



АССОРТИМЕНТ НАПИТКОВ VAN HOUTEN

Август, 2021



ОСНОВНЫЕ КЛИЕНТСКИЕ ТРЕНДЫ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ ТЕНДЕНЦИИ

9 из **10**

человек абсолютно любят шоколад



БОЛЕЕ

70%

потребителей любят находить в меню **оригинальные шоколадные напитки**, чтобы **расслабиться** и «отключиться» после **напряженного дня**

ПОЧТИ

5 из **10**

поменяют безалкогольные и холодные напитки на **качественный шоколадный напиток**, если найдут **интересное изменение** в меню

8 из **10**

потребителей видят свой **шоколадный напиток** насыщенным, сливочным и темным, приготовленным из **высококачественного шоколада**, и не слишком сладким

8 из **10**

ожидают, что **роскошный шоколадный напиток** будет искусно приготовлен: **из настоящего высококачественного шоколада**

75%

любят добавлять **дополнительные начинки**, такие как сливки, шоколадная стружка или кури, и рады **платить больше**



какао-напитки премиум-класса

=
больше продаж + **большой оборот**

ЧТО ОТЛИЧАЕТ VAN HOUTEN

1. Самый сложный и насыщенный вкус премиальных какао-порошковых напитков
2. Сделано из экологически чистого какао
3. Простота использования и отличная функциональность
4. Превосходное качество какао, обеспечивающее оптимальные сенсорные ощущения.
5. С нашим ассортиментом премиальных натуральных порошков для напитков из какао и шоколада VH пекарни и кафе могут удовлетворить запросы потребителей, получая при этом надбавку к стоимости напитка



