



CHOCOVIC
El sabor del talento

catálogo de producto

catálogo de producto

Chocovic, el sabor del talento



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

Muy cerca de ti. Chocovic es una marca con espíritu artesano que trabaja día tras día para ayudar a los artesanos a proyectar todo su potencial. Porque en Chocovic, creemos en ti y creemos en los artesanos que se retan a sí mismos constantemente buscando la mejora continua.

En Chocovic te acompañamos en la elaboración de tus creaciones, respondemos a tus dudas, te ofrecemos formación en aquello que desees perfeccionar, buscamos fórmulas para impulsar tu negocio, inspiramos tu creatividad... Nuestro objetivo es ayudarte a crecer ofreciéndote la confianza, la seguridad y el apoyo que necesitas para seguir avanzando y planteándote nuevos retos.

Tu talento no tiene límites y en Chocovic nos hemos propuesto llevarlo tan lejos como sea posible. Nuestra relación, cercana y abierta, está basada

en la empatía que genera la infinidad de valores que nos unen. Somos artesanos como tú y nos encanta hablarte de artesano a artesano.

En Chocovic, conocemos tus necesidades y por eso te ofrecemos más que chocolate: una amplia gama de productos de chocolate y derivados del cacao que incluye tanto soluciones pensadas para dar respuesta en el día a día, como una gama de refinado sabor y alta calidad para tus creaciones más exquisitas.

La excelente calidad de nuestro chocolate, responde al mimo con el que se lleva a cabo su proceso de elaboración y a los exigentes procesos de control de calidad. Hemos modernizado y mejorado los procesos de elaboración de nuestros productos y seguimos desarrollando y consolidando mejoras día a día, para poder ofrecerte una completa gama de chocolates de máxima calidad.



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

Actualmente es Chef Chocolatero de la marca Chocovic, encargándose de dar soporte técnico y creativo a nivel

nacional e internacional, y profesor de la Chocolate Academy™, centro de formación de España.

En Chocovic, contamos con cinco embajadores de excepción: **Christian Escrivà** (chef de pastelería en la Patisserie Escrivà, Barcelona), **Sergi Vela** (profesor en la Escola d'Hosteleria i Turisme de Barcelona y ganador del premio al mejor pastel de chocolate del mundo en el World Chocolate Master 2009), **Lluís Costa** (chef de pastelería en Vallflorida Xocolaters), **Raúl Bernal** (propietario de la pastelería Bylapaca en Huesca, exasesor técnico de Chocovic y vencedor del Trofeo Lluís Santapau Trophy en 2011 al Mejor Maestro Chocolatero) y **Nandu Jubany**, chef y propietario de restaurantes como Can Jubany (con estrella Michelin).

Chocolate Academy™, más de 25 años de formación e inspiración



Obrador de Chocolate Academy™

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 el chocolate Chocovic.

catálogo de producto

fluidez

ALTA  BAJA 

USOS

RELLENOS



BAÑO



PRODUCTOS
PARA HORNEAR



MOLDEO



PIEZAS ARTÍSTICAS



DECORACIÓN



CREMA UNTABLE



POST BAKING



gama premium, chocolates de lujo



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. Cobertura de chocolate negro intenso con un ligero punto de acidez, chocolate con leche con un toque de toffee y chocolate blanco con notas de vainilla. Ideales para moldear, recubrir y obtener un resultado impecable en tus elaboraciones.

origen único



DESCRIPCIÓN	CÓDIGO SAP	FORMATO	PACKAGING	CACAO MÍN.	MÍN. LECHE	GRASA TOTAL	FLUIDEZ	PERFIL DE SABOR
ocumare Cobertura de chocolate negro elaborada con habas de Venezuela	CHD-Q760CUM-E7-63V	Gotas	6 bolsas x 1,5 kg	71.1%	-	40.6%	●●●●	

guinda
elaborado con chocolate origen Ocumare 71,1%
de Albert Daví



selección



DESCRIPCIÓN	CÓDIGO SAP	FORMATO	PACKAGING	CACAO MÍN.	MÍN. LECHE	GRASA TOTAL	FLUIDEZ	PERFIL DE SABOR
maragda Cobertura negra con un fuerte y puro sabor y un ligero punto de acidez.	CHD-068MARA-D38	Gotas	2 bolsas x 5 kg	70.0%	-	41.3%	4/5	
lennix Chocolate de color oscuro con un intenso sabor a cacao especial para ganaches, relleno de bombones y molde de figuras.	CHD-T55LENNIX-D38	Gotas	2 bolsas x 5 kg	57%	-	33.2%	4/5	
jade Cobertura con leche con un dominante sabor lácteo, dulce. Nuevo proceso de producción, mejor atemperado.	CHM-093JADE-D38	Gotas	2 bolsas x 5 kg	38.8%	18.8%	37.9%	4/5	
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.	CHW-0350PAL-D38	Gotas	2 bolsas x 5 kg	30.3%	25.5%	38.8%	4/5	

