



chocolate story

manufaktura czekolady

KATALOG PRODUKTÓW **2024**



NASZĄ PASJĄ JEST CZEKOLADA

KIM JESTEŚMY?

MANUFAKTURA CZEKOLADY to jedna z niewielu firm na świecie, w której czekoladę wyrabia się bezpośrednio z ziaren kakaowca. Ekspercką wiedzę na temat czekolady i jej przetwarzania zgłębiamy i skutecznie rozwijamy od 2009 roku. W naszej manufakturze dbamy o najwyższą jakość na każdym etapie powstawania czekolady. Do produktów nie dodajemy żadnych konserwantów, ulepszaczy czy lecytyny sojowej, aby były wyjątkowe w smaku. Nasze tabliczki produkujemy ze starannie wyselekcjonowanych ziaren kakaowca pochodzących z różnych zakątków świata.

Produkcja prawdziwej czekolady to długi i złożony proces, w który zaangażowanych jest wielu ludzi. Pierwszym ogniwem są plantatorzy. Bez nich nie byłoby „czarnego złota”. Jeśli tylko jest to możliwe, staramy się docierać do nich bezpośrednio, aby mieć wpływ na wybór ziarna już na plantacji, stosując model bezpośredniej współpracy z plantatorami „Direct Trade”. Kolejne etapy produkcji jak prażenie, rozdrabnianie, konszowanie i formowanie w tabliczki przebiegają już w naszej manufakturze w podwarszawskich Łomiankach.

W Państwa ręce oddajemy naszą najnowszą ofertę przeznaczoną dla klientów hurtowych i detalicznych. Wierzymy, że dzięki prawdziwej czekoladzie można przeżyć niezapomnianą podróż dokoła świata.

GENEZA

Założyciele firmy, Tomek i Krzysiek, z wykształcenia są informatykami, ale z powodu zamiłowania do czekolady i chęci stworzenia czegoś namacalnego a nie wirtualnego, postanowili zrezygnować z „ciepłych posad” i stworzyć pierwszą w Polsce manufakturę produkującą Prawdziwą Czekoladę od ziarna do tabliczki. Od tego czasu zespół znacznie się powiększył, ale wciąż przyświeca nam chęć tworzenia Prawdziwej Czekolady, co sprawia nam niezmiennie ogromną radość.



PRAWDZIWA CZEKOLADA

Według nas prawdziwa czekolada to taka, która powstaje z wyselekcjonowanych ziaren kakaowca w procesie, w którym to nie wydajność, a jakość jest najistotniejszym parametrem. W swoim rzemiośle posługujemy się licznymi odmianami ziarna kakao pochodzącymi z plantacji z wielu zakątków globu. Wydobywamy ich aromaty i profile smakowe. Część z nich podkreślamy dodatkami. Pokazujemy, że smak każdej tabliczki jest wielowarstwowy i oddaje duszę miejsca, z którego pochodzi ziarno.



NATURALNIE - OD ZIARNA DO TABLICZKI - CZYLI BEAN-TO-BAR

Model „bean-to-bar” czyli sprowadzanie najlepszej jakości ziaren kakaowca, etycznie pozyskiwanych na wyselekcjonowanych plantacjach, by następnie samodzielnie i bezpośrednio, ze świeżo prażonych ziaren tworzyć autorskie czekolady. To zdecydowanie nasz model. Jesteśmy w relacji z naszymi tabliczkami, z czystego i naturalnego kakao na każdym etapie produkcji.



SINGLE ORIGIN

- czekolady jednorodne z ziarna pochodzącego z określonego kraju



HAND MADE

- czekolady wytwarzane ręcznie od ziarna do tabliczki



GLUTEN FREE

- czekolady naturalnie bezglutenowe



SUGAR FREE

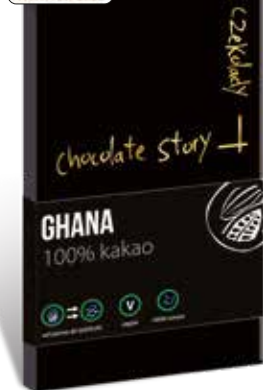
- czekolady bez dodatku cukru



VEGAN

- czekolady odpowiednie dla wegan

CZEKOLADY CIEMNE - LINIA KLASYCZNA



GHANA

100% kakao

Nuty smakowe: palone drewno, karmel, orzechy

Wymiary: 68 x 145 x 9 mm

Opakowania zbiorcze: 20 szt.

Termin min. trwałości: 18 mc

Nr kat.: CS-TBL-103

Masa netto: 50 g



DOMINIKANA

70% kakao + żurawina

Nuty smakowe: delikatne owoce cytrusowe, z lekkimi nutami suszonej śliwki i tytoniu, przyprawione kwaskowatym posmakiem żurawiny

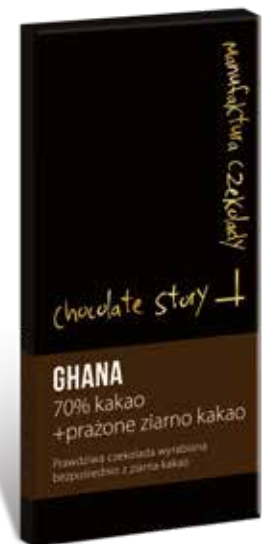
Wymiary: 68 x 145 x 9 mm

Opakowania zbiorcze: 20 szt.

Termin min. trwałości: 18 mc

Nr kat.: CS-TBL-106

Masa netto: 55 g



GHANA

70% kakao + prażone ziarno kakao

Nuty smakowe: aromaty rodzynek, nugatu i karmelu, podkreślone kawałeczkami prażonego ziarna kakao

Wymiary: 68 x 145 x 9 mm

Opakowania zbiorcze: 20 szt.

Termin min. trwałości: 18 mc

Nr kat.: CS-TBL-101

Masa netto: 50 g



GHANA

70% kakao + kwiat soli morskiej

Nuty smakowe: delikatnie słone preludium, kompozycja aromatów rodzynek, nugatu i palonego drewna

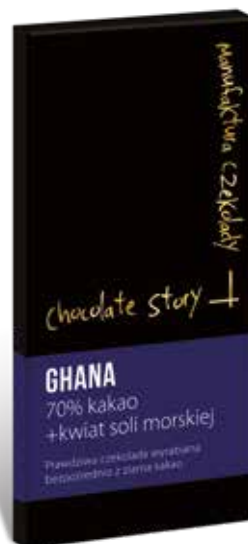
Wymiary: 68 x 145 x 9 mm

Opakowania zbiorcze: 20 szt.

