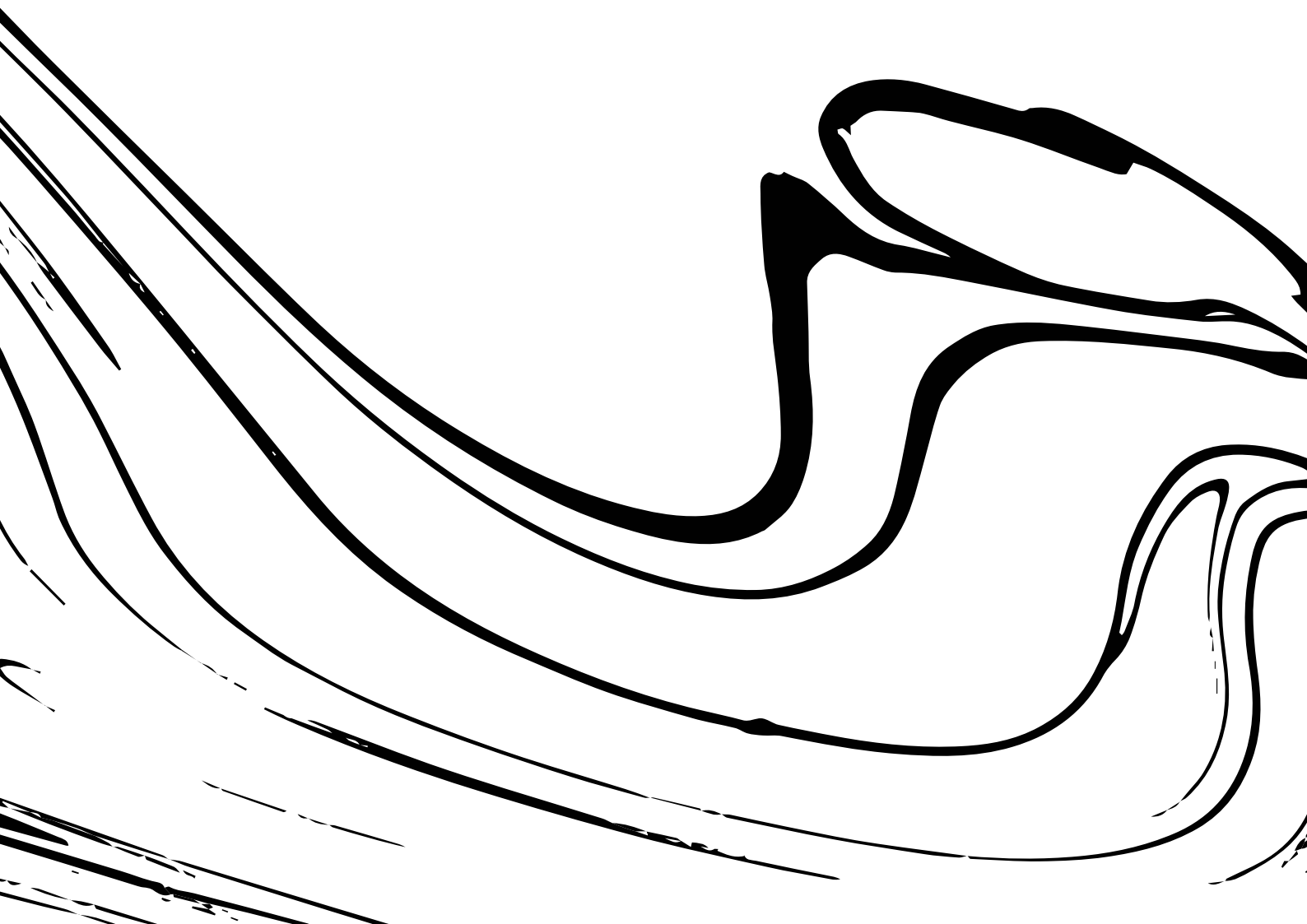


BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

CATÁLOGO DE PRODUTO





ÍNDICE

03 Belcolade, the real Belgian chocolate

06 Cacao-Trace

08 Fluidez

10 Instruções gerais de utilização

14 Belcolade Seleção

18 Belcolade Origins

24 Belcolade Expression





BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Belcolade é a marca de chocolate belga premium dedicada aos profissionais. O seu nome liga os termos holandeses “België” (Bélgica) e “chocolade” (chocolate). Desde 1988, que os clientes podem confiar na nossa experiência em chocolate Belga e na qualidade mundialmente reconhecida do mesmo para tornarem os seus negócios mais bem sucedidos.

Em linha com o nosso compromisso para com o planeta e as pessoas, os chocolates Belcolade são produzidos numa unidade de produção neutra de carbono, com embalagens mais sustentáveis e com matérias-primas cuidadosamente selecionadas, nomeadamente, o cacau, através do nosso programa Cacao-Trace.

Na Belcolade, trabalhamos também para ser um parceiro dos nossos clientes em cada etapa. Partilhamos informação sobre as últimas tendências de consumo, graças ao nosso estudo ao consumidor Taste Tomorrow, o maior estudo do mundo realizado pela Puratos, que pretende conhecer e analisar o consumo de panificação, pastelaria e chocolate.

Partilhamos inspiração com novas receitas e ajudamos os nossos clientes a partilhar a história por de trás dos seus chocolates com elementos de comunicação para as suas lojas, embalagens ou websites.

A nossa equipa de especialistas em chocolate fornece apoio técnico, a partir do nosso Centro de Inovação em Portugal ou diretamente junto dos nossos clientes.

