



**CHOCANTE**



Kakao Ceremonialne y Mucho Más



## Czym się zajmujemy?

Chocante czerpie swoje kakaowe bogactwo z różnych zakątków świata, aby zapewnić naszym klientom najwyższą jakość i różnorodność smaków. W naszej ofercie znajdują się kakaowe produkty pochodzące z Ekwadoru, Peru, Wenezueli, Ghany, Indonezji i Meksyku, co zapewnia nam dostęp do najwyższej jakości kakao z różnych regionów. Wśród naszych kakaowych skarbów znajdują się pasta kakao, zwana także kakao ceremonialnym, oraz naturalne i alkalizowane kakao w proszku, surowe ziarna kakaowca, nibsy kakao, masło kakaowe oraz czekolady.

Nasze produkty pochodzą zarówno z małych rodzinnych farm, jak i z dużych plantacji kakao, gdzie dba się o ekologiczne i zrównoważone metody uprawy, dzięki czemu możemy zaoferować naszym klientom kakao o wysokiej jakości.



## Jak działa kakao?

Kakao ceremonialne zawiera dodającą energii teobrominę, dlatego to wyjątkowo zdrowy zamiennik kawy. Działanie teobrominy jest dużo subtelniejsze i łagodniejsze niż działanie kofeiny.

W składzie kakao znajdziemy również anandamid, oddziałujący relaksująco i wyciszająco. Kakao ceremonialne, poprawiając ukrwienie mózgu, wpływa na dobry nastrój i sprzyja kreatywności. Dzięki prawdziwemu kakao procesy myślowe stają się sprawniejsze, a pamięć i koncentracja znacznie się poprawiają.

Duża zawartość tłuszczu w kakao sprawia, że doskonale odżywia ono ciało, a zawarte nim minerały (magnez, potas) i przeciwutleniacze utrzymują nasz organizm w zdrowiu. Bez wątplenia kakao ceremonialne przyczynia się do zachowania młodości ducha i ciała.

**W końcu nie bez powodu Majowie nazywali kakao pokarmem bogów!**

# Nasza klasyfikacja smaków kakao

Mimo, że każde naturalne kakao jest oryginalnie gorzkie, jego poszczególne nuty smakują bardzo różnie.

Niektóre z produktów charakteryzują się zaskakująco wytrawnym, inne typowo gorzkim smakiem, a kolejne mogą wydawać się wręcz słodkie.

By ułatwić wybór kakao, podzieliliśmy nasze produkty na smakowe kategorie:

- Słodkie
- Półsłodkie
- Lekko wytrawne
- Półwytrawne
- Wytrawne
- Lekko gorzkie
- Gorzkie

# Białe Kakao Pataxte

Mniej znany kuzyn kakaowca gatunku *Theobroma Bicolor*,  
zwany także Pataxte lub Macambo.



# Zastosowanie

Białe kakao jest idealne:

- do codziennego spożywania w postaci napojów
- do medytacji lub praktyki jogi
- do produkcji czekolad i pralin
- jako dodatek do deski serów
- jako wysokokaloryczna przekąska w czasie górskich wypraw

W Meksyku jest stosowane do wyrobu tradycyjnego napoju Tejate, zwykle serowowanego na ulicznych straganach w Tabasco i Oaxaca.



Słodkie

## México Oaxaca Pataxte

### Białe kakao

Niezwykle rzadkie kakao uprawiane wyłącznie w Meksyku i Gwatemali. Produkt charakteryzuje się jasnym kolorem, a napój, który z niego otrzymujemy, ma smak podobny do intensywnie mlecznej kawy z nutami ziół.

Pochodzi z Meksyku ze stanu Oaxaca, z małej, zrównoważonej plantacji.

#### **Skład (w 100 g produktu):**

Wartość odżywcza: 504 kcal; Białko: 6.4 g; Węglowodany: 36.5 g; Cukier: 0 g; Błonnik: 8.4 g;  
Tłuszcz: 48.8 g (w tym 18.8 g kwasy nasycone)

# Kakao ceremonialne / Pasta Kakao

●  
Nasze kakao jest w 100% naturalne, wytwarzane ręcznie, nieprzetworzone, nieodtłuszczone, koszerne, halal, bez cukru, dodatków i konserwantów. Kakao nie zawiera glutenu i może być spożywane przez wegan.





# Jak przygotować kakao ceremonialne?

## **Tradycyjny przepis z Ameryki Południowej**

Rozdrobnij nożem 10-20g kakao z bloku i zmieszaj z gorącą wodą / mlekiem roślinnym (ok. 250ml). Dodaj wedle uznania przyprawy: można użyć np. chili, wanilii, cynamonu, kardamonu. Zagotuj i lub zmiksuj. Jeśli masz ochotę na słodki napój, dodaj na końcu trochę miodu. Gotowe!