soja, Lennix y sésamo

elaborado con Lennix 57% de Albert Daví



TWO WAYS SMILES



#twowaysmiles

POR UN CHOCOLATE SOSTENIBLE

Two Ways Smiles es nuestro proyecto de responsabilidad social corporativa.

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.



cacao sostenible 100%



coberturas de chocolate

gama profesional



Amplia Gama Profesional de chocolates negros, con leche y blancos con distintos porcentajes de cacao y sabores, ideales para toda aplicación 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.

coberturas de chocolate negro



DESCRIPCIÓN	CÓDIGO SAP	FORMATO	PACKAGING	CACAO MÍN.	GRASA TOTAL	FLUIDEZ	PERFIL DE SABOR
trinea Chocolate con un perfil organoléptico clásico. Debido a su alto contenido de manteca de cacao, tiene una agradable fusión en boca.	CHD-P59GUIN-D38 CHD-P9059-377	Gotas Gotas	2 bolsas x 5 kg Saco 25 kg	70,0%	41,3%		
wisau Elaborada con un largo proceso de conchado, muy fluida, ideal para baño, moldeo de bombones y turrónes.	CHD-068BISS-377	Gotas	Saco 25 kg	70,0%	41,3%		
aracas Chocolate equilibrado, de suave fusión.	CHD-Q52CARA-D38	Gotas	2 bolsas x 5 kg	66,0%	38,3%		
tobado Chocolate con un suave sabor a cacao. Prima la fusión en boca por encima del balance dulce-amargo.	CHD-Q84TOBA-D38 CHD-Q84TOBA-377 CHD-DR90TOBAE9-63V	Gotas Gotas Gotas	2 bolsas x 5 kg Saco 25 kg 6 bolsas x 1,5 kg	64,5%	38,3%		
60/40 Chocolate de perfil clásico sin lecitina de soja (contiene trazas).	CHD-R196040-D38	Gotas	2 bolsas x 5 kg	60,0%	38,2%		
yagara Chocolate negro con buen balance cacao-azúcar, ideal para todo tipo de rellenos.	CHD-R69NIAG-D38 CHD-R9069-377	Gotas Gotas	2 bolsas x 5 kg Saco 25 kg	59,5%	35,5%		

croissant

elaborado con Maragda 70%
por Raúl Bernal



coberturas de chocolate negro

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO SAP	FORMATO	PACKAGING	CACAO MÍN.	GRASA TOTAL	FLUIDEZ	PERFIL DE SABOR
zaira De color muy oscuro, ideal para rellenos con un fuerte sabor a chocolate.	CHD-U86ZAIK-D38	Gotas	2 bolsas x 5 kg	55,2%	30,6%	1	
quador Chocolate con un suave sabor a cacao. Especial para moldear de figuras.	CHD-R55EQUA-D38 CHD-R55EQUA-377	Gotas Gotas	2 bolsas x 5 kg Saco 25 kg	53,9%	33,7%	3	
arribas Chocolate viscoso apropiado para relleno y decoraciones.	CHD-T45ARRI-D38 CHD-T9045-377	Gotas Gotas	2 bolsas x 5 kg Saco 25 kg	50,0%	30,6%	2	

coberturas de chocolate con leche



DESCRIPCIÓN	CÓDIGO SAP	FORMATO	PACKAGING	CACAO MÍN.	MÍN. LECHE	GRASA TOTAL	FLUIDEZ	PERFIL DE SABOR
tokelat Chocolate con leche con bajo contenido de pasta de cacao, muy fluido y de color claro. Intenso sabor lácteo.	CHM-049TOKE-D38	Gotas	2 bolsas x 5 kg	41,4%	15,7%	40,2%	4	
zamar Chocolate con leche con un toque de caramelo.	CHM-09093-377	Gotas	Saco 25 kg	38,8%	18,8%	37,9%	4	
zeylon El chocolate con leche clásico. Sabor equilibrado entre chocolate y leche.	CHM-Q89CEYL-D38 CHM-Q9089-377 CHM-Q89CEYL-EX-63V	Gotas Gotas Gotas	2 bolsas x 5 kg Saco 25 kg 6 bolsas x 1,5 kg	36,5%	18,3%	34,1%	3	
sankual Ligero sabor a cacao. Ligeramente dulce y con toques de caramelo.	CHM-P3303SANK-D38	Gotas	2 bolsas x 5 kg	34,9%	20,4%	36,2%	4	

