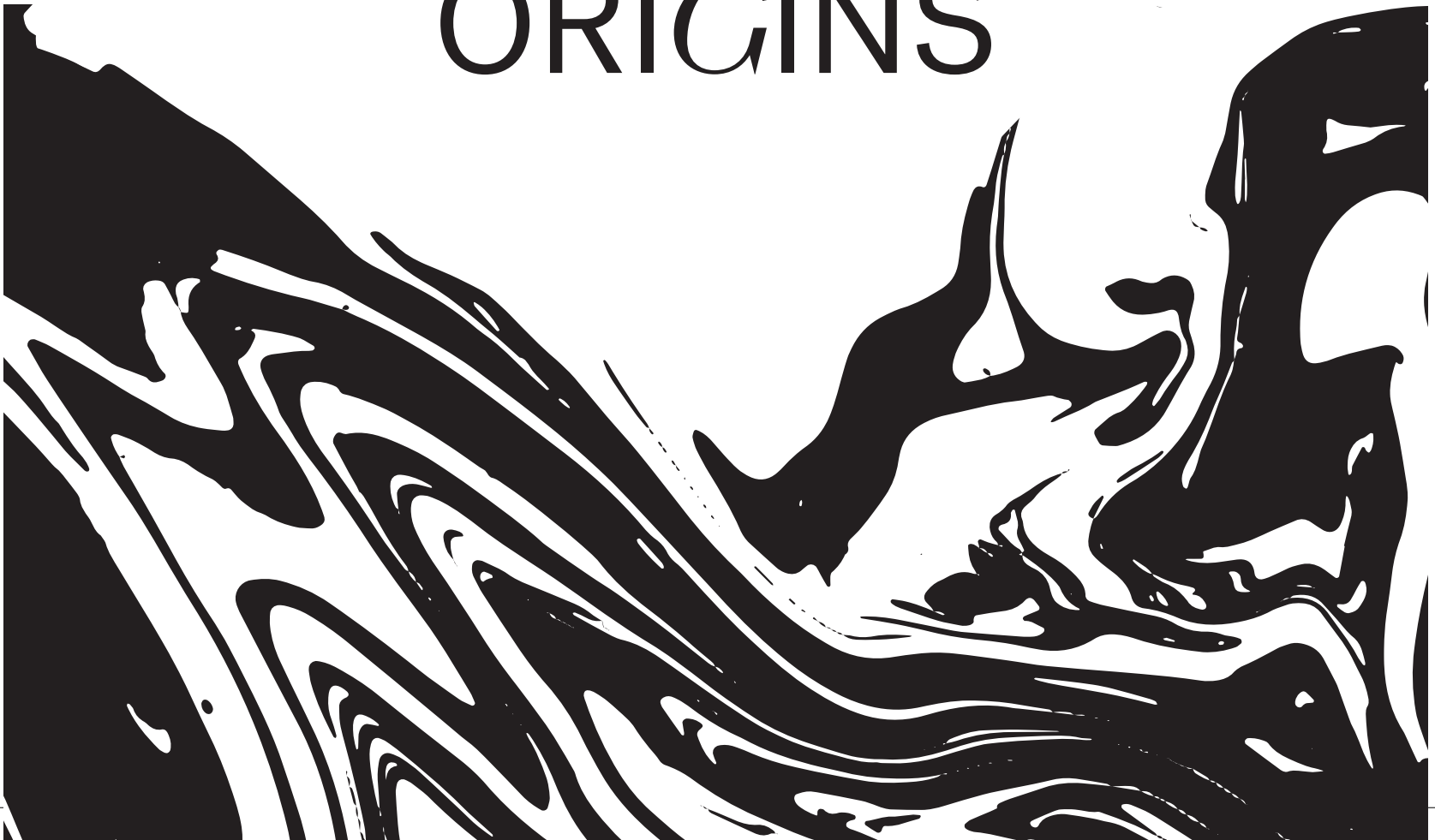


# BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

# ORIGINS



# A JOURNEY TO THE ORIGINS OF TASTE

Costa Rica **Noir 64, Lait 38**

Venezuela **Lait 43**

Ecuador **Noir 71**

Peru **Noir 64**



Kameroen **Lait 45**



### Terug naar de oorsprong van de smaak.

Het Belcolade Origins gamma neemt u mee naar waar het allemaal begon, naar de terroirs van de verschillende regio's waar de cacaobonen worden geteeld. Onze cacao-experts gaan naar alle uithoeken van de wereld om unieke cacaobonen te ontdekken die de vereiste zeldzame, kenmerkende eigenschappen bezitten. Verken de landschappen van de Caraïben, Zuid-Amerika, Afrika, delen van Azië, Oceanië en zoveel meer. De terroirs van deze regio's zijn meer dan alleen de eigenschappen van de bodem en de variëteit aan bonen. Gecombineerd met beheerste fermentatietechnieken, resulteert dit in cacaobonen vol natuurlijke smaakdiepte. Het is deze complexiteit die van elke Belcolade Origins chocolade een unieke gastronomische ervaring maakt.

### Terroir, fermentatie en smaakexpertise.

Net als wijn, ontwikkelt de smaak van chocolade zich op natuurlijke wijze, voortkomend uit het terroir waar de cacaobonen worden geteeld. Om een goede wijn te produceren, spelen de druiven, het terroir, het fermentatieproces en het recept echter allemaal een belangrijke rol in het bepalen van het soort wijn en het smaakprofiel dat wordt gecreëerd. Werken met cacaobonen - Criollo, Forastero of Trinitario - is niet anders, hun regio van herkomst, het fermentatieproces in combinatie met ons vakmanschap creëert smaken die de bijzonderheid van hun origine oproepen.

Vietnam **Lait 45, Noir 73**



Philippines **Noir 68**



Papoea-Nieuw-Guinea  
**Blanc 36, Lait 39 Bio**



BELCOLADE 3

