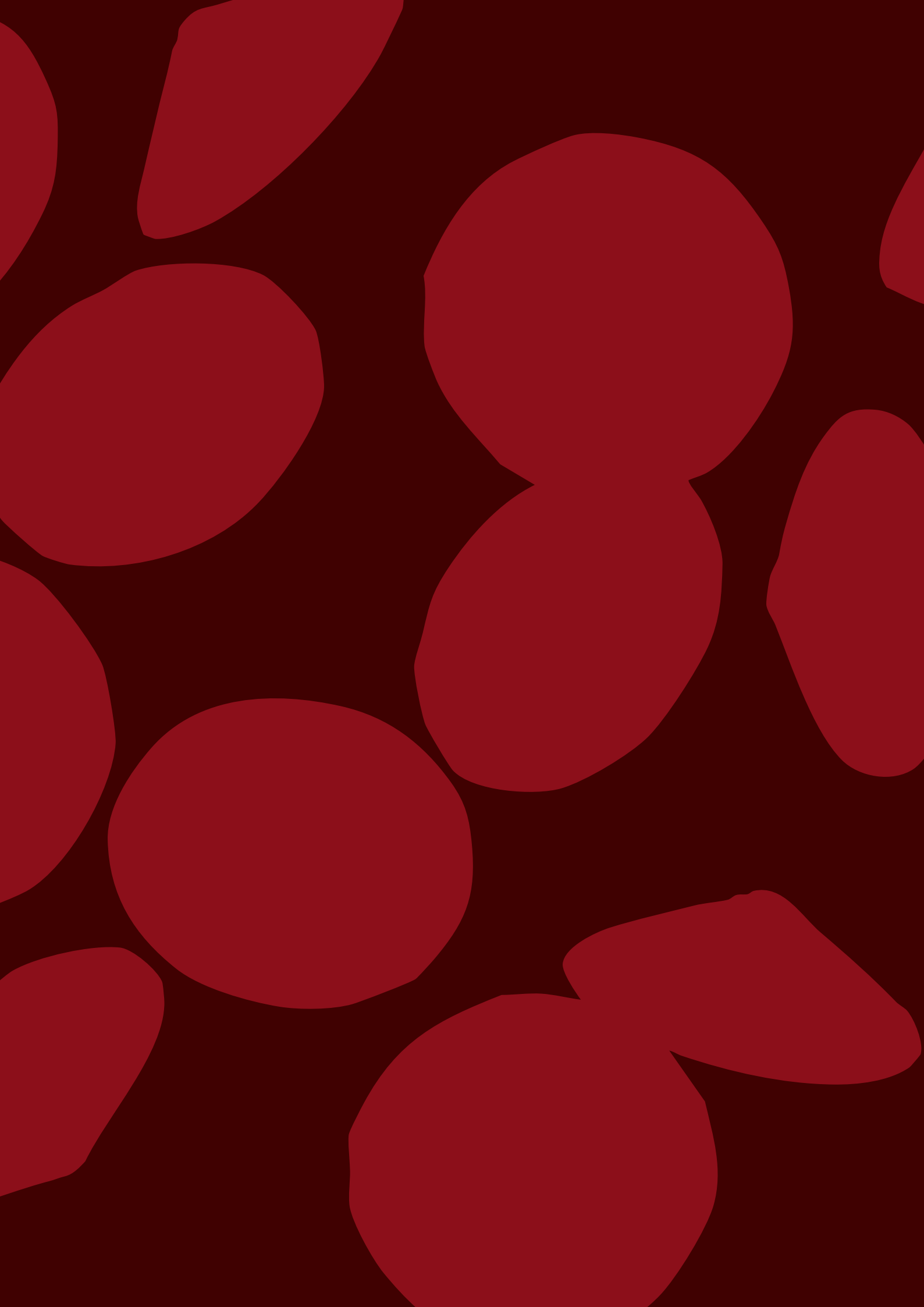


CHOCOVIC

CATALOGO PRODOTTI



CHOCOVIC



IL CIOCCOLATO CHE ARRIVA DRITTO AL CUORE DELLE PERSONE.