## **Kakao z blendera**

Zmiksuj 10-20g kakao z gorącą wodą / mlekiem roślinnym (ok. 250ml) przy pomocy blendera. To najszybsza metoda przygotowania. Kakao przygotowane w ten sposób ma jedwabistą konsystencję i smak zbliżony do mlecznej czekolady, a także delikatnie pobudza.

## **Kakao rozpuszczone**

Rozpuść 10-20g kakao w garnku z gorącą wodą lub mlekiem roślinnym (ok. 250ml). Uwaga: temperatura powinna wynosić około 70 st. Celsjusza! Pilnuj, by nie doprowadzić do zagotowania się mikstury! Kakao będzie bardziej gęste i intensywniejsze w smaku względem przepisu z użyciem blendera. Właśnie w ten sposób najczęściej przygotowuje się kakao podczas ceremonii: ma ono właściwości jednocześnie wyciszające i pobudzające, daje zastrzyk pozytywnej, odprężającej energii.

## **Kakao gotowane**

Rozpuść 10-20g kakao w garnku z gorącą wodą lub mlekiem roślinnym (ok. 250ml) i doprowadź substancję do wrzenia. Gotuj jeszcze przez 3 minuty. Takie kakao zachowuje większość wartości odżywczych, ale jest lekkostrawne i delikatnie pobudza.

## **Kakao gotowane na długo**

Rozpuść 10-20g kakao w garnku z gorącą wodą lub mlekiem roślinnym (ok. 250ml), doprowadź do wrzenia i gotuj przez 30 minut. Na końcu dodaj przyprawy (np. wanilię, cynamon) i miód. Dzięki takiemu gotowaniu rozbity zostaje błonnik zawarty w kakao, a napój zyskuje rzadką konsystencję.

# Zastosowanie

100% pasta kakao (kakao ceremonialne) jest idealne:

- do codziennego spożywania w postaci napojów
- do ceremonii kakao (w dawkach około 40 gramów na osobę)
- do medytacji lub praktyki jogi
- do wypieków, takich jak brownie czy czekoladowe ciasteczka
- do produkcji czekolad i pralin
- jako dodatek do deski serów
- jako przekąska w czasie degustacji wina
- jako wysokokaloryczna przekąska w czasie górskich wypraw



Lekko wytrawne

## Perú Criollo Crudo Orgánico

Surowe Bio kakao ceremonialne / Pasta kakao

Surowe kakao ceremonialne BIO (pełnotłusta pasta kakao, miazga kakaowa) , które charakteryzuje się bogatym, łagodnym i lekko wytrawnym smakiem mlecznej czekolady z nutami cytrusowych owoców i białych kwiatów. W wyższym stężeniu potrafi rozwinąć niezwykle intensywny, czekoladowy smak.

Kakao szlachetnej odmiane Criollo, pozyskiwane z ekologicznych plantacji w peruwiańskiej Amazonii. Posiada unijny certyfikat BIO, stwierdzający, że jest to kakao organiczne.

To surowe kakao zostało wyprodukowane w temperaturze poniżej 42 stopni Celsjusza, dzięki czemu zachowało swoje naturalne walory smakowe i odżywcze. Jego tekstura jest jedwabista i gładka.

**Skład (w 100 g produktu):**

Wartość odżywcza: 633 kcal; Białko: 12 g; Węglowodany: 16 g; Cukier: 0,6 g; Błonnik: 10 g;  
Tłuszcz: 56 g (w tym 34 g kwasy nasycone); Sól: 0 g

Półśładkie



## Perú Piura

### Kakao ceremonialne / Pasta kakao

Kakao ceremonialne (pełnotłusta pasta kakao, miazga kakaowa) z Peru, z regionu Piura Alta, to kakao o półśładkim, aksamitnym smaku, przypominającym mleczną czekoladę. Wraz z delikatnymi nutami tropikalnych owoców, jest to idealna propozycja dla miłośników łagodniejszych smaków.

To kakao odmiany Criollo pochodzi z ekologicznych(BIO) plantacji, które znajdują się w małowniczym i zielonym regionie, słynącym z czystego powietrza i wody.

**Skład (w 100 g produktu):**

Wartość odżywcza: 616 kcal; Białko: 13.9 g; Węglowodany: 11.5 g; Cukier: 0.4 g;  
Tłuszcz: 53.6 g (w tym 33.6 g kwasy nasycone); Sól: 0 g

Gorzkie



## Ghana Volta

### Kakao ceremonialne / Pasta Kakao

Kakao ceremonialne (pełnotłusta pasta kakao, miazga kakaowa) odmiany Forastero cechująca się dużą zawartością tanin, a także czystym i aromatycznym smakiem o intensywnych nutach gorzkiej czekolady oraz lekko palonej kawy. Kakao jest delikatnie wytrawne o zbalansowanej kwasowości.

To kakao pochodząca z Ghany, z regionu Volta, znanego z wiecznie zielonych lasów i plantacji kakao.