## Belcolade Origins Noir

**VIETNAM 73%**  
**CACAO-TRACE**  
pagina 18



**ECUADOR 71%**  
pagina 35

**PHILIPPINES 68%**  
**CACAO-TRACE**  
pagina 26

**PERU 64%**  
pagina 38

**COSTA RICA 64%**  
pagina 42

## Belcolade Origins Lait

**VIETNAM 45%**  
**CACAO-TRACE**  
pagina 19



**CAMEROON 45%**  
**CACAO-TRACE**  
pagina 31



**VENEZUELA 43%**  
pagina 47

**PAPUA NEW GUINEA 39%**  
**BIO CACAO-TRACE**  
pagina 22



**COSTA RICA 38%**  
pagina 43

## Belcolade Origins Blanc

**PAPUA NEW GUINEA 36%**  
**CACAO-TRACE**  
pagina 23









# UNIEKE, ONDERSCHIEDENDE SMAKEN

Onze cacao-experts reizen naar de uithoeken van de wereld op zoek naar de beste cacaobonen en de authentieke, onovertroffen methodes om ze om te zetten in unieke chocoladecreaties.

Er gaat geen dag voorbij dat onze chocolade-experts niet hard aan het werk zijn met het testen, proeven en de texturen en subtiliteiten van elke chocolade te verfijnen.

Het resultaat van dit vakmanschap?

Uitstekende, unieke smaakcombinaties die u meevoeren naar de oorsprong van de smaak en diepte, nuance en differentiatie toevoegen aan al uw creaties.



BELCOLADE 7



# HET SMAAK SPECTRUM

Er is niet één smaak die chocolade definieert. Bij het horen van het woord chocolade denkt u meteen aan een spectrum van smaken die omschrijvingen zoals zoet of bitter overstijgen. Deze kennis zit diep geworteld in onze Belcolade smaakexperts, die zorgvuldig elk type cacaoboan en chocolade analyseren om hun specifieke smaakprofielen te onthullen. Daarna leggen ze deze smaken vast en uiten deze door middel van concheren en raffinage. Het eindresultaat is een uitgesproken reeks smaken die de geest van elke regio van herkomst belichamen en recepten die net zo divers en uniek zijn als de herkomst van onze cacaobonen.

