



каталог продукции

продукция *Chocovic* поддерживает
производство какао, на 100%
соответствующего принципам
устойчивого развития



Уникальная для рынка упаковка 1,5 кг и 5 кг



Широкий ассортимент продукции



Сертификация **Kosher Dairy**



Натуральная ваниль



Больше вкуса и технологичности



Поддержка шефов Академии Шоколада России

всегда рядом с вами



Chocovic — это бренд, который изо дня в день оказывает поддержку, чтобы вы могли полностью раскрыть свой потенциал и удовлетворить свои профессиональные нужды. Ваш талант безграничен, и бренд **Chocovic** стремится развить его в максимально возможной степени.

Chocovic знает, что вам нужно, именно поэтому предлагает широкий ассортимент, в том числе продукцию на основе шоколада и какао безупречного качества.

Процесс изготовления продукции **Chocovic** был модернизирован и улучшен. Бренд продолжает развиваться и совершенствоваться каждый день, вдохновляя вас на новые свершения.

каталог продукции

текучесть

ВЫСОКАЯ



НИЗКАЯ



применение

НАЧИНКА



ПОКРЫТИЕ



ВЫПЕЧКА



ФОРМОВАНИЕ



ТВОРЧЕСТВО



ДЕКОР



ЭФФЕКТ ВЕЛЮРА



Две улыбки (Two Way Smiles) — это наш проект корпоративной социальной ответственности.

TWO WAYS SMILES

#twowaysmiles



РАДИ ПРОИЗВОДСТВА КАКАО В СООТВЕТСТВИИ С ПРИНЦИПАМИ УСТОЙЧИВОГО РАЗВИТИЯ



Сотрудничество с фермерами

Обучение, финансирование, сельхозтехника и земли для сбалансированной посадки растений.

Образование — детям

Мы следим за зачислением в школы и их посещаемостью и содействуем проведению семейной переписи.

Забота об экологии

Использование возобновляемых источников энергии, снижение выбросов углекислого газа, выращивание какао без вырубki лесов.

Ответственное производство

Вся продукция изготавливается из сырья, выращенного на фермах в соответствии с принципами устойчивого развития.

Радость — это одна из составляющих нашей цепочки добавленной ценности, ведь шоколад должен дарить людям радость. Мы делимся улыбками.



**производство
в соответствии
с принципами устойчивого
развития**



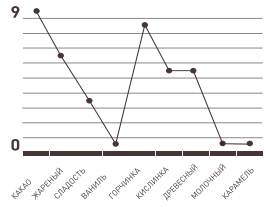
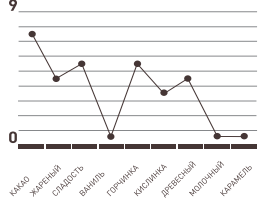
шоколад

Профессиональная линейка темного, молочного и белого шоколада с различным процентным содержанием какао и разнообразными вкусами идеально подходит для любых целей и повседневного использования. Шоколад Chocovic не содержит орехов и глютена.



Тесное сотрудничество технологов, отвечающих за разработки и инновации, шефов Академии Шоколада России и сотрудников производственного отдела позволило усовершенствовать рабочие характеристики продукции и повысить технологичность шоколада в применении.

горький и темный шоколад

ОПИСАНИЕ	КОД ЗАКАЗА	ФОРМАТ	УПАКОВКА	общий сухой остаток КАКАО	ЖИРЫ*	ВАНИЛЬ	ТЕКУЧЕСТЬ	СРОК ГОДНОСТИ	KOSHER DAIRY	ВКУСОВОЙ ПРОФИЛЬ
antonio Горький шоколад со сбалансированной горчинкой, с нотами жареных зерен и легкой кислинкой	CHD-N7CHVC-69B	легко- плавкие диски	коробка 1,5 кг короб 8 x 1,5 кг	71,6 % +/- 2	42,4 %		☾☾☾	24 месяца	KD	
 										
francisco Темный шоколад с хорошо сбалансированным вкусом какао и горечью	CHD-Q56CHCV-94B CHD-Q56CHCV-69B	легко- плавкие диски	коробка 5 кг короб 3 x 5 кг коробка 1,5 кг короб 8 x 1,5 кг	56,6 % +/- 1,5	35,7 %	V	☾☾☾	24 месяца	KD	
 										



* Содержание жира в продукции.



