. Ensemble, nous améliorons la vie des gens, nous protégeons la planète et nous veillons à ce que le chocolat belge soit le choix préféré des consommateurs du monde entier.

Qualité & goût

Nous sommes des experts du goût du chocolat, des classiques belges aux plus innovants. Nous n'utilisons que des ingrédients de qualité, tels que des fèves de cacao soigneusement sélectionnées et fermentées, du pur beurre de cacao et de la vanille naturelle, pour des produits d'une qualité supérieure et d'une saveur inégalée.

Avec nos gammes de chocolats Sélection, Origins et Expression, Belcolade répond aux besoins de chaque professionnel dans l'industrie du chocolat, de la qualité gustative qui plaira à tous les consommateurs à la plus grande opportunité d'expression de soi et de différenciation. Nous proposons également une gamme complète de produits Santé & Bien-être des solutions chocolatées en phase avec les tendances de consommation.

Durabilité

Belcolade va au-delà des normes typiques de l'industrie pour avoir un impact réel sur une meilleure santé, une meilleure vie et une meilleure planète.

Les conditions de vie des producteurs de cacao, l'inégalité de valeur tout au long de la chaîne d'approvisionnement et l'avenir du chocolat sont tous des sujets importants pour nous. La solution à ceux-ci nécessite l'engagement de tous ceux qui aiment le chocolat. C'est pourquoi Belcolade et Puratos ont développé le programme de durabilité Cacao-Trace. Grâce à Cacao-Trace, nous maîtrisons le processus de fermentation pour garantir à nos produits à base de chocolat et de cacao un bon goût.

Faire le bien est notre objectif afin que les agriculteurs de Cacao-Trace bénéficient de la valeur qu'ils créent. Pour plus d'informations sur Cacao-Trace, veuillez visiter cacaotrace.com.

De plus, Belcolade s'engage à offrir du chocolat 100% durable d'ici 2025, conformément à l'initiative belge 'Au-delà du chocolat'.

Près de vous

Chez Belcolade, nous nous efforçons d'être un partenaire pour nos clients à chaque étape. Nous offrons une large gamme de services pour répondre les besoins de nos clients professionnels et d'assurer les niveaux et la qualité de service les plus élevés.

Par exemple, nous partageons des informations sur les dernières tendances de consommation, grâce aux rapports de données sur les consommateurs toujours actifs de Taste Tomorrow. Nous partageons l'inspiration avec de nouvelles recettes de produits finis et des tutoriels. Nous aidons les clients à partager l'histoire de leurs chocolats avec des éléments de communication pour leurs magasins, emballages ou sites Web.

Notre équipe d'experts en chocolat fournit un support technique, que ce soit depuis notre centre international du chocolat en Belgique, lors de masterclasses, en ligne ou directement chez nos clients.

Chocolat belge

Contraction des termes néerlandais 'België' (Belgique) et 'chocolade' (chocolat), Belcolade ne propose que du chocolat fabriqué en Belgique, plus précisément sur notre site à Erembodegem, en Flandre.

Depuis 1988, les clients peuvent compter sur notre expertise en chocolat belge et sur la qualité du chocolat belge mondialement reconnue pour rendre leur entreprise encore plus prospère.

BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Belcolade هي علامة تجارية للشوكولاتة مخصصة لصانعي الشوكولاتة المحترفين والحلويين والخبازين، بالإضافة إلى أي محترف يستخدم مكونات الشوكولاتة عالية الجودة. هدفنا هو دفع العالم إلى الأمام من خلال ابتكار أذواق مبتكرة وحلول شوكولاتة مستدامة تأثر اجابيا على صناعة الشوكولاتة بشكل إيجابي لصالح الجميع.

الخلق فرص غير مستغلة. معاء تعمل على تحسين حياة الناس وحماية العالم والتأكد من أن الشوكولاتة البلجيكية هي الخيار المفضل للمستهلكين الحين فراص غير زبالة، على النجاح على ان المينا حرية التناسل المال الملكة من أن الشوكورومية البالييريكية والديها المفضل المستهلكين في جميع انحاء العالم.

الجودة والذوق

نحن خبراء في مذاق الشوكولاتة ، من الكلاسيكيات البلجيكية إلى الأكثر ابتكارا، نحن نستخدم فقط مكونات عالية الجودة ، مثل حبوب الكاكاو المختارة بعناية والمخمرة وزبدة الكاكاو النقية والفانيليا الطبيعية ، لمنتجات ذات جودة عالية وذكية لا مثيل لها.

من خلال مجموعات الشوكولاتة من Selection و Origins و Expression، تليي Belcolade احتياجات كل محترف في صناعة الشوكولاتة، بدءا من جودة المذاق التي ستجذب جميع المستهلكين إلى أكبر فرصة للتعبير عن الذات والتميز. نقدم أيضا مجموعة كاملة من حلول الشوكولاتة للصحة والرفاهية بما يتماشى مع اتجاهات المستهلكين.

الاستدامة

يتجاوز Belcolade معايير الصناعة النموذجية ليكون له تأثير حقيقي على صحة أفضل وحياة أفضل وعالم أفضل.

إن الظروف المعيشية لمزارعي الكاكاو ، وعدم المساواة في القيمة على طول سلسلة التوريد ومستقبل الشوكولاتة كلها مواضيع مهمة بالنسبة لنا. الحل لهذه المشاكل يتطلب التزام كل من يحب الشوكولاتة. هذا هو السبب في قيام Puratos و Belcolade بتطوير برنامج Cacao-Trace للاستدامة. بفضل Cacao-Trace نتحكم في عملية التخمر لضمان مذاق الشوكولاتة ومنتجات الكاكاو الرائعة.

هدفنا هو فعل الخير حتى يستفيد مزارعو الكاكاو من القيمة التي يخلقونها. لمزيد من المعلومات حول Cacao-Trace يرجى زيارة cacaotrace.com بالإضافة إلى ذلك ، تلتزم Belcolade بتقديم شوكولاتة مستدامة بنسبة 100% بحلول عام 2025 ، تماشيا مع المبادرة البلجيكية " ما وراء الشوكولاتة ".

