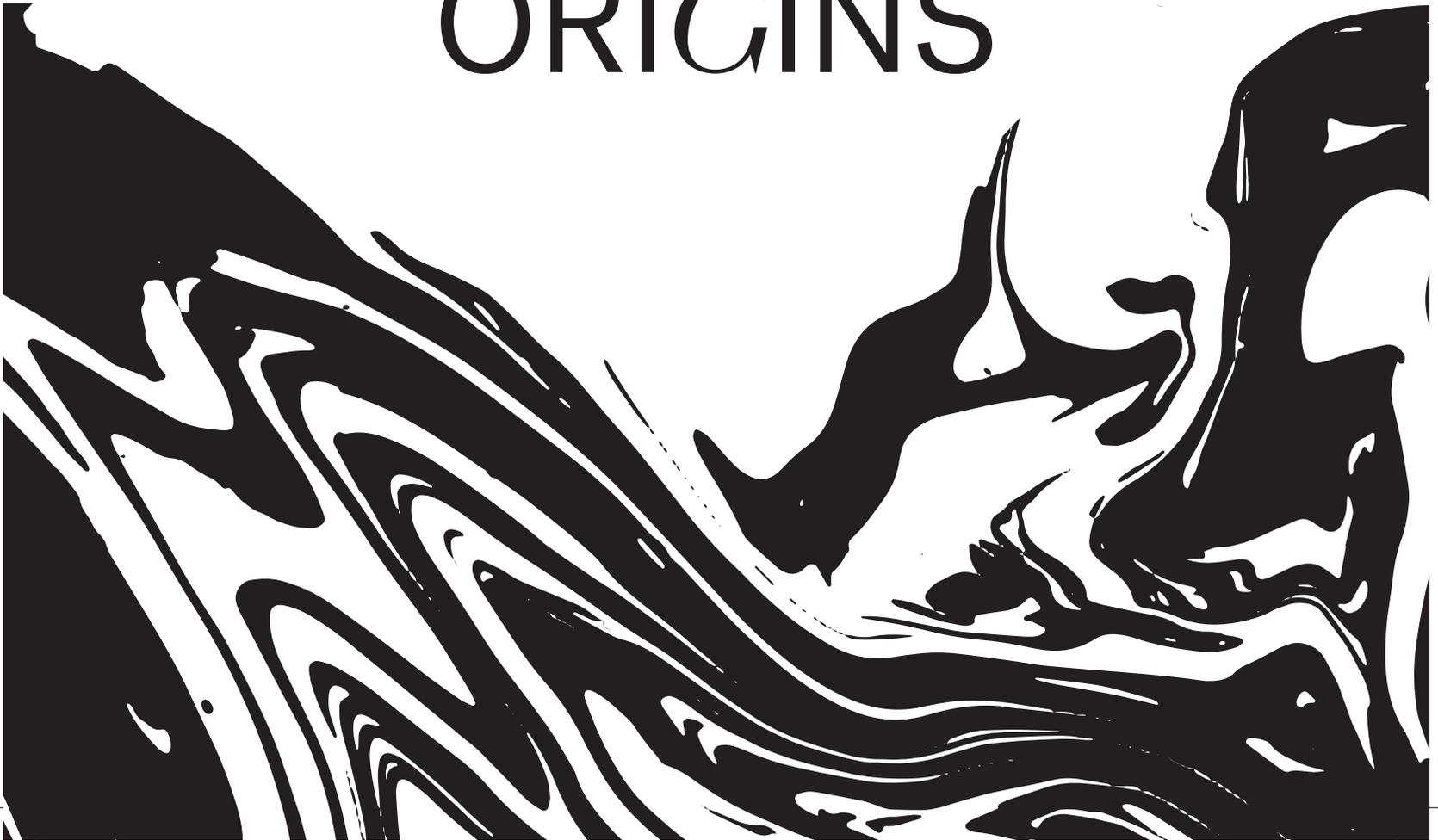


BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

ORIGINS



A JOURNEY TO THE ORIGINS OF TASTE

Costa Rica **Noir 64, Lait 38**

Venezuela **Lait 43**

Equateur **Noir 71**

Perou **Noir 64**



Cameroun **Lait 45**

Retour aux racines du goût.

La gamme Belcolade Origins est une invitation à revenir aux racines du goût, dans les terroirs des différentes régions où sont cultivées les fèves de cacao. Nos experts en cacao parcourent le monde pour découvrir les fèves de cacao qui incarnent le mieux leurs terroirs rares et spécifiques, aux caractéristiques distinctives. Explorez les paysages des Caraïbes, de l'Amérique du Sud, de l'Afrique, d'une partie de l'Asie, de l'Océanie et bien d'autres encore. Les terroirs de ces régions ne se résument pas aux caractéristiques du sol et à la variété des fèves. Associés à des techniques de fermentation contrôlées, ils permettent d'obtenir des fèves de cacao pleines d'une profondeur de goût naturelle. C'est cette complexité qui fait de chaque chocolat Belcolade Origins une expérience gustative unique.

Terroir, fermentation et expertise gustative.

Comme le vin, l'arôme du chocolat se développe naturellement, issu du terroir où sont cultivées les fèves de cacao. Pour produire un bon vin, les raisins, le terroir, le processus de fermentation et la recette jouent un rôle important dans la détermination du type de vin ainsi que le profil aromatique qui en découle.

Travailler avec des fèves de cacao - Criollo, Forastero ou Trinitario - n'est pas différent, leur région d'origine, le processus de fermentation, combinés à notre savoir-faire crée des goûts qui évoquent la particularité de leur origine.

Vietnam **Lait 45, Noir 73**



Philippines **Noir 68**



Papouasie-Nouvelle-Guinée
Blanc 36, Lait 39 Bio



BELCOLADE 3

Belcolade Origins Noir

VIETNAM 73%
CACAO-TRACE
page 18



ECUADOR 71%
page 35

PHILIPPINES 68%
CACAO-TRACE
page 26

PERU 64%
page 38

COSTA RICA 64%
page 42

Belcolade Origins Lait

VIETNAM 45%
CACAO-TRACE
page 19



CAMEROON 45%
CACAO-TRACE
page 31



VENEZUELA 43%
page 47

PAPUA NEW GUINEA 39%
BIO CACAO-TRACE
page 22



COSTA RICA 38%
page 43

Belcolade Origins Blanc

PAPUA NEW GUINEA 36%
CACAO-TRACE
page 23





BELCOLADE 5



DES GOUTS UNIQUES ET DISTINCTIFS

Nos experts en cacao voyagent aux quatre coins du monde à la recherche des meilleures fèves de cacao et des méthodes authentiques et inégalées pour les transformer en créations chocolatées uniques.

Il ne se passe pas un jour sans que nos experts en chocolat ne s'affairent pas à tester, goûter et affiner les textures et les subtilités de chaque chocolat.

Le résultat de ce savoir-faire ?
Des combinaisons de saveurs exceptionnelles et uniques qui vous ramènent aux racines du goût ajoutent de la nuance et de la différenciation à toutes vos créations.



BELCOLADE 7

LE SPECTRE DU GOÛT

Il n'existe pas de saveur unique qui définisse le chocolat. Lorsque vous entendez le mot "chocolat", vous pensez immédiatement à un éventail de saveurs qui vont au-delà de descriptions telles que "doux" ou "amer". Cette connaissance est profondément ancrée chez nos experts du goût Belcolade, qui analysent soigneusement chaque type de fève de cacao et chaque chocolat pour en révéler les profils aromatiques spécifiques. Ils capturent ensuite ces saveurs et les expriment par le conchage et le raffinage. Le résultat final est une gamme distincte de goûts qui incarnent l'esprit de chaque région d'origine et des recettes aussi diverses et uniques que les origines de nos fèves de cacao.

Un doux souvenir commence par la connaissance des profils uniques du chocolat

La gamme Origins de Belcolade se compose d'une offre complète de chocolats uniques et distinctifs offrant des combinaisons de saveurs particulières. En apprenant à reconnaître les profils uniques et variés de nos chocolats, vous pouvez développer des plats uniques qui créeront de doux souvenirs. Pour cela, il faut des outils adaptés, c'est pourquoi nous avons développé "les Arômes de Cyrano".

8 catégories d'arômes pour des chefs-d'œuvre inoubliables

Notre carte sensorielle, "les Arômes de Cyrano", regroupe les profils de saveurs en huit catégories différentes. Cette carte permet une compréhension claire et commune de chaque saveur, afin que nous puissions travailler ensemble à l'élaboration de créations innovantes et délicieuses que vous avez à l'esprit.