## **Een zoete herinnering begint met het kennen van de unieke chocoladeprofielen**

Het Origins assortiment van Belcolade bestaat uit een compleet aanbod van unieke en karakteristieke chocolades die onderscheidende smaakcombinaties bieden. Door onze unieke en gevarieerde chocoladeprofielen te leren herkennen, kan u unieke gerechten ontwikkelen die zoete herinneringen zullen creëren. Om dat te bereiken, heeft u de juiste hulpmiddelen nodig - en daarom hebben we "les Arômes de Cyrano" ontwikkeld.

## **8 smaakcategorieën voor onvergetelijke meesterwerken**

Onze sensorische kaart, "les Arômes de Cyrano", groepeerde smaakprofielen in acht verschillende categorieën. De kaart creëert een duidelijk en gemeenschappelijk begrip van elke aroma, zodat we kunnen samenwerken om de innovatieve en heerlijke creaties die u in gedachten heeft, te ontwikkelen.

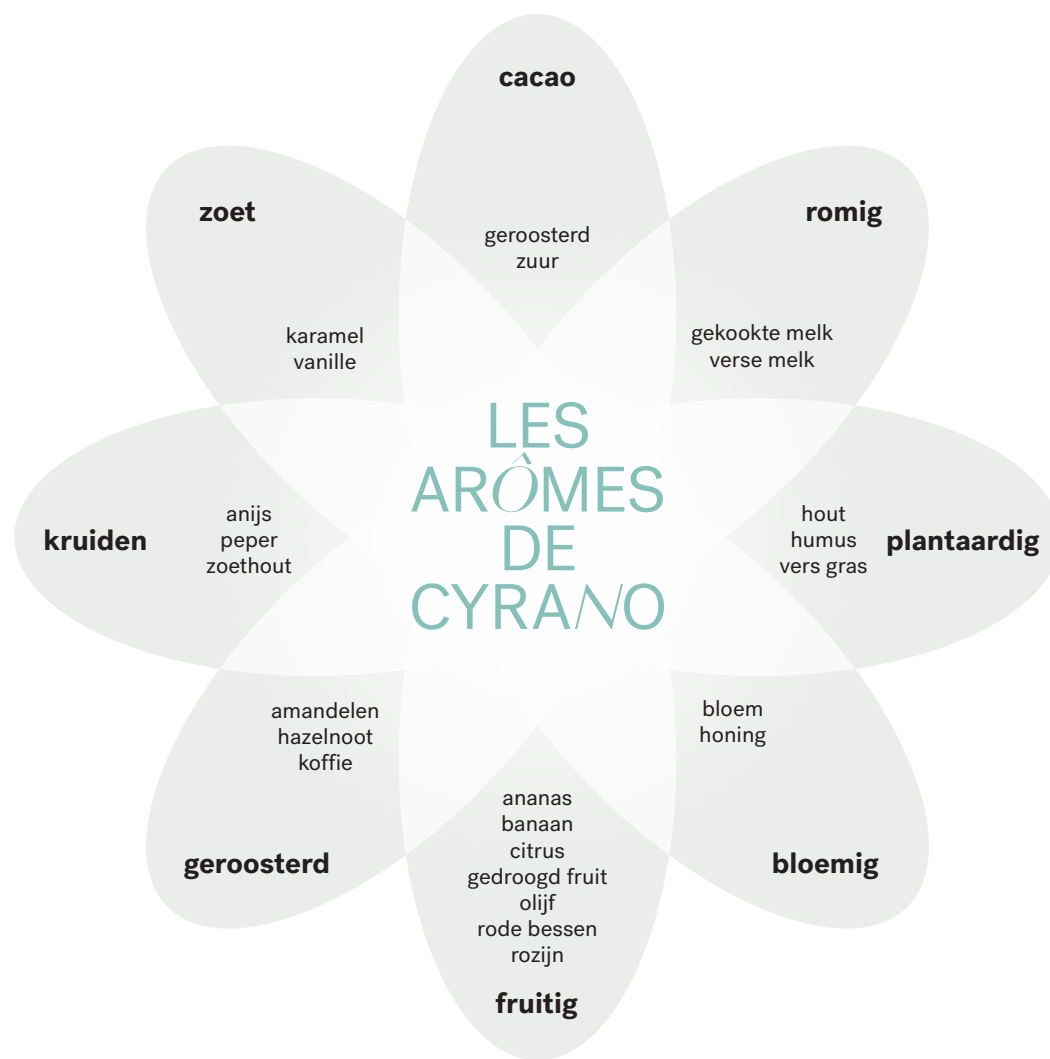
Weten welke aroma's aanwezig zijn in elke chocolade vormt de basis voor de selectie van ingrediënten. Wat zal uw innovatieve chocoladecreaties echt tot hun recht laten komen? Wat bezorgt u de vonk waarnaar u op zoek bent en zorgt voor een geslaagde culinaire creatie?

