



ПРЕЗЕНТАЦИЯ ШОКОЛАДА

АВГУСТ 2011 г.
Шоколатъе.ру

Casa Luker
Colombia
Carrera 23 No. 64 B 33
Manizales
Calle 13 No. 68 A 76 Bogotá
www.casaluker.com

Описание продукции



- ⊕ Более 100 лет назад, в 1906 году была основана семейная компания Casa Luker, которая сегодня специализируется на производстве и продаже высококачественных продуктов из ароматного какао и тропических фруктов.
- ⊕ Компания Casa Luker S.A. находится в Колумбии (Южная Америка), в стране с исключительным и уникальным климатом для выращивания кофе, какао и тропических фруктов.
- ⊕ Наш шоколад, шоколадные массы и другие продукты на основе какао характеризуются изысканным вкусом и ароматом высококачественного какао сорта **FINO DE AROMA**.
- ⊕ Лучшие зерна какао сорта FINO DE AROMA отличаются особыми ароматом и вкусом с фруктовыми и цветочными оттенками, а также нотками грецкого ореха и солода.
- ⊕ В Колумбии, Эквадоре, Венесуэле и Перу находится 70% мирового производства какао сорта **fino de aroma**
- ⊕ В нашем ассортименте имеется:
 - темный шоколад – 3 вида
 - молочный шоколад – 4 вида
 - белый шоколад – 2 вида
 - оригинальный шоколад – 9 видов
 - оригинальный шоколад без сахара – 2 вида



Все виды шоколада содержат 100 % натуральные какао продукты и выполнены на основе какао тертого и какао масла (без содержания заменителей и эквивалентов).

- ⊕ Шоколад и шоколадные массы специально предназначены для кондитерской и хлебопекарной промышленности

ОПИСАНИЕ ШОКОЛАДА СТАНДАРТ





ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД



Описание	Код	Какао %	Вязкость	Темперирование	Применение					
					Глазировка	Декор. фигуры	Лепка	Начинки и ганаш	Украшения	Десерты
MISTERIO	D201	58%	2	Да		+	+	+	+	+
SELVA	D202	48%	4	Да	+		+		+	
MACONDO	D203	60%	2	да		+	+	+	+	+

Очень вязкий	1
Очень текучий	5

Рабочая температура	Упаковка + формат	Срок годности (месяцы)
30-32°C	Коробка x 20 кг, мини плитки Коробка x 10 кг, мини плитки Пакет x 2,5 кг, мини плитки	24

Эти шоколадные массы идеальны для покрытия галет, пирожных и изготовления шоколадных конфет «премиум» класса.





МОЛОЧНЫЙ И БЕЛЫЙ ШОКОЛАД



Название	Код	Какао %	Молоко %	Вязкость	Темперирование	Применение					
						Глазировка	Декор. фигуры	Лепка	Начинки и ганаш	Украшения	Десерты
NOCHE	M204	40%	13%	3	Да	+	+	+	+	+	+
ANDINA	M205	39%	10%	3	Да	+	+	+	+	+	+
CLARO DE LUNA	M206	37%	10%	2	Да		+	+		+	+
AVENTURA	M208	33%	10%	2	Да		+	+		+	+
SIERRA Colombia	W113	45%	10%	4	Да	+		+		+	
NEVADO	W207	35%	18%	4	Да	+		+		+	

Очень вязкий	1
Очень текучий	5

Рабочая температура	Упаковка + формат	Срок годности (месяцы)
28-30 °C	Коробка х 20 кг, мини плитки Коробка х 10 кг, мини плитки Пакет х 2,5 кг, мини плитки	12





ВИДЫ УПАКОВКИ ШОКОЛАДА СТАНДАРТ



- ⊕ Короб, 10 кг, 20 кг (1 пакет весом 10 кг, 20 кг и плитки по 8 грамм)
- ⊕ Пакет по 2,5 кг (плитки по 8 грамм)
- ⊕ Каждая разновидность отличается цветом полосы на упаковке :
 - ЧЕРНАЯ для темного шоколада
 - ЦВЕТА КОФЕ для молочного шоколада
 - БЕЖЕВАЯ для белого шоколада



