

COLECCIÓN PASCUA 2024

BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE



Con la colaboración de:

makeat

BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Belcolade junto a **Makeat** os queremos presentar un nuevo concepto de Pascua que no dejará indiferentes ni a niños ni adultos.

Os presentamos una colección de 3 conejos "Guardianes" de la Pascua. Cada uno de ellos cuenta con una historia y una misión. Los 3 conejos tienen en común uno de los pilares más importantes de nuestra sociedad: la Sostenibilidad.

El chocolate utilizado para la elaboración de estos Conejos Guardianes es chocolate certificado **Cacao-Trace**, que garantiza un chocolate obtenido a partir de granos de cacao de la más alta calidad, fermentados y secados conforme a unas estrictas directrices en nuestros centros de post-cosecha.

Con el programa **Cacao-Trace** también formamos a los agricultores del cacao y buscamos mejorar sus vidas con pagos de primas adicionales, que representan importantes cambios en las comunidades **Cacao-Trace** de todo el mundo.

Para dar forma a estos Conejos Guardianes, hemos diseñado junto a **Makeat** un juego de moldes únicos y exclusivos, para elaborar los 3 tipos de conejos:

Root el Conejo Sostenible,
Joy el Conejo de la Paz
y Chip el Conejo Digital.

¿Crees que tus clientes podrán escoger sólo uno?

makeat



Nuestros clientes nos cuentan su experiencia del viaje a Costa de Marfil en octubre de 2022.

UN MUNDO EXCEPCIONAL, CON UN CHOCOLATE EXCEPCIONAL

compromiso
**CON LOS
CONSUMIDORES**
Sabor y responsabilidad
para ofrecer tranquilidad:
habas de alta calidad.

compromiso
**CON LOS
CLIENTES**
Por un negocio más
sostenible y un chocolate
excepcional:
**equipo profesional en
centros de poscosecha.**



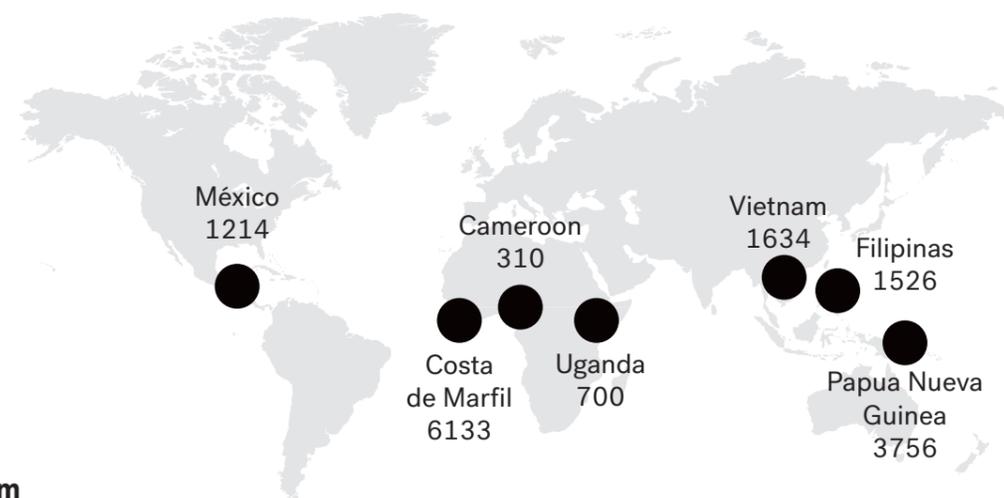
compromiso
**CON LOS
AGRICULTORES**
Mejoramos sus condiciones
de vida: **mayores ingresos,**
contratos a largo plazo,
formación.

compromiso
**CON EL
PLANETA**
A partir de la agroforestación:
con Pur Project en 2022
plantamos en Costa de Marfil
143.000 árboles (supervivencia
80% y 8 tipos de especies).

