



Оптовый каталог шоколада

Прайс лист от 23.03.2023 г.

Torrefacto — производитель шоколада по технологии bean-to-bar

Мы предлагаем широкий ассортимент шоколада с ярким многогранным вкусовым профилем из премиальных какао-бобов fino de aroma, восхитительный белый шоколад с различными добавками, а также натуральный какао-порошок разной степени алкализации.

Включает полный цикл переработки какао-бобов от их обжарки до отлива шоколада по формам. Международная организация какао (ICCO) разделяет бобы на две категории: fino de aroma (исключительные, выдающиеся, со сложным вкусом, в котором можно различить фруктовые, цветочные, ореховые оттенки — к этой категории относится всего около 5% какао в мире) и обычные (сюда относится практически все остальное какао со стандартным узнаваемым шоколадным профилем).

Каждый наш лот — это один сорт из одной страны (одного региона). Для всех лотов на нашем сайте мы составили подробные вкусовые описания, которые для вашего удобства включают шкалы кислотности, горчинки и терпкости.



Какао-бобы цельные обжаренные:

Какао-бобы цельные обжаренные — семена плодов дерева какао. Это бобы в последней стадии их обработки перед производством шоколада.

Состав: обжаренные какао-бобы

Форма: цельные бобы без какао-масла и иных добавок

Применение: легким нажатием на какао-боб отшелушить какао-оболочку (оболочку), которая обычно не употребляется в пищу. Какао-боб может раскрошиться на кусочки, которые употребляют как есть для поднятия настроения и в качестве ценного источника сил и энергии. Какао-бобы обладают ярким вкусом с высоким уровнем кислотности и горечи, а также нотами фруктов, ягод, орехов или цветов в зависимости от сорта.



Горький шоколад 100% (какао тертое) bean-to-bar

Какао тертое (100% горький шоколад) — это просто перетертые какао-бобы без каких-либо добавок.

Состав: какао-бобы очищенные перетертые

Форма: какао тертое получают путем перетирания очищенных от какао-оболочки бобов в меланжерах или шариковых мельницах. Вкус какао тертого — истинный вкус какао-бобов без прикрас, так как в составе нет никаких добавок.

Применение: как готовый десерт и для приготовления насыщенного горячего шоколада со сливками и сахаром и коктейлей на его основе, для приготовления кондитерских изделий и выпечки.



Темный шоколад 70% bean-to-bar

Темный шоколад 70% — классика для ценителей. В меру сладкий, с ярко выраженными оттенками вкуса, насыщенный и сбалансированный.

Состав: обжаренные тертые какао-бобы (не менее 70%), какао-масло, сахар

Форма: кусковой (колотый) шоколад

Применение: как самостоятельный десерт, в виде горячего шоколада, как основа для выпечки. Подходит для приготовления начинок, шоколадного мороженого и мороженого с цельной шоколадной крошкой.



Молочный шоколад 50% bean-to-bar

Молочный шоколад 50% — натуральный состав.

Вкусовые оттенки читаемы, но молоко делает их более нежными и приглушенными.

Состав: какао тертое, какао-масло, тростниковый сахар и цельное сухое молоко

Форма: кусковой (колотый) шоколад

Применение: как самостоятельный десерт. Добавление тростникового сахара и цельного сухого молока делает вкус молочного шоколада более мягким и сбалансированным, а вкусовые оттенки бобов еле читаемыми.

Продукция из какао-бобов класса fino de aroma

Каждый наш лот — это один сорт из одной страны (одного региона). Для всех лотов на нашем сайте мы составили подробные вкусовые описания, которые для вашего удобства включают шкалы кислотности, горчинки и терпкости.