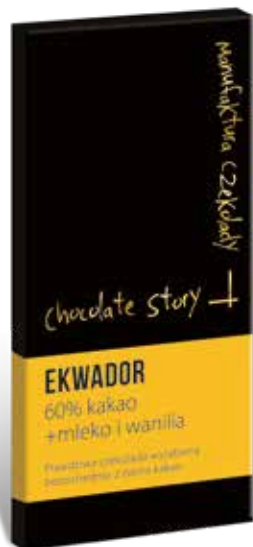
Termin min. trwałości: 18 mc

Nr kat.: CS-TBL-102

Masa netto: 50 g



CZEKOLADY CIEMNE - LINIA KLASYCZNA



EKWADOR

60% kakao + wanilia i mleko

Nuty smakowe: kompozycja aromatów jaśminu i egzotycznych kwiatów, posmak korzenny wpadający w przyjemnie mleczną nutę, w tle delikatna wanilia

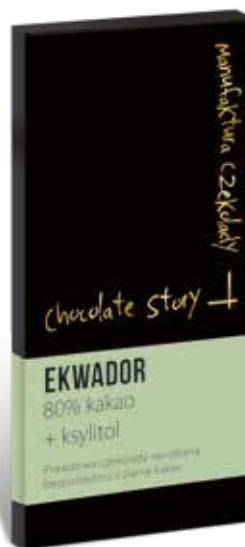
Wymiary: 68 x 145 x 9 mm

Opakowania zbiorcze: 20 szt.

Termin min. trwałości: 18 mc

Nr kat.: CS-TBL-108

Masa netto: 50 g



EKWADOR

80% kakao + Ksylitol

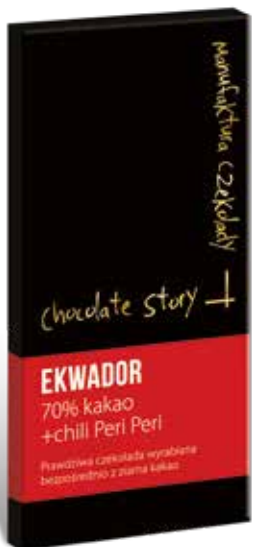
Wymiary: 68 x 145 x 9 mm

Opakowania zbiorcze: 20 szt.

Termin min. trwałości: 18 mc

Nr kat.: CS-TBL-115

Masa netto: 50 g



EKWADOR

70% kakao + Peri-Peri

Nuty smakowe: kompozycja aromatów jaśminu i kwiatów egzotycznych, posmak korzenny o rozgrzewającym finiszu

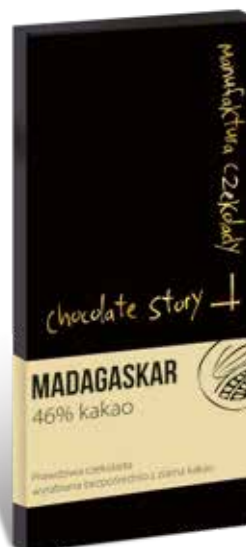
Wymiary: 68 x 145 x 9 mm

Opakowania zbiorcze: 20 szt.

Termin min. trwałości: 18 mc

Nr kat.: CS-TBL-107

Masa netto: 50 g



MADAGASKAR

46% kakao

Nuty smakowe: mleczna czekolada z delikatnymi nutami karmelu, drewna i wanilii

Wymiary: 68 x 145 x 9 mm

Opakowania zbiorcze: 20 szt.

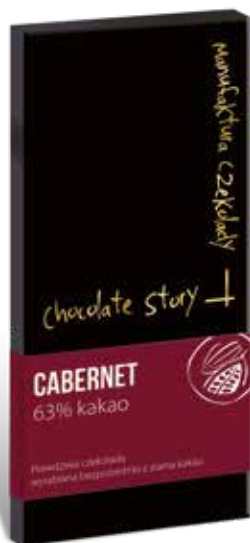
Termin min. trwałości: 18 mc

Nr kat.: CS-TBL-118

Masa netto: 50 g

CZEKOLADY - SERIA LIMITOWANA

DO WYCZERPANIA ZAPASÓW



CABERNET

63% kakao + winogrona
z polskiej winnicy

Nuty smakowe: palone drewno,
karmel, orzechy

Wymiary: 68 x 145 x 9 mm

Opakowania zbiorcze: 20 szt.

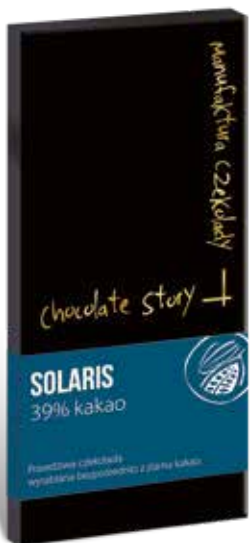
Termin min. trwałości: 18 mc

Nr kat.: CS-TBL-130

Masa netto: 50 g



Tabliczka czekolady Porcelana powstała z najszlachetniejszego i niesłychanie unikatowego ziarna *Criollo Porcelana* z Wenezueli. Jest tak niecodzienna, że stanowi zaledwie ułamek z 5% światowej produkcji odmiany *Criollo*, która sama w sobie jest już unikatem.



SOLARIS

39% kakao + winogron
z polskiej winnicy

Wymiary: 68 x 145 x 9 mm

Opakowania zbiorcze: 20 szt.

Termin min. trwałości: 18 mc

Nr kat.: CS-TBL-131

Masa netto: 50 g



PORCELANA

70% kakao

Nuty smakowe: maślano-
orzechowe z delikatną nutką
owoców leśnych

Wymiary: 68 x 145 x 9 mm

Opakowania zbiorcze: 20 szt

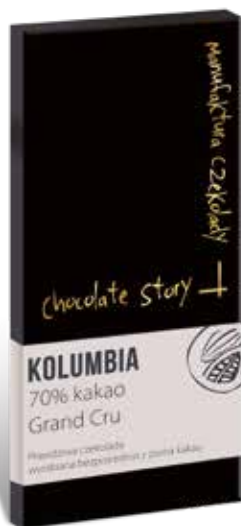
Termin min. trwałości: 18 mc

Nr kat.: CS-TBL-119

Masa netto: 50 g

BRĄZOWY MEDAL AKADEMII CHOCOLATE AWARDS 2017.

CZEKOLADY CIEMNE - LINIA GRAND CRU



KOLUMBIA GRAND CRU

70% kakao

Nuty smakowe: rodzynkowo-owocowy początek przechodzący w intensywną czekoladę z lekko tytoniowym finiszem

Wymiary: 68 x 145 x 9 mm

Opakowania zbiorcze: 20 szt.

Termin min. trwałości: 18 mc

Nr kat.: CS-TBL-113

Masa netto: 50 g



DOMINIKANA GRAND CRU

70% kakao

Nuty smakowe: delikatne owoce cytrusowe z lekkimi nutami suszonej śliwki i tytoniu

Wymiary: 68 x 145 x 9 mm

Opakowania zbiorcze: 20 szt.

Termin min. trwałości: 18 mc

Nr kat.: CS-TBL-109

Masa netto: 50 g

BRĄZOWY MEDAL AKADEMII CHOCOLATE AWARDS 2018.