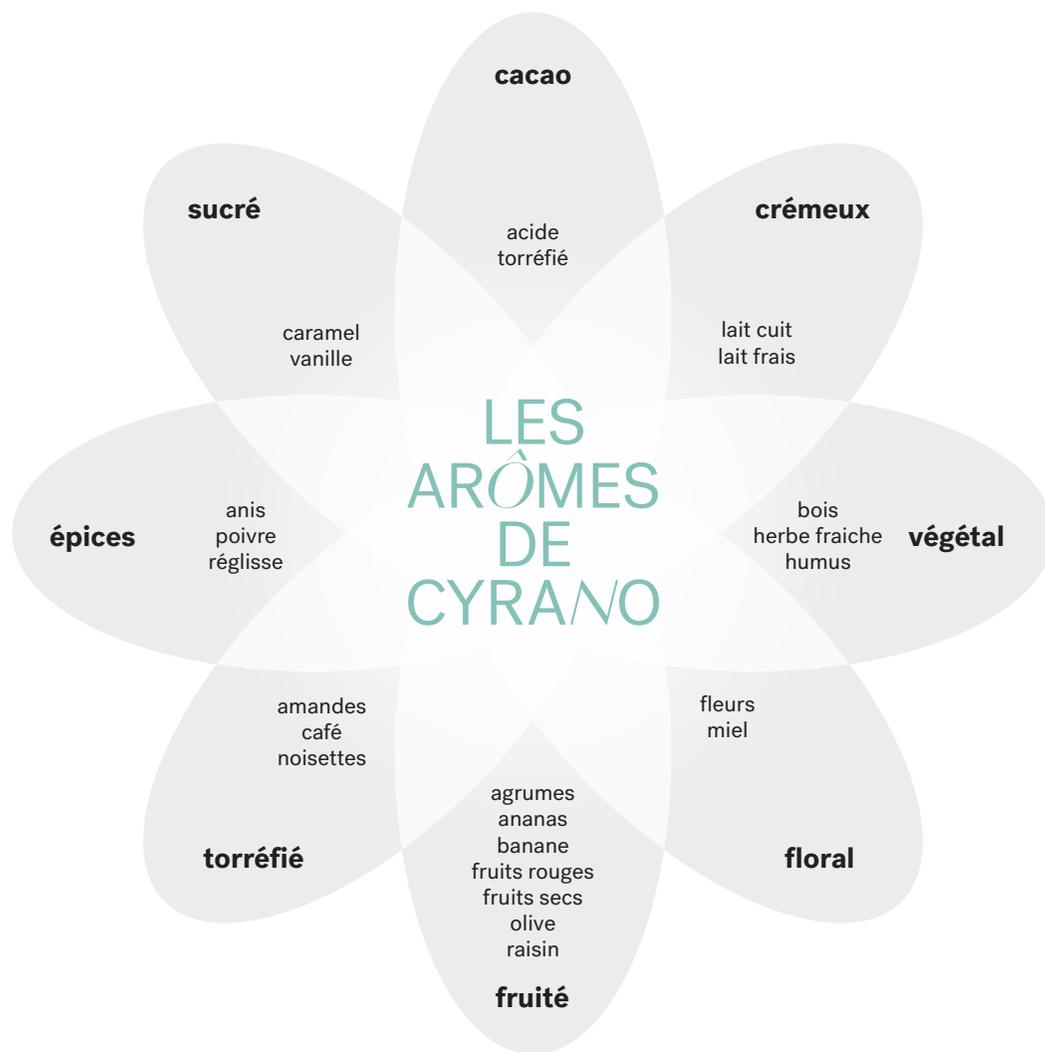
La connaissance des arômes présents dans chaque chocolat constitue la base de la sélection des ingrédients. Qu'est-ce qui fera vraiment ressortir vos créations innovantes en matière de chocolat ? Qu'est-ce qui vous donnera l'étincelle que vous recherchez et assurera la réussite de votre création culinaire ?

En définitive, la carte sensorielle "les Arômes de Cyrano" est l'outil idéal pour déterminer les combinaisons qui transformeront vos efforts culinaires en chefs-d'œuvre délicieux et inoubliables.

Notre propre carte sensorielle, "les Arômes de Cyrano", nous permet de regrouper les saveurs et de partager notre expertise gustative.



VIRGINIE DETOURNAY
Cocoa & Sensory R&D Manager







GREAT TASTE DOING GOOD

La fermentation, une étape cruciale

La fermentation joue un rôle important dans l'expression des saveurs uniques et séduisantes de la gamme Belcolade Origins. Au cours de ce processus décisif, la pulpe blanche sucrée qui entoure les fèves de cacao est exposée à des réactions microbiennes et biochimiques naturelles. Des fèves bien fermentées sont le secret pour faire ressortir la richesse et les saveurs profondément cachées afin de créer des profils de saveurs uniques.

Un goût délicieux, garanti par les experts

La saveur supérieure de notre chocolat Cacao-Trace est créée par les meilleures fèves de cacao naturellement fermentées. Nos experts contrôlent et fermentent soigneusement les fèves dans nos centres post-récolte locaux, conformément aux normes strictes de Cacao-Trace. Nous entretenons des relations étroites et durables avec les agriculteurs du monde entier. Nous prenons le temps de partager nos connaissances avec les agriculteurs qui travaillent avec nous et de les former. En retour, ils partagent la riche histoire de leur culture du cacao. Le résultat final est un chocolat d'une qualité inégalée.

Cacao-Trace a un impact concret qui change la vie des agriculteurs

Nous nous sommes engagés à améliorer la vie des agriculteurs de Cacao-Trace en veillant à ce que leurs revenus augmentent. Ils bénéficient d'une prime de qualité - oui, plus d'argent/kg - en récompense des fèves fraîches de qualité qu'ils fournissent. Cacao-Trace veille également à ce que les agriculteurs touchent le bonus chocolat. Ce bonus somme équivaut à 10 centimes d'euro par kilo de chocolat Cacao-Trace vendu et est reversé intégralement aux agriculteurs.

Selon le pays, la prime à la qualité et le bonus chocolat représentent par 2 à 5 mois de revenus supplémentaires pour les agriculteurs. Nous améliorons également leur environnement et leurs conditions de vie. En construisant des écoles et en distribuant des kits scolaires aux enfants et aux enseignants, nous contribuons à améliorer l'éducation. Nous investissons dans des centres de santé et les installations d'eau potable afin d'améliorer leur santé.

Plus d'informations sur cacaotrace.com



L'EXPERTISE GUSTATIVE POUR LES PROFESSIONNELS

Fondée en 1988 et basée à Erembodegem, en Belgique, Belcolade est une entreprise familiale belge qui s'engage à utiliser des ingrédients de la plus haute qualité et des techniques innovantes pour créer un chocolat de qualité supérieure au goût unique.

Conçu pour les professionnels, par des professionnels

Chez Belcolade, nous sommes conscients de l'importance de maximiser chaque goutte de chocolat pour les professionnels. Notre sélection unique de chocolats Origins, créée en collaboration avec des experts, offre des possibilités illimitées pour vos créations chocolatées, qu'il s'agisse de pâtisseries délicates ou de délicieux desserts ou boissons.

Un soutien technique sur mesure

Au travers d'ateliers, de démonstrations en ligne et de séminaires, les chefs chocolatiers et pâtisseries les plus renommés au monde vous partagent leur expertise des chocolats Origins ainsi que les techniques pour élever vos créations.

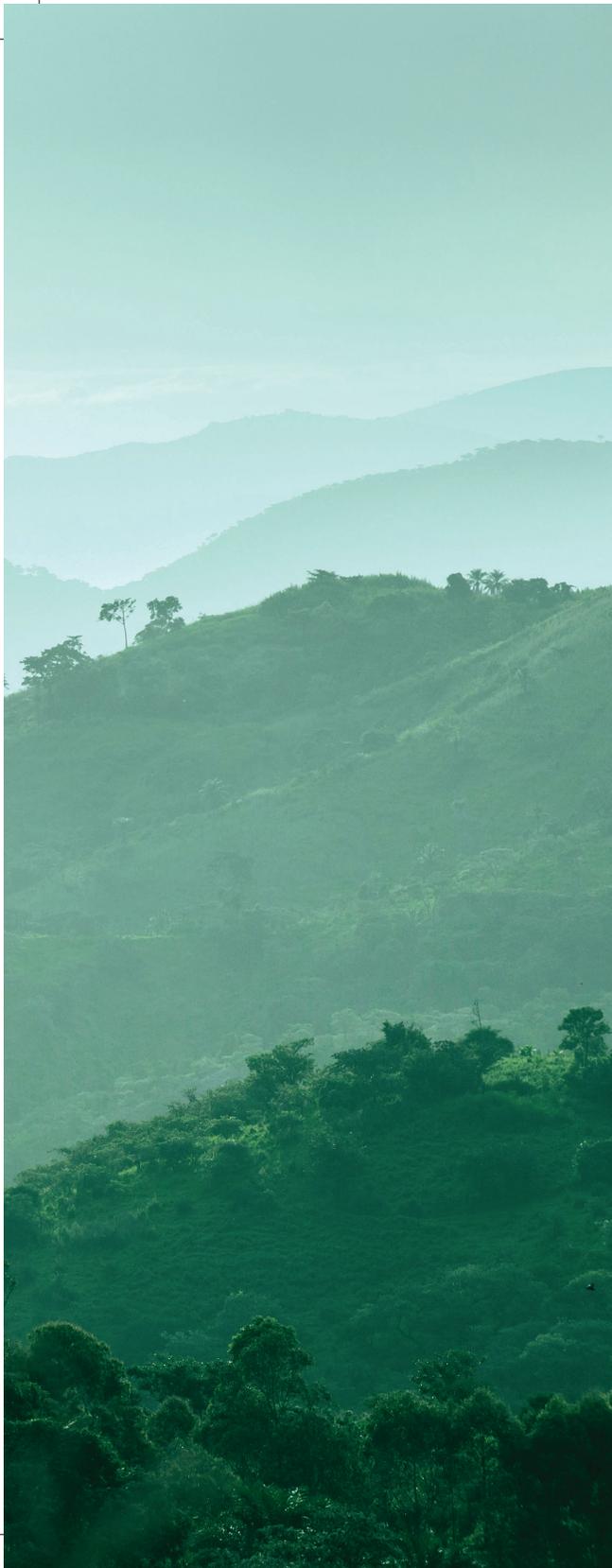
Chaque jour, je veux créer des chocolats qui donnent à mes invités un souvenir inoubliable d'une sensation gustative exquise.