قريب منك

في Belcolade ، نسعى جاهدين لتكون شريكاً لزبائننا في كل خطوة على الطريق. نقدم مجموعة واسعة من الخدمات لتلبية احتياجات عملائنا عملائنا المحترفين ولضمان أعلى مستويات وجودة الخدمة. على سبيل المثال ، نشارك المعلومات حول أحدث اتجاهات المستهلكين، وذلك بفضل تقارير بيانات المستهلك النشطة دائما في Taste Tomorrow نحن نشارك الإلهام مع وصفات المنتج النهائي الجديد والبرامج التعليمية تساعد العملاء على مشاركة قصة الشوكولاتة الخاصة بهم مع عناصر الاتصال لمتاجرهم أو عبواتهم أو مواقعهم الإلكترونية.

يقدم فريق خبراء الشوكولاتة لدينا الدعم الفني، سواء من مركز الشوكولاتة الدولي لدينا في بلجيكا، أو خلال دروس رئيسية، أو عبر الإنترنت أو مباشرة عند زبائننا.

الشوكولاتة البلجيكية

تقليص المصطلحات الهولندية " Belgique " (بلجيكا) و "chocolade" (شوكولاتة) ، تقدم Belcolade فقط الشوكولاتة المصنوعة في بلجيكا، وبشكل أكثر تحديدا في موقعنا في Erembodegem ، فلاندرز.

منذ عام 1988، يمكن لزبائننا الاعتماد على خبرتنا في الشوكولاتة البلجيكية والجودة المشهورة عالميا للشوكولاتة البلجيكية لجعل أعمالهم أكثر نجاحًا.



GREAT TASTE DOING GOOD



Chez Cacao-Trace, nous maîtrisons le processus de fermentation pour assurer notre chocolat et notre cacao les produits ont un bon goût. Faire le bien est notre objectif afin que les agriculteurs de Cacao-Trace bénéficient de la valeur qu'ils créent.

Cela commence par sélectionner une communauté agricole et s'engager à acheter 100% de ses fèves de cacao à un prix supérieur. Nous formons les agriculteurs et travaillons main dans la main avec eux pour les aider à livrer des haricots humides de la plus haute qualité. Nous investissons également dans des centres post-récolte locaux équipés d'équipements professionnels de fermentation et de séchage. Là, les grains humides sont fermentés dans un processus optimisé par des maîtres fermenteurs bien formés pour fournir des grains de qualité supérieure - et finalement pour permettre à nos clients de produire un chocolat d'un bon goût.

Belcolade offre aux agriculteurs de Cacao-Trace une prime de qualité pour les récompenser pour les haricots humides de haute qualité qu'ils livrent. Cacao-Trace s'assure également que les agriculteurs reçoivent le Bonus Chocolat, qui est de 10 centimes d'euro collectés pour chaque kg de chocolat Cacao-Trace est vendu et reversé à 100% aux agriculteurs. Nous nous engageons à améliorer la vie de nos agriculteurs Cacao-Trace en veillant à ce que leurs revenus augmentent. Ensemble, la prime de qualité et le bonus chocolat se traduisent par 2 à 5 mois de revenus supplémentaires pour eux.

Nous améliorons également l'environnement et les conditions de vie de nos communautés d'agriculteurs. Comment? En construisant des écoles, en fournissant des kits scolaires aux enfants et aux enseignants, tout cela pour améliorer l'éducation. En construisant des centres de santé et en offrant des équipements d'eau potable, pour améliorer leur santé. En choisissant Cacao-Trace, vous pouvez offrir à vos clients un chocolat d'exception d'un Bon Goût qui peut être vendu à un prix premium, tout en faisant du bien aux agriculteurs sur le terrain, en leur assurant un niveau de vie plus élevé et un avenir assuré.

Cacao-Trace vous offre des atouts et des ressources précieux, notamment des supports de communication destinés aux consommateurs qui mettront en valeur votre contribution et vous aideront à développer votre entreprise. Découvrez-en plus sur Cacao-Trace sur cacaotrace.com.



GREAT TASTE DOING GOOD



في Cacao Trace، نتقن عملية التخمير لضمان مذاق رائع لمنتجاتنا من الشوكولاتة والكاكاو. هدفنا هو فعل الخير حتى يستفيد مزارعو الكاكاو من القيمة التي يخلقونها.

يبدأ باختيار مجتمع زراعي والالتزام بشراء 100% من حبوب الكاكاو بسعر ممتاز نحن ندرّب المزارعين ونعمل جنباً إلى جنب معهم لمساعدتهم على إنتاج حبوب مبللة بأعلى جودة نستثمر أيضاً في مراكز ما بعد الحصاد المحلية المجهزة بمعدات التخمير والتجفيف المحترفة. هناك، يتم تخمير الحبوب المبللة في عملية محسنة بواسطة مخمرين محترفين مدربين جيداً لتقديم حبوب عالية الجودة - و في النهاية لتمكين عملائنا من إنتاج شوكولاتة رائعة المذاق.

تقدم Belcolade لمزارعي Cacao Trace علاوة جودة لمكافأتهم على الفاصوليا الرطبة عالية الجودة التي يقدمونها. يضمن Cacao Trace أيضاً حصول المزارعين على مكافأة الشوكولاتة، وهي 10 سنتات يورو يتم جمعها عن كل كيلوغرام يتم بيع شوكولاتة Cacao-Trace والتبرع بها بنسبة 100% للمزارعين نحن ملتزمون بتحسين حياة مزارعي الكاكاو من خلال ضمان زيادة دخولهم. تترجم مكافأة الجودة ومكافأة الشوكولاتة معاً إلى 2 إلى 5 أشهر من الدخل الإضافي لهم.