UN GRAN SABOR EN CADA COMUNIDAD

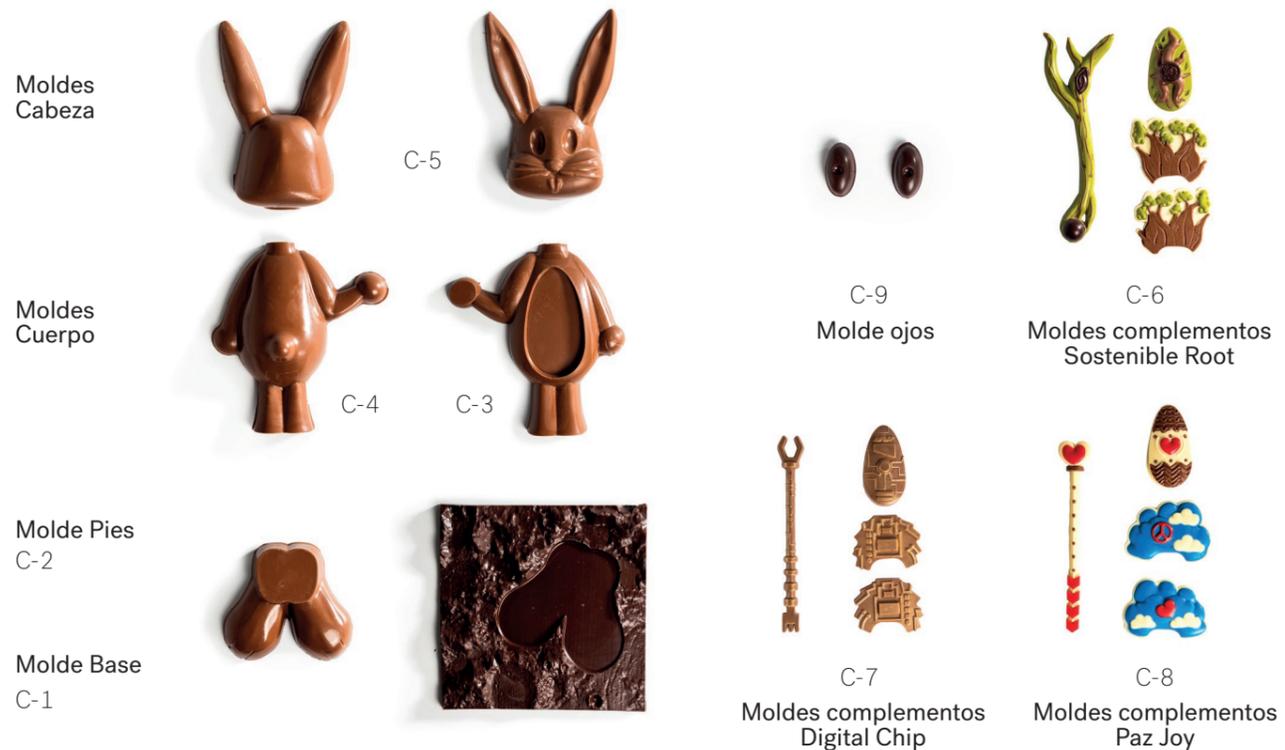
NUESTRA
COMUNIDAD:
15.273 FAMILIAS
DE AGRICULTORES
EN 7 PAÍSES

www.cacaotrace.com



PACKAGING, MOLDES Y PRODUCTOS CONEJOS

MOLDES



PRODUCTOS



COMBOS

*Moldes comercializados a precio de coste

KIT 1: 6002276

- Moldes cuerpo conejo: C-2/C-3/C-4/C-57 C-9
- Moldes complementos: C-7/C-8/C-6
- Molde base: C-1

KIT 2: 6002277

- Moldes cuerpo conejo: C-2/C-3/C-4/C-57 C-9

3. PACKAGING

PACKAGING, MOLDES Y PRODUCTOS HUEVOS

KIT HUEVOS PASCUA



6002091
Molde Grande Policarbonato
150 x 104 mm - 2p - 230g

6002090
Molde Mediano Policarbonato
105 x 72 mm - 4p - 70g

JOY NIB



Material necesario

1. Belcolade Blanc Intense CT
2. Belcolade Lait Selection CT
3. Belcolade Noir Selection J CT
4. Moldes
5. Papel Sulfurizado
6. Brocha
7. Colorante azul y rojo liposoluble

Moldes

Moldes	Unidades	Referencia
Cabeza	1	C-5
Pies	1	C-2
Cuerpo delante	1	C-3
Cuerpo detras	1	C-4
Barriga, cresta y bastón	1	C-8
Base	1	C-1
Molde ojos	1	C-9