Uiteindelijk is de sensorische kaart "les Arômes de Cyrano" het perfecte hulpmiddel om te bepalen welke combinaties uw culinaire inspanningen zullen veranderen in heerlijke en onvergetelijke meesterwerken.

*Onze eigen zintuiglijke kaart,  
"les Arômes de Cyrano",  
stelt ons in staat om smaken  
te groeperen en onze  
smaakexpertise te delen.*



VIRGINIE DETOURNAY  
Cocoa & Sensory R&D Manager











# GREAT TASTE DOING GOOD

## **Fermentatie, een cruciale stap**

Fermentatie speelt een belangrijke rol in het naar voor brengen van de unieke en verleidelijke smaken in het Belcolade Origins gamma. Tijdens dit beslissende proces komt de witte zoete pulp rond de cacaobonen in contact met natuurlijke microbiële en biochemische reacties. Goed gefermenteerde bonen zijn het geheim om de rijkdom en de diep verborgen smaken tot uiting te laten komen en zo unieke smaakprofielen te realiseren.

## **Heerlijke smaak, gegarandeerd door experts**

De superieure smaak van onze Cacao-Trace chocolade wordt gecreëerd door de beste natuurlijk gefermenteerde cacaobonen. Onze experts controleren zorgvuldig en fermenteren de bonen in onze lokale naoogstcentra in lijn met de strenge Cacao-Trace normen. We hebben nauwe, langdurige relaties met boeren overal ter wereld. We nemen de tijd om onze kennis te delen met de boeren die met ons samenwerken en om ze op te leiden. In ruil daarvoor delen zij de rijke geschiedenis van hun cacaoteelt. Het eindresultaat is chocolade van ongeëvenaarde kwaliteit.

## **Cacao-Trace heeft een concrete levensveranderende impact voor boeren**

We zetten ons in om het leven van Cacao-Trace boeren beter te maken door ervoor te zorgen dat hun inkomsten stijgen. Ze genieten van een kwaliteitspremie - ja, meer geld/kg - als beloning voor de kwaliteitsvolle verse bonen die ze leveren. Cacao-Trace zorgt er ook voor dat de boeren de opbrengst van de chocoladebonus ontvangen. Deze is gelijk aan 10 eurocent voor elke kg verkochte Cacao-Trace chocolade en wordt 100% terugbetaald aan de boeren.

Afhankelijk van het land resulteren de kwaliteitspremie en chocoladebonus in 2-5 maanden extra inkomsten voor de boeren. We verbeteren ook hun omgeving en hun levensomstandigheden. Door scholen te bouwen en het uitdelen van scholenkits aan kinderen en leerkrachten helpen we het onderwijs te verbeteren. Daarnaast investeren we in gezondheidscentra en drinkwatervoorzieningen om hun gezondheid te verbeteren.

**Lees meer op [cacaotrace.com](https://cacaotrace.com)**



# SMAAKEXPERTISE VOOR PROFESSIONALS

Opgericht in 1988 en gevestigd in het Belgische Erembodegem, is Belcolade een Belgisch familiebedrijf dat zich heeft voorgenomen om ingrediënten van de hoogste kwaliteit en innovatieve technieken te gebruiken voor superieure chocolade met een unieke smaak.

## **Ontworpen voor professionals, door professionals**

Bij Belcolade erkennen we het belang van het maximaliseren van elke chocoladedruppel voor professionals. Onze unieke selectie Origins chocolades, gecreëerd in samenwerking met experts, biedt grenzeloze mogelijkheden voor uw chocoladecreaties, gaande van delicaat gebak en verrukkelijke desserts tot heerlijke dranken.