ОРИГИНАЛЬНЫЙ ШОКОЛАД



- ⊕ Под маркой **LUKER 1906**
- ⊕ У нас есть три разновидности оригинального (origine region) шоколада (в зависимости от района Колумбии, где произрастают какао бобы) отличающийся вкусом и ароматом.
 - Оригинальный Tumaco
 - Оригинальный Huila
 - Оригинальный Santander
- ⊕ Каждый из шоколада может содержать 53%, 65% и 85% какао
- ⊕ Нами разработан шоколад БЕЗ САХАРА, на основе какао сорта Тумако (содержание какао 70% и 85%) с подсластителем Maltitol





Виды упаковки оригинального шоколада



- ✦ Короб, 10 кг, 20 кг (1 пакет весом 10 кг, 20 кг и плитки по 8 грамм)
- ✦ Пакет по 2,5 кг (плитки по 8 грамм)
- ✦ По желанию клиента оригинальный шоколад может производиться в форме дропсов, каллет или дисков и поставляться в упаковке под маркой Заказчика (private label).



Темный шоколад (описание)	Код	Какао %	Рабочая тем-ра	Вязкость	Темпериро вание	Применение					
						Глазировка	Декор. фигуры	Лепка	Начинки и ганаша	Украшения	Десерты
DARK TUMACO ORIGIN	D 101	53%	30-32 °C	2	Да		+	+	+	+	+
DARK TUMACO ORIGIN	D 102	65%	30-32 °C	3	Да	+	+	+	+	+	+
EXTRA DARK TUMACO ORIGIN	D 103	85%	30-32 °C	4	Да	+		+		+	
DARK HULIA ORIGIN	D104	53%	30-32 °C	2	Да		+	+	+	+	+
DARK HULIA ORIGIN	D105	65%	30-32 °C	3	Да	+	+	+	+	+	+
EXTRA DARK HULIA	D106	85%	30-32 °C	4	Да	+		+		+	
DARK SANTANDER	D107	53%	30-32 °C	2	Да		+	+	+	+	+
DARK SANTANDER	D108	65%	30-32 °C	3	Да	+	+	+	+	+	+
EXTRA DARK SANTANDER	D109	85%	30-32 °C	4	Да	+		+		+	
SUGAR FREE DARK TUMACO ORIGIN	D110	70%	30-32 °C	3	Да	+	+	+	+	+	+
SUGAR FREE EXTRA DARK TUMACO ORIGIN	D111	85%	30-32 °C	4	Да	+		+	+	+	



ВКУСОВЫЕ ОПИСАНИЯ ШОКОЛАДА



Код	Название	Описание вкуса
D201	MISTERIO	Выраженный вкус шоколада с восхитительными сладкими цветочными оттенками. Гладкая текстура, тает во рту.
D202	SELVA	Сладкие нотки в шоколаде прекрасно сочетаются с тонким ароматом какао. Особый сладковато-фруктовый вкус с цитрусовыми нотками и ореховым привкусом.
D203	MACONDO	Этот шоколад соблазняет своим экзотическим вкусом и едва уловимыми цитрусовыми оттенками, идеально дополняющими приятный вкус какао. Нежный вкус шоколада, обладающего текучей текстурой, имеет идеальное соотношение между горьким и сладким вкусом.
M204	NOCHE	Приятный вкус с нотками молока и со вкусом какао. Кисловатые оттенки и молочно-кремовые нотки прекрасно дополняют друг друга, создавая нежный и сбалансированный вкус.
M205	ANDINA	Молочный шоколад с восхитительным ароматом какао, нежными молочными нотками и сладковато-карамельными оттенками. Обладает нежным шоколадным ароматом и гладкой текстурой.
M206	CLARO DE LUNA	Молочный шоколад с ароматом ванили. Мягкий вкус какао со сладкими нотками и привкусом ванили. Легко тает во рту.
M208	AVENTURA	Шоколад с молочно-сладкими нотками и привкусом ванили. Легко тает во рту. Идеальный продукт для детей.
W207	NEVADO	Этот белый шоколад, изготовленный из 100 % натурального какао масла, имеет необычный оттенок и восхитительный аромат. Его отличительной особенностью являются ярко выраженные молочные нотки и мягкие оттенки, присущие натуральному маслу какао. Отличается высокой текучестью и легко тает во рту.