Montaje

- Moldear con Belcolade Blanc Intense CT, cabeza, cuerpo y pies.
Moldear con Belcolade Noir Selection J CT la base y ojos.
Escudillar dos puntos en cada ojo de Belcolade Blanc Intense CT.
Moldear cresta, barriga y bastón según foto adjunta (colores).
Dejar cristalizar bien todos los moldes y desmoldear.
Encima de los ojos desmoldeados poner un punto de Belcolade Noir Selection J CT.
Pegar cuerpo 1 y cuerpo 2.
Pegar los ojos a la cabeza 1. Pegar cabeza 1 y cabeza 2.
Pegar el cuerpo encima de los pies a continuación pegar la cabeza.
Pegar el conejo a la base. Unir las dos piezas de cresta.
Unir las dos piezas de cresta y pegar encima de la cabeza.
Pegar la barriga en el cuerpo y finalmente pegar el bastón en la mano.



ROOT NIB

Material necesario

1. Belcolade Blanc Intense CT
2. Belcolade Lait Selection CT
3. Belcolade Noir Selection J CT
4. Moldes
5. Papel Sulfurizado
6. Brocha
7. Colorante Verde liposoluble

Moldes

Moldes	Unidades	Referencia
Cabeza	1	C-5
Pies	1	C-2
Cuerpo delante	1	C-3
Cuerpo detras	1	C-4
Barriga, cresta y bastón	1	C-8
Base	1	C-1
Molde ojos	1	C-9

Montaje

- Moldear con Belcolade Lait Selection CT, cabeza cuerpo y pies.
Moldear la base con Belcolade Noir Selection J CT
Moldear cresta, barriga y bastón según foto adjunta.
Dejar cristalizar bien todos los moldes y desmoldear.
Pegar cuerpo 1 y cuerpo 2.
Pegar los ojos a la cabeza 1.
Pegar cabeza 1 y cabeza 2.
Pegar el cuerpo encima de los pies a continuación pegar la cabeza.
Pegar el conejo a la base.
Unir las dos piezas de cresta y pegar encima de la cabeza
Pegar la barriga en el cuerpo y finalmente pegar el bastón en la mano.



CHIP NIB

Material necesario

1. Belcolade Blanc Intense CT
2. Belcolade Lait Selection CT
3. Belcolade Noir Selection J CT
4. Moldes
5. Papel Sulfurizado
6. Brocha
7. Colorante metalizado

Moldes

Moldes	Unidades	Referencia
Cabeza	1	C-5
Pies	1	C-2
Cuerpo delante	1	C-3
Cuerpo detras	1	C-4
Barriga, cresta y bastón	1	C-8
Base	1	C-1
Molde ojos	1	C-9

Montaje

Moldear con **Belcolade Noir Selection J CT**, base, cabeza cuerpo y pies.
Moldear con **Belcolade Lait Selection CT**, cresta, barriga y bastón según foto adjunta.

Moldear los ojos con **Belcolade Blanc Intense CT**.

Dejar cristalizar bien todos los moldes y desmoldear.

Encima de los ojos desmoldeados poner un punto

de **Belcolade Noir Selection J CT**

Pegar cuerpo 1 y cuerpo 2.

Pegar los ojos a la cabeza 1.

Pegar cabeza 1 y cabeza 2.

Pegar el cuerpo encima de los pies a continuación pegar la cabeza.

Pegar el conejo a la base.

Unir las dos piezas de cresta.

Pincelar colorante metalizado a la barriga, cresta y bastón.

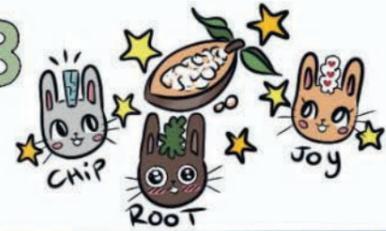
Pegar la cresta encima de la cabeza.

Pegar la barriga en el cuerpo y finalmente pegar el bastón en la mano.

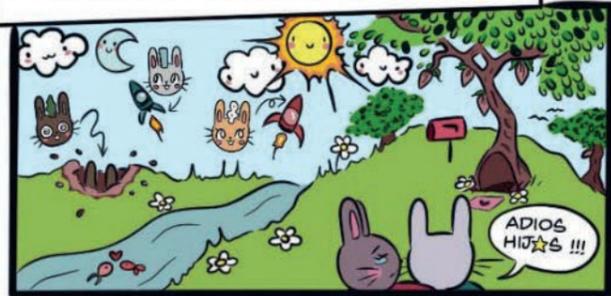


HERMANOS NIB

GUARDIANAS DE LA PASCUA!!!