Ajudamos os nossos clientes a potenciarem os seus negócios honrando a herança e qualidade mundialmente reconhecida do chocolate belga transformando-o em novas oportunidades.

CHOCOLATE PARA PROFISSIONAIS



Com as nossas gamas Seleção, Origins e Expression, descubra chocolates que respondem a todas as necessidades que os profissionais possam ter: desde a qualidade reconhecida dos clássicos belgas que irá agradar a todos os consumidores aos sabores mais inovadores que oferecem grandes oportunidades de diferenciação.

Para chegar a produtos de qualidade superior e sabor incomparável, utilizamos apenas ingredientes de qualidade, como manteiga de cacau pura, baunilha natural e grãos de cacau cuidadosamente selecionados e fermentados seguindo os rigorosos critérios do nosso programa Cacao-Trace.





GREAT TASTE DOING GOOD



Cacao-Trace é o programa de fornecimento sustentável de cacau da Puratos. **Great Taste. Doing Good** é o nosso lema e, por isso, no programa Cacao-Trace dominamos o processo de fermentação para garantir que o nosso chocolate tem um sabor de excelência ao mesmo tempo que asseguramos que os produtores de cacau Cacao-Trace beneficiam do valor que criam.

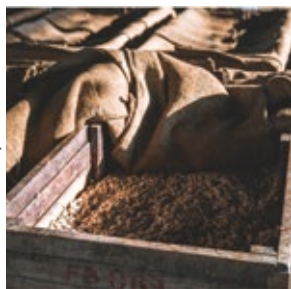
Tudo começa com a seleção de uma comunidade agrícola e com o compromisso de comprar 100% dos seus grãos de cacau a um preço premium. Treinamos produtores e trabalhamos lado a lado com eles para ajudá-los a fornecer grãos da mais alta qualidade. Também investimos em Centros Pós-Colheita locais equipados com equipamentos profissionais de fermentação e secagem. Aí, os grãos de cacau são fermentados num processo otimizado por mestres de fermentação treinados para fornecer grãos de qualidade superior – e em última análise, para permitir que nossos clientes recebam chocolate de excelente sabor.

Os 4 passos do processo de fermentação



Passo 1

As vagens de cacau colhidas são abertas. As sementes, rodeadas por uma polpa branca, são retiradas. Nesta fase, os grãos são roxos ou brancos, consoante a variedade.



Passo 2

Os grãos são depois colocados em caixas de madeira para fermentação e tapados. Os microrganismos naturalmente presentes podem começar então a fermentar o cacau.



Passo 3

Durante a fase alcoólica da fermentação, as leveduras começam a fermentar a polpa branca que se vai liquefazer e escorrer. Esta reação produz álcool e aromas frescos que vão impregnar os grãos de cacau.



Passo 4

Durante a fase acética da fermentação, os grãos são virados para adicionar ar ao processo e distribuir a temperatura, que atingirá gradualmente os 45 a 50 °C. O álcool é transformado em ácido (vinagre) e penetrará lentamente nos grãos. As reacções enzimáticas resultantes modificam a cor dos grãos de cacau e geram precursores de aroma, que são a base do sabor do chocolate.

GREAT
TASTE



Ao escolher Cacao-Trace, pode oferecer aos seus clientes um chocolate excepcional e de ótimo sabor que pode ser vendido a um preço premium, ao mesmo tempo em que faz o bem para os agricultores locais, garantindo que eles desfrutem de um padrão de vida mais elevado e ter um futuro garantido.

O Cacao-Trace oferece ativos e recursos valiosos, incluindo materiais de comunicação direcionados para o consumidor que irão destacar a sua contribuição e ajudá-lo a expandir seus negócios.



Melhores Receitas

Oferecemos aos produtores Cacao-Trace um Prêmio de Qualidade para recompensá-los pelos grãos de alta qualidade que entregam. O Cacao-Trace também paga um bônus de 10 centavos por cada kg de chocolate Cacao-Trace vendido e que é devolvido 100% aos agricultores. Estamos empenhados em melhorar a vida dos nossos agricultores Cacao-Trace. Juntos, o Prêmio de Qualidade e o Bônus de Chocolate resultam em 2 a 5 meses de receita adicional.



Melhor Educação

Melhoramos o ambiente e as condições de vida das nossas comunidades agrícolas. Na área da educação, contruímos escolas e salas de aulas (5 escolas e 12 salas de aulas já construídas) e oferecemos kits de materiais escolares (6500 crianças impactadas).



Melhor Saúde

Apoiamos as comunidades em que estamos presentes com a construção de maternidades (2 maternidades já construídas) e com a criação de pontos de acesso a água potável (65 instalações de água).

DOING
GOOD



FLUIDEZ

Escolher o chocolate certo para as suas receitas também significa escolher o nível certo de fluidez.

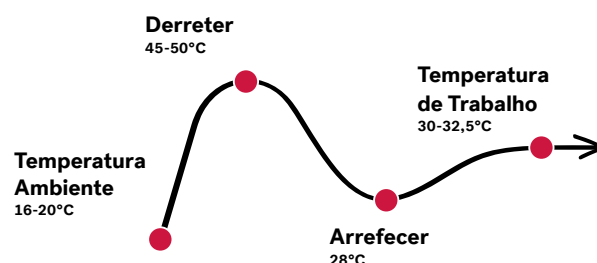


Seleção Negro	G	G/J	J	J/M/N/P	U/X
Seleção Leite	C/G	G/J	J	J/M	O/R
Seleção Branco	G	G/J	J	G/J/M/N/P	R
Seleção Âmbar	G	G/J	J	J	
Origins		✓		✓	
Expression		J	J	J	