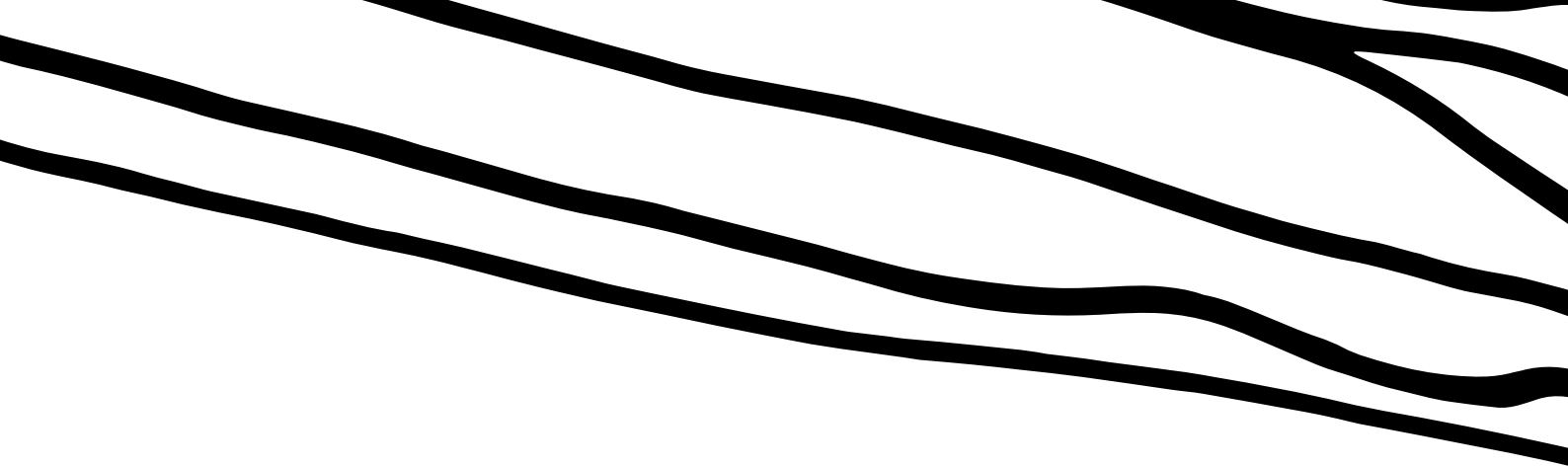
نحن نعمل أيضاً على تحسين البيئة والظروف المعيشية لمجتمعاتنا الزراعية. كيف؟ من خلال بناء المدارس ، وتوفير الأدوات المدرسية للأطفال والمعلمين ، كل ذلك لتحسين التعليم من خلال بناء المراكز الصحية وتوفير معدات مياه الشرب لتحسين صحتهم. باختيار Cacao Trace، يمكنك أن تقدم لزنائنا شوكولاتة استثنائية ذات مذاق رائع يمكن بيعها بسعر ممتاز، مع إفادة المزارعين في هذا المجال، وتزويدهم بمستوى معيشي أعلى، ومستقبل مرتفع وآمن.

تقدم لك Cacao Trace أصولاً وموارد قيمة ، بما في ذلك مواد التواصل مع المستهلك التي ستعرض مساهمتك وتساعدك على تنمية مملك. تقدم لك اكتشف المزيد حول Cacao Trace على cacaotrace.com.



SELECTION





Les consommateurs du monde entier reconnaissent que le chocolat belge est un gage de goût et de qualité*.

S'appuyant sur notre patrimoine et notre expertise uniques en matière de chocolat belge, la gamme de chocolats Belcolade Selection vise à vous offrir les meilleurs classiques du goût du chocolat belge. Chacun des chocolats Selection est conçu pour inspirer les plus grands chocolatiers, pâtisseries et autres professionnels du monde utilisant le chocolat dans leurs recettes tout en offrant cette garantie de goût belge que les consommateurs apprécient.

Belcolade Selection se compose de chocolats parfaitement équilibrés pour plaire à la plupart des consommateurs. Ces chocolats offrent une grande polyvalence et une grande commodité d'utilisation, ce qui vous donne la tranquillité d'esprit et des résultats savoureux et esthétiques pour toutes vos applications à base de chocolat.

Choisissez votre goût parmi ces chocolats noirs, au lait, ambrés et blancs de qualité. Choisissez la fluidité en fonction de votre application, que ce soit pour l'enrobage fin, le panage, le moulage, les mousses, les crèmes, l'enrobage épais, l'aromatisation, etc. jusqu'aux inclusions stables à la cuisson. Enfin, sélectionnez le format de livraison qui correspond le mieux à vos besoins : gouttes de différentes tailles de sachets, blocs, morceaux et grains de différentes tailles.

Dans le cadre de notre engagement envers le bon goût qui fait le bien, la plupart des chocolats Selection sont disponibles en tant que cacao durable certifié Cacao-Trace. D'autres certifications de cacao durable peuvent être disponibles - veuillez consulter les pages détaillées des produits ou contactez-nous pour plus d'informations.

*Source: Enquête consommateurs menée par Puratos auprès de consommateurs de chocolat, 7 pays, 1678 répondants, 2022

يدرك المستهلكون في جميع أنحاء العالم أن الشوكولاتة البلجيكية هي ضمان للذوق والجودة* .

بناءً على تراثنا الفريد وخبرتنا في الشوكولاتة البلجيكية، تهدف مجموعة Belcolade Selection من الشوكولاتة إلى تقديم أرقى نكهات الشوكولاتة البلجيكية الكلاسيكية. صُممت كل واحدة من شوكولاتة Selection لإلهام أعظم صانعي الشوكولاتة وطهاة المعجنات وغيرهم من المتخصصين في العالم الذين يستخدمون الشوكولاتة في وصفاتهم مع تقديم ذلك الضمان للمذاق البلجيكي الذي يقدره المستهلكون.

يتكون Belcolade Selection من شوكولاتة متوازنة تمامًا لجذب معظم المستهلكين. توفر هذه الشوكولاتة تنوعًا رائعًا وسهولة في الاستخدام، مما يمنحك راحة البال ونتائج مبهجة وجمالية لجميع تطبيقات الشوكولاتة الخاصة بك.

اختر ذوقك من بين هذه الشوكولاتة الداكنة عالية الجودة والحليب والعنبر والأبيض. اختر السيولة بناءً على تطبيقك، سواء للطلاء الرقيق أو الخبز ، أو الصب، أو الموس، أو الكريما، أو الطلاء السميك، أو النكهة، إلخ. حتى تصبح الإدراج مستقرة عند الطهي. أخيرا حدد تنسيق التسليم الذي يناسب احتياجاتك: قطرات بأحجام مختلفة من الأكياس والكتل والقطع والحبوب بأحجام مختلفة.

كجزء من التزامنا بالذوق الجيد الذي يحقق الخير، تتوفر معظم الشوكولاتة المختارة كشوكولاتة كاكاو مستدامة معتمدة من Cacao-Trace. قد تكون شهادات الكاكاو المستدامة الأخرى متاحة - يرجى الاطلاع على صفحات تفاصيل المنتج أو الاتصال بنا للحصول على مزيد من المعلومات.