"EN LA MADRIGuera DE LA FAMILIA NIB; CHIP, JOY Y ROOT EMPRENden CAMINOS UNICOS: LA LUNA, EL SOL Y EL SUBSUELO..."



AL LLEGAR, LA TIERRA ESTABA TRISTE. EL CAMBIO CLIMATICO LA DEJO SIN AGUA Y ARBOLES, Y SOLO QUEDABA UNA SEMILLA MAGICA DE CHOCOLATE. PERO AUN QUEDABA UNA PEQUEÑA ESPERANZA...



ROOT NIB, USO SU ESCUDO MAGICO. ¡HIZO QUE TODO VOLVIERA A VIVIR, CURANDO BOSQUES Y OCEANOS!



CON SU BASTON PACHAMAMA, ROOT NIB EQUILIBRO EL AIRE, LA TIERRA, EL FUEGO Y EL AGUA. ¡CREO UN BALANCE MAGICO POR TODO EL PLANETA!



MUCHAS GRACIAS !!

AHORA YO TAMBIEN TENGO CHOCOLATE HEHEHE



@MICROWAVESAFE69

CON UNA HISTORIA Y UN PACKAGING ÚNICO PARA CADA FIGURA

Con ventana doble, una base firme para inmovilizar la pieza, con una historia cómic diferente en cada pack y un código QR para descubrir las 3 historias y el programa Cacao Trace.



DOS MOLDES, CUATRO CHOCOLATES

Y ¡POSIBILIDADES INFINITAS!



4006960 - Belcolade Selection Lait CT



4010814 - Belcolade Selection Blanc Intense CT
4023485 - Choco Hojas Colores



4018217 - Belcolade Selection Amber CT
4023482 - Cacao Bean Chocolanté



4006947 - Belcolade Selection Noir CT
4023167 - Chocotablets Tricolor Chocolanté

¡Juega con las nuevas decoraciones para conseguir elaboraciones infinitas!



Chocochips Dark 5x5mm Chocolanté

Virutas mini de 5x5mm de chocolate puro negro, ideal para decoración de tartas



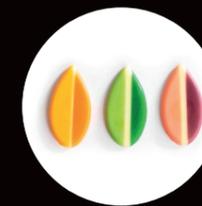
Chocochips White 5x5mm Chocolanté

Virutas mini de 5x5mm de chocolate puro blanco, ideal para decoración de tartas.



Cacao Bean Chocolanté

Pieza de decoración de chocolate negro con forma de haba de cacao en tres colores: verde, rojo y naranja, para dar un toque premium a tus elaboraciones y postres



Choco Hojas Colores

Hojas de chocolate negro de colores: verde, rosa y naranja.



Chocotablets Tricolor Chocolanté

Surtido de mini placas de chocolate puro negro, leche y blanco con forma de tableta de chocolate



Mini Choco Crunch Tricolor

Surtido de mini bolitas crujientes recubiertas de chocolate negro, leche y blanco



Black& Gold Ball

Surtido de bolas de decoración de chocolate negro y dorado manchadas.



White Dalmata Ball

Surtido de bolas de decoración de chocolate blanco y negro manchadas.