STEF AERTS
Conseiller Technique Chocolat



GAMME BELCOLADE ORIGINS

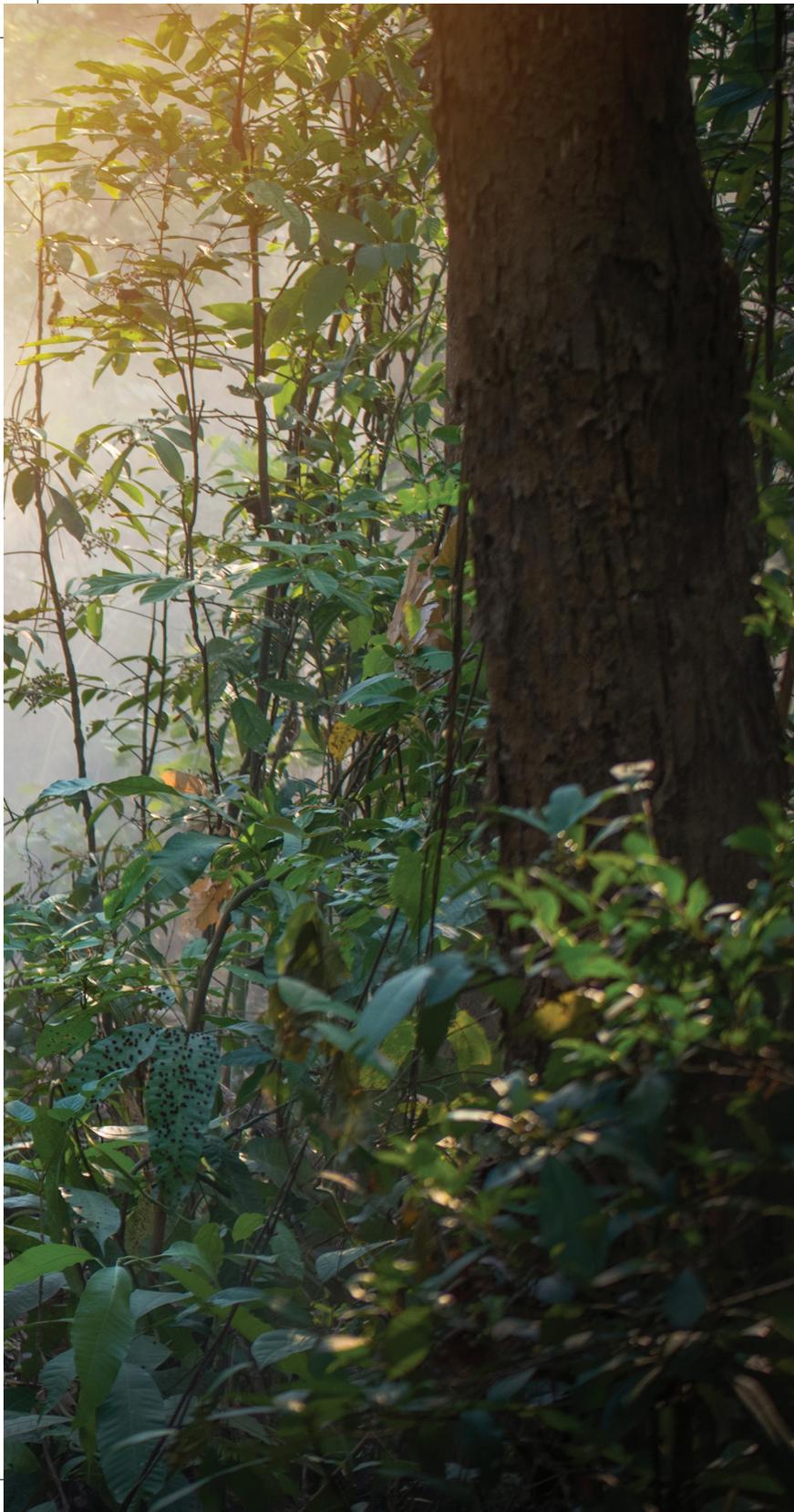


DÉCOUVREZ L'ORIGINE DU GOÛT

BELCOLADE 15

SAVEURS INATTENDUES DU VIETNAM





Nos experts en goût ont découvert la fève de cacao Trinitario dans la région du delta du Mékong et sur les hauts plateaux, une découverte inattendue.

Nos fèves proviennent principalement du delta du Mékong, souvent appelé la "petite Venise" de l'Asie. Nous travaillons en étroite collaboration avec de petites plantations familiales qui cultivent leurs fèves avec le plus grand soin. Chaque arbre est toujours soigneusement sélectionné, greffé, cultivé et entretenu, ce qui permet de préserver la saveur unique des fèves.

Le terroir de cette région est idéal pour la culture du cacao Trinitario. Le faible pH du sol confère au cacao sa délicieuse acidité. Grâce à notre processus unique de fermentation Cacao-Trace, nous avons réussi à préserver l'acidité naturelle de la fève Trinitario ainsi que les notes aromatiques uniques qu'elle renferme. Nos experts locaux de la province de Bě'n Tre garantissent toujours la pleine expression de la saveur de la fève.

Nos chocolats vietnamiens évoquent le caractère unique de ce terroir, faisant de chaque bouchée un délicieux voyage aux origines du goût.

BELCOLADE ORIGINS

Noir Vietnam 73% Cacao-Trace

Belcolade Origins Noir Vietnam 73% Cacao-Trace est un chocolat noir qui submerge les sens avec la saveur nettement acidulée de la fève de cacao Trinitario, des notes piquantes d'agrumes, un léger moka et des nuances chaudes de bois. Validé par nos experts Cacao-Trace à Bê'n Tre.