**Skład (w 100 g produktu):**

Wartość odżywcza: 595.7 kcal; Białko: 12.3g ; Węglowodany: 7.3g; Cukier: 1 g;  
Tłuszcz: 54 g (w tym nasycone 34.6 g); Sól: 3.2 g

Gorzkie



## Costa de Marfil Amargo

Kakao ceremonialne / Pasta Kakao

Kakao ceremonialne (pełnotłusta pasta kakao, miazga kakaowa) o charakterystycznym, intensywnym i bogatym tłustym smaku gorzkiej czekolady, wzbogaconym o nuty orzechowe oraz mocno paloną kawę. Jest to czyste Forastero z wysoką zawartością tanin.

"Costa de Marfil Amargo" pochodzi z zielonej Afryki Zachodniej.

**Skład (w 100 g produktu):**

Wartość odżywcza: 595.7 kcal; Białko: 12.3 g; Węglowodany: 7.3 g; Cukier: 1 g;  
Tłuszcz: 54 g (w tym nasycone 34 g); Sól: 3.2 g

Półśladki



## Venezuela Rio Caribe

Kakao ceremonialne / Pasta kakao

Kakao ceremonialne (pełnotłusta pasta kakao, miazga kakaowa) wyróżniająca się intensywnym smakiem mlecznej czekolady z subtelnymi nutami egzotycznych owoców. Charakteryzuje się bardzo niską kwasowością i delikatną goryczą, a jego gęsta i pełna konsystencja tworzy stabilną piankę. Produkt powstaje w połowie z ziaren Trinitario, w połowie z Criollo, co nadaje mu wyjątkowy smak.

Warto dodać, że Rio Caribe to kolorowe portowe miasteczko we wschodniej Wenezueli, założone przez Hiszpanów w XVIII wieku. Nazwa Kakao Rio Caribe pochodzi właśnie od tego miasteczka.

### **Skład (w 100 g produktu):**

Wartość odżywcza: 579.6 kcal; Białko: 12.5 g; Węglowodany: 7.4 g; Cukier: 1 g;  
Tłuszcz: 52 g (w tym nasycone 33.3 g); Sól: 3.3 g

Półśłodkie, gorzkie



## Venezuela Paria Amelonado

Kakao ceremonialne / Pasta kakao

Kakao ceremonialne (pełnotłusta pasta kakao, miazga kakaowa) pochodzi z malowniczej karaibskiej prowincji Paria w Wenezueli i jest wytwarzana tradycyjnym sposobem na farmie z ziaren kakaowca odmiany Amelonado, którego owoce mają żółty kolor, a kształtem przypominają melona. Produkt charakteryzuje się łagodnym, słodko-gorzkim smakiem ciemnej czekolady i bardzo niską kwasowością.

**Skład (w 100 g produktu):**

Wartość odżywcza: 607 kcal; Białko: 13.5 g; Węglowodany: 17.8 g; Cukier: 1 g; Tłuszcz: 47,7 g;





Stodkie

## Venezuela Sur del Lago

Kakao ceremonialne / Pasta kakao

Kakao ceremonialne (pełnotłusta pasta kakao, miazga kakaowa) Sur del Lago to wysokiej jakości kakao pochodzące z zachodniej Wenezueli, z regionu Sur del Lago, który słynie z produkcji wyśmienitego kakao gatunku Criollo. Kakao Sur del Lago ma intensywny smak i aromat gorzkiej czekolady z nutą orzechów i wanilii, a także delikatną kwasowość. Dzięki temu, że pasta kakao jest bardzo drobno zmielona, konszowana i delikatnie temperowana, tekstura tego produktu jest gładka i jedwabista. Jest to gatunek rzadki i ceniony, ze względu na swoją jakość i unikalne pochodzenie.

**Skład (w 100 g produktu):**

Wartość odżywcza: 720 kcal; Białko: 6 g; Węglowodany: 23 g;

Tłuszcz: 46g (w tym nasycone 28 g); Sól: 0 g

Półśladki



## Ecuador Manabí

### Kakao ceremonialne / Pasta Kakao

Kakao ceremonialne (pełnotłusta pasta kakao, miazga kakaowa) z Ekwadoru Manabi to produkt, który charakteryzuje się mleczno-czekoladowym smakiem z subtelnymi nutami owoców tropikalnych. Jest delikatnie kwaskowate i bardzo orzeźwiające w smaku, a w swojej strukturze gęste i jedwabiste. Produkowane jest z ziaren Trinitario (70%) i Forastero (30%).

Kakao pochodzi z prowincji Manabi, położonej nad Oceanem Spokojnym w centralnej części Ekwadoru, która słynie z doskonałych warunków klimatycznych dla uprawy kakao.