Gama estándar BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE



CÓDIGO SAP	Nomenclatura	SELECTION NOIR	% mín. de cacao	% materia grasa	Fluidez	Buqué y aplicación recomendada	Envase*
4102126	C501/N DROPS	Belcolade Selection Noir N	53%	31,2 - 34,2%	N ***	Equilibrado, suave acidez con notas de fruta fresca. Polivalente, trufa, moldeo, baño grueso y figura hueca	Caja de 2 sacos de 5Kg
4102124 / 4001697	DBL.F4 DROPS	Belcolade Selection Noir F4 N	53%	31,2 - 34,2%	N ***	Equilibrado, suave acidez con notas de fruta fresca. Polivalente, trufa, moldeo, baño grueso y figura hueca	Caja de 2 sacos de 5Kg / Saco de 15Kg
4006947	CT C501/J DROPS	Belcolade Selection Noir J Cacao-Trace	55%	33,5 - 36,5%	J ****	Equilibrado, suave acidez con notas de fruta fresca. Polivalente, trufa, moldeo, baño, aromatización y paning	Caja de 2 sacos de 5Kg
4102094	B504/G DROPS	Belcolade Selection Noir Extra G	58%	35,2 - 36,5%	G *****	Suave con notas de cacao. Fluida, especial baños finos	Caja de 2 sacos de 5Kg
4001618	D600/J DROPS	Belcolade Selection Noir Superieur J	60%	33,5 - 36,5%	J ****	Equilibrado con notas a tierra y suave acidez. Polivalente, trufa, moldeo, baño, aromatización y paning	Saco de 15Kg
4016494	CT D600/J DROPS	Belcolade Selection Noir Superieur J Cacao-Trace	60,5%	33,5 - 36,5%	J ****	Equilibrado con notas a tierra y suave acidez. Polivalente, trufa, moldeo, baño, aromatización y paning	Caja de 2 sacos de 5Kg
4016851	CT E740/J DROPS	Belcolade Selection Noir Supreme J Cacao-Trace	70,5%	40,5 - 43,5%	J ****	Intenso cacao ácido con notas cítricas. Polivalente, trufa, moldeo, baño, aromatización y paning	Caja de 2 sacos de 5Kg

CÓDIGO SAP	Nomenclatura	SELECTION LAIT	% mín. de cacao	% materia grasa	Fluidez	Buqué y Aplicación recomendada	Envase*
4102270	H411/J DROPS	Belcolade Selection Lait Clair J	32%	33,8 -36,8%	J ****	Color claro con sabor lácteo y notas de frutos secos. Polivalente, trufa moldeo baño, aromatización y paning.	Caja de 2 sacos de 5Kg
4006961 / 4006960	CT O3X5/J DROPS	Belcolade Selection Lait J Cacao-Trace	34%	33,5 - 36,5%	J ****	Equilibrio perfecto entre dulce, lácteo y cacao. Fluida, especial baños finos.	Caja de 2 sacos de 5Kg / Saco 15Kg
4003906 / 4001725	O3X5/G DROPS	Belcolade Selection Lait G	35%	33,8 - 36,8%	G *****	Con aroma a miel y vainilla. Ideal para moldeo de bombón y tableta, figuras de chocolate y baño grueso y fino.	Caja de 2 sacos de 5Kg / Saco 15Kg
4011245	CT O3X5/G DROPS	Belcolade Selection Lait G Cacao-Trace	35,5%	36,5%	G *****	Con aroma a miel y vainilla. Ideal para moldeo de bombón y tableta, figuras de chocolate y baño grueso y fino.	Caja de 8 sacos de 1Kg
4021156	CT PBM46 DROPS	Belcolade Selection M Plant Bsed Cacao-Trace	46%	37,4-40,4%	J ****	Un delicioso y equilibrado chocolate 'tipo leche' libre de lácteos y de frutos secos, apto para veganos	Caja de 2 sacos de 5Kg

CÓDIGO SAP	Nomenclatura	SELECTION BLANC	% mín. de cacao	% materia grasa	Fluidez	Buqué y Aplicación recomendada	Envase*
4010814	CT X516/G DROPS	Belcolade Selection Blanc Intense Cacao-Trace	28%	35,5 - 38,5%	G *****	Menos dulce, con notas de mantequilla. Fluida, especial baños finos	Caja de 2 sacos de 5Kg
4003909	X605 G DROPS	Belcolade Selection Blanc G	29,5%	35,3 - 38,3%	G *****	Toque de vainilla y notas de leche cocida. Fluida, especial baños finos	Caja de 2 sacos de 5Kg
4001778	X685/M DROPS	Belcolade Selection Blanc Doux M	29%	31,7 - 34,7%	M ***	Ligeras notas de cacao. Polivalente, trufa, moldeo, baño grueso y figura hueca	Saco de 15Kg
4011258	CT X605/G DROPS	Belcolade Selection Blanc J Cacao-Trace	31%	40%	J ****	Color claro con sabor lácteo y notas de frutos secos. Polivalente, trufa moldeo baño, aromatización y paning	Caja 8 sacos de 1Kg
4023007	CT PBW36 DROPS	Belcolade Selection W Plant Bsed Cacao-Trace	36%	35,6-38,6%	J ****	Cobertura de chocolate 'blanco' apta para veganos, con un perfil equilibrado y cremoso	Caja de 2 sacos de 5Kg