Il cioccolato non è solo una questione di gusto: è legame ed emozione condivisa. È ciò che cattura lo sguardo di chi passa davanti alla tua vetrina e lo invita a entrare, a fermarsi, a ricordare e a tornare.

È il profumo confortante che sussurra che ognuno merita un piccolo piacere quotidiano o che oggi qualcuno troverà qualcosa di speciale nel proprio zaino di scuola.

Per questo restiamo fedeli a ciò che davvero conta: dar vita a un cioccolato autentico, come il sorriso di chi ti conosce da sempre e ti accoglie ogni volta con la stessa dolcezza.


SSANTERIE
NTERIE

150 ANNI DI STORIA

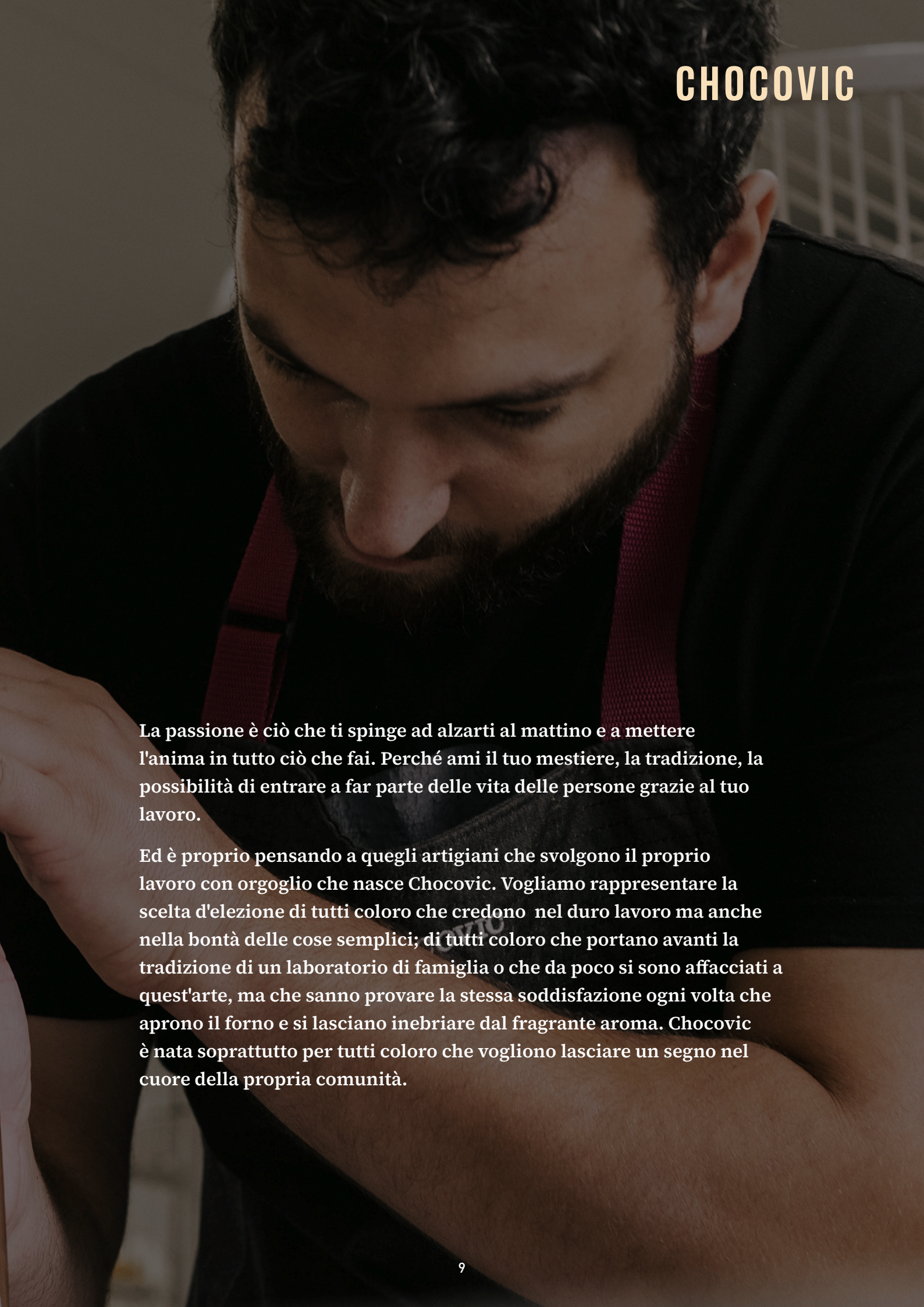
Le nostre origini definiscono chi siamo oggi