SELECTION



SELECTION NOIR

44%

Dark Chocolate Selection Noir 44 C309/X

Inclusion avec un faible taux de beurre de cacao afin de conserver une stabilité lors de la cuisson.

Idéales pour vos viennoiseries et cakes.

إدراج مستوى منخفض من زبدة الكاكاو للحفاظ على ثباتها أثناء الطهي. مثالي لعمل المعجنات والكعك.

15 kg 44 C309/X ●○○○○



55%

Dark Chocolate Selection Noir Cacao Trace CI C501/J

Un chocolat noir équilibré composé à 55% de cacao, avec des notes fruitées et une douce saveur de cacao torréfié.

Célèbre pour sa polyvalence, ce chocolat durable garantit d'excellents résultats de dégustation pour vos applications de pâtisserie et de chocolat.

شوكولاتة داكنة متوازنة مكونة من 55% كاكاو، مع مكونات من مذاق الفاكهة ونكهة حلوة من الكاكاو المحمص. تشتهر هذه الشكولاتة المتينة بتنوعها وتضمن نتائج تذوق رائعة للحلويات و الشكولاتة.

1 kg CI C501/J ●●●●○

55%

Dark Selection C501/J

Un chocolat noir équilibré composé à 55% de cacao, avec des notes fruitées et une douce saveur de cacao torréfié.

Célèbre pour sa polyvalence, ce chocolat durable garantit d'excellents résultats de dégustation pour vos applications de pâtisserie et de chocolat.

شوكولاتة داكنة متوازنة مكونة من 55% كاكاو، مع مكونات من مذاق الفاكهة ونكهة حلوة من الكاكاو المحمص. تشتهر هذه الشكولاتة المتينة بتنوعها وتضمن نتائج تذوق رائعة للحلويات و الشكولاتة.

15 kg C501/J ●●●●○

50%

Dark Chocolate Selection C501/U

Un chocolat noir équilibré composé à 50% de cacao, avec des notes fruitées et une douce saveur de cacao torréfié.

Célèbre pour sa polyvalence, ce chocolat durable garantit d'excellents résultats de dégustation pour vos applications de pâtisserie et de chocolat.

شوكولاتة داكنة متوازنة مكونة من 50% كاكاو، مع مكونات من مذاق الفاكهة ونكهة حلوة من الكاكاو المحمص. تشتهر هذه الشكولاتة المتينة بتنوعها وتضمن نتائج تذوق رائعة للحلويات و الشكولاتة.

15 kg C501/U ●○○○○



60%

Dark Supérieur Cacao Trace D600/J

Inclusion avec un faible taux de beurre de cacao afin de conserver une stabilité lors de la cuisson.

60% de cacao

Idéales pour vos viennoiseries et cakes.

شوكولاتة داكنة متوازنة مكونة من 60% كاكاو، مع مكونات من مذاق الفاكهة ونكهة حلوة من الكاكاو المحمص. تشتهر هذه الشكولاتة المتينة بتنوعها وتضمن نتائج تذوق رائعة للحلويات و الشكولاتة.

10 kg D600/J ●●●●○



71%

Dark Supression E740/j

Un Chocolat noir au goût intense et amer de cacao, apportant des arômes intéressants d'agrumes.
Teneur en cacao : 71%

الشوكولاتة الداكنة بطعم الكاكاو المر والمر ، تجلب نكهات الحمضيات المثيرة للاهتمام.
شوكولاتة بلجيكية حقيقية

15 kg E740/j ●●●●○



44%

Dark Chocolate Selection Noir C309/X:K15

Vrai chocolat noir belge à 44% très doux avec un fort caractère terreux en format grains Goûtons le délicat chocolat noir Vrai Belge doux avec un fort caractère terreux en format grains

شوكولاتة بلجيكية داكنة حقيقية بنسبة 44% ناعمة جدًا مع طابع ترابي قوي في شكل حبوب ، دعونا نتذوق الشوكولاتة البلجيكية الداكنة الرقيقة الناعمة ذات الطابع الترابي القوي على شكل حبوب.

10 kg et C309/
15 kg X:K15 ●●●●○



44%

Dark Chocolate Sticks Belcosticks

Véritables bâtonnets de chocolat belge à 44%
Des profils gustatifs exceptionnels et différenciants pour toutes les gammes de produits
Authenticité belge
Innovation continue
Une gamme complète de chocolats noirs, au lait et blancs
Solutions durables

أصابع شوكولاتة بلجيكية أصلية 44% ملامح طعم استثنائية ومميزة لجميع خطوط الإنتاج أصالة بلجيكية الابتكار المستمر مجموعة كاملة من الشوكولاتة الداكنة والحليب والشوكولاتة البيضاء حلول مستدامة

15 kg BELCOSTICK -



SELECTION LAIT



35,5%

Lait Selection 03x05/G

Un chocolat au lait équilibré à 35,5% de cacao avec un équilibre parfait entre la douceur, le cacao et le lait.

Célèbre pour sa polyvalence, ce chocolat durable garantit d'excellents résultats de dégustation pour vos applications de pâtisserie et de chocolat.

شوكولاتة بيضاء متوازنة بنسبة 35.5% كاكاو مع روائح الفانيليا والحليب المطبوخ. تشتهر هذه الشكولاتة المتينة بتنوعها وتضمن نتائج تذوق رائعة للحلويات و الشكولاتة

10 kg 03x05/G ●●●●○



35%

Milk Caramel CAR/J

Chocolat au lait original au goût intense de caramel.

Teneur en cacao : 35%

شوكولاتة الحليب الأصلية بطعم كراميل مكثف. شوكولاتة بلجيكية حقيقية محتوى الكاكاو: 35%

10 kg CAR/J ●●●●○



34%

Milk Chocolate Selection Lait Cacao Trace CT 03x5/G

Un chocolat au lait équilibré à 34% de cacao avec un goût prononcé de cacao.

Célèbre pour sa polyvalence, ce chocolat durable garantit d'excellents résultats de dégustation pour vos applications de pâtisserie et de chocolat.

شوكولاتة حليب كاكاو متوازنة بنسبة 34% بطعم الكاكاو الرائع. تشتهر هذه الشكولاتة المتينة بتنوعها وتضمن نتائج تذوق رائعة للحلويات و الشكولاتة.

1 kg CT 03x5/G ●●●●○



39%

Milk Chocolate Selection Lait, Supérieur P370/J

Un chocolat au lait équilibré à 39% de cacao avec un goût prononcé de cacao.