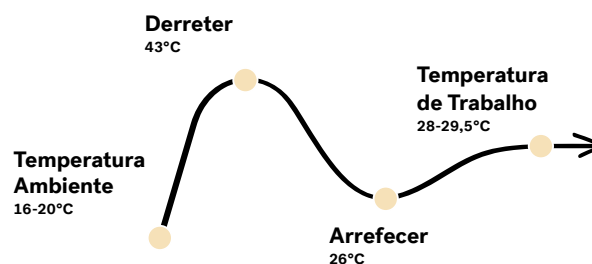
COMO TEMPERAR CHOCOLATE BELCOLADE

BELCOLADE SELEÇÃO

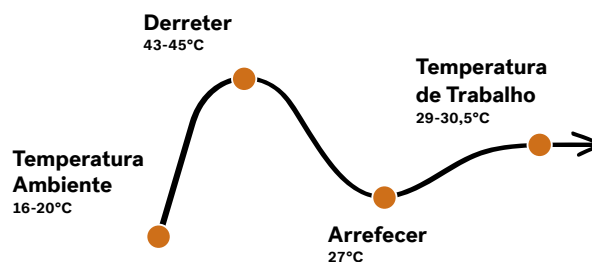
NEGRO



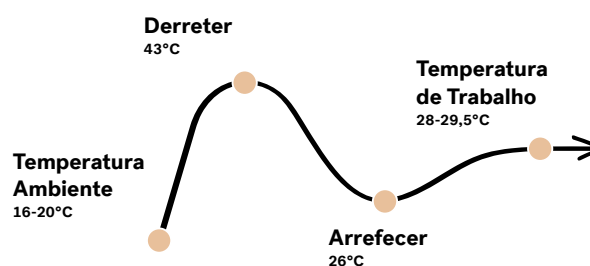
BRANCO



LEITE

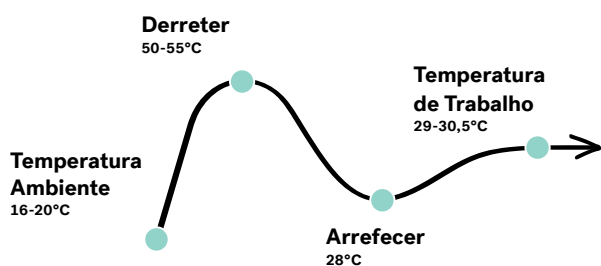


ÂMBAR



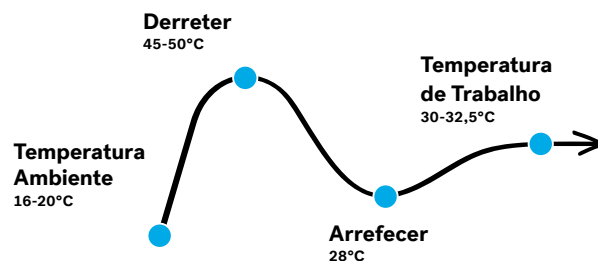
BELCOLADE ORIGINS

NEGRO

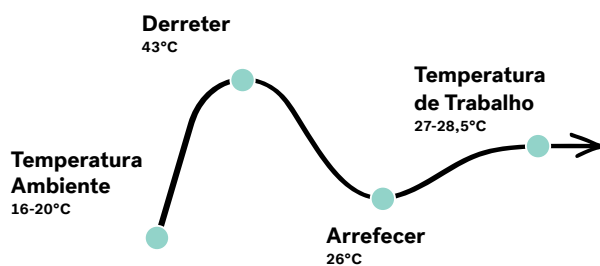


BELCOLADE EXPRESSION

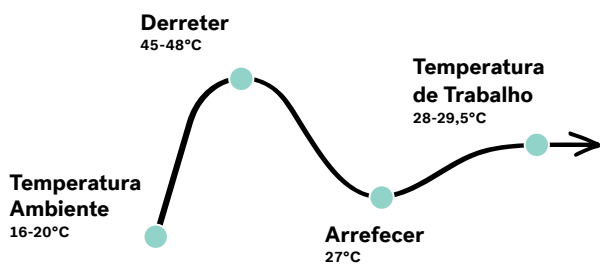
NEGRO



BRANCO



LEITE



TEMPERAR

INSTRUÇÕES GERAIS

Temperar é:

- O processo da pré-cristalização da manteiga de cacau no chocolate. Neste processo, a manteiga de cacau assume uma forma cristalina estável no chocolate.
- Um processo de 3 etapas:
 1. Fundir o chocolate no microondas mexendo-o frequentemente.
 2. Dividir o chocolate em três partes. Colocar duas partes a arrefecer, espanhando-o e mexendo-o numa mesa de pedra limpa e higienizada.
 3. Envolver as duas partes de chocolate arrefecido com a terceira parte de chocolate reservado até atingir a temperatura indicada na embalagem.

PORQUE PRECISAMOS DE TEMPERAR?

Temperar o chocolate é necessário quando o chocolate se transforma numa forma sólida

- para uma boa contração
- para uma boa textura
- para um bom brilho
- para um bom *snap* (quando parte)
- para uma cor uniforme
- para um tempo de vida mais longo
- para evitar manchas brancas (*fat bloom*)

CONSEQUÊNCIAS DE UM CHOCOLATE MAL TEMPERADO

Se o chocolate não estiver devidamente temperado, irá:

- demorar mais tempo a endurecer;
- ficar com uma cor acinzentada;
- colar aos moldes.