Наименование	Кислинка	Горчинка	Терпкость	Вкусовые дескрипторы	40 г	200 г	1000 г
Перу Амазонас Укаяли Органик							
Горький шоколад 100% (какао-тертое) Bean-to-Bar	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	Миндаль, Банан, Манго	150	560	2240
Темный шоколад 70% Bean-to-Bar	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	Изюм, Портвейн	130	420	1800
Молочный шоколад 50% Bean-to-Bar	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	Ирис, Орех макадамия, Крем-брюле	110	350	1430
Куба Баракоа Супериор							
Горький шоколад 100% (какао-тертое) Bean-to-Bar	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	Фундук, Грейпфрут	150	580	2340
Темный шоколад 70% Bean-to-Bar	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	Фундук, Желтый инжир	130	440	1860
Молочный шоколад 50% Bean-to-Bar	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	Карамель, Орех макадамия	110	350	1460
Бразилия Фазенда Симпре Фирме							
Горький шоколад 100% (какао-тертое) Bean-to-Bar	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	Ореховый, Помело	150	530	2120
Темный шоколад 70% Bean-to-Bar	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	Фундук, Персик, Абрикос	110	410	1700
Молочный шоколад 50% Bean-to-Bar	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	Ирис, Фундук, Сливки	90	340	1380
Колумбия Антьокия							
Горький шоколад 100% (какао-тертое) Bean-to-Bar	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	Лайм, Грейпфрут, Зеленое яблоко	170	690	2790
Темный шоколад 70% Bean-to-Bar	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	Грецкий орех, Яблоко, Чернослив	130	510	2180
Молочный шоколад 50% Bean-to-Bar	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	Грейпфрут, Слива, Пломбир	110	390	1640
Сан-Томе Уба Будо							
Горький шоколад 100% (какао-тертое) Bean-to-Bar	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	Фундук, Сухофрукты, Косточковые фрукты	130	490	1950
Темный шоколад 70% Bean-to-Bar	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	Корица, Трубочный табак, Сладкие красные ягоды	110	390	1590
Молочный шоколад 50% Bean-to-Bar	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	Соленая карамель	90	320	1320

Венесуэла Барловенто Каренеро Супериор							
Какао-бобы цельные обжаренные fino de aroma	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●		180	620	2710
Горький шоколад 100% (какао-тертое) Bean-to-Bar	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	Миндаль, Сливки, Зеленое яблоко	190	770	3120
Темный шоколад 70% Bean-to-Bar	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	Чернослив в шоколаде	150	560	2400
Молочный шоколад 50% Bean-to-Bar	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	Сливочная карамель	110	420	1750
Доминикана Органик Эспаньола							
Горький шоколад 100% (какао-тертое) Bean-to-Bar	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	Корица, Тропические фрукты	150	580	2360
Темный шоколад 70% Bean-to-Bar	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	Клубника, Орех макадамия	130	440	1880
Молочный шоколад 50% Bean-to-Bar	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	Крем-брюле, Топленое молоко	110	350	1460
Танзания Кокоа Камили							
Горький шоколад 100% (какао-тертое) Bean-to-Bar	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	Фундук, Грейпфрут	170	650	2600
Темный шоколад 70% Bean-to-Bar	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	Фундук, Чернослив, Желтый инжир	130	480	2050
Молочный шоколад 50% Bean-to-Bar	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	Ирис, Карамель	110	370	1560
Мадагаскар Мава Препарейшн							
Горький шоколад 100% (какао-тертое) Bean-to-Bar	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	Фундук, Кумкват	150	530	2100
Темный шоколад 70% Bean-to-Bar	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	Сахарный пончик, Орехи	110	410	1700
Молочный шоколад 50% Bean-to-Bar	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	Ирис, Соленая карамель	90	340	1380
Никарагуа Отума Органик							
Горький шоколад 100% (какао-тертое) Bean-to-Bar	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	Финик, Чернослив, Миндаль	260	970	3980
Темный шоколад 70% Bean-to-Bar	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	Фундук, Чернослив в шоколаде	190	690	3000
Молочный шоколад 50% Bean-to-Bar	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	Сливки, Орех макадамия	130	490	2070

Какао-порошок из ординарных какао-бобов

Алкализация какао-порошков абсолютно безопасна и позволяет понизить кислотность и терпкость, усилить вкус, сделать цвет более насыщенным, а также повысить растворимость порошка в жидкостях. Как правило, чем выше алкализация порошка, тем темнее цвет какао и ярче его вкус.

Форма: порошок.