GHANA GRAND CRU

70% kakao

Nuty smakowe: delikatnie rodzynekowy wstęp z posmakiem karmelu, nugatu i prażonych orzechów

Wymiary: 68 x 145 x 9 mm

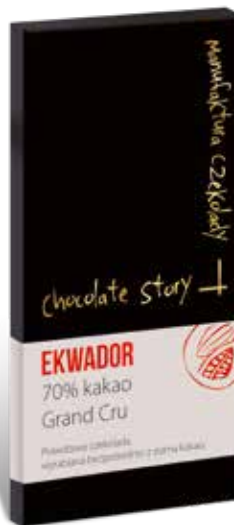
Opakowania zbiorcze: 20 szt.

Termin min. trwałości: 18 mc

Nr kat.: CS-TBL-110

Masa netto: 50 g

SREBRNY MEDAL AKADEMII CHOCOLATE AWARDS 2016. NA ŁAMACH „CHOCOLATE - THE REFERENCE STANDARD” OPISANA JAKO PRAWDOPODOBNIIE NAJLEPSZA GHANA ŚWIATA.



EKWADOR GRAND CRU

70% kakao

Nuty smakowe: wyraźne aromaty jaśminu i kwiatów, przechodzące w posmak korzennych przypraw

Wymiary: 68 x 145 x 9 mm

Opakowania zbiorcze: 20 szt.

Termin min. trwałości: 18 mc

Nr kat.: CS-TBL-111

Masa netto: 50 g

MANU - CZEKOLADY RZEMIEŚNICZE

Czekolady Rzemieśnicze MANU tworzymy z pasją w Manufakturze Czekolady od ziarna do tabliczki. MANU to prawdziwe czekolady, które powstają z wyselekcjonowanych ziaren kakaowca, nierafinowanego cukru trzcinowego oraz najwyższej jakości, naturalnych dodatków. Sprawdzone receptury i rzemieślnicze metody powodują, że z konszowanego w małych partiach ziarna wydobywamy to co najcenniejsze. Nieśpieszne, trwające minimum 48 godzin procesy obróbki ziarna odwdzięczają się niepodrabialnym smakiem i aromatem.



MALINA

czekolada mleczna 44% kakao z malinami

Delikatna, mleczna czekolada rzemieślnicza posypana liofilizowaną maliną to mariaż doskonały. Smakuje zawsze i wszystkim. Trudno porzucić na jednej kosteczce.

Wymiary: 80 x 170 x 10 mm

Opakowania zbiorcze: 12 szt.

Termin min. trwałości: 12 mc

Nr kat.: CS-MANU-107

Masa netto: 60 g

CAFFE LATTE

czekolada mleczna 44% kakao z ziarnami palonej kawy

Gdy solidna porcja mleka spotyka się z ziarenkami palonej „na chrupko” ziarnami kawy – to musi być Caffè Latte w naszym, czekoladowym wydaniu.

Wymiary: 80 x 170 x 8 mm

Opakowania zbiorcze: 12 szt.

Termin min. trwałości: 12 mc

Nr kat.: CS-MANU-101

Masa netto: 60 g



PIWO

czekolada mleczna 44% kakao z palonym słodem jęczmiennym

Dla miłośników piw kraftowych, gdzie goryczka świeżo palonego siodu wybija się na pierwszy plan w mlecznej ale jednocześnie intensywnie kakaowej czekolady

Wymiary: 80 x 170 x 10 mm

Opakowania zbiorcze: 12 szt.

Termin min. trwałości: 12 mc

Nr kat.: CS-MANU-105

Masa netto: 60 g

MANU - CZEKOLADY RZEMIEŚNICZE



ORZECH LASKOWY

**czekolada mleczna 44% kakao
z prażonym orzechem laskowym**

Ta tabliczka to klasyczne połączenie mlecznej czekolady ze świeżo uprażonymi orzechami laskowymi w iście manufakturowym, autorskim wydaniu.

Wymiary: 80 x 170 x 8 mm

Opakowania zbiorcze: 12 szt.

Termin min. trwałości: 12 mc

Nr kat.: CS-MANU-103

Masa netto: 60 g



WIŚNIA

**czekolada ciemna 70% kakao
z naturalną wiśnią.**

Wiśnie i ciemna czekolada to dwaj pierwszoplanowi bohaterowie niejednej czekoladowej historii. W MANU też nie mogło zabraknąć połączenia ciemnej czekolady rzemieślniczej z liofilizowaną wiśnią bez asysty jakichkolwiek konserwantów i sztucznych aromatów

Wymiary: 80 x 170 x 8 mm

Opakowania zbiorcze: 12 szt.

Termin min. trwałości: 12 mc

Nr kat.: CS-MANU-106

Masa netto: 60 g



MIGDAŁ

**czekolada mleczna 44% kakao
z prażonym migdałem
i solą morską.**

Intensywna w smaku mleczna czekolada z dodatkiem prażonych płatków migdałowych podkreślona odrobiną soli morskiej

Wymiary: 80 x 170 x 8 mm

Opakowania zbiorcze: 12 szt.

Termin min. trwałości: 12 mc

Nr kat.: CS-MANU-102

Masa netto: 60 g



ORZECH NERKOWCA

**czekolada ciemna 70% kakao
orzechami nerkowca**

Orzechy nerkowca są uważane za jedno z najdelikatniejszych w smaku, lekko słodkich orzechów świata. To doskonały dodatek do bardzo wyrazistej w smaku ciemnej czekolady zawierającej aż 70 % kakao i nierafinowany cukier trzcinowy

Wymiary: 80 x 170 x 8 mm

Opakowania zbiorcze: 12 szt.

Termin min. trwałości: 12 mc

Nr kat.: CS-MANU-104

Masa netto: 60 g

MANU - OWOCE I MIGDAŁY W CZEKOLADZIE RZEMIEŚNICZEJ



MORELA

w czekoladzie mlecznej 44% kakao

Suszona naturalnie morela w połączeniu z rzemieślniczą czekoladą MANU to przysmak, którym warto się podzielić.

Wymiary: 80 x 45 x 175 mm

Opakowanie zbiorcze: 10 szt.

Termin min. trwałości: 12 mc

Nr kat.: CS-MANU-302

Masa netto: 80 g



WIŚNIA

w czekoladzie mlecznej 44% kakao

Kandyzowana, delikatna wiśnia i mleczna czekolada MANU w postaci naturalnej i zdrowej przekąski.

Wymiary: 80 x 45 x 175 mm

Opakowanie zbiorcze: 10 szt.

Termin min. trwałości: 12 mc

Nr kat.: CS-MANU-301

Masa netto: 80 g



ŚLIWKA

w czekoladzie deserowej 70% kakao

Delikatny owoc w czekoladzie w iście autorskim, manufakturowym wydaniu.

Wymiary: 80 x 45 x 175 mm

Opakowanie zbiorcze: 10 szt.

Termin min. trwałości: 12 mc

Nr kat.: CS-MANU-304

Masa netto: 80 g



MIGDAŁ Z CYNAMONEM

w czekoladzie mlecznej 44% kakao

Migdał z cynamonem i mleczna czekolada MANU w postaci naturalnej i zdrowej przekąski.

