

**MERRE UTAZNA ÚJ
 ÍZKEZET FELFEDEZNI?**



Origin Collection
 CHOCOLATE

**Induljon útnak
 a különleges
 csokoládék világában!**

A Callebaut® az Origin csokoládé kollekcióval támogatja Önt a különleges ízpárosítások felfedezésében. A **Single Origin** csokoládék mindegyike egy adott ország vagy régió kakaóbabjaiból készül. Ezen csokoládék különleges ízlésményt nyújtanak aromás karakterükkel – visszaadva azon termőtalaj, klíma és környezet sajátosságait, ahol a kakaóbabokat természetették. Csakúgy, mint a borok esetében, ezen csokoládék íze szüretenként eltérő lehet.

A **Blend of Origins** csokoládékat különleges ízű kakaóbabok házasításával készítik, melyek három különböző ország vagy régió ültetvényeiről származnak. Ezeket a kakaóbabokat a kakaóbab keverő mester (Master Blender) válogatja össze aprólékos munkával, melynek eredménye egy különlegesen intenzív, mégis állandóbb ízvilág.

A teljes történetet lásd a www.callebaut.com oldalon.

SINGLE ORIGIN

ÉTCSOKOLÁDÉK

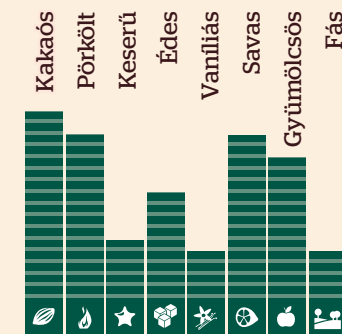
ECUADOR



**Forastero (Nacional) kakaóból készítve
 • 70.4% kakaótartalom**

Annak ellenére, hogy Ecuador nem rendelkezik nagy kakaótermesztési potenciállal, mégis az egyik legkülönlegesebb aromájú kakaóbabokat termeszti – melyet a világ legjobb babjaiként is tartanak számon.

ÍZPÁROSÍTÁS • Narancs, Olívaolaj, Áfonya, Sárgabarack, Szarvasgomba olaj, Szerecsendió, Guinness sör, Bodzavirág, Guatemalai és pápua-új guineai kávé



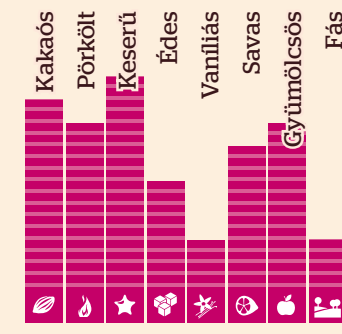
SÃO THOMÉ



**Forastero (Amelonado) kakaóból készítve
 • 70% kakaótartalom**

Ezen a kis nyugat-afrikai szigeten gazdag ízvilágú, sötét kakaóbabok teremnek a vörös gyümölcsök és trópusi sárga gyümölcsök friss ízjegyeivel.

ÍZPÁROSÍTÁS • Kakukkfű, Fekete áfonya, Lime, Passió gyümölcs, Narancs, Grappa, Cuberdon, Karamell, Dió, Balzsamecet, Cheddar, Kecsesajt, Blue Mountain kávé, Banán, Citrom, Szecsuáni bors, Kardamom, Stilton sajt, Brazil, guatemalai és pápua-új guineai kávé



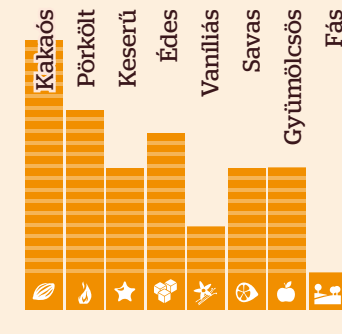
MADAGASCAR



**Criollo, Forastero & Trinitario kakaóból készítve
 • 67.4% kakaótartalom**

Afrika fűszereinek és illatainak kincsesládájaként, a Majom-kenyér-fák szigetén élénk színű kakaót terem a dohány, málna és fekete áfonya különleges ízjegyeivel.

ÍZPÁROSÍTÁS • Speculoos, Grappa, Cointreau, Méz, Olívaolaj, Blue Mountain kávé, Rózsabors, Kardamom, Mandarin, Szerecsendió, Rebarbara, Etióp és brazil kávé



BRAZIL

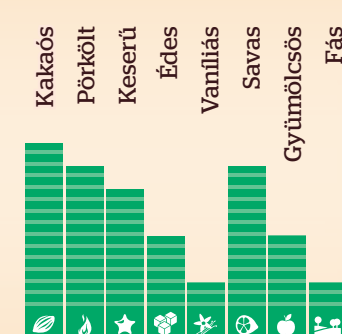


ÚJ

**Amazóniai Forastero & Trinitario kakaóból készítve
 • 66.8% kakaótartalom**

Ezen csokoládéhoz felhasználta kakaóbabokat a Bahia körüli, északnyugat-amazóniai és atlanti erdők elszört ültetvényein termeszti. Ezen a területen a leggazdagabb a biodiverzitás az egész világon. A helyi farmerek gondos odafigyeléssel fermentálják és szárítják a kakaó termést, mely egyedülálló babokat eredményez, trópusi gyümölcsökkel, Narancshéj

ÍZPÁROSÍTÁS • Speculoos, Méz, Kesudió, Mandula, Földimogyoró, Narancshéj



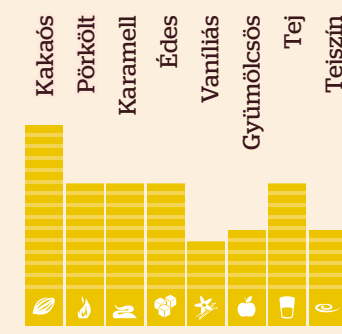
ARRIBA



**Forastero (Nacional) kakaóból készítve
 • 39% kakaótartalom**

A Nacional Arriba Fino de Aroma kakaófa kizárólag Ecuadorban terem. Ez egy kiemelten kedvelt faj csokoládé készítéshez, páratlanul virágos aromájának és mogyorós ízének köszönhetően.