Sharing knowledge. Trends & Forsights

Chefs, Baristas & Ambassador Network

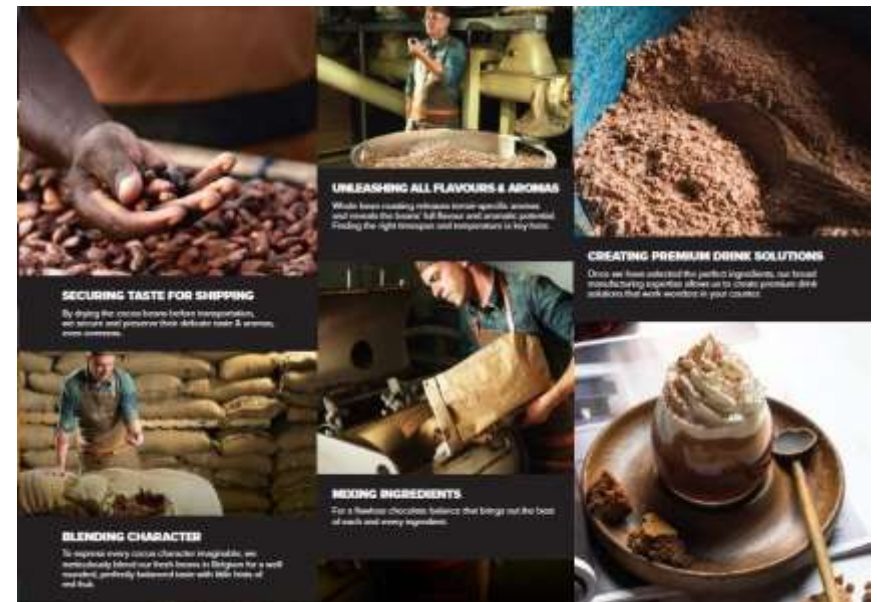
Co-Creation & Partnerships

Digital inspiration & information

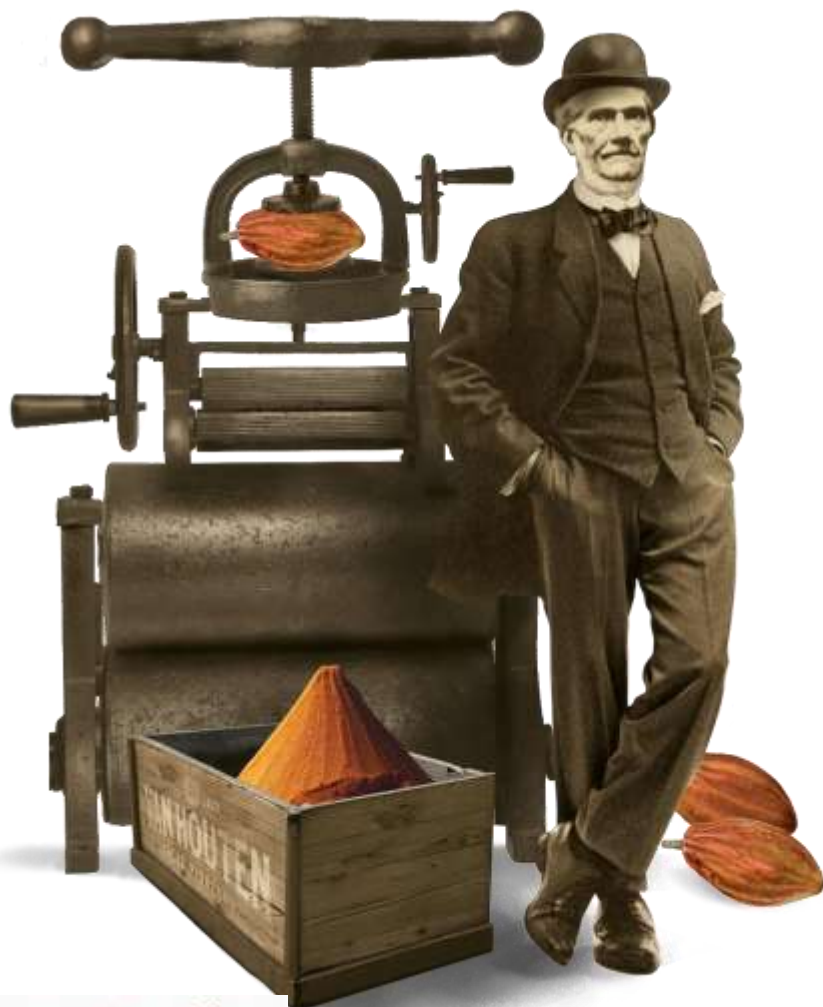
Sustainable cocoa



From bean-to-cup



НАСЛЕДИЕ ВАН ХАУТЕН



Конрад Ван Хаутен запатентовал вертикальный пресс для какао в 1828.

Благодаря этому инновационному процессу приготовления был получен прекрасный, насыщенный шоколадный вкус какао, которым мы все наслаждаемся.

Благодаря более чем 200-летнему опыту в области производства какао и новаторскому наследию, наши какао и шоколадные порошки для приготовления напитков помогают бариста и шеф-поварам создавать тщательно продуманные и сбалансированные горячие и холодные напитки.

Какао и шоколадные порошки Van Houten® для приготовления напитков изготовлены из 100% экологически чистых какао-бобов.

Выбирая продукцию Van Houten®, вы вносите свой вклад в улучшение условий жизни фермеров, выращивающих какао.

VAN HOUTEN HORECA CORE BASKET

VAN HOUTEN АСРИМЕНТИЧЕВСАСАО

Современное наследие
Какао растворимый

Истинное наслаждение шоколадом
Шоколадные напитки растворимые



VM-VH10-V17
Cocoa Horizons



VM-54621-V99
Cocoa Horizons



NPI
VH GOLD
Q1/F22



VM-51103-V61
Cocoa Horizons



NPI
VH MILK
Q2/F22



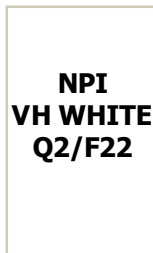
VM-VH2-V17
Cocoa Horizons



NPI
VH DARK
Q2/F22



VM-55176-V46
Cocoa Horizons



NPI
VH WHITE
Q2/F22



К SINGLE ORIGIN

Происхождение
Шоколадные напитки растворимые



VM-61123-V99
Organic
Cocoa Horizons

VM-54619-V99
Cocoa Horizons



Чистая линия
Какао тертое



DCL-3P524VHEO-760

КАТЕГОРИИ ПРОДУКТОВ В НАПИТКАХ



ШОКОЛАДНЫЕ НАПИТКИ

ШОКОЛАДНЫЕ НАПИТКИ могут быть приготовлены из шоколада (например, каллеты), порошкового шоколадного напитка или жидкого шоколада (например, Choc-o-laté). ШОКОЛАД содержит не менее 35% сухих веществ какао, включая не менее 18% какао-масла и не менее 14% сухого обезжиренного вещества твердые вещества какао. ПОРОШОК ДЛЯ ШОКОЛАДНЫХ НАПИТКОВ содержит не менее 32% полнжирного какао (20/22) в шоколадной части. Шоколадная часть представляет собой смесь какао-порошка и сахаров, содержащую не менее 32% какао-порошка. Шоколадный порошок может быть двухкомпонентным (сахар + какао) или трехкомпонентным (сахар + какао + молочные / немолочные продукты).