Chocovic nasce oltre un secolo e mezzo fa a Vic: un tranquillo paese della Catalogna spagnola, dove le giornate iniziavano all'alba, spesso avvolte da una gelida coltre di nebbia che spingeva le persone a cercare rifugio nel tepore dei forni. Siamo cresciuti al fianco dei nostri artigiani, che da sempre si rivolgono a noi per trovare un cioccolato affidabile: un cioccolato che proprio come loro sia all'altezza di ogni situazione e sappia rincuorare i loro clienti dopo una lunga giornata di lavoro. È questo lo spirito che anima il nostro lavoro quotidiano. Al centro di ogni ricetta, prodotto, consiglio c'è la convinzione che un buon cioccolato non è solo una questione di gusto: il buon cioccolato sa riscaldare i cuori di chi lo lavora e di chi lo riceve.


NIO ARUMI
2



LA PASSIONE È L'INGREDIENTE SEGRETO



La passione è ciò che ti spinge ad alzarti al mattino e a mettere l'anima in tutto ciò che fai. Perché ami il tuo mestiere, la tradizione, la possibilità di entrare a far parte delle vita delle persone grazie al tuo lavoro.

Ed è proprio pensando a quegli artigiani che svolgono il proprio lavoro con orgoglio che nasce Chocovic. Vogliamo rappresentare la scelta d'elezione di tutti coloro che credono nel duro lavoro ma anche nella bontà delle cose semplici; di tutti coloro che portano avanti la tradizione di un laboratorio di famiglia o che da poco si sono affacciati a quest'arte, ma che sanno provare la stessa soddisfazione ogni volta che aprono il forno e si lasciano inebriare dal fragrante aroma. Chocovic è nata soprattutto per tutti coloro che vogliono lasciare un segno nel cuore della propria comunità.

CHOCOVIC



Albert Davi
Technical support di Chocovic, ha scoperto la sua passione per il laboratorio da giovanissimo. A 16 anni ha iniziato la sua formazione professionale all'istituto turistico alberghiero CETT di Barcellona. Si è successivamente specializzato nel campo della pasticceria, come lo testimonia l'esperienza a Espai Sucre, per poi dedicarsi al cioccolato completando il master in cioccolateria alla EPGB di Barcellona. Nella sua carriera ha lavorato in ristoranti di prim'ordine, come Jean di Parigi (1 stella Michelin), Coure di Barcellona e in rinomati laboratori di pasticceria, come Dolç di Yann Duytsche, fino a diventare Chef Chocolatier presso Chocovic.

IL TUO LAVORO CI STA A CUORE

Nasci come pasticcere ma sei e fai molto, molto di più: sei un imprenditore, un analista di mercato, il responsabile delle risorse umane, l'esperto di logistica: tutto questo sei tu. Tu metti l'anima in tutto ciò che fai e questo vale anche per noi.

Grazie ai nostri programmi di formazione, ai servizi di supporto aziendali e alla nostra rete di artigiani ambasciatori ti aiutiamo a restare sempre un passo avanti. In noi troverai ogni volta un aiuto concreto: da quando inizi a conoscere il cioccolato fino al giorno in cui ci chiederai di aiutarti a trovare modi più sofisticati per tentare i tuoi clienti. Perché tu ci metti anima e cuore nel tuo lavoro e meriti un partner che faccia altrettanto.

Chocovic può contare su cinque consulenti eccezionali, che unendo competenza, esperienza e affiancamento concreto, sanno offrire consulenza tecnica e supporto mirato. Dalle loro mani prendono vita nuove ricette innovative che vengono bilanciate mediante rigorose prove, per tradurre in realtà idee capaci di far breccia nel cuore dei clienti.