Bem temperado



Mal temperado





SELEÇÃO

CLÁSSICOS DE SABOR BELGA

Mundialmente, os consumidores reconhecem o Chocolate Belga como uma garantia de sabor e qualidade.*



*Fonte: Estudo ao consumidor realizado pela Puratos com consumidores de chocolate, 7 países, 1.678 entrevistados, 2022.

Com base na nossa herança e conhecimento únicos em chocolate belga, os chocolates Belcolade Seleção são desenvolvidos para inspirar os principais *chocolatiers*, pasteleiros e outros profissionais que utilizam chocolate nas suas receitas ao mesmo tempo que oferecem esta garantia de sabor belga que os consumidores tanto valorizam.

A gama Belcolade Seleção é constituída por chocolates perfeitamente equilibrados, reconhecidos pela sua versatilidade e pela garantia de um excelente sabor e performance em aplicações de chocolate e pastelaria.



SELEÇÃO





SELEÇÃO NEGRO



DESCRIÇÃO	% CACAU	FUIDEZ	FORMATO	EMBALAGEM	CÓDIGO	EAN	VALIDADE
Belcolade Seleção Negro Pastilha C501 Chocolate negro equilibrado, ligeiramente amargo, com notas frutadas frescas e de cacau levemente torrado.	55%	J	Pastilha	Caixa 2x5kg	4006947	5414477062112 (saco) 5414477062105 (caixa)	24 Meses
				Saco 15kg	4006948	5414477062129 (saco)	
Belcolade Seleção Negro Barra C501 Chocolate negro equilibrado, ligeiramente amargo, com notas frutadas frescas.	55%	J	Barra	Caixa 4x2,5kg	4102104	5414477000268 (caixa)	24 Meses
Belcolade Seleção Negro Chunks C501 Chocolate negro equilibrado, ligeiramente amargo, com notas frutadas frescas.	50,5%	U	Chunks C	Saco 15kg	4001586	5414477055886 (saco)	24 Meses
Belcolade Seleção Negro Pepitas C501 Chocolate negro equilibrado, ligeiramente amargo, com notas frutadas frescas e de cacau levemente torrado.	50,5%	U	Pepitas K10	Caixa 2x5kg	4018288	5414477067223 (saco) 5414477067230 (caixa)	24 Meses
Belcolade Chococurls Raspas de chocolate preto para decoração de produtos de confeitaria.	42%	N/A	Raspas	Caixa 5kg	4109903	5410687011872 (caixa)	6 Meses



SELEÇÃO LEITE



Belcolade Seleção Leite Pastilha O3X5 Um chocolate de leite cremoso e equilibrado, com notas frutadas frescas e sabor a cacau levemente torrado.	35,5%	G	Pastilha	Caixa 2x5kg	4010119	5414477063768 (saco) 5414477063751 (caixa)	18 Meses
				Saco 15kg	4010118	5414477063744 (saco)	
Belcolade Seleção Leite Barra O3X5 Um chocolate de leite com o equilíbrio perfeito entre um sabor doce, lácteo e de cacau.	35,5%	G	Barra	Caixa 4x2,5kg	4102228	5414477055503 (caixa)	18 Meses



SELEÇÃO BRANCO



Belcolade Seleção Branco Pastilha X605 Um chocolate branco equilibrado, com sabor a baunilha e notas de leite cozido.	31%*	G	Pastilha	Caixa 2x5kg	4015765	5414477066097 (saco) 5414477066080 (caixa)	12 Meses
				Saco 15kg	4019582	5414477067650 (saco)	
Belcolade Seleção Branco Barra X605 Um chocolate branco equilibrado, com sabor a baunilha e notas de leite cozido.	31%*	G	Barra	Caixa 4x2,5kg	4102176	5414477000961 (caixa)	18 Meses



SELEÇÃO ÂMBAR



Belcolade Seleção Âmbar Pastilha Um chocolate branco equilibrado, com sabor a caramelo salgado, leite cozido e notas de baunilha.	33%*	G	Pastilha	Saco 4kg	4014048	5414477065489 (saco) 5414477065496 (caixa)	12 Meses
---	------	---	----------	----------	---------	---	----------

*Proveniente apenas da manteiga de cacau

ORIGINS



DE VOLTA ÀS RAÍZES DO SABOR

Os chocolates Belcolade Origins são um convite para voltar às raízes do sabor. Com estes chocolates *Single-Origin*, embarque numa viagem aos *terroirs* das diferentes regiões onde os grãos do cacau são cultivados.

Com os chocolates Belcolade Origins, ofereça uma experiência de degustação característica e de especialista às suas aplicações de chocolate. Deixe os consumidores embarcarem nesta jornada até as raízes do sabor consigo.