#### **Skład (w 100 g produktu):**

Wartość odżywcza: 579.6 kcal; Białko: 12.5 g; Węglowodany: 7.4 g; Cukier: 1 g;  
Tłuszcz: 52 g (w tym nasycone 33.3 g); Sól: 3.3 g

Lekko wytrawne



## Dominicana San Cristóbal

Kakao ceremonialne / Pasta kakao

Kakao ceremonialne (pełnotłusta pasta kakao, miazga kakaowa) San Cristobal to kakao z Dominikany o bogatym, półwytrawnym smaku, przypominającym deserową czekoladę. W tle wyczuć można nuty palonej kawy i cytrusów. Powstało z ziaren lokalnej odmiany Trinitario, a pochodzi z małych, certyfikowanych (BIO), ekologicznych plantacji zlokalizowanych w prowincji San Cristobal na Dominikanie.

**Skład (w 100 g produktu):**

Wartość odżywcza: 608 kcal; Białko: 11.1 g; Węglowodany: 8.5 g; Cukier: 0.3 g;

Tłuszcz: 52 g (w tym 33.5 g kwasy nasycone); Sól: 0 g



Słodkie

## Java Nusantara

Kakao ceremonialne / Pasta kakao

Kakao ceremonialne (pełnotłusta pasta kakao, miazga kakaowa) to wyjątkowej jakości produkt z Jawy - pięknej wulkanicznej wyspy w Indonezji. Dzięki temu, że pasta kakao jest bardzo drobno zmielona, konszowana i delikatnie temperowana, tekstura tego produktu jest gładka i jedwabista.

Kakao Nusantara wyprodukowane z lokalnej odmiany ziaren Trinitario wyróżnia się nie tylko swoją delikatnością i bardzo słodkim smakiem, ale także bogactwem aromatów. Jest to efekt połączenia korzennych nut z subtelnymi akcentami kwiatowymi, które wzbogacają jego charakter.

**Skład (w 100 g produktu):**

Wartość odżywcza: 760 kcal; Białko: 6 g; Węglowodany: 21 g; Cukier: 0 g;  
Tłuszcz: 50g (w tym nasycone 39 g); Sól: 0 g



Stodkie

## Borneo Berau

Kakao ceremonialne / Pasta kakao

Kakao ceremonialne (pełnotłusta pasta kakao, miazga kakaowa) wykonana w 100% z ziaren Trinitario charakteryzuje się delikatnym, słodkim smakiem. Dzięki temu, że pasta kakao jest bardzo drobno zmielona, kunszowana i delikatnie temperowana, tekstura tego produktu jest gładka i jedwabista. Kakao z Berau, regionu na Borneo, pochodzi z tradycyjnych, małych plantacji, gdzie uprawa odbywa się w sposób przyjazny dla środowiska. Dzięki temu, kakao z Berau ma wyjątkowy, intensywny smak z wyczuwalnymi nutami czerwonych owoców i cytrusów, które nadają mu wyjątkowej gładkości i harmonii.

**Skład (w 100 g produktu):**

Wartość odżywcza: 765 kcal; Białko: 6 g; Węglowodany: 22 g; Cukier: 0 g;  
Tłuszcz: 48g (w tym nasycone 37 g); Sól: 0 g



Półśłodkie

## Guatemala Baya

Kakao ceremonialne / Pasta kakao

Kakao ceremonialne (pełnotłusta pasta kakao, miazga kakaowa) z Gwatemali gatunku Criollo z prowincji Polochic, posiada delikatny, ale jednocześnie bogaty smak, w którym dominuje mleczna czekolada, z wyczuwalnymi nutami czarnych jagód i innych owoców leśnych. Na horyzoncie majaczy również posmak orzechów laskowych i kardamonu. Kakao jest wyjątkowo łagodne, nie jest ani cierpkie, ani kwaśne, a delikatnie wytrawne.

Plantacja znajduje się w malowniczej dolinie Polochic w Gwatemali i jest uprawiana w sposób ekologiczny, zgodnie z zasadami permakultury. Wszystkie etapy produkcji, od zbioru aż po wytwarzanie pasty kakao, odbywają się w sposób zrównoważony, z poszanowaniem środowiska naturalnego.

**Skład (w 100 g produktu):**

Wartość odżywcza: 645 kcal; Białko: 14.2 g; Węglowodany: 16.8 g; Cukier: 0.4 g; Błonnik: 13.2 g;  
Tłuszcz: 55.5 g (w tym 44 g kwasy nasycone); Sól: 0.1 g

Słodkie



## Guatemala Baya Crudo

Surowe Kakao ceremonialne / Pasta kakao

Surowe kakao ceremonialne (pełnotłusta pasta kakao, miazga kakaowa) z Gwatemali gatunku Criollo z regionu Polochic, to surowe kakao, które zostało wyprodukowane w temperaturze poniżej 42 stopni Celsjusza. Dzięki temu zachowuje ono swoje naturalne walory smakowe. Charakteryzuje się delikatnym, ale jednocześnie bogatym smakiem, w którym dominuje mleczna czekolada, z wyczuwalnymi nutami czarnych jagód i innych owoców leśnych. Na horyzoncie mający również posmak orzechów laskowych i kardamonu. Kakao jest wyjątkowo łagodne, nie jest ani cierpkie, ani kwaśne, a wręcz słodkie.