Наименование	Происхождение	Алкализация	Состав	50 г	200 г	1000 г
Какао-порошок традиционный	Перу	Нет	Какао-порошок, полученный из какао-бобов	70	200	720
Какао-порошок голландский №1	Перу	Слабая	Какао-порошок, полученный из какао-бобов	70	210	870
Какао-порошок голландский №2	Гана, Кот-д'Ивуар	Слабая	Какао-порошок, полученный из какао-бобов	70	160	620
Какао-порошок голландский №3	Гана, Кот-д'Ивуар	Средняя/сильная	Какао-порошок, полученный из какао-бобов	70	160	620
Какао-порошок голландский №4	Гана, Кот-д'Ивуар	Сильная	Какао-порошок, полученный из какао-бобов	70	160	620

Какао-смеси и горячий шоколад из ординарных какао-бобов

Алкализация какао-порошков абсолютно безопасна и позволяет понизить кислотность и терпкость, усилить вкус, сделать цвет более насыщенным, а также повысить растворимость порошка в жидкостях. Как правило, чем выше алкализация порошка, тем темнее цвет какао и ярче его вкус.

Форма: порошок.

Наименование	Состав	до 30 кг 1000 г	30 – 100 кг 1000 г	от 100 кг 1000 г
Какао-смесь №1	Какао-порошок слабой алкализации (жирность 10-12%), сахар	930	840	750
Какао-смесь №2	Какао-порошок средней алкализации (жирность 10-12%), сахар	750	710	660
Какао-смесь №3	Какао 20-22% жирности, сахар, сухое молоко, ваниль, корица, кукурузный крахмал	750	710	660
Какао-порошок голландский №5	Какао-порошок средней алкализации (жирность 22%)	930	840	750
Горячий шоколад	Какао-порошок средней алкализации (жирность 20-22%), кукурузный крахмал, сахар	710	620	520
Какао Вендинг №2	Какао-порошок слабой алкализации (жирность 10-12%), цельное сухое молоко, сахар, ванилин, E551 (антислеживатель)	590	520	420

Кондитерский шоколад

Кондитерский шоколад изготовлен из какао-бобов и какао-масла, представляет собой кусочки молочного, темного или белого шоколада. Используется в выпечке и приготовлении кондитерских изделий и десертов, когда важно контролировать количество сахара, сухого какао и других ингредиентов, которые могут входить в состав шоколада.

Форма: кусковой (колотый) шоколад.

Наименование	Состав	до 30 кг 1000 г	30 – 100 кг 1000 г	от 100 кг 1000 г
Кондитерский темный шоколад NATRA 57%	Какао тертое, какао-масло, белый сахар	920	850	750

Кондитерский молочный шоколад NATRA 46%	Какао тертое, какао-масло, белый сахар, цельное сухое молоко	910	840	760
Кондитерский белый шоколад 35%	Какао-масло, белый сахар, цельное сухое молоко	880	810	730

Белый шоколад Torrefacto

Состав: цельное сухое молоко, какао-масло, тростниковый сахар, наполнитель
 Форма: кусковой (колотый) шоколад

Наименование	40 г	200 г	1000 г
Белый шоколад карамельный	90	330	1380
Белый шоколад ванильный	160	370	1520
Белый шоколад с клубникой	120	400	1860
Белый шоколад с малиной	150	510	2310

Шоколадно-ореховые пасты

Наименование	350 г
Шоколадно-ореховая паста с грецким орехом	370
Шоколадно-ореховая паста с фундуком	370
Кокосово-ореховая паста с кешью	410
Шоколадно-ореховая паста с миндалем	410

Драже Torrefacto

Наименование	40 г	200 г	1000 г
Обжаренный миндаль в белом шоколаде	–	280	1120
Обжаренный кешью в белом шоколаде	–	320	1280
Обжаренный миндаль в молочном шоколаде	–	340	1340
Обжаренный фундук в темном шоколаде	–	320	–
Макадамия в карамельном шоколаде	–	400	–

torrefacto.ru

Время работы:
Пн-Пт: 09:00-21:00
Сб-Вс: 11:00-21:00

Служба поддержки:
8 800 333 63 95
torrefacto.ru/contacts