A VIAGEM ÀS ORIGENS DO SABOR

Costa Rica Negro 64%
Leite 38%

Ecuador Negro 71%

Peru Negro 64%

Venezuela Leite 43%



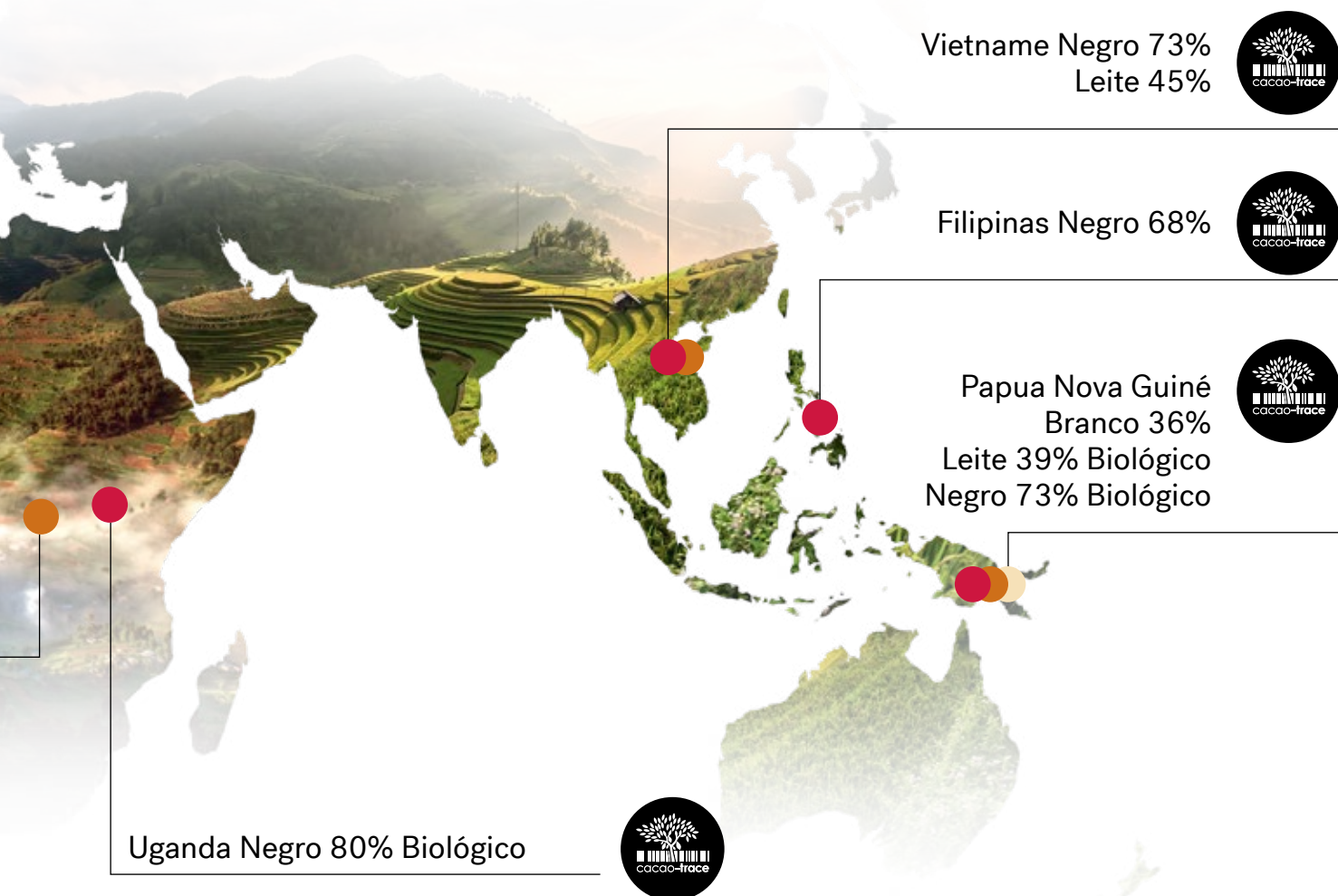
Camarões
Leite 45%

De volta às raízes do sabor.

A gama Belcolade Origins leva-o numa jornada até onde tudo começa, nos *terroirs* de diversas regiões onde os nossos grãos de cacau são cultivados. Os nossos especialistas vão até aos confins da mundo para descobrir os grãos de cacau que incorporam as características raras e distintas que exigimos. E assim exploram os campos do Caribe, América do Sul, África, Ásia, Oceania e muito mais. Os *terroirs* dessas regiões são muito mais do que apenas o solo. Quando combinados com técnicas de fermentação especializadas, o resultado são grãos de cacau com uma profundidade natural de sabor. É essa complexidade que faz com que cada chocolate Belcolade Origins seja uma experiência gastronómica única.

Terroir, fermentação e especialização em sabor.

Tal como o vinho, o sabor do chocolate desenvolve-se naturalmente, proveniente do *terroir* em que os grãos de cacau são cultivados. Porém, para produzir um bom vinho para além das uvas e do *terroir*, o processo de fermentação e receita desempenham um papel fundamental na definição do tipo de vinho e paladar criado. Trabalhando com grãos de cacau - Criollo, Forastero ou Trinitário - não é diferente. As suas regiões de origem, o processo de fermentação combinado com o nosso conhecimento e experiência, criam sabores que evocam a singularidade das suas raízes.



O ESPECTRO DO SABOR

Não existe um sabor único que defina o chocolate. A palavra chocolate refere-se automaticamente a um espectro de sabores que ultrapassa as descrições “doce” ou “amargo”.

Este conhecimento está profundamente enraizado nos nossos especialistas de sabor da Belcolade, que analisam minuciosamente cada tipo de grãos de cacau para revelar o seu perfil de sabor específico. Depois, capturam e expressam esses sabores através da conchagem e da refinação. O resultado final é uma gama distinta de sabores que incorpora o espírito de cada região de origem e receitas tão diversas e únicas como as origens dos nossos grãos de cacau.

Uma doce memória começa com o conhecimento de perfis de chocolate únicos

A linha Belcolade Origins oferece chocolates únicos e diferenciados que têm combinações de sabores diferenciadoras. Ao aprender a reconhecer os nossos perfis de chocolate únicos e variados, poderá desenvolver receitas exclusivas que criarão doces recordações. Para o fazer, precisa das ferramentas certas. É por isso que desenvolvemos "Les Arômes de Cyrano".

