

CATÁLOGO
DE PRODUCTOS



*historia,
talento
y pasión*



¡Buf! Qué deprisa va todo.

El mundo gira a una velocidad de vértigo. Venta online, redes sociales, inteligencia artificial... Tierra trágame, ¿cómo haremos nosotros, simples artesanos, para adaptarnos a tanto cambio?

Bueno, bueno, tranquilos todos porque aquí vienen las buenas noticias.

Por si no lo sabíais: **a la gente le gusta el chocolate.**

Les gustaba antes, les gusta ahora y les gustará en el futuro. ¿Cuántos sectores pueden decir lo mismo que el nuestro? Y es que somos unos verdaderos afortunados.

Y sabemos de qué hablamos. Nuestro origen se remonta a 1872. Hace más de 150 años. Un pequeño negocio que fue creciendo hasta llegar a ser la gran empresa nacional que es hoy en día. Nuestro éxito se basa en que a la gente le gusta el buen chocolate.

Así de simple.

Y así de complicado.

Pero dejémonos de preámbulos. Adentrémonos en las páginas de este catálogo y descubramos juntos de qué estamos hablando cuando hablamos de **buen chocolate, derivados del cacao y complementos.**



SABER MÁS

El valor de 150 años de historia no está en lo vivido, sino en lo aprendido

Hace ya mucho que comenzó nuestra historia de amor con el chocolate

Fue en **1872** cuando se fundó **Chocolates Arumí**, fruto del emprendimiento del jefe de cocina del palacio episcopal. Ya en 1974, tres chocolateros, Arumí, Ametller y Tupinamba, decidieron sumar esfuerzos para continuar con la andadura y abastecer a las tres marcas a partir de semielaborados de cacao. La empresa se llamó **Chocovic**.

Unos años más tarde, el negocio pasó a manos de la familia Rius. En esta nueva etapa, Chocovic se encaminó exclusivamente a la **elaboración de productos de chocolate industriales y de pastelería**.



A mediados de los noventa, el impulso por llevar el chocolate más allá culminó en el nacimiento del Aula Chocovic, hoy en día **Chocolate Academy**. La primera escuela dedicada al chocolate de España. Un proyecto pionero a nivel nacional y que hoy en día goza de una reputación internacional.

Desde entonces hasta el día de hoy, ya en manos del grupo **Barry Callebaut**, en Chocovic hemos continuado implementando mejoras en procesos de calidad e innovación, mantenido nuestra pasión y la apuesta por el talento y los artesanos, que forman parte indisociable de nuestra identidad.

Chocovic, la marca local más cercana a tus necesidades.

Un siglo y medio bien merece un homenaje a la altura

Y qué mejor celebración de aniversario para una marca de chocolate que sacar una tableta conmemorativa de los 150 años. Y quién mejor, que un mito como **Enric Rovira**, para llevar a cabo la creación de esta pieza de coleccionista.

El resultado, una elegantísima elaboración llena de diseño y simbolismo, que representa la historia de la empresa, los inicios, la evolución, la ciudad y el origen etimológico de la palabra "chocolate".

La forma de X aparte de representar la inicial de la palabra "Xocoatl", es una forma sugerente para una tableta y representa un reto por la dificultad compleja y arriesgada de trabajar en chocolate. Al mismo tiempo, la simplificación del interior del haba de cacao del logo, representa una V, inicial del nombre de la ciudad Vic.

Una obra de arte sublime, para celebrar una humilde trayectoria a base de trabajo y dedicación.





el mejor chocolate

**Y claro está, la base de todo.
El buen chocolate.**

Hay una fórmula secreta. Siempre la hay. Cojamos **la mejor materia prima que puedas encontrar, súmala una experiencia de más de 150 años y multiplícala por nuestra pasión por el chocolate**. El resultado, fruto del conocimiento del producto y los procesos, trabajado, ajustado, perfeccionado milimétricamente a través del paso del tiempo, todos lo conocéis.

Unos chocolates que aportan un **sabor intenso a cacao**, para que el artesano pueda añadir su toque y personalidad en cada elaboración, viéndola potenciada al máximo.

*Algo más que un catálogo de productos.
Un catálogo de soluciones*

El catálogo de productos de Chocovic cuenta con un amplio abanico de variedades en el que cada uno de los productos que lo forman está pensado para cubrir una necesidad concreta del profesional. De esta manera, **con nuestro catálogo podemos dar respuesta a todo** lo que a nuestros clientes les hace falta.

Al ser **una marca 100% enfocada a la panadería y la pastelería**, conocemos el sector a la perfección y podemos ser un partner muy valioso para el profesional que aparte de buena materia prima, busca un proveedor de confianza, que le asesore y acompañe.

En cada compra estamos al lado del artesano para ayudarlo a realizar una compra inteligente, en la que aparte de un buen precio, acierte con los productos más adecuados a sus necesidades y características. Porque conseguir la máxima eficiencia es la mejor forma de obtener rentabilidad.

Si estos 150 años nos han enseñado algo, es que la mejor forma de asegurar que iremos bien, es que nuestros clientes vayan bien.

el sabor del talento

En Chocovic, el talento tiene un nombre: Albert Daví.

Cuando la imaginación desbordante y la perfección en la técnica se dan la mano para crear elaboraciones increíbles.

Chef Chocolatero de la marca Chocovic, Albert Daví es una pieza fundamental en Chocovic, ya que se encarga de dar soporte técnico y creativo a nivel nacional e internacional. También es profesor residente de la Chocolate Academy™ Barcelona.

Desde joven ya tenía definida su vocación por la cocina y a los 16 años empezó a formarse en el mundo de la restauración en la escuela de Hostelería y Turismo CETT. Posteriormente, se especializó en el ámbito de la pastelería, pasando por Espai Sucre y perfeccionando sus conocimientos en chocolatería con el Máster de Chocolate de la EPGB de Barcelona. Su trayectoria profesional le ha llevado a trabajar en restaurantes de primer nivel como Chez Jean en París (1 estrella Michelin), Restaurant Coure en Barcelona y en pastelerías de referencia como Dolç par Yann Duytsche. Fue entonces cuando dio el salto a chef chocolatero de Chocovic.