КАКАО НАПИТКИ

КАКАО НАПИТКИ могут быть жидкими или порошкообразными.

РАСТВОРИМЫЕ ПОРОШКИ ДЛЯ КАКАО НАПИТКОВ состоят из сахара, молочных / немолочных продуктов и какао-порошка с пониженным содержанием жира (10/12). Эти продукты называются 3-х компонентными продуктами.

ПИТЬЕВЫЙ ШОКОЛАД должен содержать не менее 25% какао-порошка, который может быть как полнжирным, так и с пониженным содержанием жира.



КАКАО ПОРОШОК

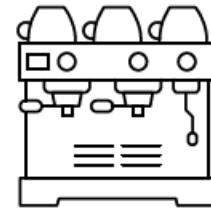
КАКАО ПОРОШОК Чистый и премиальный какао-порошок с пониженным содержанием жира (10/12) или полнжирный (20/22), доступный в пакетах какао или жестяных банках. Идеально подходит для приготовления домашних горячих шоколадных напитков, выпечки и десертов.



HOW TO?



MANUAL



BARISTA MACHINE

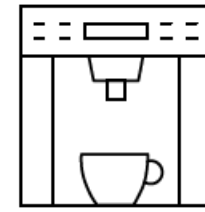
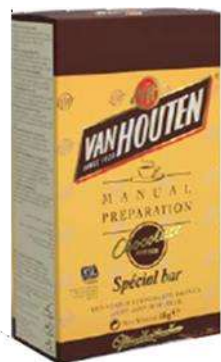


TABLE TOP MACHINE



РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ШОКОЛАДНЫХ ПОРОШКОВ



**Van Houten
Special Bar**



**Van Houten
Cameroon**



**Van Houten
ruby**



**Van Houten
Santo
Domingo**

ФОРМАТ: ШОКОЛАДНЫЙ ПОРОШОК

Дозировка зависит от вкуса и может варьироваться от 35 до 50 г на 200 мл молока. Но некоторые бариста могут иметь более высокие или более низкие предпочтения.

35 г на 200 мл дадут сбалансированный вкус (Рекомендованный)
50 г на 200 мл придадут насыщенный вкус

ГОРЯЧЕЕ ПРИМЕНЕНИЕ: инструкция

- 1.Позвольте вашим гостям выбрать свой любимый шоколадный ПОРОШОК
- 2.Добавьте порошок (35-50 г в зависимости от желаемого вкуса) в красивый стакан или чашку. Затем добавьте 200 мл горячего молока (молочного или растительного) и дайте молоку смешаться с порошком. Молоко можно разогреть в микроволновке или кастрюле.
3. Подавать в красивом стакане или чашке с начинкой Callebaut и / или украшениями MonaLisa.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА МАШИНЕ БАРИСТА



**Van Houten
Special Bar**



**Van Houten
Cameroon**



**Van Houten
ruby**



**Van Houten
Santo
Domingo**

ФОРМАТ: ШОКОЛАДНЫЙ ПОРОШОК

Дозировка зависит от вкуса и может варьироваться от 35 до 50 г на 200 мл молока. Но некоторые бариста могут иметь более высокие или более низкие предпочтения.

35 г на 200 мл дадут сбалансированный вкус (Рекомендованный)
50 г на 200 мл придадут насыщенный вкус

ГОРЯЧЕЕ ПРИМЕНЕНИЕ

1. Смешайте 35-50 г продукта в зависимости от вкусовых предпочтений (рекомендуемая дозировка 35 г) с небольшим количеством горячего молока (молочного или растительного) в чашке или кувшине, чтобы растворить какао и / или шоколадный порошок (Van Houten продукты)

2. Добавьте 200 мл молока (молочного или растительного) и приготовьте на пару до 70 ° C с помощью бариста-кофемашины. Во время приготовления рекомендуем прижимать кувшин рукой, чтобы не перегреть

3. Подавать в красивом стакане или чашке с начинкой Callebaut и / или украшениями MonaLisa

SINCE  1828
VAN HOUTEN
 CACAO PIONEERS



TASTE PROFILE	
COCOA	<input checked="" type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/>
SWEETNESS	<input checked="" type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/>
MILKY	<input checked="" type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/>

VAN HOUTEN SPÉCIAL BAR

Шоколадный напиток с 50% содержанием шоколада! Van Houten Special Bar предлагает аутентичный продукт для настоящих гурманов. Этот двухкомпонентный продукт из какао и сахара следует смешать с молоком для достижения оптимального вкуса. Легко использовать и хранить.