panettone
elaborado con chocolate con leche Sankual 34,9%
por Lluís Costa



chocolate blanco



DESCRIPCIÓN	CÓDIGO SAP	FORMATO	PACKAGING	CACAO MÍN.	MÍN. LECHE	GRASA TOTAL	FLUIDEZ	PERFIL DE SABOR
nacar Chocolate blanco con alto contenido lácteo. Muy fluido.	CHW-035NACA-D38	Gotas	2 bolsas x 5 kg	30,3%	25,5%	38,2%	4	
napal Chocolate blanco clásico con un buen equilibrio entre grasa láctica y azúcar.	CHW-R36NEPA-D38 حلال CHW-R9036-554 CHW-R36NEPA-E9-63V	Gotas Gotas Gotas	2 bolsas x 5 kg 2 bolsas x 10 kg 6 bolsas x 1,5 kg	29,6%	22,1%	33,7%	3	
istak Chocolate blanco menos dulce y cremoso.	CHW-P1226ISTA-D38	Gotas	2 bolsas x 5 kg	30,9%	18,6%	35,9%	4	



magdalenas Cori

elaborado con chocolate Cori 900



productos horneables



DESCRIPCIÓN	CÓDIGO SAP	FORMATO	PACKAGING	CACAO MÍN.	MÍN. LECHE	GRASA TOTAL	FLUIDEZ	PERFIL DE SABOR
cori Chocolate negro ideal para productos horneados. Disponible en distintos tamaños de gotas.	CHD-W04CORI-D38 CHD-W9004-379 CHD-DR-220CORI-D38 CHD-DR-220CORI-377 CHD-DR90CORIE7-63V CHD-DR-90CORI-D38 CHD-DR-90-9004-377	Gotas Gotas Gotas 2200kg Gotas 2200/kg Gotas 900/kg Gotas 900/kg Gotas 900/kg	2 bolsas x 5 kg Saco 25 kg 2 bolsas x 5 kg Saco 25 kg 6 bolsas x 1,5 kg 2 bolsas x 5 kg Saco 25 kg	44,5%	-	26,0%	1	
trinida Chocolate con leche ideal para productos horneados.	CHM-DR-90-9023-377	Gotas 900/kg	Saco 25 kg	25,2%	14,7%	24,1%	1	
andina Producto de confitería blanco en gotas ideal para productos horneados.	CHW-DR-90AN-ST-D38	Gotas 900/kg	2 bolsas x 5 kg	22,5%	22,5%	25,3%	1	



flan parisino nougat y vainilla

elaborado con chocolate blanco Istak 30,9%
por Sergi Vela



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.

frutos secos

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	USOS	CÓDIGO SAP	PACKAGING	FRUTOS SECOS
praliné de almendra	Praliné de almendra elaborado con una selección de las mejores almendras con el punto justo de tostado.		PRN-AL502-T61 	3 bidones x 5 kg	50% almendra
praliné de avellana	Con el punto justo de tostado para realzar el sabor a frutos secos.		PRN-HA50C2CV-T61 	3 bidones x 5 kg	50% avellana
praliné de almendra y avellana	Praliné de almendra y avellana con un suave sabor a caramelo.		PRN-MX503-T61 	3 bidones x 5 kg	25% almendra 25% avellana
bastones de almendra caramelizada	Bastones de almendra tostados y caramelizados, ideales para la elaboración de rocas. Envasados al vacío.		NAN-SA-AL70-T65 	2 bolsas x 2,5 kg	70% almendra

cookie con praliné y caramelo

elaborada con bastones de almendra caramelizada y praliné de avellanas 50% por Albert Daví



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.