En Chocovic contamos también con cinco embajadores de excepción:



Christian Escribà
 Chef en la Pastisseria Escribà de Barcelona, autor de numerosos libros, colaborador de programas de televisión... Christian forma parte de la cuarta generación de una transgresora familia de pasteleros.



Sergi Vela
 Compagina el trabajo de chef en su propio Lab con la docencia en la Escola d'Hosteleria i Turisme de Barcelona. Ganador del premio al mejor pastel de chocolate en el World Chocolate Master 2009.



Lluís Costa
 Alma creativa de Vallflorida Xocolaters. Se define como un apasionado del chocolate. Con 16 años se inició en el obrador del negocio familiar y con su larga trayectoria acumula multitud de premios de pastelería.



Raúl Bernal
 Elegido Mejor Maestro Artesano Chocolatero de España 2023. Exasesor técnico de Chocovic y profesor de la Chocolate Academy. Dirige su propio obrador, la pastelería Bylapaca, en Huesca.



Nandu Jubany
 Inició su carrera en el restaurante Urbisol y pasó por las cocinas de grandes cocineros como Arzak, Berasategui o Carles Gaig. En 1995 abrió las puertas de su restaurante Can Jubany, con estrella Michelin.



CHOCOLATE ACADEMY

más de 25 años de formación e inspiración

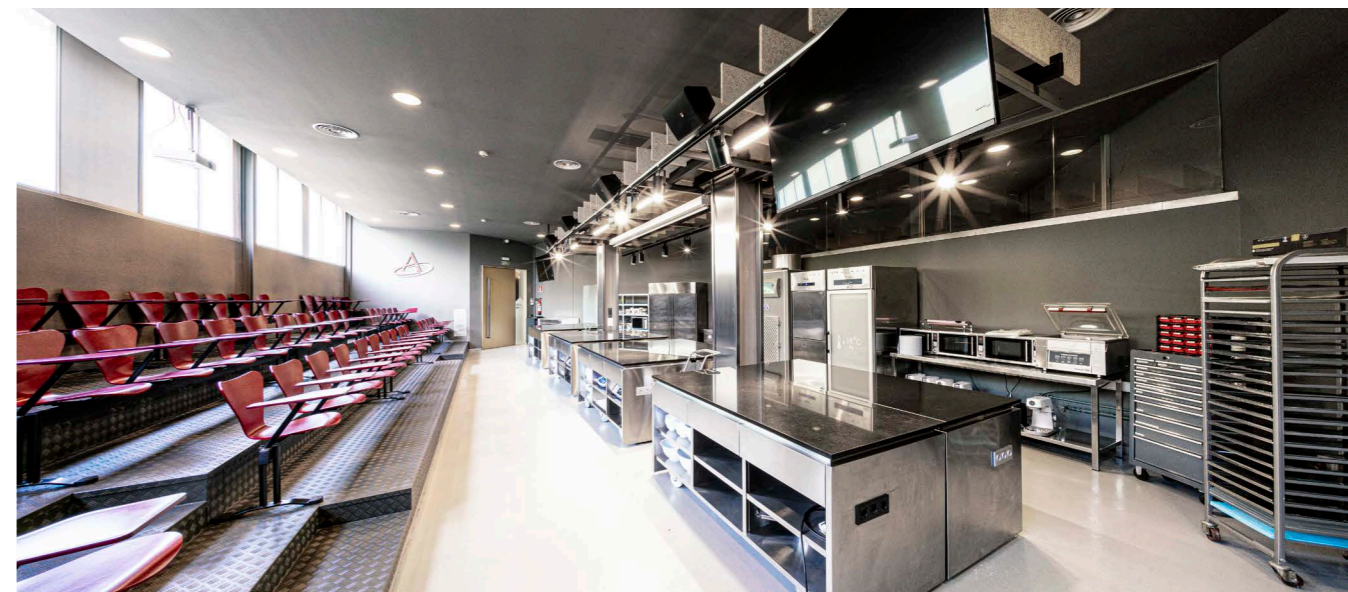
Siempre a la vanguardia.

Fundada en Gurb (Barcelona), en 1995, Aula Chocovic fue la primera escuela especializada en el chocolate en España.

Nuestra pasión por compartir el conocimiento ha ayudado y sigue ayudando a impulsar el talento de los artesanos, además de consolidar Barcelona como un referente internacional en el arte chocolatero gracias a su creatividad e innovación.

En la actualidad, el **Centro de Formación Chocolate Academy™**, heredero del Aula Chocovic, ofrece un espacio único equipado con la tecnología más avanzada en el que los mejores profesionales del sector imparten cursos teóricos y prácticos sobre el trabajo del chocolate: técnicas, recetas, últimas tendencias, etc. Una formación privilegiada dirigida a todo tipo de profesionales.

Junto a nuestro asesor técnico **Albert Daví**, el dinámico equipo de Chocovic tiene el orgullo de contar con cinco embajadores de excepción: **Christian Escribà, Sergi Vela, Lluís Costa, Raúl Bernal y Nandu Jubany**. Un equipo formado por los mejores profesionales del sector y dedicado a compartir con los artesanos los secretos de trabajar con los productos **Chocovic**.



Pro ductos



Sostenibilidad y conciencia

Si tal como decimos que para ir bien nosotros deben ir bien nuestros clientes, estaríamos muy ciegos si no viéramos que esto es en realidad una cadena y también debe beneficiarse la fuente que nos proporciona la materia prima.

Y aquí empieza nuestro compromiso con el planeta y con las gentes que trabajan la tierra y producen el cacao.