Wymiary: 80 x 45 x 175 mm

Opakowanie zbiorcze: 10 szt.

Termin min. trwałości: 12 mc

Nr kat.: CS-MANU-303

Masa netto: 80 g

MANU - CZEKOLADY RZEMIEŚNICZE - EDYCJA LIMITOWANA



PIERNIKOWA

A co by było gdyby do mlecznej czekolady rzemieślniczej MANU dosypać kompozycję przypraw korzennych i dobrze wymieszać...?

Wymiary: 105 x 190 mm

Opakowania zbiorcze: 10 szt.

Termin min. trwałości: 12 mc

Nr kat.: CS-MANU-201

Masa netto: 50 g



POMARAŃCZOWA

Mleczna czekolada rzemieślnicza MANU z dodatkiem owoców naturalnej pomarańczy.

Wymiary: 105 x 190 mm

Opakowania zbiorcze: 10 szt.

Termin min. trwałości: 12 mc

Nr kat.: CS-MANU-203

Masa netto: 50 g



KARDAMONOWA

Ciemna czekolada rzemieślnicza MANU z dodatkiem aromatycznego kardamonu.

Wymiary: 105 x 190 mm

Opakowania zbiorcze: 10 szt.

Termin min. trwałości: 12 mc

Nr kat.: CS-MANU-202

Masa netto: 50 g



CYNAMONOWA

Mleczna czekolada rzemieślnicza MANU z dodatkiem cynamonu.

Wymiary: 105 x 190 mm

Opakowania zbiorcze: 10 szt.

Termin min. trwałości: 12 mc

Nr kat.: CS-MANU-204

Masa netto: 50 g

TABLICZKA DOUBLE

POMARAŃCZA

czekolada deserowa 70% kakao

Wymiary: 290 x 85 x 15 mm

Opakowanie zbiorcze: 12 szt.

Termin min. trwałości: 12 mc

Nr kat.: CS-DBL-103

Masa netto: 100 g (2 x 50 g)



MALINA

czekolada mleczna 44% kakao

Wymiary: 290 x 85 x 15 mm

Opakowanie zbiorcze: 12 szt.

Termin min. trwałości: 12 mc

Nr kat.: CS-DBL-102

Masa netto: 100 g (2 x 50 g)



PISTACJA

czekolada mleczna 44% kakao

Wymiary: 290 x 85 x 15 mm

Opakowanie zbiorcze: 12 szt.

Termin min. trwałości: 12 mc

Nr kat.: CS-DBL-101

Masa netto: 100 g (2 x 50 g)



POMARAŃCZA BUTELKA

czekolada deserowa 70% kakao

Wymiary: 290 x 85 x 15 mm
Opakowanie zbiorcze: 12 szt.
Termin min. trwałości: 12 mc
Nr kat.: CS-DBL-203
Masa netto: 100 g (2 x 50 g)



MALINA BUTELKA

czekolada mleczna 44% kakao

Wymiary: 290 x 85 x 15 mm
Opakowanie zbiorcze: 12 szt.
Termin min. trwałości: 12 mc
Nr kat.: CS-DBL-202
Masa netto: 100 g (2 x 50 g)



CZEKOLADKI PRALINOWE

UNIKALNE, NATURALNE CZEKOLADKI BEZ KONSERWANTÓW I SZTUCZNYCH AROMATÓW.

TYLKO PRAWDZIWE OWOCE!



CAPPUCCINO

czekolada mleczna z kawą



CAFFÈ LATTE

czekolada biała z kawą



MALINA

czekolada biała z malinami



ANANAS Z KURKUMĄ

czekolada biała z kurkumą
i ananasem



POMARAŃCZA

czekolada mleczna
z pomarańczą

ASORTYMENT

MALINOWE

czekolada biała z malinami

POMARAŃCZA

czekolada mleczna z pomarańczą

CAPPUCCINO

czekolada mleczna z kawą

ANANASOWE Z KURKUMĄ

czekolada biała z kurkumą i ananasem

Wymiary: 98 x 98 x 28 mm

Opakowania zbiorcze: 20 szt.

Termin min. trwałości: 8 mc

Nr kat.: CS-CP-201

Masa netto: 36 g



CAPPUCCINO

czekolada mleczna z kawą

Wymiary: 98 x 98 x 28 mm

Opakowania zbiorcze: 20 szt.

Termin min. trwałości: 8 mc

Nr kat.: CS-CP-101

Masa netto: 36 g

CZEKOLADKI PRALINOWE



CAFFÈ LATTE

czekolada biała z kawą

Wymiary: 98 x 98 x 28 mm

Opakowania zbiorcze: 20 szt.

Termin min. trwałości: 8 mc

Nr kat.: CS-CP-102

Masa netto: 36 g



POMARAŃCZA

czekolada mleczna z pomarańczą

Wymiary: 98 x 98 x 28 mm

Opakowania zbiorcze: 20 szt.

Termin min. trwałości: 8 mc

Nr kat.: CS-CP-103

Masa netto: 36 g



ANANAS Z KURKUMĄ

- czekolada biała z kurkumą
i ananase

Wymiary: 98 x 98 x 28 mm

Opakowania zbiorcze: 20 szt.

Termin min. trwałości: 8 mc

Nr kat.: CS-CP-104

Masa netto: 36 g



MALINA

czekolada biała z malinami

Wymiary: 98 x 98 x 28 mm

Opakowania zbiorcze: 20 szt.

Termin min. trwałości: 8 mc

Nr kat.: CS-CP-105

Masa netto: 36 g

TOREBKA ELEGANCE #5



CAPPUCCINO

czekolada mleczna z kawą

Wymiary: 80 x 42 x 165 mm

Opakowania zbiorcze: 10 szt.

Termin min. trwałości: 8 mc

Nr kat.: CS-CP-108

Masa netto: 45 g



POMARAŃCZA

czekolada mleczna z pomarańczą

Wymiary: 80 x 42 x 165 mm

Opakowania zbiorcze: 10 szt.

Termin min. trwałości: 8 mc

Nr kat.: CS-CP-107

Masa netto: 45 g



MALINA

czekolada biała z malinami

Wymiary: 80 x 42 x 165 mm

Opakowania zbiorcze: 10 szt.

Termin min. trwałości: 8 mc

Nr kat.: CS-CP-106

Masa netto: 45 g



BOMBONIERKA ELEGANCE #9

Podobnie jak portret Marilyn Monroe Andy'ego Warhola, nasze pudełko czekoladek zostało zaprojektowane w stylu Pop Art. Małe cenne rzeczy w środku nie są diamentami, ale kobiety tak samo je uwielbiają.

Wymiary: 160 x 160 x 37 mm

Opakowanie zbiorcze: 6 szt.