fruité

agrumes
ananas
banane
fruits rouges
fruits secs
olive
raisin

torréfié

amandes
café
noisettes

bois

herbe fraîche
humus

végétal

acide
torréfié

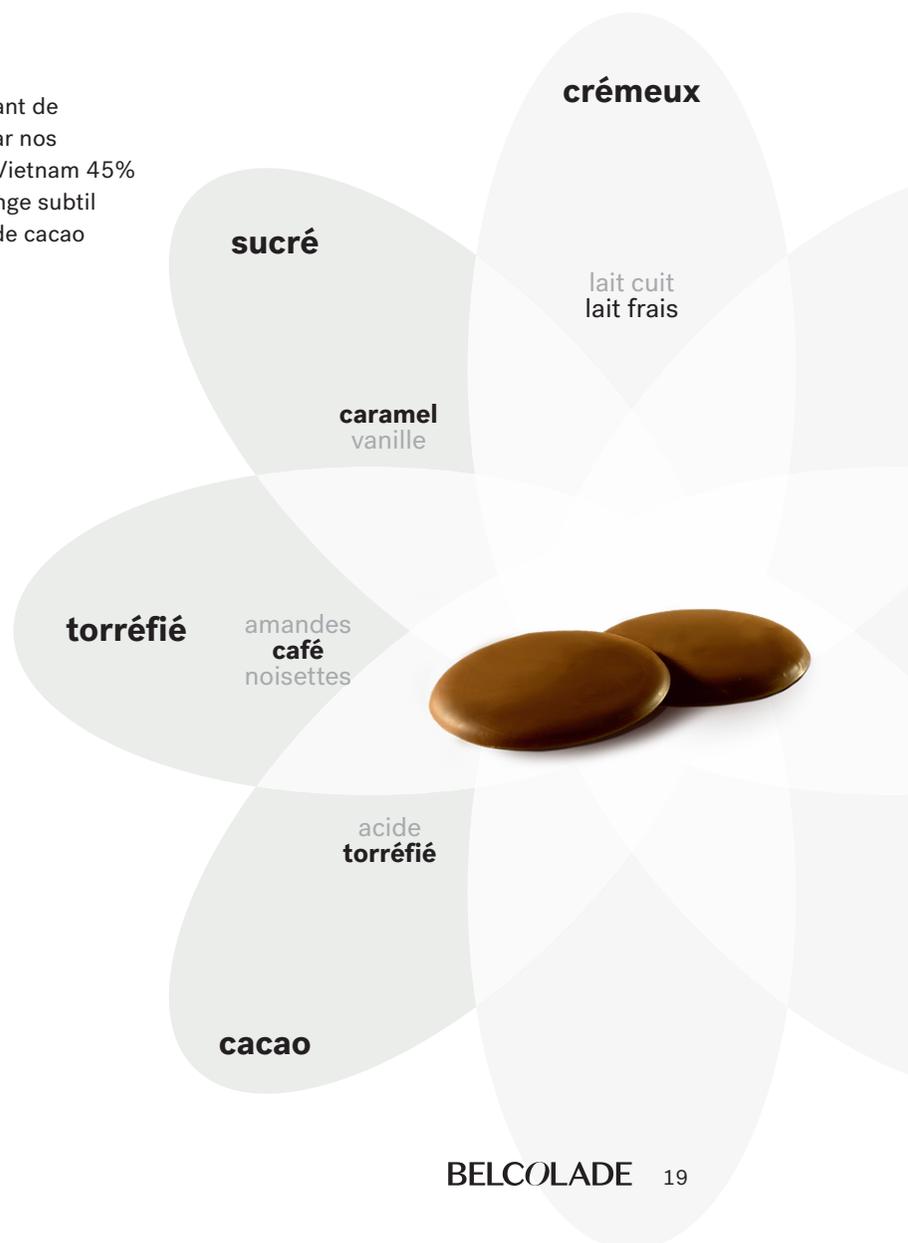
cacao



BELCOLADE ORIGINS

Lait Vietnam 45% Cacao-Trace

Cette délicieuse combinaison de saveurs provenant de la 'petite Venise' d'Asie est cultivée et protégée par nos agriculteurs Cacao-Trace. Belcolade Origins Lait Vietnam 45% Cacao-Trace est un chocolat au lait avec un mélange subtil de caramel et de café, avec une touche de fèves de cacao torréfiées.



BELCOLADE 19

SAVEURS FRUITÉES PURES ET NATURELLES DE PAPOUASIE- NOUVELLE-GUINÉE





Cultivé le long des montagnes escarpées du puissant fleuve Sepik, le cacao de Papouasie-Nouvelle-Guinée incarne de manière unique les qualités rares du sol du Pacifique. Notre objectif est de préserver la saveur pure et naturelle du cacao de Papouasie-Nouvelle-Guinée et de veiller à ce que la magie des forêts luxuriantes soit mise en évidence.

Le chocolat classique de Papouasie-Nouvelle-Guinée a généralement un goût fumé très prononcé. Traditionnellement, les fèves sont séchées sur le feu, ce qui entraîne une contamination croisée de la fumée et affecte les arômes naturels uniques des fèves de cacao.

Pour éviter cela, nous avons contacté les autorités locales et demandé l'autorisation d'utiliser notre propre technique de séchage Cacao-Trace, qui n'implique pas de fumage. Cette méthode, qui n'est utilisée nulle part ailleurs en Papouasie-Nouvelle-Guinée, préserve la saveur naturelle des fèves de cacao et met véritablement en valeur le joyau des montagnes de Papouasie-Nouvelle-Guinée. Ce processus de séchage naturel unique fait de nous, et des agriculteurs avec lesquels nous travaillons, les premiers à offrir le "chocolat pur ultime, avec un contrôle de la saveur qui commence à la fève".

Une soixantaine de centres post-récolte locaux ont commencé à harmoniser leurs pratiques de fermentation et d'homogénéisation en juin 2018 pour répondre aux normes de Cacao-Trace.

Avec nos agriculteurs, nous veillons à ce que les saveurs de ces fèves de cacao biologiques soient préservées et maximisées.

BELCOLADE ORIGINS

Lait Papua New Guinea 39% Bio Cacao-Trace

Avec une teneur en cacao de 39%, ce chocolat au lait très frais et crémeux, fabriqué à partir des fèves les plus savoureuses, offre un goût de caramel caractéristique avec des notes sous-jacentes de fruits torréfiés et un soupçon de noisette.

fruité

agrumes
ananas
banane
fruits rouges
fruits secs
olive
raisin

crémeux

lait cuit
lait frais

torréfié

amandes
café
noisettes

caramel
vanille

sucré

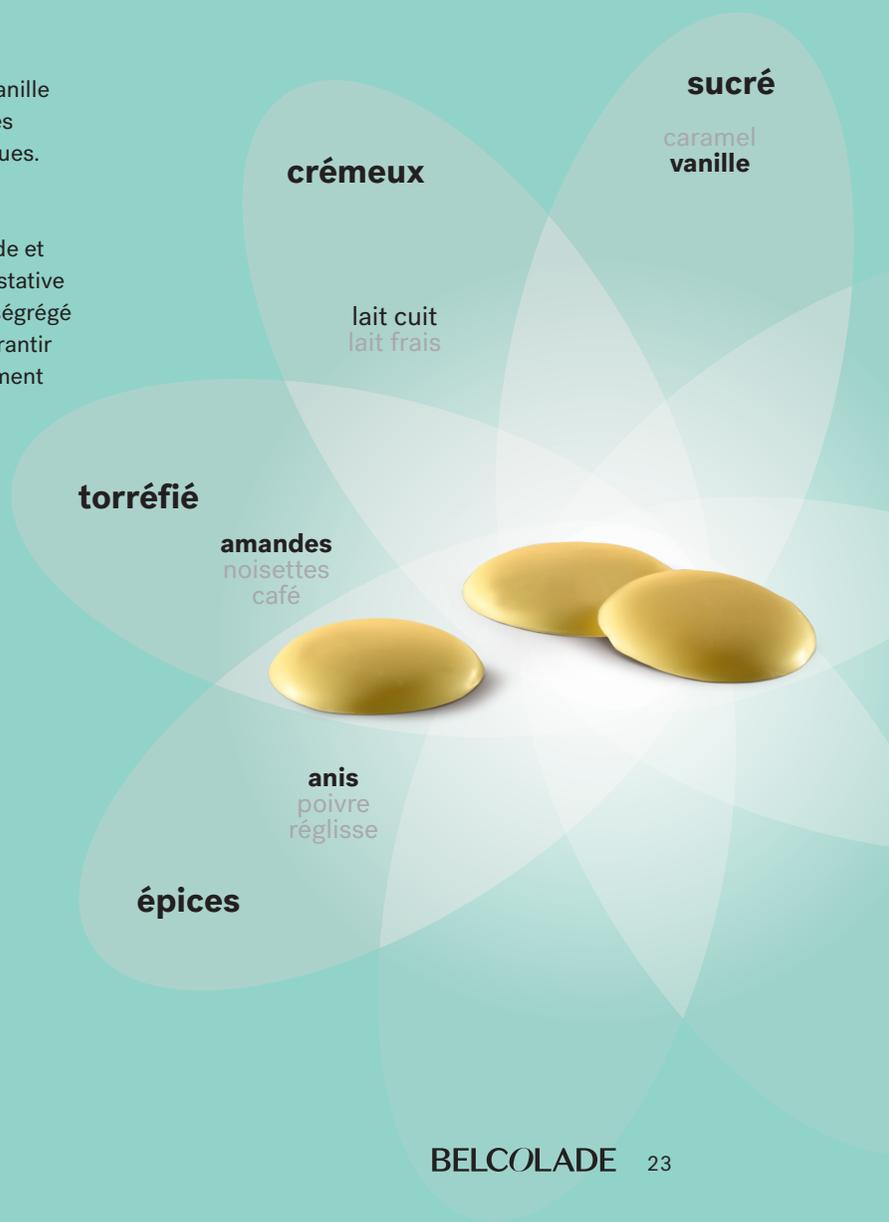


BELCOLADE ORIGINS

Blanc Papua New Guinea 36% Cacao-Trace

Notre étonnant chocolat blanc d'origine à base de vanille de Papouasie-Nouvelle-Guinée, qui dévoile de riches notes de coumarine, de pêche et de notes balsamiques.

Cet arôme complexe de vanille rencontre des notes intenses de lait cuit et de beurre. Des notes d'amande et d'anis complètent délicatement cette expérience gustative unique. Ce chocolat est à base de beurre de cacao ségrégué Cacao-Trace Papouasie-Nouvelle-Guinée afin de garantir que la prime au chocolat est directement et entièrement partagée avec les communautés de fermiers correspondantes.



BELCOLADE 23

UN MAJESTUEUX BOUQUET TROPICAL DES PHILIPPINES





Découvrez l'essence des Philippines, où le cacao murmure des histoires d'héritage et vous apporte un sentiment de pure indulgence.

Les collines de chocolat, nommées ainsi en raison de leur ressemblance à des gouttes de chocolat pendant la saison sèche, confèrent leur charme naturel à ce pays, le seul dont la caractéristique porte explicitement le nom du chocolat.

Le cacao philippin est tout aussi majestueux, un héritage qui remonte au 17^e siècle et qui présente une allure unique alliant patrimoine et saveur dans chaque bouchée. Nichée dans les paysages fertiles de cet archipel tropical, la célèbre variété de cacao Trinitario est cultivée pour son goût exquis.