- ✓ **TYPE:** Milk chocolate with 50% chocolate powder
- ✓ **DESCRIPTION:** Deliciously smooth and intensely creamy
- ✓ **SAP CODE:** VM-51103-V61
- ✓ **WEIGHT:** 1KG
- ✓ **PACKAGING:** 10 x 1kg/carton
- ✓ **NUMBER OF CUPS PER BOX:** +/-45
- ✓ **PREPARATION:** Manual
- ✓ **TO BE PREPARED WITH:** The milk of your choice

VAN HOUTEN SANTO DOMINGO

Насыщенный темный шоколад с нотками обжарки, приятной горечью и оттенком ванили. Органические какао-бобы Санто-Доминго, рожденные тропическими ветрами, высокими температурами и влажностью, происходят из процветающего терруара. Наслаждайтесь этим органическим горячим шоколадом, который на 100% натуральный и содержит 33% жирного какао с сертификатом UTZ.

- ✓ **TYPE:** Dark chocolate drink powder
- ✓ **DESCRIPTION:** Intense dark chocolate with hints of vanilla. Organic cocoa and sugar.
- ✓ **COCOA:** 32% full fat cocoa
- ✓ **SAP CODE:** VM-61123-V99
- ✓ **WEIGHT:** 750 g
- ✓ **PACKAGING:** 10 x 750 g/carton
- ✓ **NUMBER OF CUPS PER BOX:** +/- 34
- ✓ **PREPARATION:** Manual
- ✓ **TO BE PREPARED WITH:** The milk of your choice



TASTE PROFILE	
COCOA	● ● ● ● ●
SWEETNESS	● ● ● ● ●
MILKY	● ● ● ● ●



TASTE PROFILE	
COCOA	● ● ● ●
SWEETNESS	● ● ● ○
MILKY	● ○ ○ ○

VAN HOUTEN CAMEROON

Полнотелый темный шоколад с нотками обжаренного какао Монго ма Ндеми, или Гора Величия в Камеруне, имеет уникальный климат, который обеспечивает идеальные условия для роста исключительных красных бобов какао. Тропический пояс, плодородные земли и пышная растительность придают бобам темно-красный цвет, насыщенный вкус и исключительно высокое содержание какао-масла. Откройте для себя вкус Камеруна с этим какао.

- ✓ **TYPE:** Dark chocolate drink powder
- ✓ **DESCRIPTION:** Full-bodied dark chocolate with roasted cocoa notes
- ✓ **COCOA:** 32% full fat cocoa
- ✓ **SAP CODE:** VM-54619-V99
- ✓ **WEIGHT:** 750 g
- ✓ **PACKAGING:** 10 x 750 g/carton
- ✓ **PREPARATION:** Manual
- ✓ **TO BE PREPARED WITH:** The milk of your choice



TASTE PROFILE	
RUBY COCOA	● ● ●
SWEETNESS	● ● ● ●
MILKY	● ● ●

VAN HOUTEN RUBY

Van Houten ruby –поистине уникальный! Руби - это 4-й тип шоколада, обладающий совершенно уникальным вкусом, стимулирующим чувства. Руби обеспечивает баланс фруктовости свежих ягод и восхитительной мягкости. Подходит для горячего и холодного применения

- ✓ **TYPE:** Ruby with 94%chocolate powder
- ✓ **DESCRIPTION:** Intense fruitiness and luscious smoothness
- ✓ **SAP CODE:** VM-554621-V99
- ✓ **WEIGHT:** 750 g
- ✓ **PACKAGING:** 10 x 750 g/carton
- ✓ **NUMBER OF CUPS PER BOX:** +/- 24
- ✓ **PREPARATION:** Manual
- ✓ **TO BE PREPARED WITH:** The milk of your choice

ХОЛОДНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ С БЛЕНДЕРОМ



ПОРОШКИ VAN HOUTEN

*дозировка зависит от вкуса и может варьироваться от 35 до 50 г на 200 мл молока. Но некоторые бариста могут иметь более высокие или более низкие предпочтения.