brioche bomba chocolate

elaborado con cacao en polvo Selección 22
por Lluís Costa





cacao en polvo



PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO SAP	PACKAGING	GRASA TOTAL	COLOR
selección 22	Cacao en polvo alcalinizado de color rojizo intenso.	DCP-20R03-CVE7-760  	6 bolsas x 1 kg	20-22%	
siena 21	Cacao en polvo alcalinizado de color rojizo intenso.	DCP-20W17-CVE7-760 DCP-20W117-CV-836 DCP-20W117-CV-797  	6 bolsas x 1 kg Caja 5 kg Saco 25 kg	20-22%	
canelo 21	Cacao en polvo alcalinizado de color marrón oscuro.	DCP-20R16-CVE7-760 DCP-20R116-CV-836 DCP-20R116-CV-797  	6 bolsas x 1 kg Caja 5 kg Saco 25 kg	20-22%	

derivados del cacao



PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO SAP	PACKAGING	FORMATO
manteca de cacao	De primera presión, desodorizada. Nuevo formato en gotas.	NCB-HD703CV-654 	4 cubos x 3 kg	Gotas
nibs	Trocitos de granos de cacao tostados.	NIB-WA680-609 	4 cubos x 1 kg	

decoraciones y especialidades



Piérdete en los detalles y 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.

bastones de chocolate



PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	USOS	CÓDIGO SAP	PACKAGING	TAMAÑO	
bastones de chocolate	Bastones de chocolate negro.		CHD-BB-0202-371 CHD-BB-0404BC-371 CHD-BB-0505-372 CHD-BB-0908-U42 CHD-BB-1510-371	Caja 12 kg Caja 12 kg Caja 12 kg 9 cajas x 1,7 kg Caja 12 kg	2 cm / 2 g 4 cm / 4 g 5 cm / 5 g 8 cm / 9 g 10 cm / 15 g	
bastones de chocolate con leche	Bastones de chocolate con leche.		CHM-BB-0908-356	15 cajas x 1,6 kg	8 cm / 9 g	

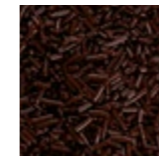
decoraciones de chocolate

decoraciones con sucedáneos



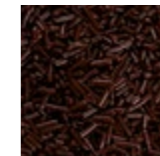
fideo

CHD-VR-7FT15E7-831
10 bolsas x 1 kg



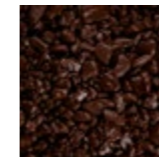
fideo oscuro

ILD-VR-8FO15EX-831
10 bolsas x 1 kg



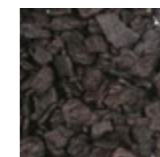
pailleté

CHD-SP-7PT51E7-831
10 bolsas x 1 kg



pailleté oscuro

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



granulado

CHD-GL-15G01E7-831
10 bolsas x 1 kg



decoraciones de chocolate puro



petitfour negro

CHD-CM-19755E7-999
35 diámetro x 23 mm
Caja de 432 uds.



petitfour blanco

CHW-CP-14376-999
35 diámetro x 23 mm
Caja de 432 uds.



coberturas especiales



Chocovic cuenta con una gran experiencia en coberturas especiales y ofrece 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.

coberturas con grasa vegetal



PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	USOS	CÓDIGO SAP	FORMATO	PACKAGING	FLUIDEZ	COLOR
p 300	Sucedáneo de chocolate negro con un alto porcentaje de cacao que aporta un elevado sabor a chocolate.		ILD-014P300-U58 	Gotas	10 kg caja	●●●●	
p 250	Sucedáneo de chocolate negro que aporta sabor a chocolate a la elaboración.		ILD-N13P250-U58 ILD-N13P250-U61 	Gotas Gotas	10 kg caja 20 kg caja	●●●●	
pg 23	Sucedáneo de chocolate negro muy brillante.		IMD-M15PG23-U58	Gotas	10 kg caja	●●●●●	
p 20/45	Sucedáneo de chocolate negro muy fluido.		ILD-L9501-U61 	Gotas	20 kg caja	●●●●●	
p 200	Sucedáneo de chocolate negro ideal para elaboraciones cotidianas.		ILD-N12P200-U58 ILD-N12P200-U61	Gotas Gotas	10 kg caja 20 kg caja	●●●●	
p 140	Sucedáneo de chocolate negro con bajo porcentaje de cacao.		ILD-011P140-U58 ILD-011P140-U61 	Gotas Gotas	10 kg caja 20 kg caja	●●●●	
pl 100	Sucedáneo de chocolate con leche.		ILM-P33PL10-U58	Gotas	10 kg caja	●●●	
blanca	Sucedáneo de chocolate blanco.		ILW-L05BLAN-D91	Gotas	10 kg caja	●●	
dower	Sucedáneo de chocolate blanco.		ILW-J07DOVE-D91	Gotas	10 kg caja	●●●	