Termin minimalnej trwałości: 8 mc

Nr kat.: CS-CP-301

Masa netto: 82 g (9 czekoladek pralinowych)

ASORTYMENT

MALINA

czekolada biała z malinami

POMARAŃCZA

czekolada mleczna z pomarańczą

CAPPUCCINO

czekolada mleczna z kawą

ANANAS Z KURKUMĄ

czekolada biała z kurkumą i ananase

CAFFE LATTE

czekolada biała z kawą



SIMPLY #2

Wymiary: 60 x 20 x 35 mm

Opakowania zbiorcze: 40 szt.

Termin min. trwałości: 8 mc

Nr kat.: CS-CP-401 Malina + Pomarańcza

CS-CP-402 Cappuccino + Caffe Latte

Masa netto: 18 g

CZEKOLADOWE SERCE

czekolada mleczna 44% kakao
+ orzechy laskowe

Nr kat.: CS-OTH-102

Wymiary: 105 x 115 x 25 mm

Opakowania zbiorcze: 25 szt.

Termin min. trwałości: 8 mc

Masa netto: 75 g



CZEKOLADOWE SERCE

czekolada mleczna 44% kakao
+ truskawki

Nr kat.: CS-OTH-101

Wymiary: 105 x 115 x 25 mm

Opakowania zbiorcze: 25 szt.

Termin min. trwałości: 8 mc

Masa netto: 75 g



SERCA ECO #9

Wymiary: 160 x 160 x 37 mm

Opakowanie zbiorcze: 6 szt.

Termin minimalnej trwałości: 8 mc

Nr kat.: CP-HRT9-102

Masa netto: 82 g (9 czekoladek pralinowych
mleczne i malinowe)



SERCA ECO #4

Wymiary: 98 x 98 x 28 mm

Opakowania zbiorcze: 20 szt.

Termin min. trwałości: 8 mc

Nr kat.: CP-HRT4-101

Masa netto: 36 g (4 czekoladki pralinowe
mleczne i malinowe)



RZEMIEŚNICZA CZEKOLADA DO PICIA

MLECZNA 44%

Nr kat.: CS-CUP-101

Wymiary: fi 90 x 90 mm

Masa netto: 120 g

Opakowanie zbiorcze: 12 szt.

Termin minimalnej trwałości: 12 mc



MLECZNA 44 % KAKAO Z POMARAŃCZĄ

Nr kat.: CS-CUP-103



CIEMNA 70% KAKAO

Nr kat.: CS-CUP-100



MLECZNA 44 % KAKAO Z MALINAMI

Nr kat.: CS-CUP-102



HOT OR POP

PUT IT IN HOT MILK... OR NOT?

Czekolada na gorąco lub pyszny lizak
- sam zdecyduj co wolisz!

Rozpuść w gorącym mleku albo ciesz się
naturalnym smakiem czekoladowego lizaka.



MLECZNY

czekolada mleczna

Wymiary: 160 x 45 x 12 mm
Opakowania zbiorcze: 30 szt.
Termin min. trwałości: 8 mc
Nr kat.: CS-HOP-001
Masa netto: 30 g



CAFFE LATTE

czekolada biała z kawą

Wymiary: 160 x 45 x 12 mm
Opakowania zbiorcze: 30 szt.
Termin min. trwałości: 8 mc
Nr kat.: CS-HOP-002
Masa netto: 30 g

HOT OR POP



CAPPUCCINO

czekolada mleczna z kawą

Wymiary: 160 x 45 x 12 mm
Opakowania zbiorcze: 30 szt.
Termin min. trwałości: 8 mc
Nr kat.: CS-HOP-003
Masa netto: 30 g



MALINA

czekolada biała z malinami

Wymiary: 160 x 45 x 12 mm
Opakowania zbiorcze: 30 szt.
Termin min. trwałości: 8 mc
Nr kat.: CS-HOP-006
Masa netto: 30 g



MATCHA

czekolada biała z matchą

Wymiary: 160 x 45 x 12 mm
Opakowania zbiorcze: 30 szt.
Termin min. trwałości: 8 mc
Nr kat.: CS-HOP-008
Masa netto: 30 g



POMARAŃCZA

czekolada mleczna z pomarańczą

Wymiary: 160 x 45 x 12 mm
Opakowania zbiorcze: 30 szt.
Termin min. trwałości: 8 mc
Nr kat.: CS-HOP-004
Masa netto: 30 g

NIERAFINOWANE CZEKOLADY DO PICIA Z ZIARNA KOLUMBII

Standardowym śniadaniem Kolumbijczyków jest gorąca czekolada zagryzana serkiem mozzarella lub croissantem. Inspirując się ich tradycją, postanowiliśmy czerpać z tego co najlepsze w kolumbijskim ziarnie kakao i stworzyć rozpuszczalne tabliczki do samodzielnego przygotowania czekolady w zacisku domowym na mleku lub wodzie. Czekolada jest nierafinowana, co oznacza, że zachowuje swoje naturalne właściwości zdrowotne, a jej smak jest bardziej intensywny. Jedno opakowanie wystarczy na 2 porcje.



NIERAFINOWANE CZEKOLADY DO PICIA PO KOLUMBIJSKU



CIEMNA 70%

czekolada do picia po kolumbijsku

Wymiary: 75 x 175 x 12 mm
Opakowania zbiorcze: 12 szt.
Termin min. trwałości: 12 mc
Nr kat.: CS-DC-101
Masa netto: 60 g



CIEMNA 70% Z CHILI

czekolada do picia po kolumbijsku

Wymiary: 75 x 175 x 12 mm
Opakowania zbiorcze: 12 szt.
Termin min. trwałości: 12 mc
Nr kat.: CS-DC-102
Masa netto: 60 g



MLECZNA 44%

czekolada do picia po kolumbijsku

Wymiary: 75 x 175 x 12 mm
Opakowania zbiorcze: 12 szt.
Termin min. trwałości: 12 mc
Nr kat.: CS-DC-103
Masa netto: 60 g



MLECZNA 44% Z KAWĄ

czekolada do picia po kolumbijsku

Wymiary: 75 x 175 x 12 mm
Opakowania zbiorcze: 12 szt.
Termin min. trwałości: 12 mc
Nr kat.: CS-DC-104
Masa netto: 60 g

CZEKOLADA KULINARNA

Czekolada kulinarna powstaje z małych nieregularnych kawałków. Umożliwia łatwe i szybkie stopienie czekolady, którą można wykorzystać do wypieku lub jako kuwerturę. Wszystko w 100% naturalne i wykonane ze świeżo prażonych ziaren kakaowych.