A través del programa Cocoa Horizons hemos construido una herramienta para avanzar en la protección de la naturaleza y la mejora de la calidad de vida de los cultivadores de cacao.

Actualmente, la mayor parte de nuestro cacao es producido de manera completamente sostenible y el objetivo es que en 2025 lo sea el 100%. Con proce-

sos de gestión agrícola respetuosos, que no utilicen contaminantes y que reduzcan las emisiones.

Al mismo tiempo, se implementan procesos de gestión agrícola que tienen una mayor productividad y rendimiento, que los anticuados utilizados hasta ahora. De esta forma, dotando de una promoción empresarial y planes de negocio a las comunidades productoras de cacao, aseguramos su futuro y mejoramos su calidad de vida.

*Estos cambios, aplicados tanto en origen como en toda la cadena de producción del chocolate, los hemos llamado **Two Way Smiles**, porque con ellos contribuimos a crear cada día sonrisas; desde el agricultor hasta que llega al consumidor.*



TWO WAYS SMILES



#twowaysmiles

NUESTRO COMPROMISO: CHOCOLATE SOSTENIBLE

Al lado de los agricultores

Con formación, financiación, material agrícola y terrenos para una replantación en equilibrio.

Por la educación infantil

Aseguramos la matriculación y la asistencia a centros escolares y promovemos el censo familiar.

Creciendo en verde

Energías más limpias, menos emisiones de carbono y cultivos contra la deforestación.

Producir con compromiso

Todos nuestros productos se elaboran con ingredientes de explotaciones responsables.

La felicidad está en nuestra cadena de valor porque el chocolate debe ser alegría. Comparte nuestras sonrisas.



**apoyo al cacao
100% sostenible**



GAMA PREMIUM

chocolates de lujo

Una gama de alta calidad con propuestas llenas de matices para tus creaciones más exquisitas.

Inspira tus creaciones con chocolates vivos e irrepetibles elaborados a partir de una selección de los mejores habas.

Dos gamas, Origen Único y Selección, que descubren un mundo de sensaciones sorprendentes que cautivan por su originalidad. Sabores y aromas únicos que te ayudarán a lograr un resultado impecable en tus elaboraciones.

Origen Único

Un viaje al corazón del chocolate

Nuestra cobertura de chocolate negro está elaborada con cacao fino, puro origen, sin mezclas. Es un chocolate vivo e irrepetible que permite apreciar las diferencias entre cosechas.

Selección

Matices llenos de fuerza y sabor

La gama Selección ofrece chocolates tradicionales confeccionados a partir de una selección de los mejores cacaos. Con la degustación de la gama Selección revivimos los sabores del chocolate de toda la vida, confeccionados a partir de la selección de los mejores cacaos y de un delicado y complejo proceso de elaboración, con nombres inspirados en tres piedras preciosas.



RELLENO BAÑO ARTÍSTICO MOLDEO

origen único



ocumare

Cobertura de chocolate negro elaborada con habas de Venezuela

71,1% CACAO MÍN.
40,6% GRASA TOTAL

FLUIDEZ



Cacao	8,5
Tostado	3,5
Dulce	5,5
Vainilla	2,5
Amargo	5,5
Ácido	4,5
Madera	3,5
Afrutado	5,5

CHD-Q760CUM-E7-63V
6 bolsas x 1,5 kg

iracunda



Elaborado con Chocolate
Origen Único Ocumare 71,1%
Autor: Raúl Bernal

selección

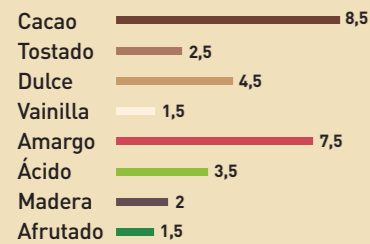


maragda

Cobertura negra con un fuerte y puro sabor y un ligero punto de acidez.

70% CACAO MÍN. **41,3%** GRASA TOTAL

FLUIDEZ



CHD-068MARA-D38
2 bolsas x 5 kg

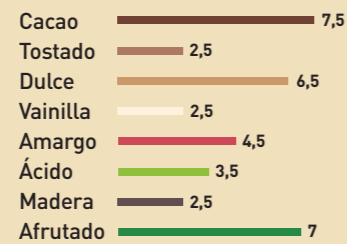


jade

Cobertura con leche con un dominante sabor lácteo, dulce. Nuevo proceso de producción, mejor atemperado.

38,8% CACAO MÍN. **18,8%** MÍN. LECHE **37,9%** GRASA TOTAL

FLUIDEZ



CHM-093JADE-D38
2 bolsas x 5 kg

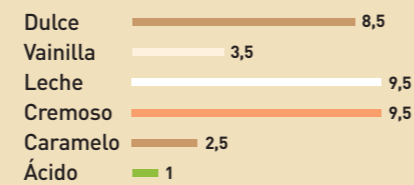


opal

Chocolate blanco de fundición rápida y homogénea y un predominante sabor a leche, dulce con notas de vainilla. Nuevo proceso de producción, mejor atemperado.

30,3% CACAO MÍN. **25,5%** MÍN. LECHE **38,8%** GRASA TOTAL

FLUIDEZ



CHW-0350PAL-D38
2 bolsas x 5 kg

mousse de té Sakura

Elaborado con chocolate blanco Opal 30,3%

Autor: Albert Daví



GAMA PROFESIONAL

coberturas de chocolate

Amplia Gama Profesional de chocolates negros, con leche y blancos, con distintos porcentajes de cacao y sabores

Ideales para todo tipo de aplicaciones y uso diario.

La estrecha colaboración de I+D y Producción ha permitido mejorar el proceso productivo, consiguiendo mejorar el atemperado, en especial de los chocolates con leche y blancos.