Célèbre pour sa polyvalence, ce chocolat durable garantit d'excellents résultats de dégustation pour vos applications de pâtisserie et de chocolat.

شوكولاتة حليب كاكاو متوازنة بنسبة 39% بطعم الكاكاو الرائع. تشتهر هذه الشكولاتة المتينة بتنوعها وتضمن نتائج تذوق رائعة للحلويات و الشكولاتة.

15 kg P370/J ●●●●○



SELECTION BLANC

28%

White Selection X605/M

Chocolat blanc équilibré à 28% de cacao avec des notes de vanille et de lait cuit.

Célèbre pour sa polyvalence, ce chocolat durable garantit d'excellents résultats de dégustation pour vos applications de pâtisserie et de chocolat.

15 kg X605/M ●●●●○

شوكولاتة بيضاء متوازنة بنسبة 28% كاكاو مع روائح الفانيليا والحليب المطبوخ. تشتهر هذه الشكولاتة المتينة بتنوعها وتضمن نتائج تذوق رائعة للحلويات و الشكولاتة

35%

White Selection CAR/J

Belcolade Blanc Selection est un chocolat blanc crémeux au goût de vanille et aux notes de lait cuit.

Contient 28% de cacao.

10 kg CAR/J ●●●●○

"Belcolade Blanc Selection" عبارة عن شوكولاتة بيضاء كريمة بنكهة الفانيليا ولمحات من الحليب المطبوخ. يحتوي على 28% كاكاو

31%



White Selection Cacao Trace CT 03x5/G

Un chocolat blanc équilibré à 31% de cacao avec des notes de vanille et de lait cuit.

Célèbre pour sa polyvalence, ce chocolat durable garantit d'excellents résultats de dégustation pour vos applications de pâtisserie et de chocolat.

1 kg CT 03x5/G ●●●●○

شوكولاتة بيضاء متوازنة بنسبة 31% كاكاو مع روائح الفانيليا والحليب المطبوخ. تشتهر هذه الشكولاتة المتينة بتنوعها وتضمن نتائج تذوق رائعة للحلويات و الشكولاتة.



SELECTION AMBER



32%

Ct Amber Douceur

Un chocolat à la couleur ambrée, avec un profil aromatique spécifique, qui contient 32% de cacao issu de notre programme de cacao durable, Cacao-Trace. Une large diversité d'applications : moulages, mousses, ganaches, bonbons de chocolat, tablettes.

شوكولاتة عسليّة ناعمة وكريميّة مع لمسات حساسة وحريريّة من الكراميل المملح بنسبة 32% من الكاكاو. مشهورة بتنوعها، تضمّن هذه الشوكولاتة المستدامة نتائج تذوق ممتازة لتطبيقات الحلويات والشوكولاتة الخاصّة بك.

1*8Kg
et
4*2Kg

- ●●●●○



30%

Selection Amber Cacao-Trace

Un chocolat ambré au caramel au beurre salé équilibré, avec 30% de cacao.

Réputé pour sa polyvalence, ce chocolat durable garantit d'excellents résultats de dégustation pour vos applications de pâtisserie et de chocolat.

شوكولاتة أمبري بنكهة الكراميل وزبدة المملح، متوازنة، مع 30% من الكاكاو. مشهورة بتنوعها، تعدّ هذه الشوكولاتة المستدامة ضماناً لنتائج تذوق ممتازة في تطبيقات الحلويات والشوكولاتة الخاصّة بك.

1*8Kg
-
4*2Kg
-
15Kg

- ●●●●○



ORIGINS

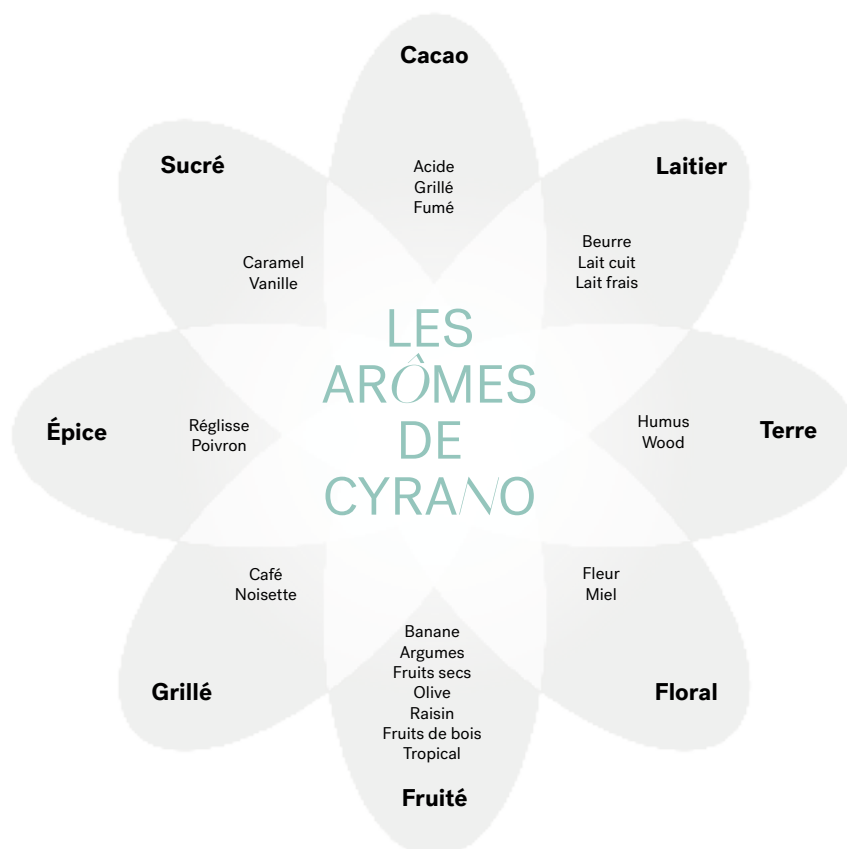


La gamme Belcolade Origins est une invitation à un retour aux sources du goût. Ces chocolats d'origine unique font voyager les amateurs de chocolat sur les terroirs des différentes régions où sont cultivées les fèves de cacao. Nos experts en cacao partent au bout du monde pour découvrir les fèves de cacao qui incarnent le mieux leurs terroirs spécifiques et rares, aux caractéristiques distinctives. Explorez la campagne des Caraïbes, de l'Amérique du Sud, de l'Afrique, de certaines parties de l'Asie et de l'Océanie et plus encore.