CIEMNA 70%

czekolada kulinarna

Termin min. trwałości: 12 mc

Nr kat.: CS-DC-321

Masa netto: 500 g



MLECZNA 44%

czekolada kulinarna

Termin min. trwałości: 12 mc

Nr kat.: CS-DC-322

Masa netto: 500 g



KUWERTURA KULINARNA 100%

czekolada kulinarna

Termin min. trwałości: 12 mc

Nr kat.: CS-DC-323

Masa netto: 500 g

DO CHRUPANIA - CIASTECZKA W CZEKOLADZIE

CIASTECZKA W CZEKOLADZIE MLECZNEJ 44% KAKAO Z POMARAŃCZĄ

Nr kat.: CS-CR-100



CIASTECZKA W CZEKOLADZIE MLECZNEJ 44 % KAKAO Z MALINAMI

Nr kat.: CS-CR-101



CIASTECZKA W CZEKOLADZIE MLECZNEJ 44% KAKAO

Nr kat.: CS-CR-102



Wymiary: fi 90 x 90 mm

Masa netto: 120 g

Opakowanie zbiorcze: 12 szt.

Termin minimalnej trwałości: 12 mc



PRAŻONE ZIARNO KAKAO

Prażone ziarna kakao, które pomimo gorzkiego smaku zyskało rzeszę wielbicieli. Jest to bogate źródło żelaza i magnezu oraz wielu witamin, które pozytywnie wpływają na krążenie i koncentrację.



PRAŻONE ZIARNO KAKAO

całe

Wymiary: 85 x 156 x 60 mm

Opakowania zbiorcze: 16 szt.

Termin min. trwałości: 6 mc

Nr kat.: CS-OTH-103

Masa netto: 100 g



TABLICZKI HOUSE BLEND



TABLICZKA Z OKIENKIEM

House Blend Milk 44% kakao
+ truskawka liofilizowana

Nr kat.: CS-THB-203

House Blend Milk 44% kakao
+ prażone ziarno kakao

Nr kat.: CS-THB-204

Wymiary: 80 x 80 x 10 mm

Opakowania zbiorcze: 40 szt.

Termin min. trwałości: 12 mc

Masa netto: 25 g



TABLICZKA Z OKIENKIEM

House Blend Dark 70% kakao
+ wiśnia liofilizowana

Nr kat.: CS-THB-201

House Blend Dark 70% kakao
+ malina liofilizowana

Nr kat.: CS-THB-202

Wymiary: 80 x 80 x 10 mm

Opakowania zbiorcze: 40 szt.

Termin min. trwałości: 12 mc

Masa netto: 25 g

CZEKOLADY Z DODATKAMI



POMARAŃCZA

czekolada ciemna 70% kakao

Wymiary: 105 x 190 mm

Opakowania zbiorcze: 10 szt.

Termin min. trwałości: 12 mc

Nr kat.: CS-YCS-302

Masa netto: 50 g



ŚLIWKA I CYNAMON

czekolada ciemna 70% kakao

Wymiary: 105 x 190 mm

Opakowania zbiorcze: 10 szt.

Termin min. trwałości: 12 mc

Nr kat.: CS-YCS-301

Masa netto: 50 g



MALINA

czekolada mleczna 44% kakao

Wymiary: 105 x 190 mm

Opakowania zbiorcze: 10 szt.

Termin min. trwałości: 12 mc

Nr kat.: CS-YCS-304

Masa netto: 50 g



PRAŻONE ZIARNO KAKAO

czekolada mleczna 44% kakao

Wymiary: 105 x 190 mm

Opakowania zbiorcze: 10 szt.

Termin min. trwałości: 12 mc

Nr kat.: CS-YCS-303

Masa netto: 50 g

TAFLA HOUSE BLEND Z DODATKAMI



PRAŻONY ORZECH LASKOWY

House Blend Milk 44% kakao

Wymiary: 160 x 160 x 20 mm
Opakowania zbiorcze: 10 szt.
Termin min. trwałości: 8 mc
Nr kat.: CS-YCS-109
Masa netto: 100 g



MORELA I MALINA

House Blend Milk 44% kakao

Wymiary: 160 x 160 x 20 mm
Opakowania zbiorcze: 10 szt.
Termin min. trwałości: 8 mc
Nr kat.: CS-YCS-101
Masa netto: 100 g



WIŚNIA I PRAŻONY MIGDAŁ

House Blend Dark 70% kakao

Wymiary: 160 x 160 x 20 mm
Opakowania zbiorcze: 10 szt.
Termin min. trwałości: 8 mc
Nr kat.: CS-YCS-103
Masa netto: 100 g



TRUSKAWKA I MALINA

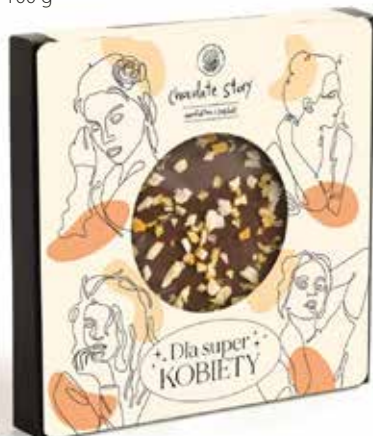
House Blend Milk 44% kakao

Wymiary: 160 x 160 x 20 mm
Opakowania zbiorcze: 10 szt.
Termin min. trwałości: 8 mc
Nr kat.: CS-YCS-108
Masa netto: 100 g

TAFLA HOUSE BLEND Z DODATKAMI

TAFLA OKOLICZNOŚCIOWA - DLA SUPER KOBIETY

Wymiary: 160 x 160 x 20 mm
Opakowania zbiorcze: 10 szt.
Termin min. trwałości: 8 mc
Nr kat.: CS-YCS-106DZKK
Masa netto: 100 g



TAFLA OKOLICZNOŚCIOWA - SERCE

Wymiary: 160 x 160 x 20 mm
Opakowania zbiorcze: 10 szt.
Termin min. trwałości: 8 mc
Nr kat.: CS-YCS-101/109-03
Masa netto: 100 g



TAFLA OKOLICZNOŚCIOWA - PISANKA

Wymiary: 160 x 160 x 20 mm
Opakowania zbiorcze: 10 szt.
Termin min. trwałości: 8 mc
Nr kat.: CS-YCS-101/109-04
Masa netto: 100 g



TAFLA OKOLICZNOŚCIOWA - CHOINKA

Wymiary: 160 x 160 x 20 mm
Opakowania zbiorcze: 10 szt.
Termin min. trwałości: 8 mc
Nr kat.: CS-YCS-101/109-05
Masa netto: 100 g



DRAŻE W SŁOIKU

Draże cechuje wyjątkowy i prawdziwie intensywny smak oraz luksusowy wygląd. Pomimo skomplikowanej i czasochłonnej produkcji jesteśmy niezwykle dumni, że możemy postawić ten produkt na półkach. Zdecydowanie jest to słodycz dla nawet najbardziej wymagającego konesera.



ORZECHY LASKOWE

w czekoladzie ciemnej 70% kakao

Wymiary: 75 x 75 x 70 mm

Opakowania zbiorcze: 9 szt.

Termin min. trwałości: 12 mc

Nr kat.: CS-DG-101

Masa netto: 120 g



ZIARNO KAKAO

w czekoladzie mlecznej 44% kakao

Wymiary: 75 x 75 x 70 mm

Opakowania zbiorcze: 9 szt.