Christian Escribà

Chef presso la Pastisseria Escribà di Barcelona, autore di innumerevoli libri, collabora con diversi programmi televisivi... Nato in una famiglia di pasticceri pionieri, Christian ne rappresenta la quarta generazione.



Lluís Costa

L'anima creativa di Vallflorida Xocolaters. Si descrive come un appassionato amante del cioccolato. All'età di 16 anni ha iniziato a lavorare nella pasticceria di famiglia e nella sua carriera ha collezionato innumerevoli premi.



Sergi Vela

Si divide tra il lavoro nel suo Lab e la formazione alla Escola d 'Hosteleria i Turisme a Barcellona. Vincitore del premio Best Chocolate Cake al World Chocolate Master 2009.



Raúl Bernal

Premiato come miglior Chef cioccolatiere in Spagna (MMACE). Già consulente tecnico di Chocovic e formatore alla Chocolate Academy, gestisce la propria pasticceria Bylapaca a Huesca. Ha ricevuto la distinzione Relais Desserts.



Nandu Jubany

Muove i primi passi al ristorante Urbisol per poi continuare a varcare le soglie di grandi cucine con Chef come Arzak, Berasategui e Carles Gaig. Nel 1995 ha aperto il suo ristorante stellato Can Jubany.



PRODOTTI


CHOCOVIC

CHOCOVIC

CIOCCOLATO

DOSAGGIO



RICOPERTURA



APPLICAZIONI ARTISITCHE



MODELLATURA



VIENNOISERIE



DECORAZIONI





CIOCCOLATO FONDENTE



MARAGDA

Cioccolato di copertura fondente caratterizzato da un gusto intenso, puro e una punta di acidità.

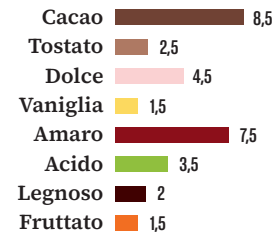
CHD-O68MARA-D38
2 sacchi x 5 kg

70% MIN. CACAO

FLUIDITÀ

41,3% SOSTANZA GRASSA







JADE

Cioccolato di copertura al latte dal gusto dolce e di latte. Nuovo processo produttivo con temperaggio migliorato.

CHM-O93JADE-D38
2 sacchi x 5 kg

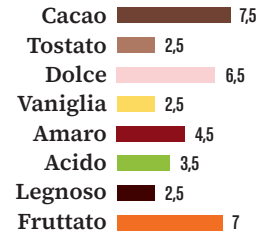
38,8% MIN. CACAO

FLUIDITÀ

18,8% MIN. LATTE

37,9% SOSTANZA GRASSA







OPAL

Cioccolato bianco vellutato che si fonde rapidamente con un gusto predominante di latte e dolci sentori di vaniglia. Nuovo processo produttivo con temperaggio migliorato.

CHW-O35OPAL-D38
2 sacchi x 5 kg

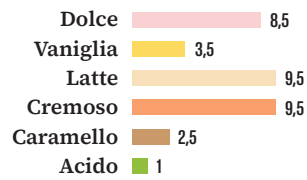
30,3% MIN. CACAO

FLUIDITÀ

25,5% MIN. LATTE

38,8% SOSTANZA GRASSA





CIOCCOLATO FONDENTE



TRINEA

Cioccolato dal profilo organolettico classico, Grazie all'elevato contenuto di burro di cacao, si fonde piacevolmente in bocca.

CHD-P59GUIN-D38
2 sacchi x 5 kg

70% MIN. CACAO

41,3% SOSTANZA GRASSA

FLUIDITÀ



Cacao	8,5
Tostato	2,5
Dolce	4,5
Vaniglia	1,5
Amaro	7,5
Acido	3,5
Legnoso	1,5
Fruttato	1,5



ARACAS

Cioccolato bilanciato che si scioglie piacevolmente in bocca.

CHD-Q52CARA-D38
2 sacchi x 5 kg

66% MIN. CACAO

38,3% SOSTANZA GRASSA

FLUIDITÀ



Cacao	7,5
Tostato	3,5
Dolce	5,5
Vaniglia	1,5
Amaro	6
Acido	3,5
Legnoso	2,5
Fruttato	1,5



TOBADO

Cioccolato da gusto di cacao tenue. Fondendosi in bocca spicca l'equilibrio tra dolce e amaro.