ÍZPÁROSÍTÁS • Paprika, Mézeskalács, Fekete áfonya, Passió gyümölcs, Narancs, Rum, Whisky, Fehér sör, Liège-i szirup, Sherry ecet, Blue Mountain kávé, Pekándió, Szecsuáni bors, Mandarin, Etióp és pápua-új guineai kávé



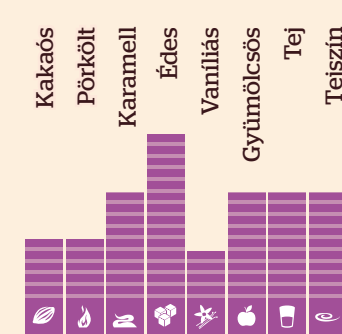
JAVA



**Criollo & Forastero kakaóból készítve
 • 33.1% kakaótartalom**

A világos színű, törékeny jávai kakaóbabok Észak-Jáva vulkanikus talaján teremnek és kellemes karamell ízzel, valamint trópusi gyümölcsök és zöld tea aromájával rendelkeznek.

ÍZPÁROSÍTÁS • Mangó, Chardonnay, Édesgyökér, Rózsabors, Kardamom, Mandarin, Kömény, Makadámdió, Mascarpone, Brazil és guatemalai kávé



TEJCSOKOLÁDÉK

BLEND OF ORIGINS

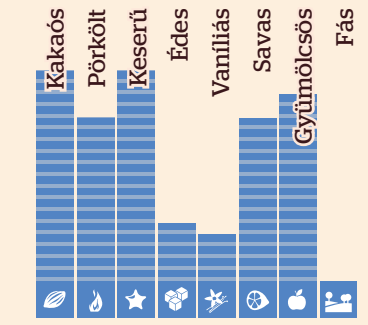
ÉTCSOKOLÁDÉK

KUMABO

**Tanzániai, ghánai & Sao Thomé kakaók házasítása
 • 80.1% kakaótartalom**

Extra keserű étcsokoládé erős, gyümölcsös ízzel, vörös tea aromákkal.

ÍZPÁROSÍTÁS • Lime, Vodka, Cabernet Sauvignon, Geuze sör, Blue Mountain kávé, Banán, Szecsuáni bors

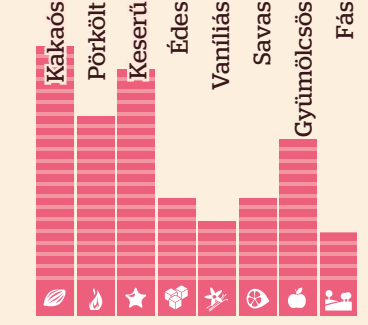


SATONGO

**Sao Thomé, tanzániai & ghánai kakaók házasítása
 • 70.4% kakaótartalom**

Extra keserű étcsokoládé erdei gyümölcsök friss ízjegyeivel.

ÍZPÁROSÍTÁS • Passió gyümölcs, Narancs, Szecsuáni bors, Stilton-sajt

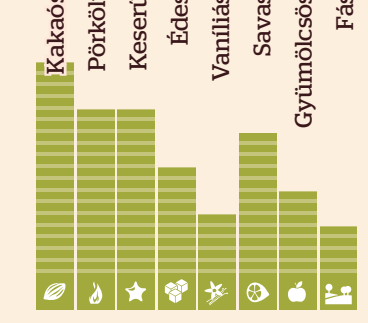


FORTINA

**Arriba & ázsiai kakaók házasítása
 • 65.1% kakaótartalom**

Enyhén savas és gyümölcsös étcsokoládé enyhe olíva ízjegyekkel.

ÍZPÁROSÍTÁS • Rozmaring, Passió gyümölcs, Dió, Ceylon fekete tea, Blue Mountain kávé, Banán, Zsálya, Brie és Chaumes sajt, Szerecsendió, Egres



Origin Collection

CHOCOLATE

SINGLE ORIGIN

- Étcsokoládék
- ECUADOR
- SAO THOMÉ
- MADAGASCAR
- BRAZIL

Tejcsokoládék

- ARRIBA
- JAVA

BLEND OF ORIGINS

- KUMABO
- SATONGO
- FORTINA



ÉSZAK-AMERIKA

BRAZIL

- Étcsokoládé
- 66.8% kakaó
- Sötét, intenzív kakaós íz. Friss, trópusi gyümölcsös ízjegyek.

ARRIBA

- Tejcsokoládé
- 39% kakaó
- Intenzív. Mogyorós és enyhén gyümölcsös ízjegyek.

EURÓPA

ÁZSIA

AFRIKA

DÉL-AMERIKA

SAO THOMÉ

- Étcsokoládé
- 70% kakaó
- Gazdag íz. Vörös- és sárga gyümölcsök ízjegyeivel.

MADAGASCAR

- Étcsokoládé
- 67.4% kakaó
- Markáns kakaós íz. Málna és fekete áfonya ízjegyeivel.

AUSZTRÁLIA

JAVA

- Tejcsokoládé
- 33.1% kakaó
- Gyümölcsös. Karamell és zöld tea ízjegyeivel.

MERRE
UTAZNA ÚJ
ÍZEKET
FELFEDEZNI?



www.callebaut.com


CALLEBAUT
BELGIUM 1911