Les experts en cacao de Cacao-Trace ont voyagé à travers l'archipel pour finalement jeter leur dévolu sur le cacao exquis cultivé dans les plantations ensoleillées de l'île méridionale de Mindanao, dans les régions de Calinan, San Isidro et Mati. Pour préserver ce trésor unique les fèves humides sont traitées dans des centres de fermentation dédiés, dans des boîtes en bois adapté au terroir et au climat. Torréfiés lentement avec soin, la liqueur obtenue à partir de ce cacao dévoile sa puissance aromatique à la fois fleurie et fruitée. Le résultat ? Un chocolat unique et distinctif qui séduit les amateurs de chocolat du monde entier.

BELCOLADE ORIGINS

Noir Philippines 68% Cacao-Trace

Ce chocolat noir présente un délicieux mélange de notes fruitées, avec des arômes dominants de fruits tropicaux tels que l'ananas, la banane et le fruit de la passion, complétés par des fruits rouges et des fruits secs. Le profil de saveur est encore rehaussé par des notes herbacées et florales fraîches, ainsi que par une touche de poivre.

fruité

agrumes
ananas
banane
fruits rouges
fruits secs
olive
raisin

végétal

bois
herbe fraîche
humus

floral

fleurs
miel

anis
poivre
régisse

épices

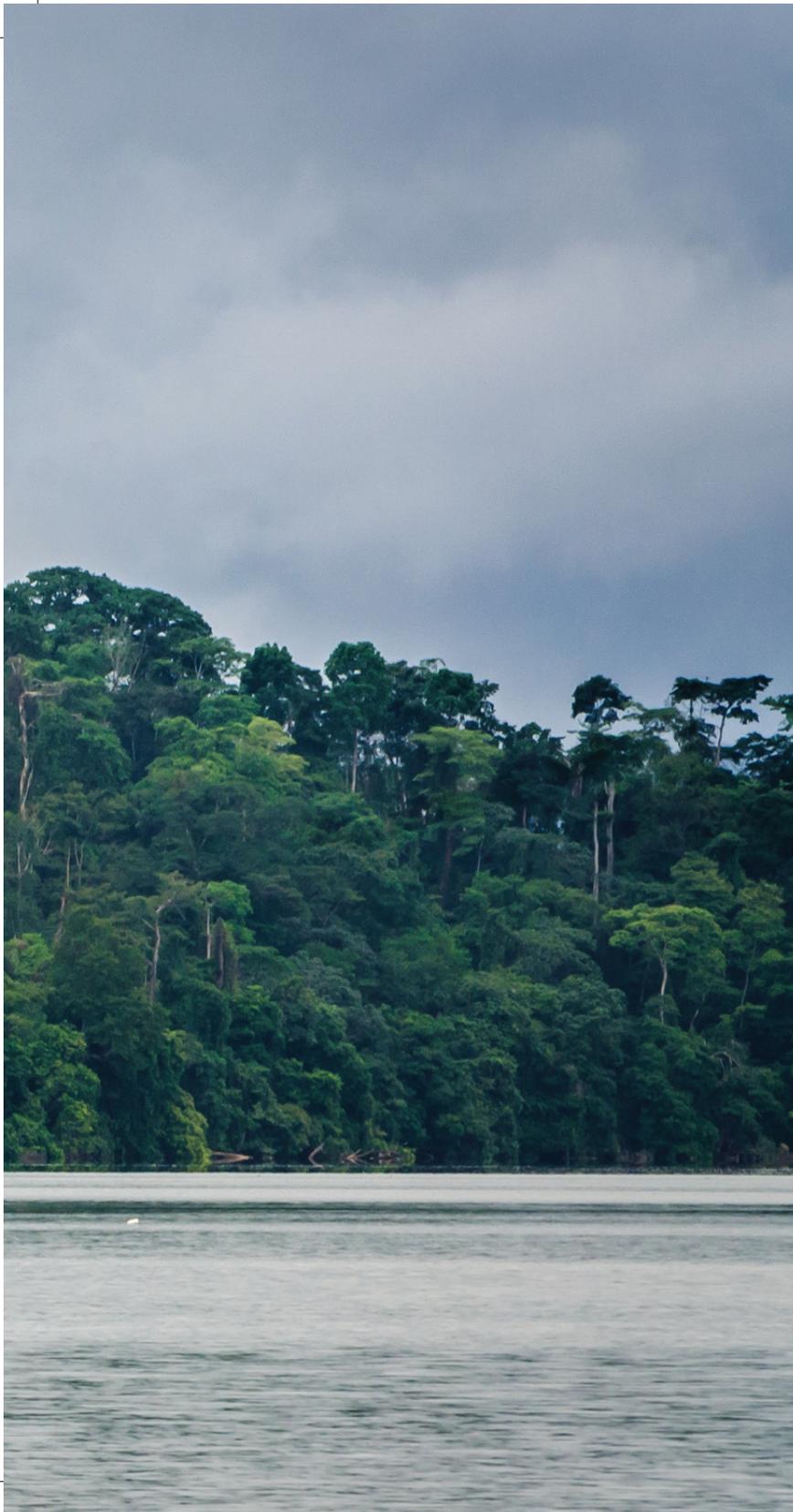




BELCOLADE 27

NOTES PROFONDES ET INTENSES DE CACAO DU CAMEROUN





Une grande variété de paysages, des côtes époustouflantes aux montagnes imposantes, des déserts à la forêt tropicale luxuriante et à la savane. Le Cameroun est 'l'Afrique en miniature'. Il abrite une faune et une flore vibrantes et colorées et offre toute la richesse du paysage africain.

Né au cœur du pays, le puissant fleuve Sanaga, en confluence avec le fleuve Mbam, forme un bassin nourricier et fertile qui offre des conditions idéales pour la culture du cacao.

La fermentation contrôlée de Cacao-Trace permet aux fèves Trinitario de couleur rouge, si spécifiques à cette région, de révéler tout le potentiel de leurs notes de cacao intenses et vibrantes.