8 categorias de sabores para obras primas inesquecíveis

O nosso mapa sensorial “Les arômes de Cyrano”, organiza os perfis de sabor em oito categorias diferentes. O mapa cria uma compreensão clara e comum de cada aroma, para que possamos fazer parceria na elaboração das criações inovadoras e deliciosas que tem em mente.

Saber que aromas estão presentes em cada chocolate constitui a base perfeita para selecionar ingredientes complementares. O que irá potencial e tornar as suas especialidades de chocolate inesquecíveis?

O Mapa Sensorial “Les Arômes de Cyrano” é a ferramenta perfeita para identificar que combinações transformarão as suas receitas em deliciosas em obras-primas inesquecíveis.

LES ARÔMES DE CYRANO

CACAU

ácido
torrado

LÁCTEO

leite cozido
leite fresco

VEGETAL

ervas
húmus
madeira

FLORAL

flores
mel

FRUTADO

banana
citrinos
fruta desidratada
azeitona
ananás
passas
frutos vermelhos

NOTAS DE CAFÉ E FRUTOS SECOS

amêndoa
café
avelã

ESPECIARIAS

anis
alçaçuz
pimenta

DOCE

caramelo
baunilha



ORIGINS NEGRO VIETNAME

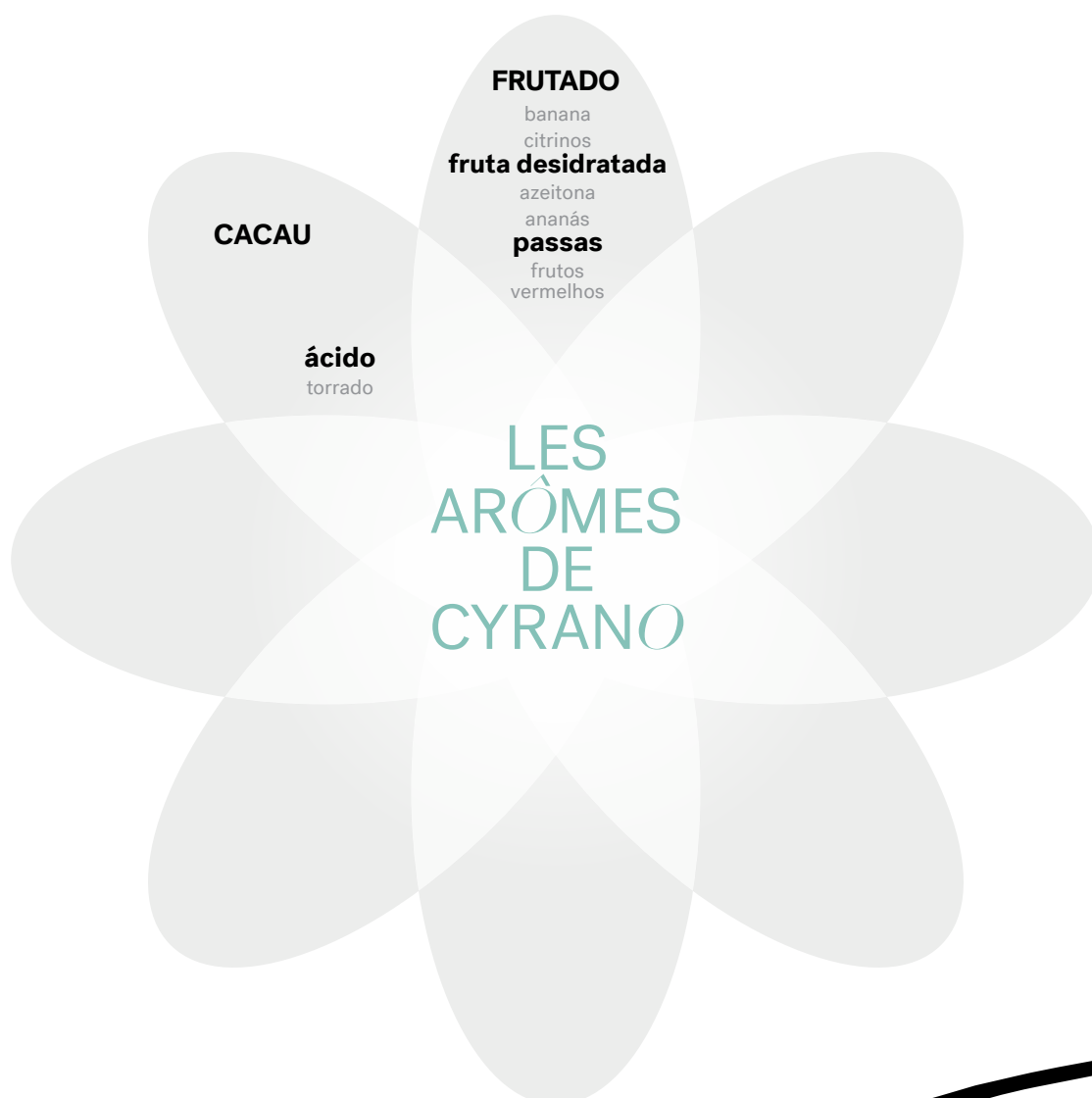
DESCRIÇÃO	% CACAU	FUIDEZ	FORMATO	EMBALAGEM	CÓDIGO	EAN	VALIDADE
 Belcolade Origins Negro Vietnam Um chocolate negro que domina os sentidos com o pronunciado sabor ácido do grão de cacau Trinitario, notas cítricas picantes, moka e tons quentes de madeira.	73%	N	Pastilha	Saco 1kg	4006063	5414477062051 (saco) 5414477061351 (caixa)	24 Meses