Les terroirs de ces régions représentent bien plus que le sol et la variété de haricots. Lorsqu'il est combiné avec des techniques agricoles locales et authentiques et les normes optimales de fermentation et de séchage du cacao Cacao-Trace, le résultat est des fèves de cacao remplies d'une profondeur de saveur naturelle extraordinaire.

Chez Belcolade, la mission de nos experts en chocolat est de préserver l'unicité et la richesse de ces fèves de cacao. Nous élaborons les recettes chocolatées et adaptions les méthodes de fabrication afin de valoriser au mieux leurs notes gustatives naturelles et distinctives. Le résultat est une gamme complète de chocolats noirs et au lait d'origine unique qui sont tous uniques et vous ramènent aux racines du goût.

Apportez une expérience de dégustation caractéristique et de connaisseur à vos applications de chocolat avec Chocolats Belcolade Origines. Laissez les consommateurs embarquer avec vous dans ce voyage aux racines du goût.



مجموعة Belcolade Origins هي دعوة للعودة إلى جذور الذوق. تأخذ هذه الشوكولاتة أحادية المنشأ عشاق الشوكولاتة في رحلة عبر المناطق المختلفة التي تزرع فيها حبوب الكاكاو يذهب خبراء الكاكاو لدينا إلى الجانب الآخر من العالم لاكتشاف حبوب الكاكاو التي تجسد بشكل أفضل أراضيها الخاصة والنادرة ، بخصائصها المميزة استكشف ريف منطقة البحر الكاريبي وأمريكا الجنوبية وأفريقيا وأجزاء من آسيا وأوقيانوسيا والمزيد.

تمثل أراضي هذه المناطق أكثر بكثير من التربة وتنوع الفاصوليا . عندما يتم دمجها مع تقنيات الزراعة المحلية الأصيلة ومعايير التخمير والتجفيف المثلى لكاكاو Cacao Trace ، فإن النتيجة هي حبوب الكاكاو المليئة بعمق غير عادي من النكهة الطبيعية.

في Belcolade Origins ، تتمثل مهمة خبراء الشوكولاتة لدينا في الحفاظ على تفرد وتراء حبوب الكاكاو هذه. نقوم بتطوير وصفات الشوكولاتة وتكييف طرق التصنيع لتحسين مذاقها الطبيعي والمميز والنتيجة هي مجموعة متكاملة من الشوكولاتة الداكنة والحليب أحادية المصدر الفريدة من نوعها وتعود بك إلى جذور الذوق.

قم بإضفاء تجربة تذوق مميزة وامتذوقة لتطبيقات الشوكولاتة الخاصة بك مع شوكولاتة بيلكولاد أوريجين دع المستهلكين يشعروا معك في هذه الرحلة إلى جذور الذوق.



ORIGINS



ORIGINS NOIR



64%

Belcolade Dark Chocolate, Origins Noir Costa Rica

Savouer notre délicieux chocolat noir à 64% vous ramène aux racines de l'histoire du Costa Rica, lorsque le cacao était la monnaie locale - le véritable or.

تذوق الشوكولاتة الداكنة اللذيذة بنسبة 64% يعيدك إلى جذور تاريخ كوستاريكا ، عندما كان الكاكاو هو العملة المحلية - الذهب الحقيقي.

8 kg

-

●●●●○



64%

Belcolade Dark Chocolate Origins Noir Peru

Nous avons cherché partout au Pérou pour trouver les grains Criollo et Trinitario les plus exquis. Cette quête a abouti à ce chocolat noir 64% d'exception. Aucun autre chocolat ne fusionne avec autant de succès et de délices les saveurs alléchantes du riche héritage de la culture du cacao au Pérou et de la nature sauvage primitive de l'Amazonie.

لقد بحثنا في جميع أنحاء بيرو عن أجود أنواع حبوب الكريولو والترينيتاريو. وقد نتج عن هذا المسعى هذه الشوكولاتة الداكنة الاستثنائية بنسبة 64%. لا توجد شوكولاتة أخرى بهذه الطريقة الناجحة واللذيذة التي تدمج النكهات المثيرة للتراث الغني من زراعة الكاكاو في بيرو و البرية البدائية في الأمازون.

8 kg

-

●●●●○



71%

Belcolade Dark Chocolate Origins Noir Ecuador

L'Équateur est célèbre dans le monde entier pour son cacao National incroyablement rare. Laissez-vous séduire par le chocolat noir 71% issu de ce fort héritage cacao.

الإكوادور مشهورة عالميًا بكاكاو ناسيونال النادر بشكل لا يصدق. دع نفسك تغري بالشوكولاتة الداكنة بنسبة 71% من تراث الكاكاو القوي هذا.

8 kg

-

●●●●○



73%

Belcolade Dark Chocolate, Origins Papua New Guinea

Avec une maîtrise du goût qui commence à partir de la fève, y compris une technique de séchage exceptionnelle sans fumée, dans ce chocolat noir à 73%, nous préservons la saveur naturelle exquise des fèves de cacao et mettons véritablement en valeur le joyau des montagnes de Papouasie-Nouvelle-Guinée le long du majestueux fleuve Sepic.

من خلال إتقان الذوق الذي يبدأ عند الحبات الكاكاو ، بما في ذلك تقنية التجفيف غير المدخنة الاستثنائية ، في هذه الشوكولاتة الداكنة بنسبة 73% ، نحافظ على النكهة الطبيعية الرائعة لحبوب الكاكاو ونعرض حقًا جوهرة جبال بابوا غينيا الجديدة على طول نهر سيبك المهيّب نهر.

8 kg

-

●●●●○



73%

Belcolade Dark Chocolate, Origins Vietnam

Nos experts en goût ont découvert la fève de cacao Trinitario dans la région et les hauts plateaux du delta du Mékong au Vietnam. Une trouvaille inattendue dévoilant tout son potentiel dans ce chocolat noir acidulé et citronné unique.

اكتشف خبراء الذوق لدينا حبوب الكاكاو Trinitario في المنطقة والمرتفعات في دلتا نهر ميكونغ في فيتنام. اكتشاف غير متوقع يكشف عن إمكاناته الكاملة في هذه الشوكولاتة الداكنة الفريدة والليمونية.