coberturas con grasa fraccionada



PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	USOS	CÓDIGO SAP	FORMATO	PACKAGING	FLUIDEZ	COLOR
superbrill 250	Sucedáneo de chocolate negro con alto porcentaje de cacao que funde fácilmente en boca.		ILD-N25SU25-U58 K حلال ILD-N25SU25-U61	Gotas Gotas	Caja 10 kg Caja 20 kg	●●●●	
superbrill 170	Sucedáneo de chocolate negro que funde fácilmente en boca. Ideal para elaboraciones cotidianas.		ILD-N24SU17-U58 K حلال	Gotas	Caja 10 kg	●●●●	
superbrill leche	Sucedáneo de chocolate con leche que funde fácilmente en boca.		ILM-N35SULL-U58 K حلال	Gotas	Caja 10 kg	●●●●	
superbrill blanco	Sucedáneo de chocolate blanco que funde fácilmente en boca.		ILW-L19SUBL-D91 K حلال	Gotas	Caja 10 kg	●●●●●	

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 de aceite de palma sostenible). Elaborados con 100% cacao sostenible con el soporte de Cocoa Horizons.

para hornear



PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	USOS	CÓDIGO SAP	PACKAGING	FLUIDEZ
horno	Crema de chocolate negro especialmente formulada para elaboraciones que requieren horneado. Soportan temperaturas elevadas conservando su cremosidad original.		FNN-U86HORN-842 FNN-U86HORN-838 FNN-U86HORN-T60 	Bidón 25 kg Bidón 10 kg 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 10 kg	

para inyectar



PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	USOS	CÓDIGO SAP	PACKAGING	FLUIDEZ
inyectar	Crema con viscosidad adecuada para ser inyectada en las elaboraciones después del horneado.	 	FNN-S94INyec-842 FNN-S94INyec-838 FNN-S94INyec-T60	Bidón 25 kg Bidón 10 kg 2 bidones x 5 kg	

para extender



PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	USOS	CÓDIGO SAP	PACKAGING	FLUIDEZ
ebano	Crema con un intenso sabor a cacao. Ideal para los amantes del chocolate.	 	FNN-S59EBAN-838 	Bidón 10 kg	
extender	Sabor equilibrado entre cacao y avellana y buena viscosidad.	 	FMN-P75EXTE-838 FMN-P75EXTE-T60	Bidón 10 kg 2 bidones x 5 kg	
iroko	Crema de cacao ideal para elaboraciones de lujo gracias a su elevado porcentaje de avellana (11%).	 	FNN-O61IROK-838 FNN-O61IROK-T60	Bidón 10 kg 2 bidones x 5 kg	

para bañar



PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	USOS	CÓDIGO SAP	PACKAGING	FLUIDEZ
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	

gama coconat

La gama Coconat está elaborada sin aceite de palma ni grasas hidrogenadas.

Una opción con buenos resultados y respetuosa con el medio ambiente.



horno coconat

Crema resistente a la cocción elaborada con ingredientes de máxima calidad. Ideal para conferir la textura y cremosidad deseada a las recetas de bollería tanto abierta como cerrada.

moka coconat

Cobertura con ingredientes de máxima calidad y pasta de cacao. Con excelentes resultados en el baño y recubrimiento de recetas de bollería. Producto de fácil aplicación con un acabado cromático brillante y sinuoso.

para hornear

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	USOS	CÓDIGO SAP	PACKAGING	FLUIDEZ
horno coconat	Crema con alta resistencia a la cocción, elaborada con ingredientes de máxima calidad. Ideal para aplicar tanto en el interior como el exterior de recetas de bollería.		FNN-X26HNAT-840	Bidón 22 kg	



para cubrir

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	USOS	CÓDIGO SAP	PACKAGING	FLUIDEZ
moka coconat	Cobertura especial negra de máxima calidad y fácil aplicación. Indicada para recubrimientos con acabados brillantes.		IMD-N40CNAT-U61	Caja 20 kg	



aplicaciones

PRODUCTO



origen único

ocumare	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○
---------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

selección

maragda	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○
lennix	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○
opal	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○
jade	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○

profesional coberturas de chocolate negro

trinea	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○
wisau	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○
aracas	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○
tobado	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○
60/40	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○
yagara	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○
zaira	●	○	●	○	○	○	○	○	○	○
quador	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○
arribas	●	○	●	○	●	○	○	●	○	○