RELLENO



BAÑO



ARTÍSTICO



MOLDEO



HORNEAR



DECORACIÓN

coberturas de chocolate negro

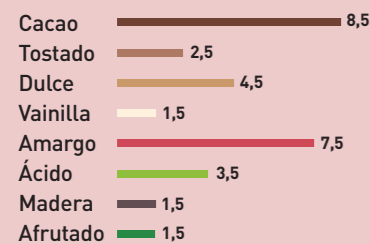


trinea

Chocolate con un perfil organoléptico clásico. Debido a su alto contenido de manteca de cacao, tiene una agradable fusión en boca.

70% CACAO MÍN.
41,3% GRASA TOTAL

FLUIDEZ



CHD-P59GUIN-D38
2 bolsas x 5 kg

CHD-P9059-377
Saco 25 kg

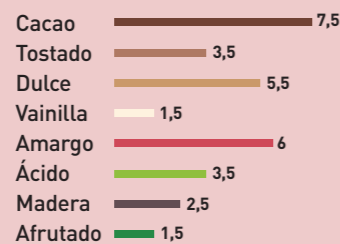


aracas

Chocolate equilibrado, de suave fusión.

66% CACAO MÍN.
38,3% GRASA TOTAL

FLUIDEZ



CHD-Q52CARA-D38
2 bolsas x 5 kg

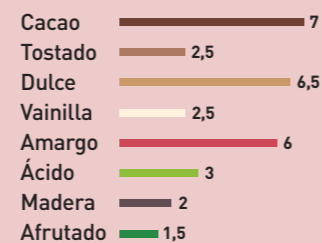


tobado

Chocolate con un suave sabor a cacao. Prima la fusión en boca por encima del balance dulce-amargo.

64,5% CACAO MÍN.
38,3% GRASA TOTAL

FLUIDEZ



CHD-Q84TOBA-D38
2 bolsas x 5 kg

CHD-Q84TOBA-377
Saco 25 kg

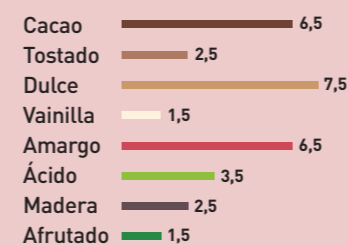


yagara

Chocolate negro con buen balance cacao-azúcar, ideal para todo tipo de rellenos.

59,5% CACAO MÍN.
35,5% GRASA TOTAL

FLUIDEZ



CHD-R69NIAG-D38
2 bolsas x 5 kg

CHD-R9069-377
Saco 25 kg

coberturas de chocolate negro

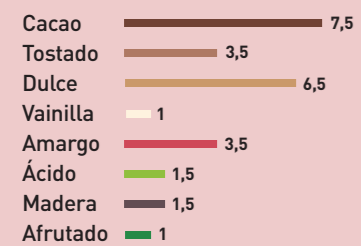


quador

Chocolate con un suave sabor a cacao. Especial para moldeo de figuras.

53,9% CACAO MÍN.
33,7% GRASA TOTAL

FLUIDEZ



CHD-R55EQUA-D38
2 bolsas x 5 kg

CHD-R55EQUA-377
Saco 25 kg

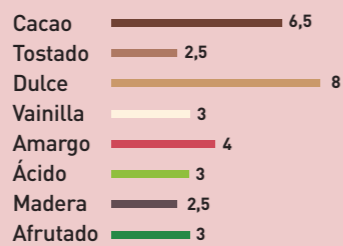


arribas

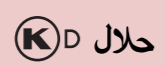
Chocolate viscoso apropiado para relleno y decoraciones.

50% CACAO MÍN.
30,6% GRASA TOTAL

FLUIDEZ



CHD-T45ARRI-D38
2 bolsas x 5 kg



CHD-T9045-377
Saco 25 kg

sant roll

Elaborado con Trinea 70%

Autor: Raúl Bernal



coberturas de chocolate con leche



tokelat

Chocolate con leche con bajo contenido de pasta de cacao, muy fluido y de color claro. Intenso sabor lácteo.

41,4% CACAO MÍN. **15,7%** MÍN. LECHE **40,2%** GRASA TOTAL

FLUIDEZ



CHM-049TOKE-D38
2 bolsas x 5 kg



zeylon

El chocolate con leche clásico. Sabor equilibrado entre chocolate y leche.

36,5% CACAO MÍN. **18,3%** MÍN. LECHE **34,1%** GRASA TOTAL

FLUIDEZ



CHM-Q89CEYL-D38
2 bolsas x 5 kg

حلال
CHM-Q9089-377
Saco 25 kg
CHM-Q89CEYL-EX-63V
6 bolsas x 1,5 kg

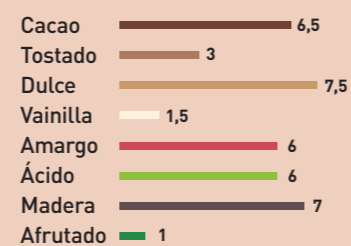
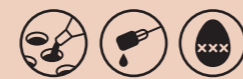


sankual

Ligero sabor a cacao. Ligeramente dulce y con toques de caramelo.

34,9% CACAO MÍN. **20,4%** MÍN. LECHE **36,2%** GRASA TOTAL

FLUIDEZ



CHM-P3303SANK-D38
2 bolsas x 5 kg



mandarina, rosemary & chocolate

Elaborado con chocolate con leche Sankual 34,9%

Autor: Albert Daví



chocolate blanco

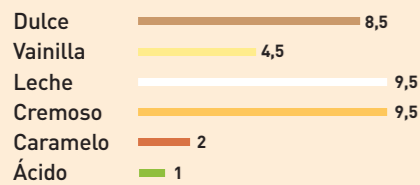


nacar

Chocolate blanco con alto contenido lácteo. Muy fluido.