ORIGINS NEGRO PERU

DESCRIÇÃO	% CACAU	FUIDEZ	FORMATO	EMBALAGEM	CÓDIGO	EAN	VALIDADE
Belcolade Origins Negro Peru Um chocolate negro que combina deliciosamente os sabores atraentes da rica herança agrícola do cacau do Peru e da natureza selvagem da Amazónia. Ao misturar grãos de cacau Criollo e Trinitario criamos um chocolate com sabor de cacau levemente ácido realçado por notas de passas e figos secos.	64%	N	Pastilha	Saco 1kg	4006061	5414477062037 (saco) 5414477061337 (caixa)	24 Meses



EXPRESSION

IMAGINE UM NOVO SABOR

Com a nova linha de chocolates Belcolade Expression, levamos a experiência do sabor ao próximo nível de inovação em chocolate. Em vez de partir do cacau para definir o sabor final do chocolate, imaginamos um sabor diferente e transformamo-lo em chocolate.

Use Belcolade Expression e expresse suas fontes de inspiração pessoais e únicas. Dê vida às suas próprias criações de uma forma totalmente nova e personalizada.

UMA JORNADA ÚNICA DE SABOR

CEREAIS, MALTE



EVOLUÇÃO FRUTADA
frescura > acidez > doce



CACAU

DESENVOLVIMENTO DO CHOCOLATE

CACAU FERMENTADO

Por mestres em fermentação nos centros pós-colheita Cacao-Trace

+

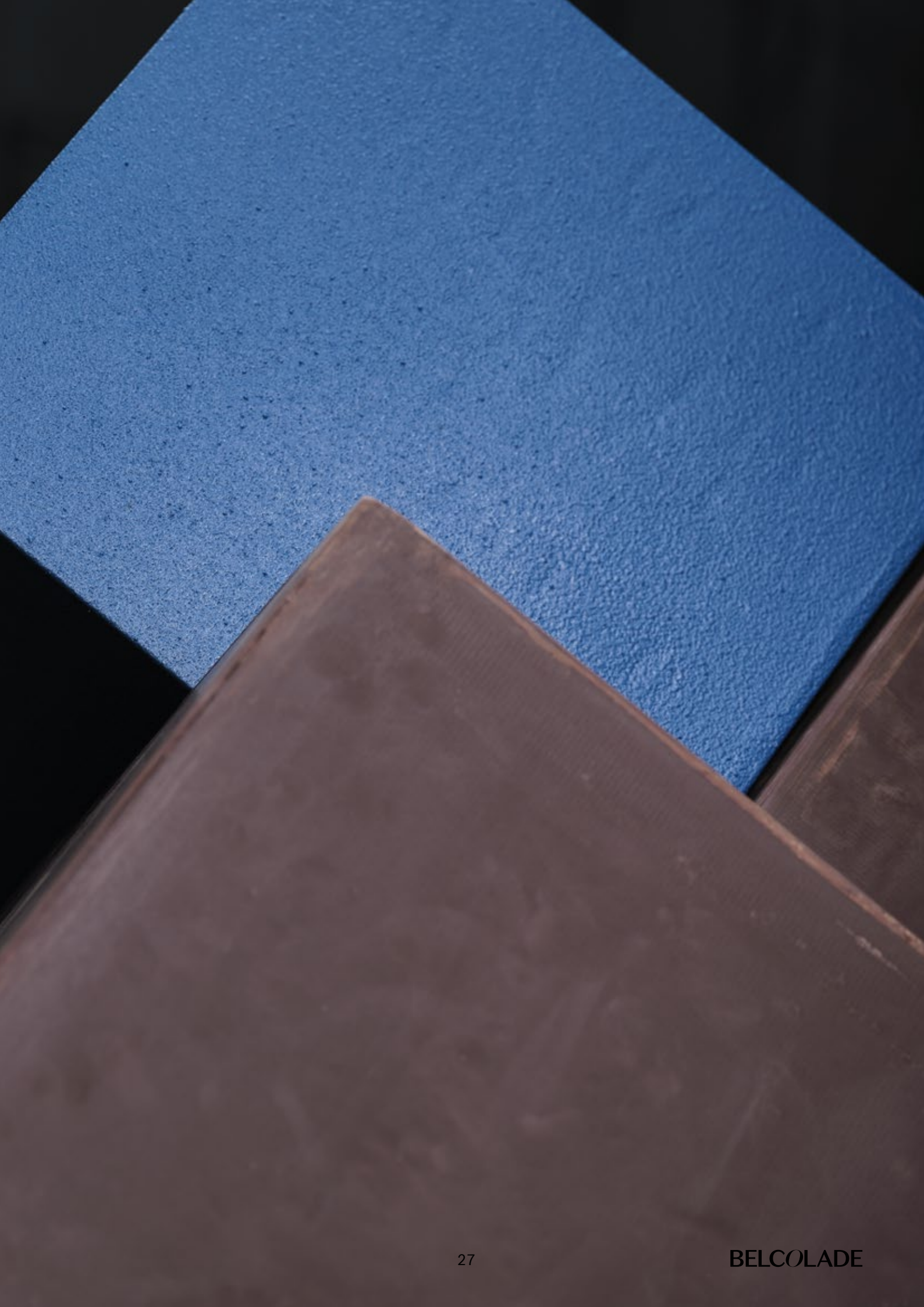
TRIGO SARRACENO FERMENTADO

selecionado graças ao nosso *know-how* em massas mãe

x

PROCESSO INOVADOR
de fabrico de chocolate

PATENTEADO



EXPRESSION





EXPRESSION NEGRO

DESCRIÇÃO	% CACAU	FUIDEZ	FORMATO	EMBALAGEM	CÓDIGO	EAN	VALIDADE
 Belcolade Expression So'Choc Negro Pastilha Uma viagem única de sabor de chocolate negro com subtilezas de notas de cabeça de cereais, seguidas por poderosas notas frutadas com um toque de acidez e terminando suavemente com agradáveis notas de base de cacau.	66%	J	Pastilha	Saco 2,5kg	4020487	5414477068664 (saco) 5414477068671 (caixa)	24 Meses

Com Belcolade Expression, oferecemos uma jornada de sabor completa e inovadora.