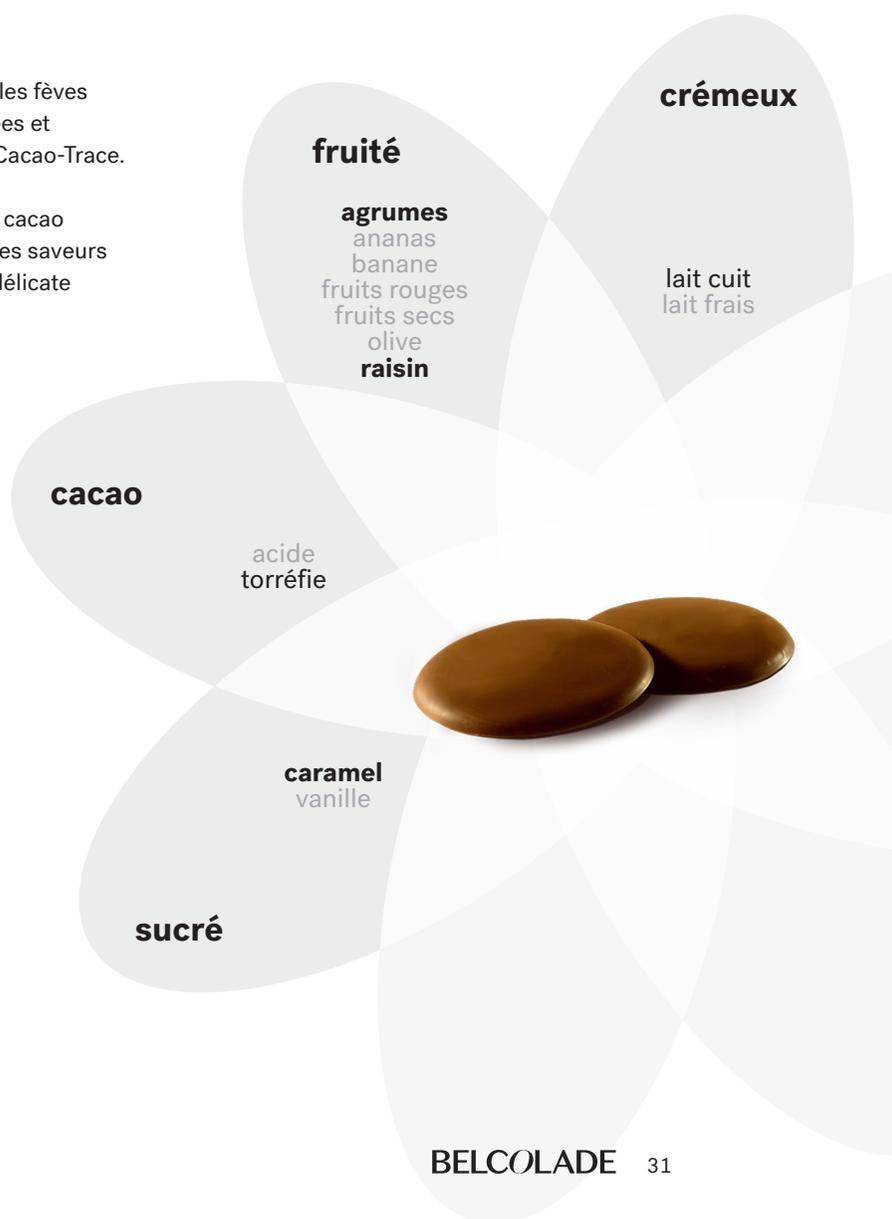


BELCOLADE ORIGINS

Lait Cameroon 45% Cacao-Trace

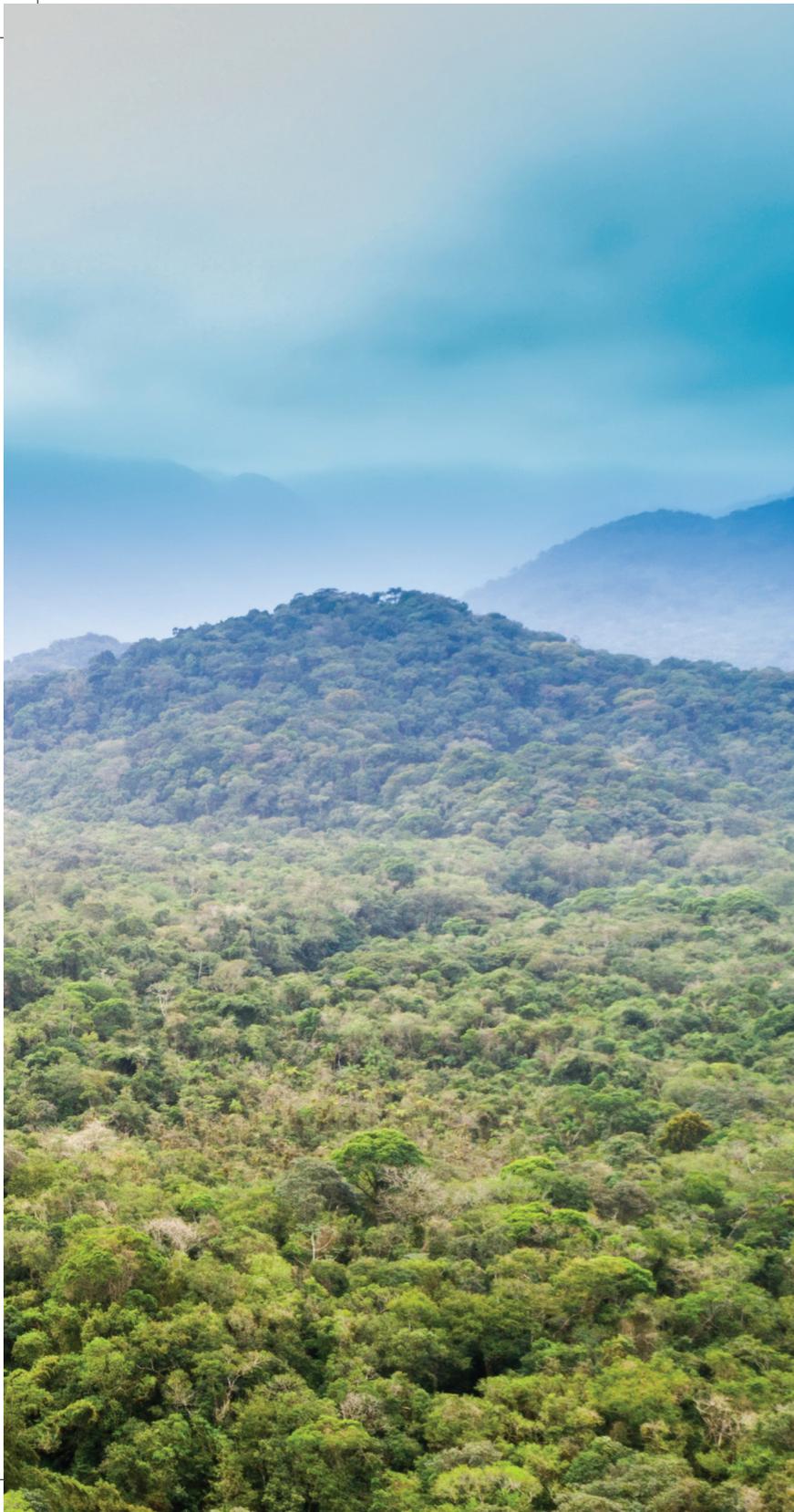
Nées du sol luxuriant des vallées du fleuve Sanaga, les fèves rouges Trinitario, si typiques de la région, sont traitées et fermentées selon les normes de qualité élevées de Cacao-Trace.

Il en résulte un chocolat au lait intense aux notes de cacao torréfié très prononcées, finement équilibrées par des saveurs de lait cuit et de caramel, qui se terminent par une délicate touche de fruits secs.





LES ARÔMES FLORAUX D'UNE RICHESSE EXCEPTIONNELLE DE L'ÉQUATEUR



L'Équateur est connu dans le monde entier pour son cacao Nacional, d'une rareté inouïe. Pour Belcolade, c'est donc le meilleur endroit pour trouver le chocolat noir parfait.

Le cacao est le cœur de l'Équateur. La variété "Nacional", très prisée, y pousse depuis plus de 5 000 ans et a été l'un des premiers cacaoyers à être cultivé. Avec son arôme floral et son profil de saveurs complexes, il n'est pas étonnant qu'il ait été l'un des luxes les plus convoités par les chocolatiers européens aux XVIIIe et XIXe siècles.

Nous utilisons principalement le cacao Nacional, connu pour ses délicates notes florales de jasmin, ou arriba, qui signifie "au sommet" en espagnol. Le cacao Nacional permet d'atteindre un niveau de saveur supérieur. Nous utilisons principalement des fèves de Los Ríos et d'Esmeraldas, connues pour leurs incroyables notes florales. Le cacao Esmeraldas est puissant, tandis que le cacao Los Rios est légèrement moins intense et possède une essence terreuse subtile.

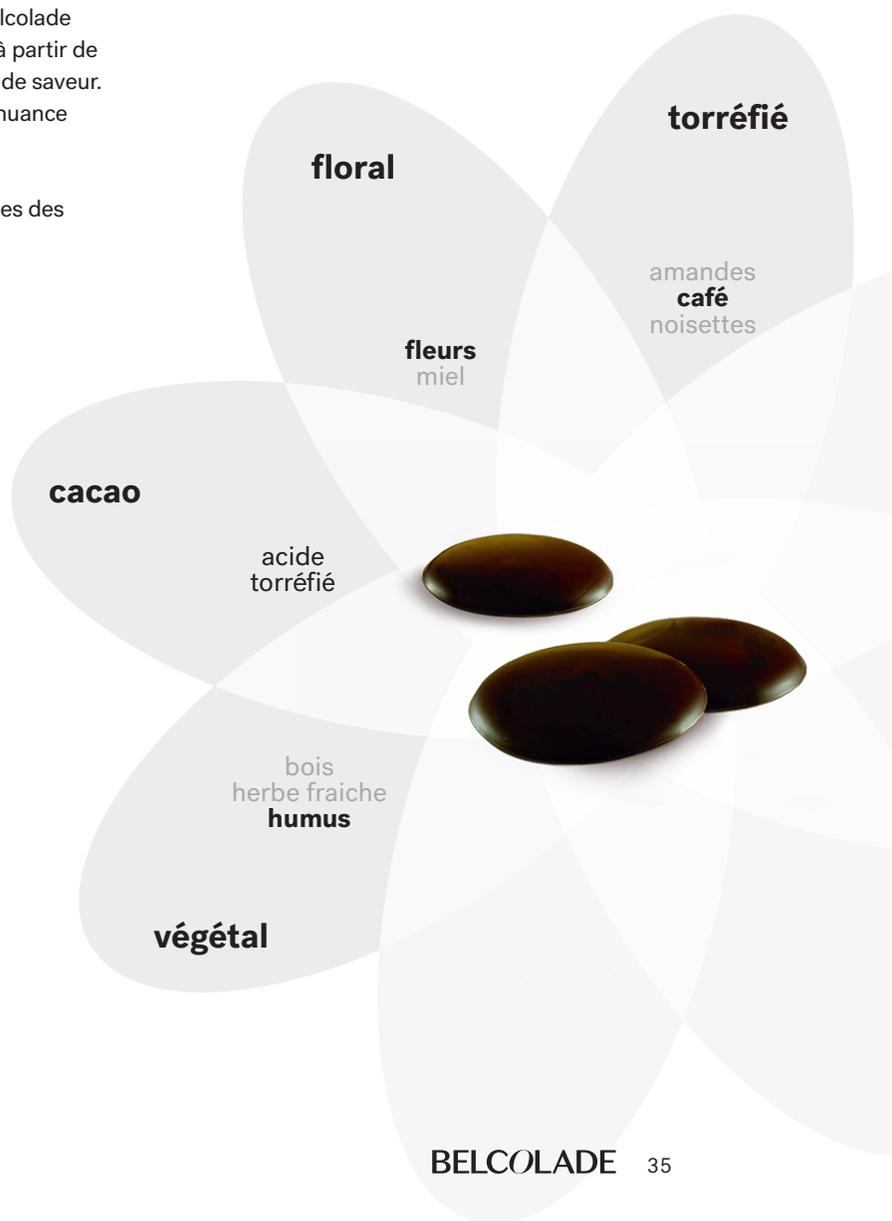


BELCOLADE ORIGINS

Noir Ecuador 71%

Savourez le somptueux bouquet floral du chocolat Belcolade Origins Noir Ecuador 71%, un chocolat noir fabriqué à partir de fèves de cacao Nacional et débordant de caractère et de saveur. Les notes délicates de jasmin sont complétées par la nuance attrayante du café et de l'humus.