35 г на 200 мл дадут сбалансированный вкус (Рекомендованный)
50 г на 200 мл придадут насыщенный вкус

ХОЛОДНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

1. Готовьте на пару 50 мл молока (молочного или растительного) и смешайте с 35–50 г * порошков какао Van Houten, чтобы получить эмульсию.
2. Добавьте к основе в блендере оставшееся холодное молоко (150 мл), при необходимости добавьте лед и взбейте.
3. Подавать в красивом стакане или чашке с начинкой Callebaut и / или украшениями MonaLisa.

АВТОМАТИЧЕСКИЕ НАСТОЛЬНЫЕ МАШИНЫ С ЖИДКИМ МОЛОКОМ



FRANKE A600 / 1000 (LIQUID MILK CONTAINER)



**Van Houten
Passion
33% cocoa**

НАСТОЛЬНЫЕ МАШИНЫ ДЛЯ ЖИДКОГО МОЛОКА

Полуавтомат с контейнерами для свежего жидкого молока

SINCE  1828
VAN HOUTEN
 CACAO PIONEERS



TASTE PROFILE

Cocoa: ●●●●

Sweetness: ●●●○

Milky: ●○

VAN HOUTEN PASSION

Удовольствие для любителей шоколада! Шоколадный напиток премиум-класса Van Houten's Passion отличается интенсивным вкусом и имеет темный цвет. Его текстура насыщенная, кремовая, с нотками растопленного шоколада и насыщенным вкусом какао.

- ✓ **TYPE:** Dark chocolate drink powder
- ✓ **DESCRIPTION:** Intense dark chocolate with a luxuriously creamy taste
- ✓ **COCOA:** 32% full fat cocoa
- ✓ **SAP CODE:** VM-55176-V46
- ✓ **WEIGHT:** 750 g
- ✓ **PACKAGING:** 10 x 750 g/carton
- ✓ **NUMBER OF CUPS PER BOX:** +/- 32
- ✓ **PREPARATION:** Manual or table top machine with liquid milk
- ✓ **TO BE PREPARED WITH:** The milk of your choice

SINCE **VH** 1828
VAN HOUTEN
 CACAO PIONEERS



TASTE PROFILE

Cocoa: ● ● ○
 Sweetness: ● ○ ○
 Milky: ● ○ ○

VAN HOUTEN VH10

Популярный трехкомпонентный порошок Ищете идеальный мягкий горячий шоколадный напиток с восхитительной пенкой? Напиток Van Houten VH10 со средним содержанием темного шоколада может предложить 13% какао, а также богатый сливочный вкус и домашний вид, который понравится всем типам потребителей.

- ✓ **TYPE:** Dark cocoa drink powder
- ✓ **DESCRIPTION:** Mild and balanced
- ✓ **COCOA:** 13% fat-reduced cocoa powder
- ✓ **SAP CODE:** VM-VH10-V17
- ✓ **WEIGHT:** 1kg
- ✓ **PACKAGING:** 10 x 1kg/carton
- ✓ **NUMBER OF CUPS PER BOX:** +/- 50
- ✓ **PREPARATION:** Table top machine
- ✓ **TO BE PREPARED WITH:** Hot water

SINCE  1828
VAN HOUTEN
CACAO PIONEERS



TASTE PROFILE

Cocoa: ●●○

Sweetness: ●●○

Milky: ●●○

VAN HOUTEN VH02

Истинное угощение для взыскательных любителей шоколада!

В напитке содержится 59%шоколада, из которых 34 какао. Превосходное сочетание сильного вкуса шоколада с мягкостью молока делает идеальным для требовательных клиентов OCS и Horeca

- ✓ **TYPE:** Dark cocoa drink powder
- ✓ **DESCRIPTION:** Mild and balanced
- ✓ **COCOA:** 13%fat-reduced cocoa powder
- ✓ **SAP CODE:** VM-VH02-V17
- ✓ **WEIGHT:** 1kg
- ✓ **PACKAGING:** 10 x 1kg/carton
- ✓ **NUMBER OF CUPS PER BOX:** +/- 50
- ✓ **PREPARATION:** Table top machine
- ✓ **TO BE PREPARED WITH:** Hot water