МОЛОЧНЫЙ И БЕЛЫЙ ШОКОЛАД



ОПИСАНИЕ	КОД ЗАКАЗА	ФОРМАТ УПАКОВКА	общий сухой остаток КАКАО	МОЛОКО	ЖИРЫ*	ВАНИЛЬ	ТЕКУЧЕСТЬ	СРОК ГОДНОСТИ	KOSHER DAIRY	ВКУСОВОЙ ПРОФИЛЬ
salvador Молочный шоколад со сливочным вкусом и хорошо сбалансированным классическим вкусом какао	CHM-T1CHVC-94B CHM-T1CHVC-69B	легко-плавкие диски коробка 5 кг короб 3 х 5 кг коробка 1,5 кг короб 8 х 1,5 кг	36,5% +/- 1,5	15,0 %	34,4 %	V	☹☹	18 месяцев	ⓀD	
fernando Молочный шоколад с насыщенным сливочным вкусом с оттенками карамели	CHM-T19CHVC-94B CHM-T19CHVC-69B	легко-плавкие диски коробка 5 кг короб 3 х 5 кг коробка 1,5 кг короб 8 х 1,5 кг	34,1% +/- 1,5	12,8 %	30,4 %	V	☹☹	18 месяцев	ⓀD	
sebastian Белый шоколад с выраженным молочным вкусом и сладкими нотками ванили	CHW-S4CHVC-94B CHW-S4CHVC-69B	легко-плавкие диски коробка 5 кг короб 3 х 5 кг коробка 1,5 кг короб 8 х 1,5 кг	34,6% +/- 1,5	21,6 %	40,8 %	V	☹☹	12 месяцев	ⓀD	



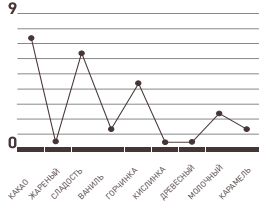
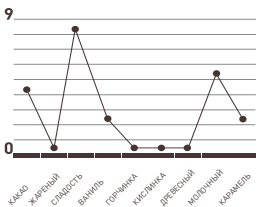
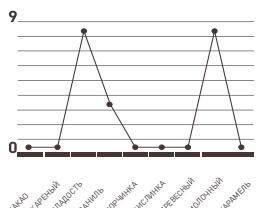
* Содержание жира в продукции.

глазури для покрытия

Глазури Chocovic не требуют темперирования, их можно ароматизировать, красить и смешивать с орехами. Благодаря своему составу глазурь быстро затвердевает на изделиях и придает красивый, утонченный и вкусный вид любому продукту.



глазури

ОПИСАНИЕ	КОД ЗАКАЗА	ФОРМАТ	УПАКОВКА	ЖИРЫ*	ТЕКУЧЕСТЬ	СРОК ГОДНОСТИ	ВКУСОВОЙ ПРОФИЛЬ
adora Темная твердая лауриновая глазурь. Нейтральный, хорошо сбалансированный вкус шоколада прекрасно сочетается с обширной панелью вкусов.	ISD-Q1CHVC-94B ISD-Q1CHVC-69B	легко-плавкие диски	коробка 5 кг короб 3 x 5 кг коробка 1,5 кг короб 8 x 1,5 кг	34,7 %	●●●	18 месяцев	
 							
lucia Молочная твердая лауриновая глазурь. Гармоничный вкус благодаря идеальному содержанию молока и какао в продукте.	ISF-T6CHVC-69B	легко-плавкие диски	коробка 1,5 кг короб 8 x 1,5 кг	34,6 %	●●●	12 месяцев	
 							
esperanza Белая твердая лауриновая глазурь. Продолжительный ванильный сливочно-сладкий вкус и безупречно белый цвет.	ISF-T1CHVC-94B ISF-T1CHVC-69B	легко-плавкие диски	коробка 5 кг короб 3 x 5 кг коробка 1,5 кг короб 8 x 1,5 кг	34,1 %	●●●	12 месяцев	
 							



* Содержание жира в продукции.

термостабильная продукция

Термостабильная продукция Chocovic идеальна для любых хлебобулочных изделий и выдерживает температуру 200°C без пригорания. Хорошо сбалансированный вкус термостабильной продукции Chocovic дает возможность расширить ассортимент мучных и хлебобулочных кондитерских изделий премиальным шоколадным вкусом.



термостабильная продукция



ОПИСАНИЕ	КОД ЗАКАЗА	ФОРМАТ	УПАКОВКА	общий сухой остаток КАКАО	МОЛОКО	ЖИРЫ*	СРОК ГОДНОСТИ	KOSHER DAIRY
dolores Термостабильные капли из темного шоколада	CHD-DR-854CHVC-94B CHD-DR-854CHVC-69B	дропсы	коробка 5 кг короб 3 x 5 кг коробка 1,5 кг короб 8 x 1,5 кг	46,2% +/- 1,5		27,4 %	24 месяца	
rosa Термостабильные капли из молочного шоколада	CHM-DR-852CHCV-94B CHM-DR-852CHCV-69B	дропсы	коробка 5 кг короб 3 x 5 кг коробка 1,5 кг короб 8 x 1,5 кг	28,3 % +/- 1,5	19,5 %	29,2 %	18 месяцев	
adela Термостабильные капли из темной глазури	ISD-DR-105CHVC-69B	дропсы	коробка 1,5 кг короб 8 x 1,5 кг	15% не менее		29,9 %	18 месяцев	



* Содержание жира в продукции.