C'est un mariage parfait, mais cultivé sur les sols fertiles des régions d'Esmeraldas et de Los Rios.





UNE MÉLODIE FRUITÉE ET SAVOUREUSE DU PÉROU



Nous avons parcouru tout le Pérou pour trouver les fèves Criollo et Trinitario les plus exquises. Cette recherche aboutit à un chocolat exceptionnel.

L'Amazonie est le berceau du cacao ; sa fertilité a conduit à la biodiversité du cacao que nous connaissons aujourd'hui. Il n'est donc pas surprenant que le Pérou occupe une place unique dans l'histoire du chocolat. Nous nous appuyons sur le riche patrimoine du pays et sur le savoir-faire traditionnel de nos agriculteurs péruviens pour produire un chocolat qui vous ramène aux racines de l'histoire et du goût du cacao.

Ces dernières années, les agriculteurs péruviens sont également revenus en masse à leur riche patrimoine cacaoyer. Ils s'appuient sur des traditions remontant à l'empire Inca pour produire un cacao de la plus haute qualité. Leurs fèves, par exemple, sont fermentées dans des caisses en bois traditionnelles. Cependant, ils adoptent pleinement les nouvelles technologies en adhérant aux normes strictes du pays en matière de contrôle de la qualité.

BELCOLADE ORIGINS

Noir Peru 64%

Pour un chocolat noir irrésistible, essayez Belcolade Origins Noir Peru 64%. Aucun autre chocolat ne combine une fusion délectable des saveurs séduisantes du riche héritage de la culture du cacao au Pérou et de la nature sauvage et primitive de l'Amazonie. En mélangeant les fèves de cacao Criollo et Trinitario, nous obtenons un chocolat noir unique en son genre, avec une saveur de cacao légèrement acidulée, rehaussée par des notes de raisins secs et de figes séchées. Une fois goûté, jamais oublié.

fruité

agrumes
ananas
banane
fruits rouges
fruits secs
olive
raisin

cacao

acide
torréfié



Donnez à vos clients l'impression qu'ils se trouvent dans une forêt tropicale ? Offrez-leur la saveur unique de Pérou 64 associé à de la mélisse, des graines de coriandre ou du gingembre.



JEFFREY DE WEYER
Conseiller Technique Chocolat



BELCOLADE

UN DOUX BOUQUET DE SAVEURS : L'OR DU COSTA RICA



Le cacao occupe une place particulière dans la culture et l'histoire du Costa Rica. La dégustation de notre délicieux chocolat vous ramène à la source, à l'époque où le cacao était la monnaie locale - de l'or véritable.

Nous travaillons avec environ 80 agriculteurs dans les basses terres des Caraïbes. Leurs pratiques agricoles montrent que le cacao reste au cœur du Costa Rica.

Ces dernières années, ils étaient surtout connus pour leur café, mais la fine saveur du cacao Trinitario du Costa Rica est à nouveau leur monnaie d'échange. Il reflète parfaitement la richesse de leur culture et la luxuriance de leur environnement et rend chaque bouchée inoubliable.

BELCOLADE ORIGINS

Noir Costa Rica 64%

Le climat et le sol idéaux du Costa Rica, associés au savoir-faire des agriculteurs locaux et de nos experts en goût, ont permis de créer ce chocolat noir traditionnel et onctueux à base de fèves Trinitario.

Goûtez le mélange complexe de bois et d'olive, qui se mêle aux arômes séduisants de café et de réglisse, avec en arrière-plan un cacao torréfié magique et acide.