ВКУСОВЫЕ ОПИСАНИЯ ОРИГИНАЛЬНОГО ШОКОЛАДА



Код	Название	Описание вкуса
D101	Dark Tumaco Origin 53%	Нежный вкус и аромат с легкими фруктово-цветочными нотками и с тонким горьковатым привкусом. Он идеально подходит для тех, кто любит мягкий шоколад.
D102	Dark Tumaco Origin 65%	Идеально сбалансированный горьковато-сладкий вкус с характерными нотками какао. Превосходное сочетание вкуса и аромата.
D103	Extra Dark Tumaco Origin 85%	Утонченный вкус с характерным ароматом, типичным для колумбийских какао бобов. Насыщенно горький и слегка сладковатый вкус сочетается с цветочными и фруктовыми нотками, которые создают последний штрих в этом темном шоколаде.
D104	Dark Huila Origin 53%	Необычный шоколад с мягким ароматом и фруктовым вкусом, сочетающий в себе фруктово-цветочные и кисловатые нотки лесных фруктов.
D105	Dark Huila Origin 65%	Шоколад со сладким ароматом, цитрусовыми нотками и цветочным вкусом. Превосходная комбинация кисловатых оттенков с насыщенным вкусом какао создает просто восхитительный результат!
D106	Extra Dark Huila Origin 85%	Уила 85% - это горький шоколад с цветочным ароматом и цитрусовыми нотками, приятно дополняющими фруктовый вкус и тонкие нотки какао.
D107	Dark Santander Origin 53%	Шоколад, оставляющий приятное послевкусие, наполненное сладкими, пряными и древесными нотками.
D108	Dark Santander Origin 65%	Фруктовый шоколад с идеальным соотношением между горьким и сладким вкусом с пряными, древесными нотками.
D109	Extra Dark Santander Origin 85%	Шоколад с отличительным ароматом колумбийских какао бобов сорта ФИНО ДЕ АРОМА, преобладающим мягким вкусом, фруктовыми нотками и кислыми оттенками, идеально дополняющими вкус этого шоколада.

САМЫЕ ВЫСОКИЕ СТАНДАРТЫ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА



- ✦ Casa Luker контролирует качество своей продукции с момента использования сырья до выхода готовой продукции. Для этого у нас есть современная техника и оборудованная лаборатория для проверки качества продуктов
- ✦ Наши продукты выпускаются на новейшем оборудовании последнего поколения, что гарантирует высокую степень сохранности аромата и вкуса какао
- ✦ Наш шоколад и шоколадная глазурь изготавливается на самой современной линии для изготовления элитного шоколада
- ✦ Продукция сертифицирована ISO, BASC и Kosher





Прайс-лист на шоколад ООО «Шоколатье»



Наименование	Описание	Содержание какао-продуктов	Упаковка	Базовые цены за 1 кг руб. (скидки действуют)
МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД				
Noche	Milk	40 %	Пакет 2,5 кг	394,00
Andina	Milk	39 %	Пакет 2,5 кг	394,00
Claro de Luna	Milk	37 %	Пакет 2,5 кг	394,00
Aventura	Milk	33 %	Пакет 2,5 кг	420,00
БЕЛЫЙ ШОКОЛАД				
Nevado	White	35 %	Пакет 2,5 кг	411,20
ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД				
Macondo	Dark	60 %	Пакет 2,5 кг	374,00
Misterio	Dark	58 %	Пакет 2,5 кг	368,40
Selva	Dark	46 %	Пакет 2,5 кг	363,20



Прайс-лист ООО «Шоколатье» на оригинальный шоколад



Наименование	Описание	Содержание какао-продуктов	Вес 1 короба	Базовые цены за 1 кг (скидки действуют)
ОРИГИНАЛЬНЫЙ ШОКОЛАД "LUKER 1906"				
TUMACO Origin	Dark	53 %	Пакет 2,5 кг	414,00
		65 %	Пакет 2,5 кг	425,20
	Extra Dark	85 %	Пакет 2,5 кг	459,60
HUILA Origin	Dark	53 %	Пакет 2,5 кг	414,00
		65 %	Пакет 2,5 кг	425,20
	Extra Dark	85 %	Пакет 2,5 кг	459,60
SANTANDER Origin	Dark	53 %	Пакет 2,5 кг	ожидаем
	Extra Dark	85 %	Пакет 2,5 кг	ожидаем

- ✦ Проект «Шоколатье.ру» (ООО «Шоколатье») представляет на Российском рынке интересы «Ассоциации колумбийских производителей пищевых ингредиентов», куда входит компания Casa Luker S.A.
- ✦ Посетите сайт Luker Cacao: <http://www.lukercacao.com/en/>
- ✦ Прямой контракт с производителем позволяет нам представить в России полную гамму шоколадов и какао-продуктов, производимых в регионах, где выращиваются лучшие в мире сорта какао.