CHD-Q84TOBA-D38 (K) D
2 sacchi x 5 kg

64,5% MIN. CACAO

38,3% SOSTANZA GRASSA

FLUIDITÀ



Cacao	7
Tostato	2,5
Dolce	6,5
Vaniglia	2,5
Amaro	6
Acido	3
Legnoso	2
Fruttato	1,5





CIOCCOLATO FONDENTE



YAGARA

Cioccolato fondente che presenta un buon equilibrio tra gusto cacaoté e dolce, ideale per creme e ganache.

CHD-R69NIAG-D38
2 sacchi x 5 kg

59,5% MIN. CACAO

FLUIDITÀ

35,5% SOSTANZA GRASSA

Cacao	6,5
Tostato	2,5
Dolce	7,5
Vaniglia	1,5
Amaro	6,5
Acido	3,5
Legnoso	2,5
Fruttato	1,5



QUADOR

Cioccolato da gusto di cacao tenue. Pensato per la modellatura in stampo.

CHD-R55EQUA-D38
2 sacchi x 5 kg

53,9% MIN. CACAO

FLUIDITÀ

33,7% SOSTANZA GRASSA

Cacao	7,5
Tostato	3,5
Dolce	6,5
Vaniglia	1
Amaro	3,5
Acido	1,5
Legnoso	1,5
Fruttato	1



ARRIBA

Cioccolato viscoso indicato per farciture e decorazioni.

CHD-T45ARRI-D38 حلال KD
2 sacchi x 5 kg

50% MIN. CACAO

FLUIDITÀ

30,6% SOSTANZA GRASSA

Cacao	6,5
Tostato	2,5
Dolce	8
Vaniglia	3
Amaro	4
Acido	3
Legnoso	2,5
Fruttato	3

CIOCCOLATO AL LATTE



SANKUAL

Gusto tenue di cacao. Leggermente dolce con sentori di caramello.

CHM-P3303SANK-D38
2 sacchi x 5 kg

34,9% MIN. CACAO

FLUIDITÀ

20,4% MIN. LATTE

36,2% SOSTANZA GRASSA



Cacao	6,5
Tostato	3
Dolce	7,5
Vaniglia	1,5
Amaro	6
Acido	6
Legnoso	7
Fruttato	1



ZEYLON

Cioccolato al latte al classico. Gusto bilanciato di cioccolato e latte.

CHM-Q89CEYL-D38 حلال KD
2 sacchi x 5 kg

36,5% MIN. CACAO

FLUIDITÀ

18,3% MIN. LATTE

34,1% SOSTANZA GRASSA



Cacao	3
Tostato	2,5
Dolce	9
Vaniglia	1,5
Amaro	8
Acido	8,5
Legnoso	4
Fruttato	1





CIOCCOLATO BIANCO



NACAR

Cioccolato bianco con elevato contenuto di latte. Molto fluido.

CHW-O35NACA-D38
2 sacchi x 5 kg

30,3% MIN. CACAO
25,5% MIN. LATTE
FLUIDITÀ
38,2% SOSTANZA GRASSA

Dolce	8,5
Vaniglia	4,5
Latte	9,5
Cremoso	9,5
Caramello	2
Acido	1



NAPAL

Cioccolato bianco classico con un buon equilibrio tra grassi del latte e zucchero.

CHW-R36NEPA-D38 حلال KD
2 sacchi x 5 kg

29,6% MIN. CACAO
22,1% MIN. LATTE
FLUIDITÀ
33,7% SOSTANZA GRASSA

Dolce	9,5
Vaniglia	3,5
Latte	8
Cremoso	6,5
Caramello	1,5
Acido	1,5



ISTAK

Cioccolato al latte cremoso e meno dolce.

