

# 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.**



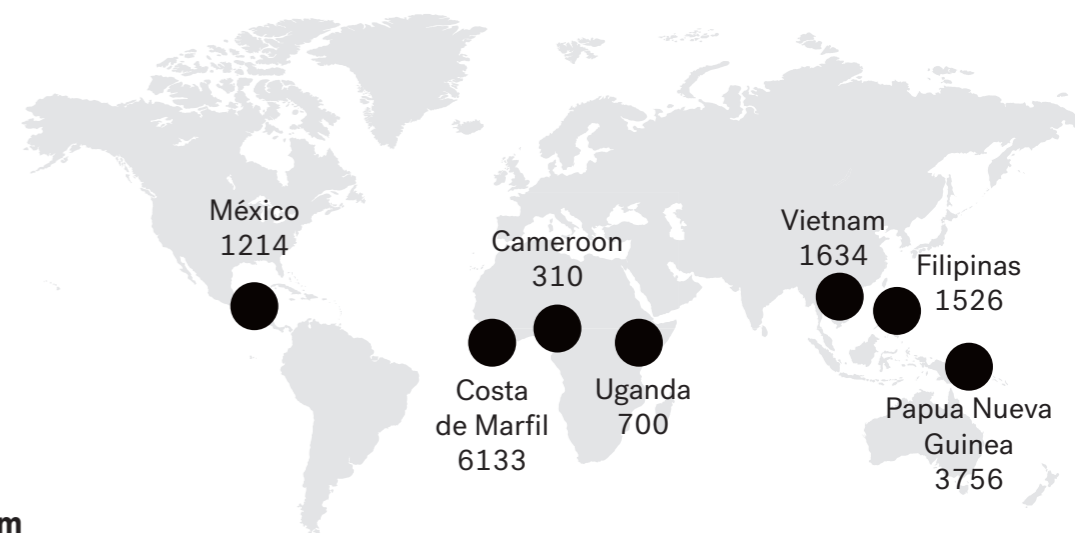
*compromiso*  
**CON LOS  
AGRICULTORES**  
Mejoramos sus condiciones  
de vida: **mayores ingresos,**  
**contratos a largo plazo,**  
**formación.**

*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](http://www.cacaotrace.com)



# PACKAGING, MOLDES Y PRODUCTOS CONEJOS

## MOLDES

Moldes Cabeza



C-5

Moldes Cuerpo



C-4

C-3

Molde Pies

C-2



Molde Base

C-1



C-9  
Molde ojos



C-6  
Moldes complementos  
Sostenible Root



C-7  
Moldes complementos  
Digital Chip



C-8  
Moldes complementos  
Paz Joy

## PRODUCTOS

Belcolade Selection Noir CT    Belcolade Selection Lait CT    Belcolade Selection Amber CT    Belcolade Selection Blanc CT



## 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



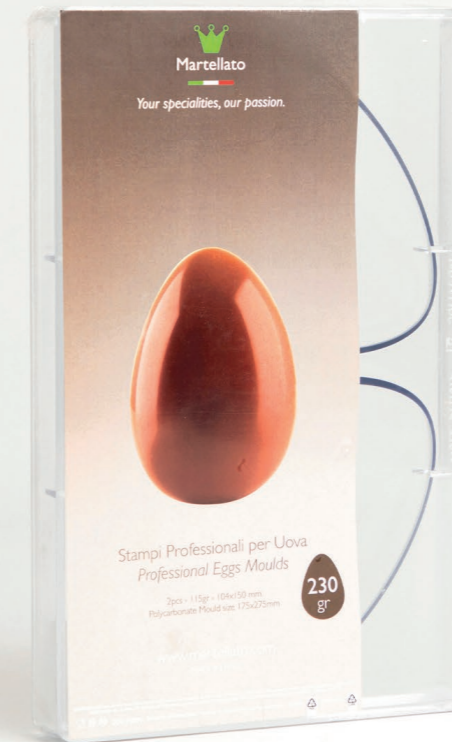
Belcolade  
Selection Noir CT

+

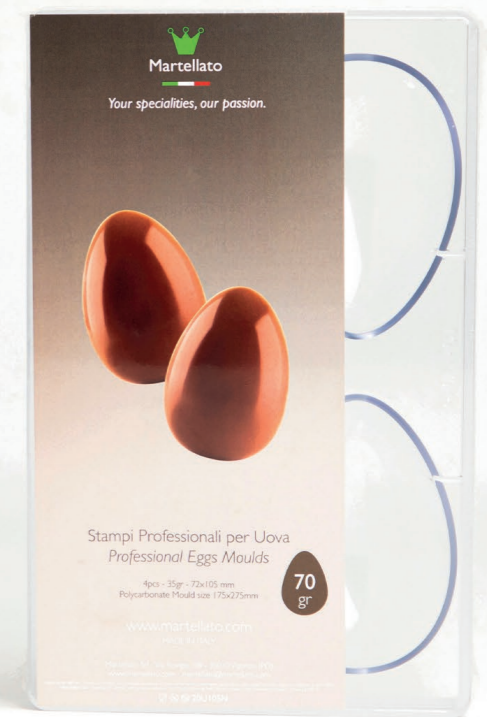


Belcolade  
Selection Blanc CT

=



**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...



QUERIDOS AVENTUREROS, TU MISION ES CUIDAR Y HACER CRECER LA SEMILLA MAGICA DE CHOCOLATE PARA QUE SIEMPRE HAYA PASCUA Y DELICIOSO CHOCOLATE. ¡LISTO PARA LA GRAN AVENTURA! CON CARINO Y CHOCOLATE, LA TIERRA :)



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!



PROMETEMOS CUIDAR SIEMPRE DE LA TIERRA Y DEL CACAO PARA QUE LA PASCUA SIGA VIVA!!!

MUCHAS GRACIAS !!

AHORA YO TAMBIEN TENGO CHOCOLATE HEHEHE



CONTINUARA...

@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



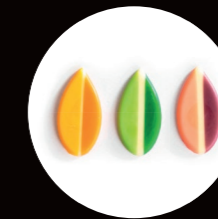
### Chocochips White 5x5mm Chocolanté

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](http://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