Termin min. trwałości: 12 mc

Nr kat.: CS-DG-103

Masa netto: 120 g

DRAŻE W SŁOIKU



ARONIA

w czekoladzie mlecznej 44% kakao

Wymiary: 75 x 75 x 70 mm

Opakowania zbiorcze: 9 szt.

Termin min. trwałości: 12 mc

Nr kat.: CS-DG-104

Masa netto: 120 g



ŻURAWINA

w czekoladzie ciemnej 70% kakao

Wymiary: 75 x 75 x 70 mm

Opakowania zbiorcze: 9 szt.

Termin min. trwałości: 12 mc

Nr kat.: CS-DG-102

Masa netto: 120 g



MIGDAŁY

w czekoladzie mlecznej 44% kakao

Wymiary: 75 x 75 x 70 mm

Opakowania zbiorcze: 9 szt.

Termin min. trwałości: 12 mc

Nr kat.: CS-DG-105

Masa netto: 120 g

DRAŻE W PUDEŁKU

Draże czekoladowe w słoikach zyskały wielu wielbicieli. Odpowiadając na potrzebę naszych Klientów stworzyliśmy ulubione smaki w mniejszych czarnych pudełkach. Wierzymy, że luksusowy wygląd i prawdziwie intensywny smak w nowej odsłonie zdobędą serca i podniebienia Koneserów czekolady. Wysmakowany drobiazg dla partnera biznesowego lub bliskiej osoby.



ORZECHY LASKOWE

w czekoladzie ciemnej 70% kakao

Wymiary: 60 x 30 x 110 mm

Opakowania zbiorcze: 20 szt.

Termin min. trwałości: 12 mc

Nr kat.: CS-DG-201

Masa netto: 40 g



ŻURAWINA

w czekoladzie ciemnej 70% kakao

Wymiary: 60 x 30 x 110 mm

Opakowania zbiorcze: 20 szt.

Termin min. trwałości: 12 mc

Nr kat.: CS-DG-202

Masa netto: 40 g



ZIARNO KAKAO

w czekoladzie mlecznej 44% kakao

Wymiary: 60 x 30 x 110 mm

Opakowania zbiorcze: 20 szt.

Termin min. trwałości: 12 mc

Nr kat.: CS-DG-203

Masa netto: 40 g

DRAŻE W PUDEŁKU



ARONIA

w czekoladzie mlecznej 44% kakao

Wymiary: 60 x 30 x 110 mm

Opakowania zbiorcze: 20 szt.

Termin min. trwałości: 12 mc

Nr kat.: CS-DG-204

Masa netto: 40 g



MIGDAŁY

w czekoladzie mlecznej 44% kakao

Wymiary: 60 x 30 x 110 mm

Opakowania zbiorcze: 20 szt.

Termin min. trwałości: 12 mc

Nr kat.: CS-DG-206

Masa netto: 40 g



LISTKI CZEKOLADOWE Z DODATKAMI

Listki czekoladowe to cienkie kawałki czekolady mlecznej lub ciemnej z różnymi dodatkami. Niezwykłe walory smakowe zapewnia specjalnie opracowana receptura czekolady, a także jej nowatorska forma. Cieniutkie listki rozpuszczają się błyskawicznie w ustach zapewniając natychmiastową przyjemność.



LISTKI CZEKOLADOWE WIŚNIA

czekolada ciemna 70% kakao
+ liofilizowana wiśnia

Wymiary: 110 x 50 x 165 mm
Opakowania zbiorcze: 8 szt.
Termin min. trwałości: 8 mc
Nr kat.: CS-THN-101
Masa netto: 80 g



LISTKI CZEKOLADOWE SZARLOTKA

czekolada mleczna 44% kakao
+ liofilizowane jabłko i cynamon

Wymiary: 110 x 50 x 165 mm
Opakowania zbiorcze: 8 szt.
Termin min. trwałości: 8 mc
Nr kat.: CS-THN-103
Masa netto: 80 g

LISTKI CZEKOLADOWE Z DODATKAMI



LISTKI CZEKOLADOWE TRUSKAWKA

czekolada mleczna 44% kakao
+ liofilizowana truskawka

Wymiary: 110 x 50 x 165 mm
Opakowania zbiorcze: 8 szt.
Termin min. trwałości: 8 mc
Nr kat.: CS-THN-104
Masa netto: 80 g



LISTKI CZEKOLADOWE MIGDAŁ

czekolada mleczna 44% kakao
+ prażony migdał

Wymiary: 110 x 50 x 165 mm
Opakowania zbiorcze: 8 szt.
Termin min. trwałości: 8 mc
Nr kat.: CS-THN-106
Masa netto: 80 g



LISTKI CZEKOLADOWE ZIARNO

czekolada mleczna 44% kakao
+ prażone ziarno kakao

Wymiary: 110 x 50 x 165 mm
Opakowania zbiorcze: 8 szt.
Termin min. trwałości: 12 mc
Nr kat.: CS-THN-105
Masa netto: 80 g



LISTKI CZEKOLADOWE MALINA

czekolada ciemna 70% kakao
+ liofilizowana malina

Wymiary: 110 x 50 x 165 mm
Opakowania zbiorcze: 8 szt.
Termin min. trwałości: 8 mc
Nr kat.: CS-THN-102
Masa netto: 80 g

KLASTRY W TUBIE

CHOCOLATE CRUNCHY, to połączenie rzemieślniczej czekolady, chrupiących orzechów, migdałów i owoców. Tych chrupiących dodatków jest tak dużo, że czekolada jest nimi „przepełniona”. Dodaliśmy ich tyle, że nie sposób było zmieścić je w tabliczce – dlatego powstały CHOCOLATE CRUNCHY.



GREEN MATCHA

Biała czekolada z herbatą matcha „przepełniona” chrupiącymi migdałami, quinoą, żurawiną i jagodami goi. Słodki smak czekolady znakomicie „przełamują” lekko kwaśne owoce i chrupiące migdały.

Wymiary: fi 75 mm x 120 mm
Opakowania zbiorcze: 8 szt.
Termin min. trwałości: 12 mc
Nr kat.: CS-KLS-102
Masa netto: 100 g

PINK FRUITS

Biała czekolada z malinami „przepełniona” chrupiącymi orzechami laskowymi, quinoą, orzechami nerkowca i żurawiną. Owocowy smak czekolady i dużo chrupiących dodatków to znakomite połączenie.

Wymiary: fi 75 mm x 120 mm
Opakowania zbiorcze: 8 szt.
Termin min. trwałości: 12 mc
Nr kat.: CS-KLS-101
Masa netto: 100 g



ROASTED ALMONDS

Mleczna czekolada „przepełniona” prażonymi migdałami, orzechami arachidowymi i laskowymi. Najbardziej orzechowe i chrupiące CHOCOLATE CRUNCHY.