CHW-P1226ISTA-D38
2 sacchi x 5 kg

30,9% MIN. CACAO
18,6% MIN. LATTE
FLUIDITÀ
35,9% SOSTANZA GRASSA

Dolce	7,5
Vaniglia	1,5
Latte	6
Cremoso	7,5
Caramello	3,5
Acido	1

CHOCOVIC



CIOCCOLATO DA COTTURA

DECORAZIONI



CIOCCOLATO DA COTTURA



CORI

Cioccolato fondente ideale per prodotti da forno. Disponibile in gocce di dimensioni diverse.

CHD-DR-90CORI-D38
2 sacchi x 5 kg (gocce 900/kg)

CHD-DR-75CORI-D38
2 sacchi x 5 kg (gocce 750/kg)

44,5%
MIN. CACAO

26%
SOSTANZA GRASSA

FLUIDITÀ

Cacao	6,5
Tostato	3,5
Dolce	8,5
Vaniglia	1
Amaro	3,5
Acido	1,5
Legnoso	3,5
Fruttato	1



ANDINA

Cioccolato bianco in gocce ideale per prodotti da forno.

CHW-DR-90AN-ST-D38 حلال
2 sacchi x 5 kg (gocce 900/kg)

22,5%
MIN. CACAO

4%
MIN. LATTE

FLUIDITÀ

25,3%
SOSTANZA GRASSA

Dolce	7,5
Vaniglia	2
Latte	3,5
Cremoso	5
Caramello	1
Acido	1,5



CHOCODROPS

Gocce di cioccolato fondente resistenti alla cottura.

CHD-DR-75Y44CV-D38
2 sacchi x 5 kg (750 gocce/kg)

43,5%
MIN. CACAO

24,1%
SOSTANZA GRASSA

FLUIDITÀ





BASTONCINI DA FORNO



CIOCCOLATO FONDENTE BASTONCINI

Bastoncini fondenti

Dimensione: 8 cm - 3 gr
CHD-BB-4408-356 حلال KD
15 confezioni x 1,6 kg

Dimensione: 38 cm
CHD-BB-4438-44C حلال KD
Confezione 6 kg

CHOCOVIC

COPERTURE SPECIALI

COPERTURA



FACILI E CONVENIENTI



P 250

Surrogato fondente per conferire gusto di cioccolato.

FLUIDITÀ

ILD-N13P250-U58
Confezione da 10 kg



P 200

Surrogato fondente ideale per la pasticceria di tutti i giorni.

FLUIDITÀ

ILD-N12P200-U61
Confezione da 20 kg

ILD-N12P200-U58
Confezione da 10 kg



DOWER

Surrogato bianco

FLUIDITÀ

ILW-J07DOVE-471
Confezione da 10 kg





PER RISULTATI ECCEZIONALI



SUPERBRILL 250

Surrogato fondente con un'elevata percentuale di cacao che si fonde facilmente in bocca.

FLUIDITÀ

ILD-N25SU25-U58
Confezione da 10 kg



SUPERBRILL MILK

Surrogato al latte che si fonde facilmente in bocca.

FLUIDITÀ

ILM-N35SULL-U58
Confezione da 10 kg



SUPERBRILL WHITE

Surrogato bianco che si fonde facilmente in bocca.

FLUIDITÀ

ILW-L19SUBL-471
Confezione da 10 kg

CHOCOVIC

CREME

DOSAGGIO 

RICOPERTURA 

COTTURA IN FORNO 

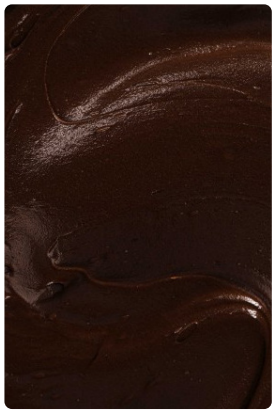
INIETTABILE 

DECORAZIONI 

SPALMABILE 

POST COTTURA 

GLASSATURA



AZABACHE

Glassa di alta qualità indicata per mousse e sacher.

FLUIDITÀ

FMD-M67AZAB-T60
2 secchielli x 5 kg




CHOCOVIC

POST COTTURA / SPALMABILI



PREMIERE CACAO

Elevato contenuto di cacao e colore scuro intenso per golosi risultati. Senza frutta a guscio e senza grassi idrogenati.