8 kg

-

●●●●○



80%

CT BIO Belcolade Dark Chocolate Origins Noir Uganda

Les fèves biologiques Trinitario, parfaitement fermentées selon les normes Cacao-Trace, dévoilent enfin leur profil de saveur très vrai et absolument époustouflant dans ce chocolat noir durable et biologique unique et distinctif.

حبوب Trinitario العضوية ، المخمرة بشكل مثالي وفقًا لمعايير Cacao-Trace ، تكشف أخيرًا عن نكهتها الحقيقية والمذهلة تمامًا في هذه الشكولاتة الداكنة الفريدة والمستدامة والعضوية.

8 kg

-



68%

Belcolade Origins Noir Philippines

Découvrez l'essence des Philippines avec ce chocolat noir composé de 68 % de cacao, qui offre un délicieux mélange de notes fruitées, avec des saveurs dominantes de fruits tropicaux tels que l'ananas, la banane et le fruit de la passion, complétées par des notes de fruits rouges et de fruits secs.

اكتشف جوهر الفلبين مع هذه الشكولاتة الداكنة المكونة من 68% من الكاكاو، التي تقدم مزيجًا لذيذًا من الروائح الفاكهية، مع نكهات مهيمنة للفواكه الاستوائية مثل الأناناس والموز وفاكهة الباشن، مكملة بروائح الفواكه الحمراء والفواكه المجففة.

8 kg

-





ORIGINS LAIT



45%

Belcolade Milk Chocolate, Origins Cameroon

Nés du sol luxuriant des vallées de la rivière Sanaga, les grains rouges Trinitario si typiques de la région sont transformés et fermentés selon les normes de qualité élevées de Cacao-Trace et donnent ce chocolat au lait vibrant à 45

8 kg

-



ولدت حبوب Trinitario الحمراء من التربة الخصبة لوديان نهر Sanaga، وتتم معالجتها وتخميرها وفقًا لمعايير الجودة العالية لشركة Cacao-Trace، مما ينتج عنه شوكولاتة الحليب النابضة بالحياة بنسبة 45%.



45%

Belcolade Milk Chocolate, Origins Cacao Trace Lait Vietnam

Nos experts en goût ont découvert la fève de cacao Trinitario dans la région et les hauts plateaux du delta du Mékong au Vietnam. Une trouvaille inattendue dévoilant tout son potentiel dans ce chocolat au lait 45% unique.

8 kg

-



اكتشف خبراء التذوق لدينا حبوب الكاكو Trinitario في المنطقة والمرتفعات في دلتا نهر الميكونج في فيتنام. اكتشاف غير متوقع يكشف عن إمكاناته الكاملة في شوكولاتة الحليب الفريدة هذه بنسبة 45%.



43%

Belcolade Milk Chocolate Origins Lait Venezuela

Notre objectif était de créer un chocolat exceptionnellement doux avec des notes de noisette chaudes et l'onctuosité luxueuse des produits laitiers. Le résultat ? Ce divin chocolat au lait 43% avec une base de noisette succulente et une prédominance de notes « chocolatées » classiques.

8 kg

-



كان هدفنا هو صنع شوكولاتة ناعمة بشكل استثنائي مع نكهات البندق الدافئة والقشدة الفاخرة لمنتجات الألبان. نعبّر عن دفة نكهة البندق الطبيعية للفاصوليا من خلال تحميصها وتحضيرها بعناية. والنتيجة؟ هذه شوكولاتة الحليب الرائعة بنسبة 43% مع قاعدة البندق اللذيذة وغلبة مكونات "الشكولاتة" الكلاسيكية.



38%

Belcolade Milk Chocolate Origins Lait Costa Rica

Savourer notre délicieux chocolat au lait 38% vous ramène aux racines de l'histoire du Costa Rica, lorsque le cacao était la monnaie locale - le véritable or.

8 kg

-



كان هدفنا هو صنع شوكولاتة ناعمة بشكل استثنائي مع نكهات البندق الدافئة والقشدة الفاخرة لمنتجات الألبان. نعبّر عن دفة نكهة البندق الطبيعية من خلال تحميصها وتحضيرها بعناية. والنتيجة؟ هذه شوكولاتة الحليب الرائعة بنسبة 43% مع قاعدة البندق اللذيذة وأغلب مكونات "الشكولاتة" الكلاسيكية.



44%

Belcolade Milk Chocolate Origins Lait Vanuatu

Ce chocolat au lait a incontestablement du caractère avec son goût prononcé de cacao relevé d'une touche de café et d'épices. Produit à partir de fèves Forastero

8 kg

-



تميز شوكولاتة الحليب هذه بطابع لا يمكن إنكاره بمذاقها الواضح للكاكو مع لمسة من القهوة والتوابل. مُنتجة من حبوب فوراستيرو.



39%

Belcolade Origins Lait Papua-New-Guinea

Dans ce chocolat au lait avec 39% de cacao, nous mettons en valeur les fèves des montagnes bornant la rivière Sepic en Papouasie-Nouvelle-Guinée. Grâce au processus de fermentation et de séchage sans fumée, nous préservons la saveur naturelle des fèves de cacao pour créer un chocolat au goût unique.

8 kg

-



في هذه الشوكولاتة الحليبية بنسبة 39% من الكاكاو، نبرز حبوب الكاكاو من جبال تحيط بنهر سيبيك في بابوا غينيا الجديدة. بفضل عملية التخمير والتجفيف بدون دخان، نحافظ على الطعم الطبيعي لحبوب الكاكاو لإنشاء شوكولاتة بطعم فريد.



ORIGINS BLANC



36%

Belcolade Origins Blanc Papua New Guinea

Notre incroyable chocolat blanc d'origine unique réalisé à base de vanille de Papouasie-Nouvelle-Guinée et 36% de beurre de cacao ségrégué dévoile de riches notes de coumarine, de pêche et de balsamique.

شوكولاتة بلكولاد البيضاء من أصل بابوا غينيا الجديدة بنسبة 36% ككاو ترايس

شوكولاتة بيضاء فريدة من نوعها تم إعدادها باستخدام فانيليا من بابوا غينيا الجديدة و 36% من زبدة الكاكاو المفصولة، تكشف عن نكهات غنية من الكومارين، الخوخ والبلساميك.

8 kg -

Nos chocolats Origines ne contiennent pas de lécithine et bénéficient donc du statut 'clean label'

لا تحتوي شوكولاتة Origins الخاصة بنا على الليسيثين وبالتالي فهي تتمتع بحالة "ملمصق نظيف clean label".