30,3% CACAO MÍN. **25,5%** MÍN. LECHE **38,2%** GRASA TOTAL

4 FLUIDEZ



CHW-035NACA-D38
2 bolsas x 5 kg

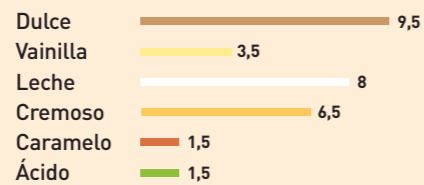


napal

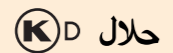
Chocolate blanco clásico con un buen equilibrio entre grasa láctea y azúcar.

29,6% CACAO MÍN. **22,1%** MÍN. LECHE **33,7%** GRASA TOTAL

3 FLUIDEZ



CHW-R36NEPA-D38
2 bolsas x 5 kg



CHW-R9036-01B
1 bolsa x 10 kg

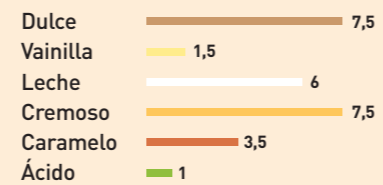


istak

Chocolate blanco menos dulce y cremoso.

30,9 CACAO MÍN. **18,6%** MÍN. LECHE **35,9%** GRASA TOTAL

4 FLUIDEZ

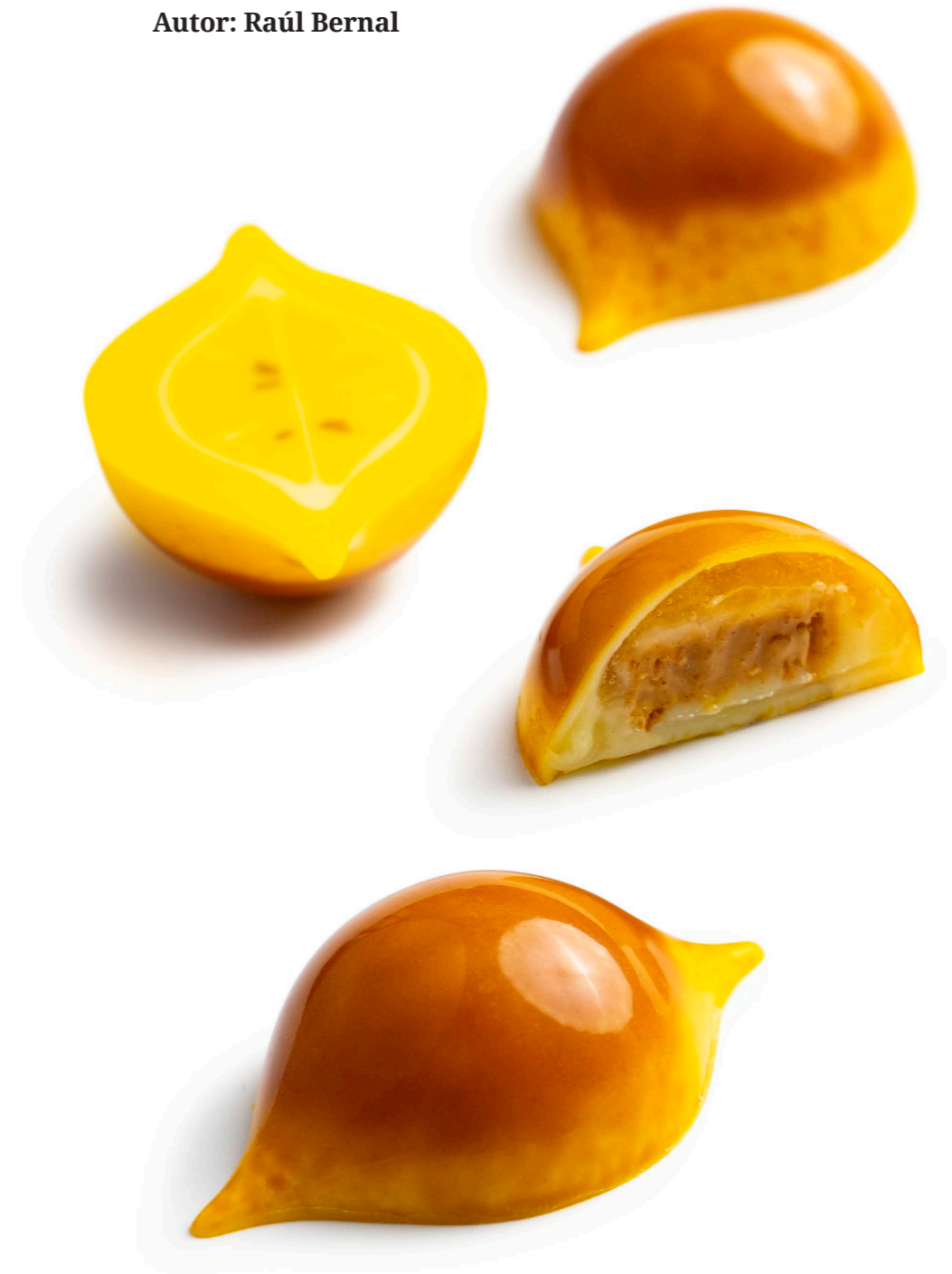


CHW-P1226ISTA-D38
2 bolsas x 5 kg

bombón de limón, yuzu y avellana

“Mejor bombón de España 2022”
Elaborado con chocolate blanco Istak 30,9%

Autor: Raúl Bernal



chocolate horneable



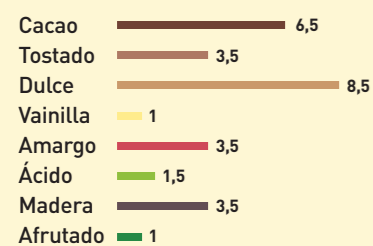
cori

Chocolate negro ideal para productos horneados. Disponible en distintos tamaños de gotas.