FLUIDITÀ

FND-O1834CO-T06
Secchiello da 10 kg



PREMIERE NOCIOLA

Molto cremosa e con un gusto intenso di nocciola. Ideale da spalmare o dosare con sac à poche. Senza grassi idrogenati.

FLUIDITÀ

FNN-O0839NOC-T06 حلال
Secchiello da 10 kg



IROKO

Crema al cacao dal gusto intenso di nocciola.

FLUIDITÀ

FNN-O61IROK-838
Secchiello da 10 kg

FNN-O61IROK-T60
2 secchielli x 5 kg



KAYA

Crema al cacao aromatizzata alla nocciola.

FLUIDITÀ

FNN-R81KAYA-838
Secchiello da 10 kg



PREMIERE BIANCA

Vellutata crema bianca dalla consistenza cremosa e gusto di latte. Senza grassi idrogenati.

FLUIDITÀ

FNW-V35BIAN-T06
Secchiello da 10 kg

CHOCOVIC

POLVERE DI CACAO

DECORAZIONI





CACAO IN POLVERE



SELECCIÓN 22

Cacao alcalinizzato di colore intenso rossastro.
powder.

DCP-20R03-CVE7-89B KD
6 sacchi x 1 kg



20- 22%
SOSTANZA GRASSA





CIOCCOLATO

Prima pressatura, deodorizzato.
Nuovo formato in gocce.

20- 22%
SOSTANZA GRASSA

NCB-HD703CV-654 حلال KD
4 secchielli x 3 kg

DERIVATI DEL CACAO





IL CIOCCOLATO NEL CUORE

APPLICAZIONI

	DOSAGGIO	RICOPERTURA	APPLICAZIONI ARTISTICHE	MODELLATURA	PRODOTTI DA FORNO	PRODOTTI DA FORNO	DOSAGGIO	DECORAZIONI	SPALMABILI	POST COTTURA
CIOCCOLATO FONDENTE										
MARAGDA	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○
JADE	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○
OPAL	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○
TRINEA	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○
ARACAS	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○
TOBADO	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○
YAGARA	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○
QUADOR	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○
ARRIBAS	●	○	●	○	●	○	○	●	○	○
CIOCCOLATO AL LATTE										
ZEYLON	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○
SANKUAL	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○
CIOCCOLATO BIANCO										
NACAR	●	○	●	○	○	○	○	○	○	○
NAPAL	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○
ISTAK	●	○	●	○	●	○	○	●	○	○

	DOSAGGIO	RICOPERTURA	APPLICAZIONI ARTISTICHE	MODELLATURA	PRODOTTI DA FORNO	VIENNOISERIE	INNIETTABILI	DECORAZIONI	SPALMABILI	POST COTTURA
CIOCCOLATI RESISTENTE ALLA COTTURA										
CORI	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ANDINA	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
CHOCODROPS	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
BASTONCINI FONDENTI										
BASTONCINI FONDENTI	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
CACAO IN POLVERE										
SELECCIÓN 22	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
DERIVATI DEL CACAO										
BURRO DI CACAO	*APPORTA FLUIDITA'*									

APPLICAZIONI

COPERTURE SPECIALI

	INNIETTABILI	RICOPERTURA	APPLICAZIONI ARTISTICHE	MODELLATURA	PRODOTTI DA FORNO	VIENNOISERIE	INIETTABILI	DECORAZIONI	SPALMABILI	POST COTTURA
P 250	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
P 200	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
DOWER	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
SUPERBILL 250	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
SUPERBRILL MILK	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
SUPERBRILL WHITE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