PRODUCTO



profesional chocolate con leche

tokelat	●	○	●	○	●	○	○	●	○	○
zamar	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○
zeylon	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○
sankual	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○

profesional coberturas chocolate blanco

nacar	●	○	●	○	○	○	○	○	○	○
napal	●	●	●	○	○	○	○	●	○	○
istak	●	○	●	○	●	○	○	●	○	○

productos horneables

cori	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○
trinida	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○
andina	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○

frutos secos

praliné almendra	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○
praliné avellana	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○
praliné almendra y avellana	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○
bastones de almendra caramelizados	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○

cacao en polvo

selección 22	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○
canelo 21	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○
siena 21	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○



coberturas especiales

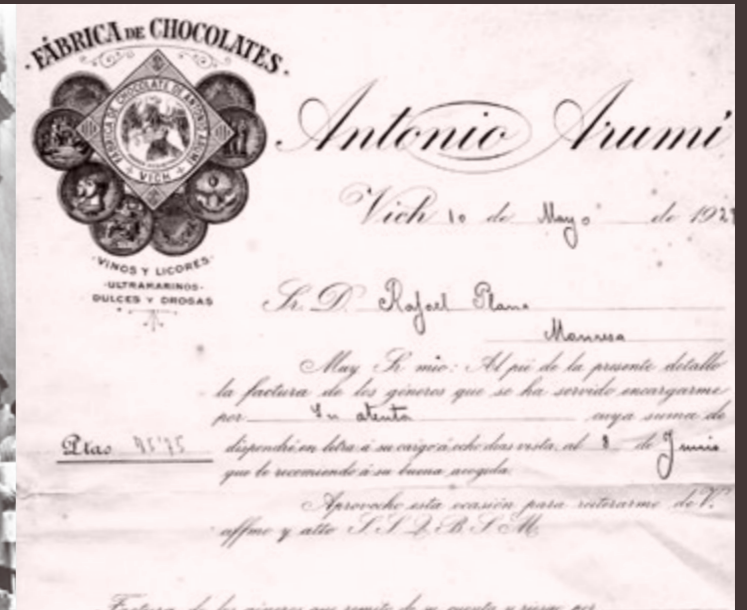
p300	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
p250	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
pg23	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
p20/45	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
p200	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
moka coconat	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
p140	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
pl 100	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
blanca	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
dower	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
superbill 250	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
superbrill 170	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
superbrill leche	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
superbrill blanco	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

cremas

horno	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
crema blanca	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
inyectar	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
ebano	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
extender	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
iroko	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
azabache	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
kiribati	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
made	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
horno coconat	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

150 ANIVERSARIO DE CHOCOVIC

EL ANIVERSARIO MÁS DULCE



Estamos de celebración, y es que hace ya 150 años los fogones del Palacio Episcopal de Vic eran testigos del principio de nuestra historia. Cuentan que el cocinero del palacio era un apasionado del chocolate y montó un negocio donde éste era el protagonista. Años más tarde nació **Chocolates Arumí**, fruto del encuentro de tres chocolateros: **Arumí, Tupinamba y Ametller**. La familia Rius tomó las riendas de Chocovic a principios de los ochenta. El resto de esta historia se ha ido escribiendo gracias al esfuerzo, la dedicación y el espíritu de superación de un buen número de personas con un denominador común: el amor al chocolate. Eso fue lo que impulsó el crecimiento de Chocovic y la consecución de retos como la **primera cobertura de chocolate creada por**

un artesano, la creación de la pionera **Aula Chocovic** o el lanzamiento de la **gama Origen**. El siglo XXI abrió una nueva etapa, entrando a formar parte del grupo Barry Callebaut. Desde entonces la innovación, el conocimiento y la conexión con los artesanos han seguido intactas. Muestra de ello es la trayectoria del Aula Chocovic, convertida en la Chocolate Academy, la creación de la **gama Coconat sin aceite de palma** o la apuesta por la **sostenibilidad 100%** de todos los cacaos en 2021. En el horizonte ya se vislumbran los nuevos retos, como seguir aportando soluciones sostenibles o las nuevas formas de consumo. Algo es seguro, queda mucha historia por escribir. En Chocovic ya estamos trabajando en una **sorpresa muy especial** para celebrarlo como se merece.



Descubre nuestras recetas en la web
www.chocovic.com