44,5% 26%
CACAO MÍN. GRASA TOTAL



FLUIDEZ



- CHD-W9004-379
Saco 25 kg
- CHD-DR-220CORI-377
Saco 25 kg (gotas 2200/kg)
- CHD-DR90CORIE7-63V
6 bolsas x 1,5 kg (gotas 900/kg)
- CHD-DR-90CORI-D38
2 bolsas x 5 kg (gotas 900/kg)
- CHD-DR-90-9004-377
Saco 25 kg (gotas 900/kg)



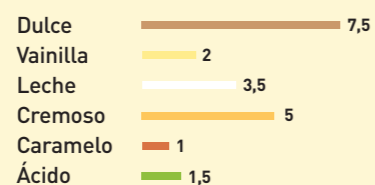
andina

Producto de confitería blanco en gotas ideal para productos horneados.

22,5% 4% 25,3%
CACAO MÍN. MÍN. LECHE GRASA TOTAL



FLUIDEZ



CHW-DR-90AN-ST-D38
2 bolsas x 5 kg (gotas 900/kg)



cookie de té matcha

Elaborado con chocolate blanco Andina 22,5%

Autor: Emili Feliu

bastones de chocolate



bastones de chocolate negro

Bastones de chocolate negro



Tamaño: 4 cm - 4 gr
CHD-BB-0404BC-371
Caja 12 kg

Tamaño: 5 cm - 5 gr
CHD-BB-0505-372
Caja 12 kg

Tamaño: 8 cm - 9 gr
CHD-BB-0908-04C
15 cajas x 1,7 kg

roll trenzado

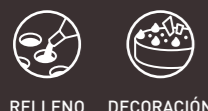
Elaborado con chocolate negro Cori 44,5%



FRUTOS *secos*

Una gama de frutos secos con los productos más adecuados para tus elaboraciones

Productos que se complementan entre sí y te permitirán personalizar tus elaboraciones con un toque crujiente. Frutos secos seleccionados localmente, procedentes de cosechas nacionales con el know-how mediterráneo.



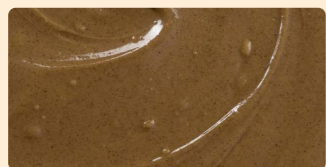
RELLENO DECORACIÓN

frutos secos



praliné de avellana

Con el punto justo de tostado para realzar el sabor a frutos secos.



50%
AVELLANA



PRN-HA50C2CV-T61
3 bidones x 5 kg



praliné de almendra y avellana

Praliné de almendra y avellana con un suave sabor a caramelo



25% **25%**
ALMENDRA AVELLANA



PRN-MX503-T61
3 bidones x 5 kg



sablé bretón con caramelo de praliné

Elaborado con praliné de avellanas

Autor: Albert Daví

CACAO

en polvo

Una selección única de cacao en polvo

Disfruta de una selección única de cacao en polvo y derivados del cacao pensados para cubrir las necesidades del artesano: cacao en polvo de distintos colores, manteca de cacao y nibs de cacao tostados.

Cacao en polvo



selección 22

Cacao en polvo alcalinizado de color rojizo intenso.



20-22%

GRASA TOTAL



DCP-20R03-CVE7-89B
6 bolsas x 1 kg



siena 21

Cacao en polvo alcalinizado de color rojizo.



20-22%

GRASA TOTAL

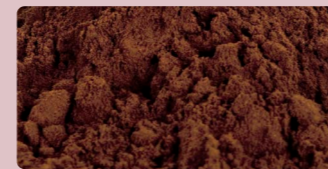


DCP-20W17-CVE7-89B
6 bolsas x 1 kg



canelo 21

Cacao en polvo alcalinizado de color marrón oscuro.



20-22%

GRASA TOTAL



DCP-20R16-CVE7-89B
6 bolsas x 1 kg



cubo de croissant de avellana y chocolate

Elaborado con cacao en polvo Siena 21

Autor: Raúl Bernal

derivados del cacao



mantequilla de cacao

De primera presión, desodorizada.
Nuevo formato en gotas.



NCB-HD703CV-654
4 cubos x 3 kg

colección tabletas de chocolate

Elaborado con manteca de cacao
Autor: Albert Daví



DECORACIONES *y especialidades*

Piérdete en los detalles

Encuentra la guinda perfecta para cada una de tus recetas. Disfruta de una gama de complementos y decoraciones pensada para que tus creaciones brillen con luz propia. Una amplia gama de detalles que ofrecen un toque exclusivo a tus elaboraciones de la forma más sencilla y cómoda.



sucesdaneos

TWO
WAYS
SMILES



cacao
sostenible
100%



fideo oscuro

ILD-VR-8F015EX-831
10 bolsas x 1 kg



pailleté oscuro

ILD-SP-7P051EX-831
10 bolsas x 1 kg

chocolate puro

TWO
WAYS
SMILES



cacao
sostenible
100%



petitfour negro

Tamaño: 35 mm Ø x 23 mm
CHD-CM-19755E7-999
Caja de 432 unidades



petitfour blanco

Tamaño: 35 mm Ø x 23 mm
CHW-CP-14376-999
Caja de 432 unidades

donuts

Elaborado con
pailleté oscuro

Autor: Lluís Costa



COBERTURAS *especiales*

Chocovic cuenta con una gran experiencia en coberturas especiales

Ofrecemos una amplia gama de productos elaborados con diferentes porcentajes de cacao. No necesitan pre-cristalizar y son de fácil aplicación. Todos los productos de la gama coberturas especiales tienen la certificación RSPO (Mesa redonda de aceite de palma sostenible). Y son 100% cacao sostenible con el soporte de Cocoa Horizons.

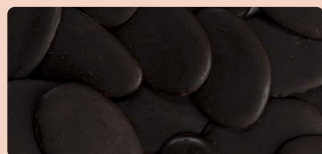


con grasa vegetal



p 250

Sucedáneo de chocolate negro que aporta sabor a chocolate a la elaboración.