torréfié

amandes
café
noisettes

fruité

agrumes
ananas
banane
fruits rouges
fruits secs
olive
raisin

végétal

bois
herbe fraîche
humus

anis
poivre
réglisse

épices

acide
torréfié

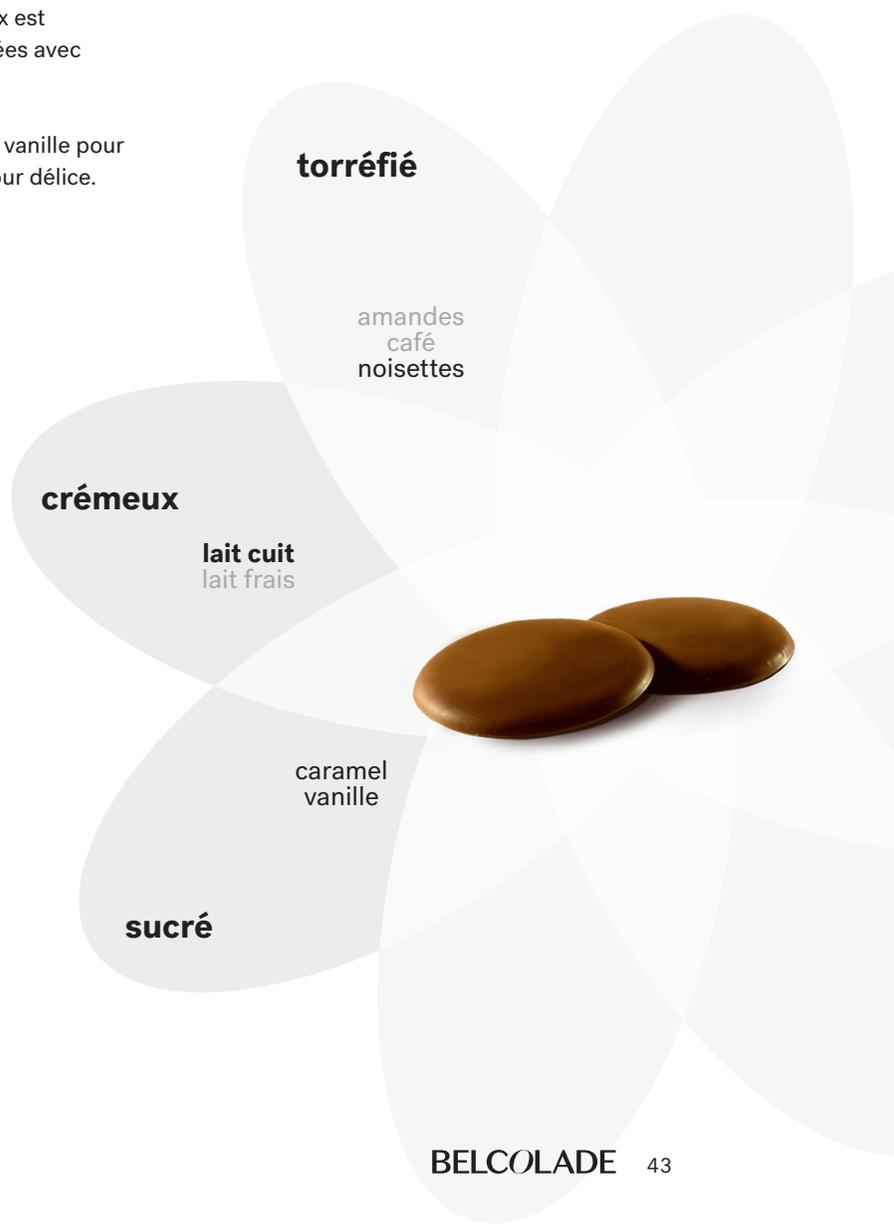
cacao

BELCOLADE ORIGINS

Lait Costa Rica 38%

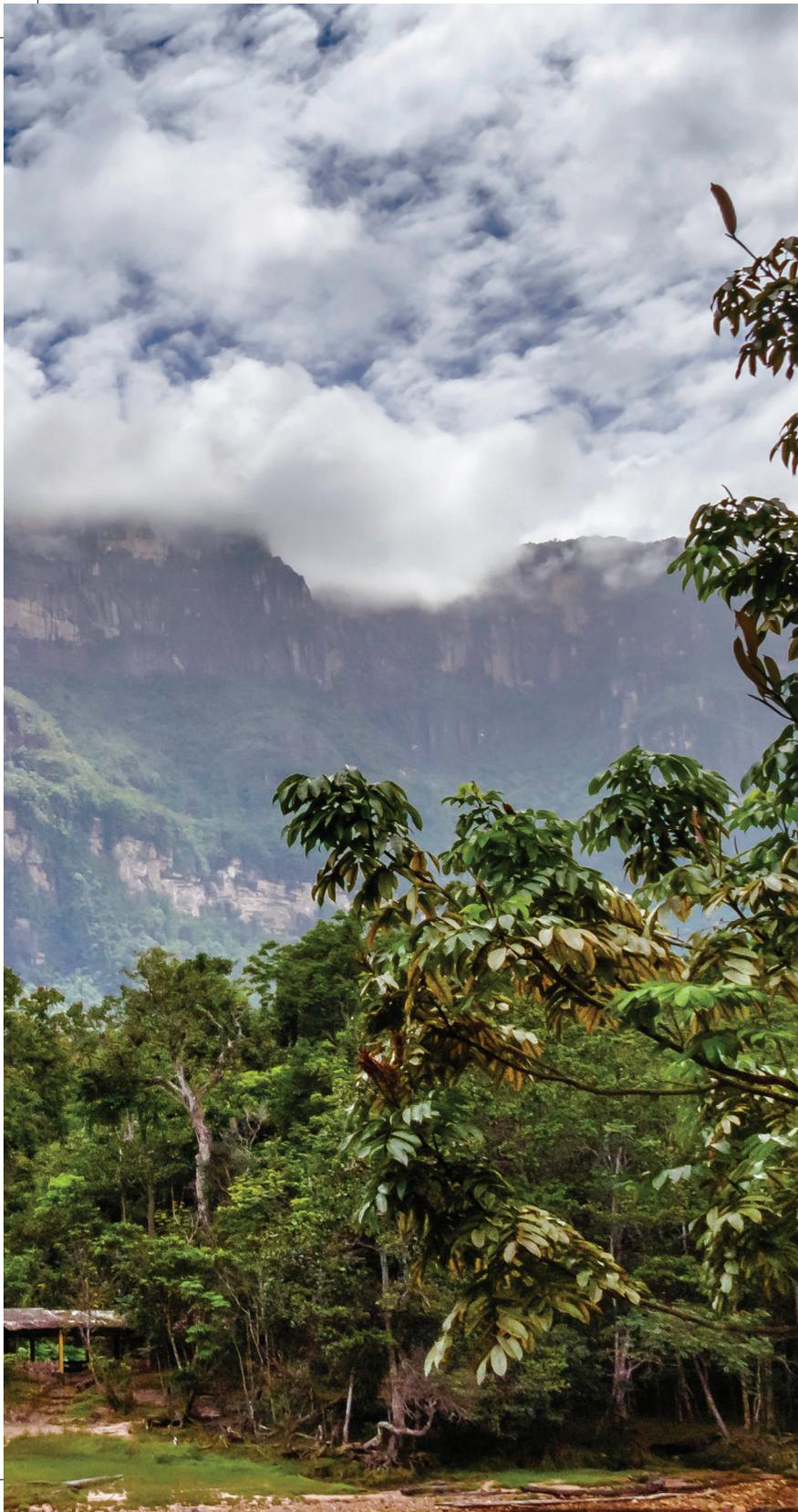
Avec une teneur en cacao de 38 %, ce chocolat doux est fabriqué à partir de fèves de cacao Trinitario, récoltées avec amour et expertise par des agriculteurs locaux.

Découvrez des arômes de lait cuit et un soupçon de vanille pour une dégustation veloutée. Chaque bouchée est un pur délice.





LE RICHE GOÛT DE NOISETTE DU VENEZUELA



Le Venezuela, le pays aux mille visages, des chaînes de montagnes majestueuses aux forêts tropicales en passant par les plages de sable blanc, est un pays chaud toute l'année: idéal pour la culture de nos fèves de cacao Criollo et Trinitario. Avec le Pérou et l'Équateur, le Venezuela est le berceau du cacao !

Le Criollo remonte aux origines du cacao à l'époque des Mayas. Il se distingue par sa douceur, sa couleur blanche et crémeuse et sa saveur complexe.

Notre objectif était de créer un chocolat exceptionnellement doux, avec des notes chaudes de noisette ainsi que l'onctuosité et le crémeux du lait.

Nous faisons ressortir la chaleur de la saveur naturelle de noisette des fèves en les torréfiant et en les conchant avec soin. Le résultat ? Un délicieux chocolat au succulent goût de noisette et de belles notes "chocolatées" classiques.

Ce chocolat onctueux au goût de noisette se marie parfaitement avec le café. Ou pour ceux qui préfèrent une touche fruitée, intégrez à votre recette du cèdre ou d'autres fruits exotiques pour créer la plus délicieuse des mélodies gustatives.



STÉPHANE LEROUX
Conseiller Technique Chocolat

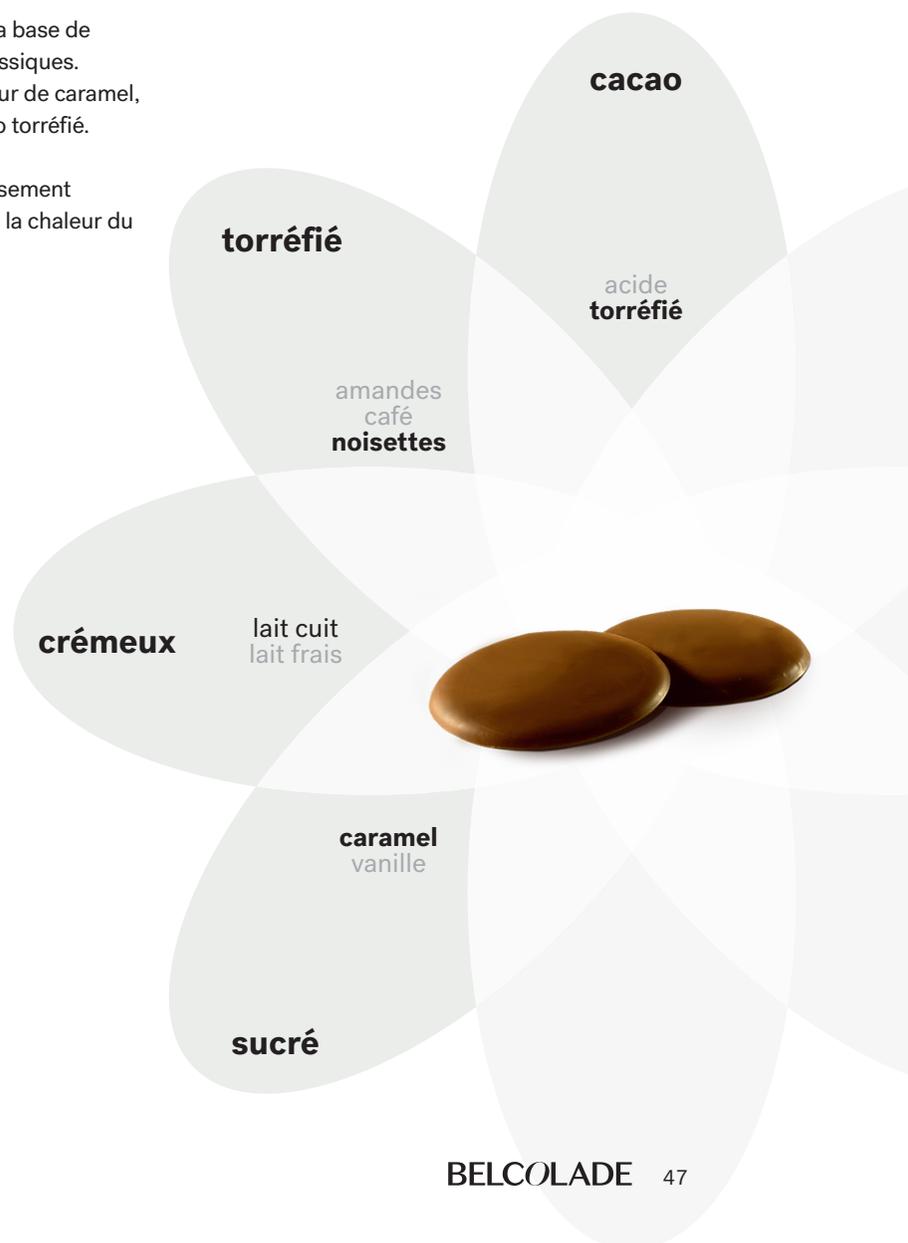


BELCOLADE ORIGINS

Lait Venezuela 43%

Ce délicieux chocolat au lait séduit et ravit grâce à sa base de noisettes succulentes et à ses notes chocolatées classiques. Nos fèves de cacao Criollo apportent une forte saveur de caramel, de noisettes et de lait cuit avec un soupçon de cacao torréfié.

Cette combinaison riche et chaleureuse est soigneusement élaborée et vous ramène aux origines de la saveur, à la chaleur du Venezuela et au cœur de l'Amazonie.







BELCOLADE 49



Index

Introduction	2
Des goûts uniques et distinctifs	4
Le spectre du goût	6
Cacao-Trace, Great Taste Doing Good	8
L'expertise gustative pour les professionnels	10
Gamme Belcolade Origins	12
Vietnam	14
Papouasie-Nouvelle-Guinée	18
Philippines	22
Cameroun	26
Equateur	30
Perou	34
Costa Rica	38
Venezuela	42





BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

A BRAND OF  puratos
Food Innovation for Good

Pour nous contacter, rendez-vous sur belcolade.com

Belcolade, le vrai chocolat belge de Puratos

Belcolade, une division de Puratos NV, Industrielaan 16 - Industriezone Zuid III, B-9320 Erembodegem, Belgique

Siège social : Industrielaan 25 - Maalbeek Zone, B-1701 Groot-Bijgaarden, Belgique - RPR/RPM Bruxelles 0438.632.416

7457 - 05/2025