CREME

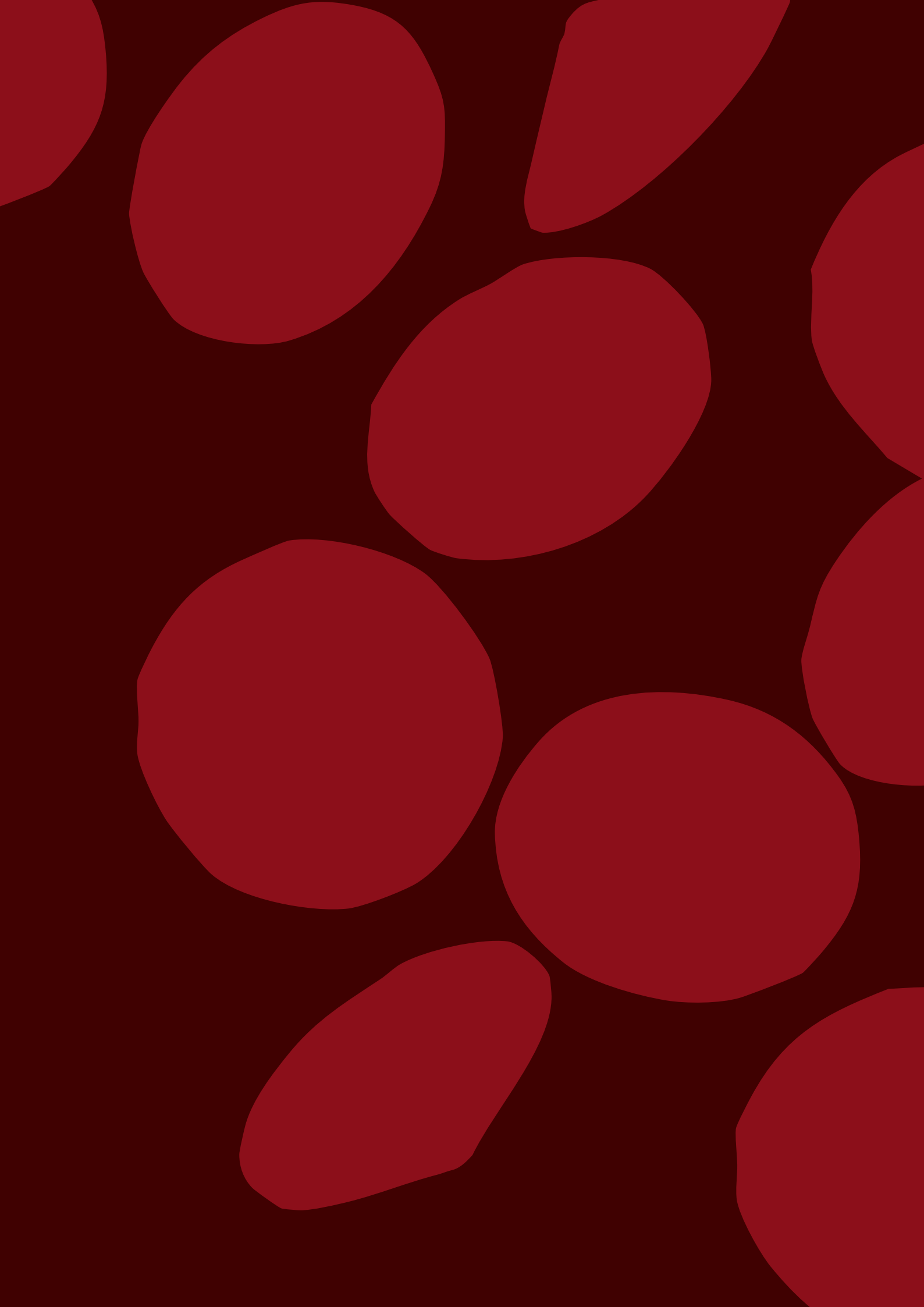
	DOSAGGIO	RICOPERTURA	APPLICAZIONI ARTISTICHE	MODELLATURA	PRODOTTI DA FORNO	VIENNOISERIE	INIETTABILI	DECORAZIONI	SPALMABILI	POST COTTURA
AZABACHE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
PREMIERE CACAO	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
KAYA	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
PREMIERE NOCIOLA	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
IROKO	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
PREMIERE BIANCA	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

CHOCOVIC

Scopri le ricette sul nostro sito

Sei in cerca di nuove idee? Visita il nostro sito e scopri tante ricette, idee innovative e informazioni tecniche condivise direttamente dai nostri artigiani. Un mondo di ispirazioni e conoscenza al servizio della tua azienda.

www.chocovic.com




CHOCOVIC
www.chocovic.com
@chocovic.official