ILD-N13P250-U58

Caja de 10 kg

ILD-N13P250-U61

Caja de 20 kg

p 200

Sucedáneo de chocolate negro ideal para elaboraciones cotidianas.



ILD-N12P200-U58

Caja de 10 kg

ILD-N12P200-U61

Caja de 20 kg

dower

Sucedáneo de chocolate blanco.



ILW-J07DOVE-D91

Caja de 10 kg

pg 23

Sucedáneo de chocolate negro muy brillante.



IMD-M15PG23-U58

Caja de 10 kg

p 20/45

Sucedáneo de chocolate negro muy fluido.



ILD-L9501-U61

Caja de 20 kg

pl 100

Sucedáneo de chocolate con leche.



ILM-P33PL10-U58

Caja de 10 kg

Palmera de chocolate

Elaborado con P 300

Autor: Lluís Costa

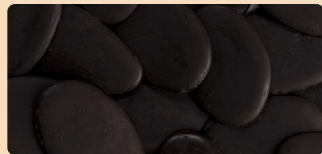


con grasa fraccionada



superbrill 250

Sucedáneo de chocolate negro con alto porcentaje de cacao que funde fácilmente en boca.



FLUIDEZ

حلال KD

ILD-N25SU25-U58
Caja de 10 kg

superbrill 170

Sucedáneo de chocolate negro que funde fácilmente en boca. Ideal para elaboraciones cotidianas.



FLUIDEZ

حلال KD

ILD-N24SU17-U58
Caja de 10 kg

superbrill leche

Sucedáneo de chocolate con leche que funde fácilmente en boca.



FLUIDEZ

حلال KD

ILM-N35SULL-U58
Caja de 10 kg

superbrill blanco

Sucedáneo de chocolate blanco que funde fácilmente en boca.



FLUIDEZ

حلال KD

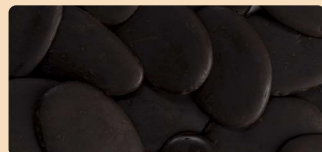
ILW-L19SUBL-D91
Caja de 10 kg

con grasa no hidrogenada



moka coconat

Cobertura especial negra de máxima calidad y fácil aplicación. Indicada para recubrimientos con acabados brillantes. Libre de aceite de palma.



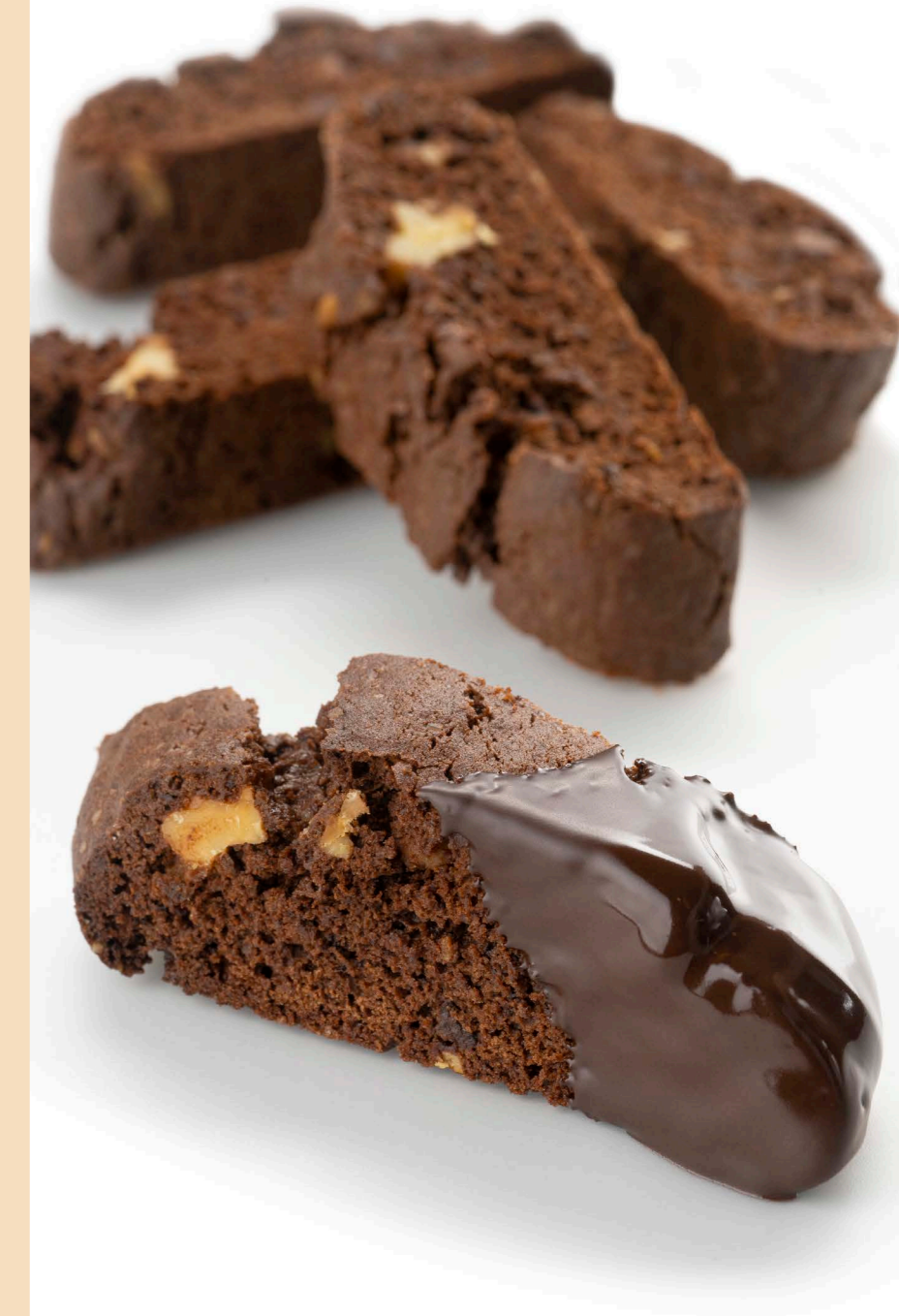
FLUIDEZ

IMD-N40CNAT-U61
Caja de 20 kg

Biscotti de Tobado y Superbrill 250

Elaborado con superbrill 250

Autor: Roselyn Costantino



CREMAS

La gama de cremas Chocovic ofrece todo tipo de soluciones para cada aplicación

- Cremas para hornear resistentes a la cocción.
- Cremas para inyectar, con máquina o manga, tras la cocción
- Cremas para extender o aromatizar tus elaboraciones
- Cremas para baño, para obtener acabados con resultados brillantes