Plantacja, na której rośnie kakao Baya, znajduje się w malowniczej dolinie Polochic w Gwatemali i jest uprawiana w sposób ekologiczny, zgodnie z zasadami permakultury. Wszystkie etapy produkcji, od zbioru aż po wytwarzanie pasty kakao, odbywają się w sposób zrównoważony, z poszanowaniem środowiska naturalnego.

### **Skład (w 100 g produktu):**

Wartość odżywcza: 645 kcal; Białko: 14.2 g; Węglowodany: 16.8 g; Cukier: 0.4 g; Błonnik: 13.2 g;  
Tłuszcz: 55.5 g (w tym 44 g kwasy nasycone); Sól: 0.1 g



Półstodkie

## México Yoloxóchitl (Tabasqueño)

Kakao ceremonialne / Pasta kakao

Kakao ceremonialne (pełnotłusta pasta kakao, miazga kakaowa) z Meksyku odkrywa przed podniebieniem przepyszny, głęboki smak deserowej czekolady. W tle można wyczuć nuty pszczelich wosków. Kakao ma bardzo niską kwasowość, a delikatna, szlachetna goryczka z nutami piętunu rozlewa się jedynie na końcu degustacji, dlatego można nazwać to kakao słodkim.

Kakao Yoloxóchitl pochodzi z niewielkiej, ekologicznej plantacji zlokalizowanej w stanie Tabasco w Meksyku, gdzie jest uprawiane zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju. W procesie fermentacji pomagają pszczoły, co świadczy o wyjątkowej czystości ziaren oraz o tym, że produkt jest wolny od pestycydów. Gdyby tylko posiadał unijny certyfikat, bez wątpienia można byłoby nazwać go organicznym lub BIO.

Kakao Yoloxóchitl powstało z mieszanki ziaren Guayaquil (30%) oraz Criollo (70%).

### Skład (w 100 g produktu):

Wartość odżywcza: 504 kcal; Białko: 6.4 g; Węglowodany: 36.5 g; Cukier: 0 g; Błonnik: 8.4 g;  
Tłuszcz: 48.8 g (w tym 18.8 g kwasy nasycone)



Półwytrawne



## México Almendra Blanca (Tabasqueño)

Kakao ceremonialne / Pasta kakao

Kakao ceremonialne (pełnotłusta pasta kakao, miazga kakaowa) o nazwie Almendra Blanca (biały migdał) cechuje się przepyszny i głębokim smakiem mlecznej czekolady, który uzupełniają nuty wanilii. Nie jest ono kwaśne, ale lekko wytrawne, kwiatowe i orzeźwiające.

Kakao to jest uprawiane na zrównoważonej, niewielkiej i ekologicznej plantacji w Meksyku, w stanie Tabasco. W procesie fermentacji bardzo pomagają pszczoły, które pożywiają się pulpą kakao, co świadczy o czystości ziaren. Gdyby tylko posiadało unijny certyfikat, można byłoby z powodzeniem nazwać je organicznym lub BIO.

Kakao zostało wyprodukowane z ziaren lokalnej odmiany kakaowca Almendra Blanca.

### **Skład (w 100 g produktu):**

Wartość odżywcza: 504 kcal; Białko: 6.4 g; Węglowodany: 36.5 g; Cukier: 0 g; Błonnik: 8.4 g;  
Tłuszcz: 48.8 g (w tym 18.8 g kwasy nasycone)

# Kakao w proszku



Nasze kakao jest w 100% naturalne,  
nieprzetworzone, kosherne, halal, bez cukru, dodatków  
i konserwantów. Kakao nie zawiera glutenu i może być  
spożywane przez wegan.



# Zastosowanie

Kakao w proszku jest idealne:

- do codziennego spożywania w formie napojów
- do wyrobu lodów, ciast i ciasteczek
- do wyrobu czekolady
- jako dodatek do płatków śniadaniowych, deserów mlecznych, jogurtów i ciast



## África Occidental Natural Orgánico

Bio kakao w proszku 10/12%

África Occidental Orgánico to naturalne, niealkalizowane kakao w proszku o zawartości tłuszczu między 10 a 12%. Jest to lokalna odmiana Criollo, charakteryzująca się łagodnym, gorzkawo-wytrawnym smakiem.

**Skład (w 100 g produktu):**

Wartość odżywcza: 352 kcal; Białko: 27 g; Węglowodany: 21 g; Cukier: 0.6 g; Błonnik: 31 g;  
Tłuszcz: 11 g (w tym 6.7 g kwasy nasycone); Sól: 0.05 g; Fosfor: 0.698 g; Mangan: 0.499 g, Żelazo: 0.009 g



## África Occidental Natural

Kakao w proszku 10/12%

Afrykańskie naturalne, niealkalizowane kakao w proszku o zawartości tłuszczu między 10 a 12%, charakteryzuje się intensywnym, gorzko-wytrawnym smakiem. Jest to lokalna odmiana Forastero, typowa dla większości kakao pochodzącego z Afryki Zachodniej.