начинки

Ассортимент начинок Chocovic предлагает решения для широкого вида изделий:

- начинки для отсадки с помощью машины или кондитерского мешка после выпечки;
- начинки для покрытия или ароматизации изделий.



начинки



ОПИСАНИЕ	КОД ЗАКАЗА	ФОРМАТ	УПАКОВКА	ЖИРЫ*	ТЕКУЧЕСТЬ	СРОК ГОДНОСТИ
pilar Темная начинка с хорошо сбалансированным вкусом шоколада и фундука	FNN-M12CHVC-T60	крем	ведерко 5 кг, короб 2 x 5 кг	45,1 %	●●●●	12 месяцев
supporting 100% sustainable cocoa COCOA HORIZONS TWO WAYS SMILES						
raquel Белая начинка с молочным профилем вкуса и ванильно-сливочными нотами, быстро раскрывающимся вкусом и ароматом	FNW-S11CHVC-T60	крем	ведерко 5 кг, короб 2 x 5 кг	37,0 %	●●●	12 месяцев



* Содержание жира в продукции.

два в одном: начинка и покрытие

Эта продукция может использоваться в качестве самостоятельной начинки для выпеченных полуфабрикатов, в сочетании с различными кремами (масляным, заварным, сливками растительными, сметанным) . А также, как покрытие для готовых изделий.



Продукт готов к употреблению.
Прост и экономичен в использовании — промышленный вариант ганаша.
Создает эффект «мягкого шоколада», не трескается и не крошится при нарезке, при глазировании образует матовую поверхность. Не стекает при декорировании сложных поверхностей (полусферы).
Возможно использовать в качестве ароматизирующей и подкрашивающей добавки к различным кремам.
Крем не имеет неприятного жирового послевкусия.
Продукт устойчив к заморозке и дефростации. При транспортировке изделие не теряет товарный вид.

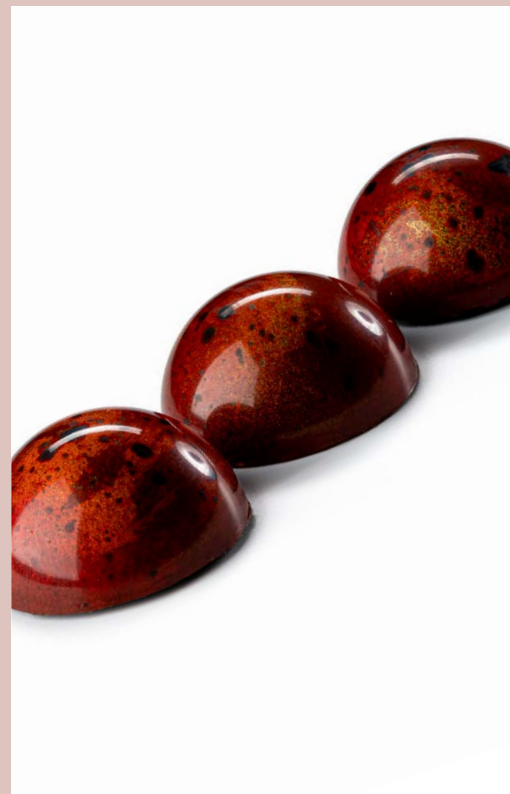
начинки и покрытия



ОПИСАНИЕ	КОД ЗАКАЗА	ФОРМАТ	УПАКОВКА	ЖИРЫ*	ТЕКУЧЕСТЬ	СРОК ГОДНОСТИ
paula Темное мягкое покрытие с насыщенным шоколадным вкусом и нотами ванили	FND-F22E060-05-T60	крем	ведерко 5 кг, короб 2 x 5 кг	36,6 %	☾☾☾	18 месяцев
supporting 100% sustainable cocoa						
alba Белое мягкое покрытие с насыщенным молочно-сливочным вкусом с нотами ванили	FNW-F22E065-04-T60	крем	ведерко 5 кг, короб 2 x 5 кг	38,4 %	☾☾☾	12 месяцев
supporting 100% sustainable cocoa						



* Содержание жира в продукции.





Академия Шоколада России

- ультрасовременное кондитерское пространство;
- площадка в современном бизнес-центре недалеко от центра Москвы;
- команда опытных шеф-кондитеров;
- новейшее профессиональное оборудование от ведущих международных производителей;
- разнообразие обучающих программ и мастер-классов;
- работа с индустриальными клиентами и профессиональными кондитерами;
- обучение для новичков, развитие и повышение квалификации для профессиональных шефов.



ПРИГЛАШАЕМ НА МАСТЕР-КЛАССЫ

ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ!



Академия Шоколада России



Академия Шоколада России



Chocolate Academy Russia



Chocolate Academy Russia



CHOCOLATE ACADEMY



chocovic.online



*узнайте больше
и экспериментируйте*

Видео-мастер-классы
с Chocovic