SANTÉ & BIEN-ÊTRE

Dans leur quête d'alternatives plus saines et de produits qui contribuent à leur bien-être général ou à une meilleure planète, les consommateurs adaptent leurs habitudes alimentaires. Ils veulent savoir ce qu'ils mangent, d'où viennent les ingrédients et comment ils sont produits. Cela se reflète, entre autres, dans la demande croissante de produits contenant une certaine réduction de sucre, à base de plantes et biologiques.



SANS SUCRE AJOUTÉ

Le produit ne contient pas de sucres ajoutés.



CLEAN LABEL

Un nombre croissant de consommateurs souhaitent que des ingrédients tels que les additifs soient supprimés.

Nous proposons des alternatives "clean label" et "cleaner label" qui ont une liste d'ingrédients plus courte et "plus propre" dans le produit final



RÉDUIT EN SUCRE

Nous avons réduit la teneur en sucre de 40%, tout en préservant le goût original du chocolat, ainsi que la fonctionnalité essentielle du sucre. Ces produits sont non seulement plus sains, mais aussi 100% naturels, grâce à leur utilisation exclusive d'ingrédients "clean label".



SANS LÉCITHINE

Des chocolats qui ne contiennent pas de lecithine, comme tous nos chocolats Origins et chocolats Organic.



SANS SUCRE

Le produit ne contient aucun sucre.



SANS PRODUITS LAITIERS

Chocolats noirs et solutions végétales certifiés sans produits laitiers.



BIO

Afin de répondre à la demande de produits naturels, nous visons à offrir, dans la mesure du possible, une alternative biologique sans compromettre le goût, la texture et la fonctionnalité globale du produit.



BASE DE PLANTES

Chocolats noirs et solutions à base de plantes qui sont par essence ou spécifiquement développés comme produits à base de plantes et conviennent aux végétariens.

الصحة والعافية

في بحثهم عن بدائل ومنتجات أكثر صحة تساهم في عافيتهم العامة أو لكوكب أفضل ، يقوم المستهلكون بتكييف عاداتهم الغذائية. يريدون معرفة ما يأكلونه ، ومن أين تأتي المكونات وكيف يتم إنتاجها. وينعكس هذا ، من بين أمور أخرى ، في الطلب المتزايد على المنتجات قليلة السكر ، من أساس نباتي وعضوية.

بدون إضافة سكر

لا يحتوي المنتج على سكريات مضافة.



CLEAN LABEL

يريد عدد متزايد من المستهلكين إزالة المكونات مثل الإضافات. نقدم بدائل "clean label" و "cleaner label" والتي تحتوي على قائمة مكونات "أنظف" في المنتج النهائي



تقليل من السكر

لقد قللنا محتوى السكر بنسبة 40 ، مع الحفاظ على المذاق الأصلي للشوكولاتة ، وكذلك الوظيفة الأساسية للسكر. بل هي أيضًا طبيعية 100% ، بفضل استخدامها الحصري لمكونات "العلامة النظيفة".



خالية من الليسيثين

الشوكولاتة التي لا تحتوي على الليسيثين، مثل جميع الشوكولاتة الأصلية و الشوكولاتة العضوية.



بدون سكر

المنتج لا يحتوي على أي سكر.



خالية من الألبان

شوكولاتة داكنة وحلول نباتية خالية من الألبان.



عضوي

من أجل تلبية الطلب على المنتجات الطبيعية ، نهدف إلى تقديم بديل عضوي، حيثما أمكن ذلك ، دون المساس بالمذاق والملمس والوظيفة العامة للمنتج.



من أساس نباتي

الشوكولاتة الداكنة والحلول النباتية التي هي في الأساس أو تم تطويرها خصيصا كمنتجات نباتية ومناسبة للنباتيين.

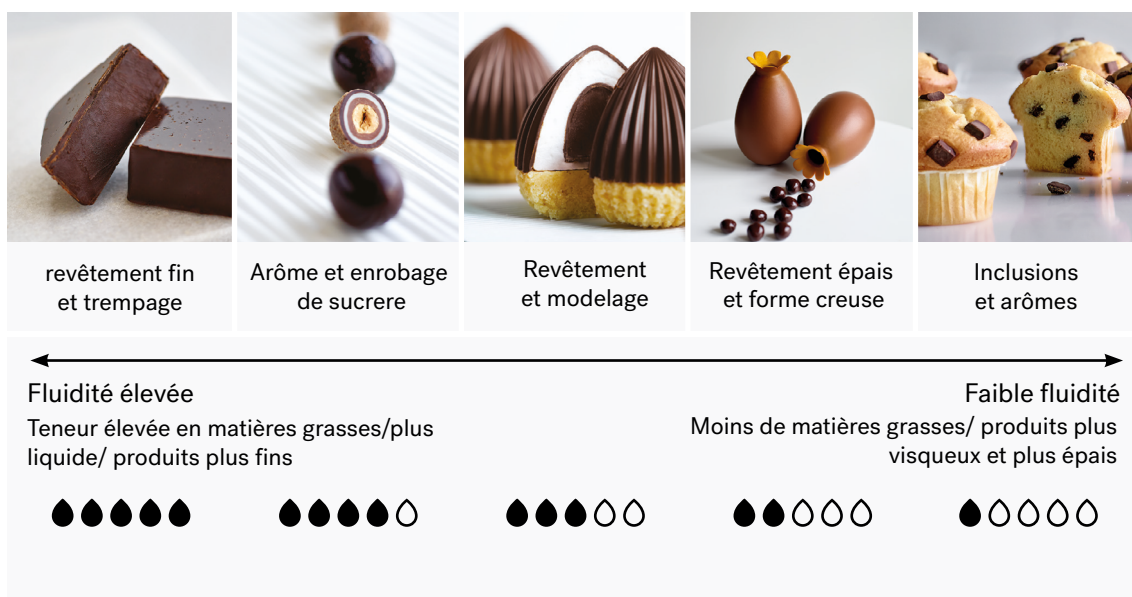






FLUIDITÉ

Choisir le bon chocolat pour vos recettes, c'est aussi choisir le bon niveau de fluidité.



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 (Recommander)		✓		✓	



Find more recipes on
www.belcolade.com

BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

A BRAND OF  **puratos**
Food Innovation for Good