**Skład (w 100 g produktu):**

Wartość odżywcza: 310.32 kcal; Białko: 21 g; Węglowodany: 15 g; Cukier: 2 g; Błonnik: 29.66 g;  
Tłuszcz: 11 g (w tym 7.04 g kwasy nasycone)



## África Occidental Natural

Kakao w proszku 20/22%

África Occidental Orgánico to naturalne, niealkalizowane kakao w proszku o zawartości tłuszczu między 20 a 22%. Jest to lokalna odmiana Criollo, charakteryzująca się łagodnym, gorzkawo-wytrawnym smakiem.

**Skład (w 100 g produktu):**

Wartość odżywcza: 365.62 kcal; Białko: 20.31 g; Węglowodany: 13.25 g; Cukier: 2 g; Błonnik: 29.66 g;  
Tłuszcz: 21 g (w tym 12.8 g kwasy nasycone)



## África Occidental Alcalizado

Kakao w proszku 10/12% - alkalizowane

Afrykańskie kakao w proszku, alkalizowane i o zawartości tłuszczu między 10 a 12%, charakteryzuje się łagodnym, gorzko-wytrawnym smakiem oraz ciemnobrązowym kolorem wynikającym z procesu alkalizacji. To lokalna odmiana Forastero, typowa dla większości kakao z Afryki Zachodniej.

### Skład (w 100 g produktu):

Wartość odżywcza: 352 kcal; Białko: 2.7 g; Węglowodany: 21 g; Cukier: 0.6 g; Błonnik: 31 g;  
Tłuszcz: 11 g (w tym 6.7 g kwasy nasycone); Sól: 0.05 g Fosfor: 0.698 g; Mangan: 0.499 g, Żelazo: 0.009 g



## África Occidental Alcalizado

Kakao w proszku 20/22% - alkalizowane

Afrykańskie kakao w proszku, alkalizowane i zawierające między 20 a 22% tłuszczu, charakteryzuje się łagodnym, gorzko-wytrawnym smakiem. Proces alkalizacji nadaje mu ciemnobrązowy kolor. Kakao pochodzi z lokalnej odmiany Forastero, typowej dla większości kakao z Afryki Zachodniej.

**Skład (w 100 g produktu):**

Wartość odżywcza: 366 kcal; Białko: 19.75 g; Węglowodany: 12.26 g; Cukier: 1.32 g;  
Tłuszcz: 21 g (w tym 12.8 g kwasy nasycone); Sole: 9.6 g





# Ziarna kakaowca

Nasze nietuskane ziarna kakao są w 100% naturalne, wytwarzane ręcznie, nieprzetworzone, nieodtłuszczone, nietuskane, koszerne, halal, bez cukru, dodatków i konserwantów. Kakao nie zawiera glutenu i może być spożywana przez wegan.



# Zastosowanie

Ziarna kakao są idealne jako::

- codzienna, zdrowa przekąska
- dodatek do deski serów
- przekąska w czasie degustacji wina
- wysokokaloryczna przekąska w czasie górskich wypraw



## Perú Criollo Crudo Orgánico

Surowe Bio ziarna kakaowca

Surowe, nietuskane ziarna kakaowca to Criollo - odmiana o intensywnym smaku mlecznej czekolady z nutami delikatnie palonej kawy. Charakteryzują się one zbalansowaną kwasowością oraz subtelnie wytrawnym posmakiem.

Ziarna te pochodzą z peruwiańskiej części Amazonii, co nadaje im wyjątkowy charakter.

**Skład (w 100 g produktu):**

Wartość odżywcza: 557 kcal; Białko: 13 g; Węglowodany: 5.85g; Cukier: 1 g; Błonnik: 25.5 g  
Tłuszcz: 47.5 g (w tym 30.3 g kwasy nasycone); Sól: 0.03 g



## Venezuela Ocumare

### Surowe ziarna kakaowca

Surowe, nietuskane ziarna kakaowca (*Theobroma cacao*) pochodzące z wiecznie zielonej karaibskiej prowincji Ocumare w Wenezueli charakteryzują się intensywnym smakiem mlecznej czekolady z nutami egzotycznych owoców. Gatunkowa to lokalna odmiana Trinitario, która charakteryzuje się zbalansowaną kwasowością i delikatną nutą szlachetnej goryczy.