Um chocolate negro inovador, conseguido através do nosso know-how de fermentação.

Com So'Choc, Belcolade vira o processo tradicional de fabricação de chocolate de cabeça para baixo: definindo primeiro uma viagem de sabor inspiradora e depois usando o seu conhecimento único para trazê-la à vida.

Graças à nossa experiência em fermentação, criamos uma combinação inovadora de cacau fermentado, obtido através do nosso programa sustentável Cacao-Trace, e trigo sarraceno fermentado.

Com esta combinação única de ingredientes fermentados, um conceito revolucionário e um processo de fabrico patenteado, So'Choc consegue uma experiência sensorial inigualável no mercado.

INSPIRADO POR STÉPHANE LEROUX EXPRESSION SO'CHOC

Uma jornada de sabor única:
Fresco e mineral com um toque de cereais e malte mas muito frutado e com um pronunciado sabor a cacau.



SORTIDO DISPONÍVEL:

DESCRIÇÃO	EMBALAGEM	CÓDIGO	EAN	DISPONIBILIDADE
Belcolade Seleção Negro Pastilha C501	Caixa 2x5kg	4006947	5414477062112 (saco) 5414477062105 (caixa)	Disponível - em stock
	Saco 15kg	4006948	5414477062129 (saco)	
Belcolade Seleção Negro Barra C501	Caixa 4x2,5kg	4102104	5414477000268 (caixa)	Disponível - em stock
Belcolade Seleção Negro Chunks C501	Saco 15kg	4001586	5414477055886 (saco)	Disponível - em stock
Belcolade Seleção Negro Pepitas C501	Caixa 2x5kg	4018288	5414477067223 (saco) 5414477067230 (caixa)	Disponível - em stock
Belcolade Chococurls	Caixa 5kg	4109903	5410687011872 (caixa)	Disponível - em stock
Belcolade Seleção Leite Pastilha O3X5	Caixa 2x5kg	4010119	5414477063768 (saco) 5414477063751 (caixa)	Disponível - em stock
	Saco 15kg	4010118	5414477063744 (saco)	
Belcolade Seleção Leite Barra O3X5	Caixa 4x2,5kg	4102228	5414477000916 (flowpack) 5414477055503 (caixa)	Disponível - em stock
Belcolade Seleção Branco Pastilha X605	Caixa 2x5kg	4015765	5414477066097 (saco) 5414477066080 (caixa)	Disponível - em stock
	Saco 15kg	4019582	5414477067650 (saco)	
Belcolade Seleção Branco Barra X605	Caixa 4x2,5kg	4102176	5414477000961 (caixa)	Disponível - em stock
Belcolade Seleção Âmbar Pastilha	Saco 4kg	4014048	5414477065489 (saco) 5414477065496 (caixa)	Disponível - em stock
Belcolade Origins Negro Vietnam Pastilha	Saco 1kg	4006063	5414477062051 (saco) 5414477061351 (caixa)	Disponível - em stock
Belcolade Origins Negro Peru Pastilha	Saco 1kg	4006061	5414477062037 (saco) 5414477061337 (caixa)	Disponível - em stock
Belcolade Expression So'Choc Negro Pastilha	Saco 2,5kg	4020487	5414477068664 (saco) 5414477068671 (caixa)	Disponível - em stock

DESCUBRA NOVOS CHOCOLATES SINGLE-ORIGIN:

DESCRIÇÃO	EMBALAGEM	CÓDIGO	EAN	DISPONIBILIDADE
Belcolade Origins Negro Filipinas 68% Este chocolate negro apresenta uma deliciosa mistura de notas frutadas, dominadas por notas de frutas tropicais como abacaxi, banana e maracujá, completadas por frutos vermelhos e secos. O perfil de sabor é ainda realçado com notas frescas de ervas e florais e um toque de pimenta.	Saco 1kg	4025167	5414477069456	Disponível mediante encomenda lead time 4 semanas
Belcolade Origins Leite Vietname 45% Um chocolate de leite com uma mistura subtil de caramelo e moka com um toque de sabor de grãos de cacau torrados. Cultivado e protegido pelos nossos agricultores Cacao-Trace na "pequena Venezuela" da Ásia.	Saco 1kg	4006037	5414477061986	
Belcolade Origins Branco Papua-Nova Guiné 36% Chocolate branco de origem única com complexo sabor de baunilha da Papua-Nova Guiné que revela notas de cumarina, pêssego e balsâmico, encontrando notas intensas de leite cozido e notas amanteigadas. Notas de amêndoas e erva-doce completam suavemente esta experiência de sabor única.	Saco 1kg	4025166	5414477069432	





BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Para mais informações, consulte-nos:



site



youtube



facebook



instagram

www.puratos.pt

Puratos SA | Av. Dr. Luis Sá, 24 | Abrunheira | 2714-509 Sintra | Portugal
Tlf.: (+351) 219 158 300 (chamada para a rede fixa nacional)
E-mail: portugal@puratos.com

BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

UMA MARCA