CÓDIGO SAP	Nomenclatura	SELECTION AMBER	% mín. de cacao	% materia grasa	Fluidez	Buqué y Aplicación recomendada	Envase*
4018217	CT AMBER DROPS	Belcolade Selection Amber Cacao-Trace	30%	34,3 - 37,3%	G *****	Equilibrado sabor a caramelo a la mantequilla salada con notas de leche cocida y vainilla. Fluida, especial para baños finos y moldeados	Caja 8 sacos de 1Kg

CÓDIGO SAP	Nomenclatura	ORIGINS NOIR (sin lecitina)	% mín. de cacao	% materia grasa	Fluidez	Tipología de haba y Buqué	Envase*
4006063	NCVIET	Belcolade Noir Origins Vietnam 73% Cacao-Trace	73%	40,5 - 43,5%	***	Trinitario. Sabor pronunciado a cacao ácido con ligeras notas de cítricos, madera y tabaco	Caja de 8 sacos de 1Kg
4022287	CT NCPHIL 68 DROPS	Belcolade Noir Origins Philippines Cacao-Trace	68%	40,9 - 43,9%	***	Deliciosa mezcla de notas frutales con sabores dominantes de frutas tropicales y notas florales.	
4006061	NCPERU	Belcolade Noir Origins Perú	64%	37,9 - 40,9%	***	Criollo y Trinitario. Suave sabor a cacao, acompañado por un buqué de higos secos y pasas	Caja de 8 sacos de 1Kg
4006039	NCCORI	Belcolade Noir Origins Costa Rica	64%	35,7 - 38,7%	****	Trinitario. Buqué de madera y olivas, con ligero aroma de café, cacao ácido y una base de cacao ahumado	Caja de 8 sacos de 1Kg

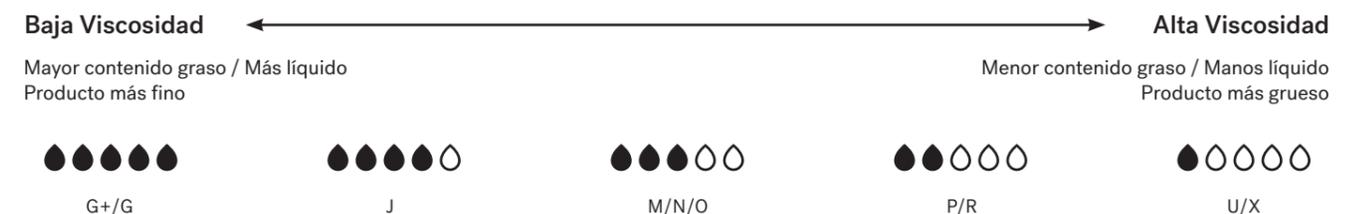
CÓDIGO SAP	Nomenclatura	ORIGINS LAIT (sin lecitina)	% mín. de cacao	% materia grasa	Fluidez	Tipología de haba y Buqué	Envase*
4006037	LCVIET	Belcolade Lait Origins Vietnam Cacao-Trace	45%	39,5 - 42,5%	***	Trinitario. Sutil combinación de sabores, incluyendo toffee, café y leche cocida, además de cacao ácido	Caja de 8 sacos de 1Kg

CÓDIGO SAP	Nomenclatura	ORIGINS BLANC (sin lecitina)	% mín. de cacao	% materia grasa	Fluidez	Tipología de haba y Buqué	Envase*
4022350	CT BCPNG DROPS	Belcolade Blanc Origins Papua New Guinea Cacao-Trace	36%	41,6 - 44,6%	****	Chocolate blanco de origen único elaborado con vainilla de Papúa Nueva Guinea, que desvela una compleja variedad de aromas.	

LA FLUIDEZ

La **viscosidad** correcta para la aplicación correcta, para obtener la mejor experiencia con el chocolate. Te mostramos cómo hacerlo:

La viscosidad del chocolate se indica mediante:
1) Gotas: cuantas más gotas, menos viscoso (o más líquido)
2) Letras: cuanto más alta sea la letra, más viscoso (o menos líquido)



BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

A BRAND OF  puratos
Food Innovation for Good

www.puratos.es

T500 Puratos, S.A. | Ctra. C-63, km 13,5 | 17410 Sils (Girona) | España

Línea Puratos: 900 878 779 • Facebook: @puratosespana • Instagram: @puratospain • Youtube: puratospain