#### **Skład (w 100 g produktu):**

Wartość odżywcza: 601 kcal; Białko: 12 g; Węglowodany: 5.5 g; Cukier: 0.3 g;  
Tłuszcz: 52.1 g (w tym 32 g kwasy nasycone); Sól: 0.03 g



## Venezuela Sur del Lago

### Surowe ziarna kakaowca

Surowe, nietuskane ziarna kakaowca (*Theobroma cacao*) z Wenezueli charakteryzują się intensywnym smakiem mlecznej czekolady z nutami egzotycznych owoców. Mają niską kwasowość oraz delikatną nutę przyjemnej goryczy. Pochodzą z wiecznie zielonej karaibskiej prowincji Sur del Lago, której nazwa została przyjęta dla tego gatunku ziaren kakaowca.

**Skład (w 100 g produktu):**

Wartość odżywcza: 720 kcal; Białko: 6 g; Węglowodany: 23 g; Tłuszcz: 46 g (w tym 28 g kwasy nasycone); Sól: 0 g



# Nibsy Kakao

●  
Nasze nibsy kakao są w 100% naturalne, nieprzetworzone, nieodtłuszczone, koszerne, halal, bez cukru, dodatków i konserwantów. Kakao nie zawiera glutenu i może być spożywana przez wegan.



# Zastosowanie

Nibsy kakao są idealne:

- jako codzienna, zdrowa przekąska
- do wypieków, takich jak brownie lub czekoladowe ciasteczka
- do produkcji czekolad i pralin
- jako dodatek do deski serów
- jako przekąska w czasie degustacji wina
- jako wysokokaloryczna przekąska w czasie górskich wypraw

# Perú Criollo Excelente Orgánico

Surowe Bio nibsy kakao (Kruszone ziarno)



Nibsy kakaowe (śruta kakaowa), czyli łuskane i kruszone ziarna kakaowca, to małe kawałki naturalnych ziaren kakaowca Criollo.

Nibsy te charakteryzują się bujnym, owocowym smakiem i aromatem doskonałego peruwiańskiego kakao. Są chrupiące i mają pyszny, intensywny smak czystej czekolady. Peru Criollo Excelente to kakao pochodzące z niewielkich, ekologicznych (BIO) plantacji zlokalizowanych w zielonych obszarach Peru.

**Skład (w 100 g produktu):**

Wartość odżywcza: 601 kcal; Białko: 13.8 g; Węglowodany: 36.2 g; Cukier: 2.7 g;  
Tłuszcz: 44.9 g (w tym 32 g kwasy nasycone); Sól: 0.07 g





## Venezuela Río Caribe

### Nibsy kakao (Kruszone ziarno)

Nibsy kakaowe to drobne kawałki naturalnych ziaren kakaowca, zwane również śrutą kakaową. Charakteryzują się intensywnym smakiem czekolady oraz nutami egzotycznych owoców, które są charakterystyczne dla kakao Rio Caribe.

Pochodzą z niewielkich plantacji zlokalizowanych w zielonych obszarach Wenezueli, gdzie hodowane są wysokiej jakości kakaowce odmian Criollo i Trinitario.

#### **Skład (w 100 g produktu):**

Wartość odżywcza: 593 kcal; Białko: 13.6 g; Węglowodany: 9.6 g; Cukier: 2.7 g;  
Tłuszcz: 50.9 g (w tym 32.36 g kwasy nasycone); Sól: 3.3 g



# Masło kakaowe

Nasze masło kakao jest w 100% naturalne, nieprzetworzone, nieodtłuszczone, koszerne, halal, bez cukru, dodatków i konserwantów. Tłuszcz kakaowy nie zawiera glutenu i może być spożywany przez wegan.



# Zastosowanie

Masło kakaowe świetnie odnajduje się zarówno w kuchni, jak i w kosmetyce czy aromaterapii.

Możesz go użyć do:

- wypieków, jako zamiennika masła czy margaryny  
(masło w połączeniu z kakao ceremonialnym to przepis na doskonałe brownie!)
- potraw, np. w kuchni indyjskiej, choć świetnie sprawdzi się też przy smażeniu i duszeniu dowolnego dania
- produkcji domowej białej czekolady
- tworzenia maseczek na skórę lub włosy
- wyrobu kosmetyków



## Peru Aromatico Organico

### Bio Masło kakaowe

Masło kakaowe w postaci waniliowo-żółtawych brytek jest naturalne (nieodoryzowane) i stanowi 100% tłuszczu kakaowego, pełnego naturalnego smaku i aromatu.

Peru Aromatico powstaje z ziaren kakaowca, pochodzących z rzadkiej i szlachetnej odmiany Criollo, charakteryzującej się łagodnym, lecz głębokim okrągłym smakiem. Ziarna te pochodzą z ekologicznej (BIO) i zrównoważonej plantacji kakao w Peru.

Nasze organiczne masło kakaowe posiada intensywny zapach świeżego kakao, a w smaku można wyczuć nuty orzechów włoskich i gorzkiej czekolady.