Todos los productos de la gama cremas, tienen la certificación RSPO (Mesa redonda del aceite de palma sostenible). Elaborados con 100% cacao sostenible con el soporte de Cocoa Horizons

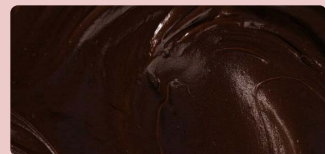


para hornear



horno

Crema de chocolate negro especialmente formulada para elaboraciones que requieren horneado. Soportan temperaturas elevadas conservando su cremosidad original.



FNN-U86HORN-21C
Bidón de 20 kg

FNN-U86HORN-T60
2 bidones x 5 kg

horno blanca

Crema blanca especialmente formulada para elaboraciones que requieren horneado. Soportan altas temperaturas conservando su cremosidad original.



FNN-S78CRBL-T06
Bidón de 10 kg

horno coconat

Crema con alta resistencia a la cocción, elaborada sin aceite de palma ni grasas hidrogenadas. Ideal para aplicar tanto en el interior como el exterior de recetas de bollería.



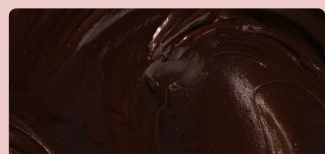
FNN-X26HNAT-21C
Bidón de 20 kg

para bañar



azabache

Glaseado de alta calidad especialmente adecuado para bañar mousses y tartas Sacher.



FMD-M67AZAB-T60
2 bidones x 5 kg

kiribati

Glaseado de chocolate negro de aplicación directa.



FND-M66KIRI-T60
2 bidones x 5 kg

made

Glaseado de chocolate blanco de aplicación directa.



FNW-P69MALE-D80
2 bidones x 5 kg



cruffin rellena de chocolate

Elaborado con crema
horno coconat

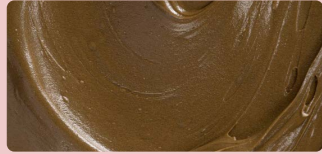
Autor: Isidre Miquel

para extender



extender

Sabor equilibrado entre cacao y avellana y buena viscosidad.



FNN-P75EXTE-838
Bidón de 10 kg

iroko

Crema de cacao para elaboraciones de lujo por su elevado 11% de avellana.



FNN-O61IROK-838
Bidón de 10 kg
FNN-O61IROK-T60
2 bidones x 5 kg

crema blanca de avellanas

NEW

Crema blanca de avellanas de intenso sabor.



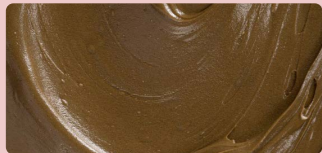
FNN-R88BLAV-D80
Bidón de 5 kg

para inyectar



inyectar

Crema con viscosidad adecuada para ser inyectada después del horneado.



FNN-S94INyec-21C
Bidón de 20 kg
FNN-S94INyec-838
Bidón de 10 kg

caracola roche con crema blanca de avellana

Elaborado con crema blanca de avellanas

Autor: Lluís Costa



aplicaciones



origen único

ocumare	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
----------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

selección

maragda	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
----------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

jade	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

opal	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

coberturas de chocolate negro

trinea	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
---------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

aracas	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
---------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

tobado	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
---------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

yagara	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
---------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

quador	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
---------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

arribas	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
----------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

coberturas chocolate con leche

tokelat	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
----------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

zeylon	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
---------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

sankual	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
----------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

coberturas chocolate blanco

nacar	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
--------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

napal	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
--------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

istak	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
--------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---



coberturas para horneables

cori	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

trinida	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
----------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

andina	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
---------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

frutos secos

praliné de avellana	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
----------------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

praliné de almendra y avellana	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
---------------------------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

cacao en polvo

selección 22	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
---------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

siena 21	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-----------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

canelo 21	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

derivados del cacao

manteca de cacao Proporciona fluidez

bastones de chocolate

bastones de chocolate negro	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
------------------------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---



decoraciones de sucedáneos

fideo oscuro	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
pailleté oscuro	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

decoraciones de chocolate puro

petitfour negro	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
petitfour blanco	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

coberturas especiales

p 250	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
pg 23	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
p 20/15	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
p 200	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
p 140	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
pl 100	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
dower	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
superbill 250	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
superbrill 170	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
superbrill leche	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
superbrill blanco	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
moka coconat	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●



cremas

horno	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
horno blanca	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
horno coconat	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
azabache	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
kiribatí	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
made	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
extender	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
iroko	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
crema blanca de avellanas	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
inyectar	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●



Descubre nuestras recetas en la web

www.chocovic.com

¿En busca de nuevas ideas? Entra en nuestra web y descubrirás todas las recetas, ideas innovadoras e información técnica de nuestros chefs. Un mundo de inspiración y conocimiento para tú y tu negocio.



CATÁLOGO
DE PRODUCTOS



BARRY CALLEBAUT Iberica
Rambla Catalunya 6, 1º
08007 Barcelona

www.chocovic.com
T +34 933 43 52 38