Wymiary: fi 75 mm x 120 mm
Opakowania zbiorcze: 8 szt.
Termin min. trwałości: 12 mc
Nr kat.: CS-KLS-104
Masa netto: 100 g



CZEKOLADOWYCH ŚWIĄT SERIA LIMITOWANA EASTER



CZEKOLADA DO PICIA EASTER

Wymiary: fi 90 x 90 mm
Opakowanie zbiorcze: 12 szt.
Termin min. trwałości: 8 mc
Nr kat.: CS-CUP-104
Masa netto: 100 g

ZAWARTOŚĆ:
 czekoladowe jajeczka wypełnione
 liofilizowanymi malinami
 (mix 2 smaków: czekolada mleczna
 44% kakao i biała z malinami).



CZEKOLADA DO PICIA NIERAFINOWANA

mleczna 44% kakao

Wymiary: 75 x 175 x 8 mm
Opakowania zbiorcze: 12 szt.
Termin min. trwałości: 12 mc
Masa netto: 60 g

ZIELONY MOTYW GRAFICZNY
Nr kat.: CS-EASTER-109-1

POMARAŃCZOWY MOTYW GRAFICZNY
Nr kat.: CS-EASTER-109



CZEKOLADOWYCH ŚWIAT - SERIA LIMITOWANA EASTER

CZEKOLADA MLECZNA 44% KAKAO

Wymiary: 80 x 170 x 8 mm
Opakowania zbiorcze: 12 szt.
Termin min. trwałości: 12 mc
Masa netto: 50 g

ZIELONY MOTYW GRAFICZNY
Nr kat.: CS-EASTER-101-1
POMARAŃCZOWY MOTYW GRAFICZNY
Nr kat.: CS-EASTER-101



CZEKOLADOWE DRAŻE W PUDEŁKU

Wymiary: 60 x 30 x 110 mm
Opakowania zbiorcze: 20 szt.
Termin min. trwałości: 12 mc
Masa netto: 40 g

ZIARNO KAKAO W CZEKOLADZIE MLECZNEJ
Nr kat.: CS-EASTER-106-1
MIGDAŁY W CZEKOLADZIE MLECZNEJ
Nr kat.: CS-EASTER-106



MINI TAFLA

Wymiary: 125 x 125 x 16 mm
Opakowania zbiorcze: 20 szt.
Termin min. trwałości: 8 mc
Masa netto: 60 g

CZEKOLADA BIAŁA Z MATCHĄ I ŻURAWINĄ
Nr kat.: CS-EASTER-108
CZEKOLADA MLECZNA 44% Z ŻURAWINĄ
Nr kat.: CS-EASTER-107



LIZAK

Wymiary: 160 x 45 x 12 mm
Opakowania zbiorcze: 30 szt.
Termin min. trwałości: 8 mc
Masa netto: 30 g

LIZAK BIAŁA CZEKOLADA Z MATCHĄ
Nr kat.: CS-EASTER-105-1

LIZAK MLECZNY 44% KAKAO
Nr kat.: CS-EASTER-105



TABLICZKA DOUBLE EASTER

czekolada deserowa 70% kakao
+ pomarańcza

Wymiary: 290 x 85 x 15 mm

Opakowanie zbiorcze: 12 szt.

Termin min. trwałości: 12 mc

Nr kat.: CS-EST-DBL-303

Masa netto: 100 g (2 x 50 g)



TABLICZKA DOUBLE EASTER

czekolada mleczna 44% kakao
+ pistacja

Wymiary: 290 x 85 x 15 mm

Opakowanie zbiorcze: 12 szt.

Termin min. trwałości: 12 mc

Nr kat.: CS-EST-DBL-301

Masa netto: 100 g (2 x 50 g)



CZEKOLADOWE NARZĘDZIA I INNE KształTY

Czekoladowe narzędzia to nie tylko słodki upominek, ale przede wszystkim prezent wywołujący pozytywne emocje. Oryginalne formy cieszą się ogromnym zainteresowaniem na targach i jarmarkach. Wspaniale jest widzieć uśmiech ludzi, którzy zdziwieni, że wystawiliśmy zardzewiałe narzędzia poznawali ich słodki sekret. Wykonujemy dowolne kształty na zamówienie. Wszystkie czekoladowe narzędzia powstają z czekolady ciemnej zawierającej 60 % kakao.



KLUCZYK DO DRZWI

Wymiary: 62 x 162 x 20 mm

Opakowania zbiorcze: 12 szt.

Termin min. trwałości: 12 mc

Nr kat.: TDC-PKG-101

Masa netto: 35 g



KLUCZ FRANCUSKI MAŁY

Wymiary: 89 x 290 x 26 mm

Opakowania zbiorcze: 10 szt.

Termin min. trwałości: 12 mc

Nr kat.: TDC-PKG-104

Masa netto: 55 g



KLUCZ PŁASKI

Wymiary: 89 x 290 x 26 mm
Opakowania zbiorcze: 10 szt.
Termin min. trwałości: 12 mc
Nr kat.: TDC-PKG-105
Masa netto: 70 g



NOŻYCE

Wymiary: 89 x 290 x 26 mm
Opakowania zbiorcze: 10 szt.
Termin min. trwałości: 12 mc
Nr kat.: TDC-PKG-112
Masa netto: 110 g



KLUCZ FRANCUSKI DUŻY

Wymiary: 89 x 290 x 26 mm
Opakowania zbiorcze: 10 szt.
Termin min. trwałości: 12 mc
Nr kat.: TDC-PKG-107
Masa netto: 140 g





ZEGAREK „CLASSIC”

Wymiary: 89 x 290 x 26 mm
Opakowania zbiorcze: 10 szt.
Termin min. trwałości: 12 mc
Nr kat.: TDC-PKG-130
Masa netto: 130 g



KŁÓDKA

Wymiary: 101 x 156 x 36 mm
Opakowania zbiorcze: 12 szt.
Termin min. trwałości: 12 mc
Nr kat.: TDC-PKG-116
Masa netto: 150 g



KORKOCIĄG

Wymiary: 80 x 202 x 41 mm
Opakowania zbiorcze: 10 szt.
Termin min. trwałości: 12 mc
Nr kat.: TDC-PKG-108
Masa netto: 120 g



PODKOWA

Wymiary: 155 x 155 x 20 mm
Opakowania zbiorcze: 12 szt.
Termin min. trwałości: 12 mc
Nr kat.: TDC-PKG-114
Masa netto: 75 g



ŚRUBA I NAKRĘTKA

Wymiary: 246 x 156 x 47 mm
Opakowania zbiorcze: 6 szt.
Termin min. trwałości: 12 mc
Nr kat.: TDC-PKG-125
Masa netto: 110 g



CHOCOLATE GAME CONTROLLER

Wymiary: 246 x 156 x 35 mm
Opakowania zbiorcze: 8 szt.
Termin min. trwałości: 12 mc
Nr kat.: TDC-PKG-134
Masa netto: 210 g



EKSPOZYTOR

Wymiary: 160 x 60 x 45 cm

DISPLAY





Przyjdź i napij się z nami kawy

ul. Wolności 4, 41-500 Chorzów

+48 32 24 11 577

biuro@eblis.pl