**Skład (w 100 g produktu):**

Wartość odżywcza: 900 kcal; Tłuszcz kakaowy: 100 g (w tym 60 g kwasy nasycone)



# África Occidental Natural

## Masło kakaowe

Masło kakaowe w postaci waniliowo-żółtawych bryłek to 100% tłuszcz kakaowy pełen naturalnego smaku i aromatu.

Africa Occidental Natural charakteryzuje się łagodnym, lecz głębokim smakiem białej czekolady, pochodzącej od odmiany Forastero uprawianej na plantacjach w Afryce Zachodniej.

Nasze masło kakaowe wyróżnia się intensywnym zapachem świeżego kakao, a w smaku można wyczuć nuty orzechów włoskich i gorzkiej czekolady.

### **Skład (w 100 g produktu):**

Wartość odżywcza: 895,50 kcal; Tłuszcz kakaowy: 100 g (w tym 61,2 g kwasy nasycone)



## África Occidental Desodorizada

### Masło kakaowe

Masło kakaowe w postaci waniliowo-żółtawych brytek to 100% tłuszcz kakaowy pozbawiony zapachu.

Masło pochodzi z plantacji w Afryce Zachodniej, gdzie uprawiana jest odmiana **Forastero**.



## Venezuela Paria Amelonado

### Masło kakaowe

Masło kakaowe w postaci waniliowo-żółtawych brytek to 100% tłuszcz kakaowy pełen naturalnego smaku i aromatu.

Pochodzi z Wenezueli z prowincji Paria.

**Skład (w 100 g produktu):**

Wartość odżywcza: 895,50 kcal; Tłuszcz kakaowy: 100 g (w tym 61,2 g kwasy nasycone)



# Czekolady do picia

Klasyczne czekolady do picia i zastosowań cukierniczych.







## Alegría con leche

Mleczna czekolada do picia 34%

Mleczna czekolada nadaje się do spożycia w formie napoju, chrupania lub jako dodatek do różnego rodzaju wypieków. W porównaniu do czekolad gorzkich, w mlecznych jest mniej kakao, ale mimo to jego intensywność daje dużo czekoladowej przyjemności. Charakteryzuje się delikatnym, mlecznym smakiem.

**Skład (w 100 g produktu):**

Wartość odżywcza: 556.9 kcal; Białko: 6 g; Węglowodany: 56.2 g; Cukier: 55.5 g; Tłuszcz: 33.9 g (w tym 21 g kwasy nasycone); Sól: 0.128 g - lecytyna sojowa, aromat (wanilina), śladowe ilości suszonych owoców



## Dominicana Ron celestial de pirata

Ciemna czekolada do picia 82%

Doskonała czekolada, idealna do spożycia w formie napoju, chrupania lub jako dodatek do różnego rodzaju wypieków. Zawiera aż 82% wysmienitego kakao pochodzącego z Dominikany. Charakteryzuje się wyjątkowym, intensywnym smakiem z wyraźnym, naturalnym aromatem karaibskiego rumu, który podkreśla nuty czekoladowe.

**Skład (w 100 g produktu):**

Wartość odżywcza: 505 kcal; Białko: 5.7 g; Węglowodany: 51.9 g; Cukier: 49 g; Tłuszcz: 28.2 g (w tym 16.9 g kwasy nasycone); Sól: 0.02 g



## Venezuela Flor oculta

Ciemna czekolada do picia 72%

Wyśmienita wytrawna wenezuelska czekolada do picia i chrupania zawiera aż 72% prawdziwego kakao odmiany Trinitario. W smaku to po prostu ciemna karaibska czekolada z wyraźnymi nutami tropikalnych kwiatów. Dzięki zbalansowanej kwasowości jest bardzo orzeźwiająca.

**Skład (w 100 g produktu):**

Wartość odżywcza: 531 kcal; Białko: 7.6 g; Węglowodany: 8.5 g; Cukier: 28 g;  
Tłuszcz: 33 g (w tym 20 g kwasy nasycone); Sól: 0.01 g



## Creмоса Blanca

Biała czekolada 29%

Biała czekolada, którą można spożywać na wiele sposobów, np. pić, chrupać czy stosować jako polewę do ciastek lub dekorację tortów. Charakteryzuje się lekkim, kremowym smakiem, który z pewnością zadowoli podniebienia miłośników słodkości.

**Skład (w 100 g produktu):**

Wartość odżywcza: 569.4 kcal; Białko: 6.5 g; Węglowodany: 55.2 g; Cukier: 55.2 g; Tłuszcz: 35.8 g (w tym 22.4 g kwasy nasycone); Sól: 0.189 g - lecytyna sojowa, aromat (wanilina), śladowe ilości suszonych owoców

# Zapraszamy do kontaktu

chocante@chocante.pl

+48 606 76 58 75

chocante.pl

## **Skeppi Tomasz Orzeszko**

NIP: 7962630274

REGON: 120192794

Blachnickiego 3 / 8

31-538 Kraków, Polska

## ***Saludos y Mucho Más***