## **Technische ondersteuning op maat**

Via workshops, digitale demonstraties en seminars delen de meest gerenommeerde chocolatiers en patissiers ter wereld hun expertise over Origins chocolade en technieken om uw creaties tot een hoger niveau te tillen.

*Elke dag wil ik chocoladecreaties maken die mijn gasten een onvergetelijke herinnering van een voortreffelijke smaaksensatie geven.*

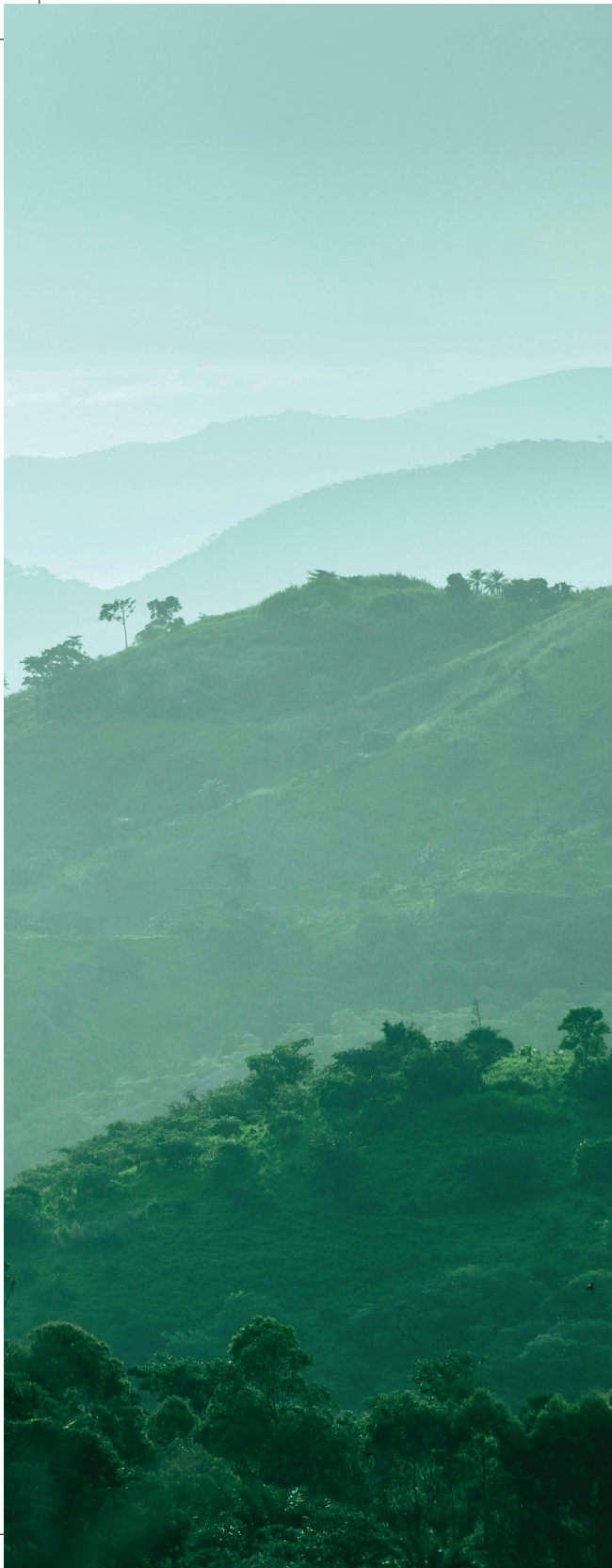


STEF AERTS  
Technical Advisor Chocolate



A full-page background image of a lush, green mountain landscape. The scene features rolling hills and valleys covered in dense tropical forest. In the foreground, several tall, dark green trees stand prominently. The middle ground shows more forested hills with some palm trees visible on the right. The background consists of hazy, layered mountain ranges under a soft, light blue sky, creating a sense of depth and atmosphere.

# BELCOLADE ORIGINS GAMMA



# ONTDEK DE OORSPRONG VAN DE SMAAK

BELCOLADE 15



# ONVERWACHTE SMAKEN UIT VIETNAM







Onze smaakexperts ontdekten de Trinitario cacao boon in de Mekong Delta-regio & hooglanden, een onverwachte vondst.

Onze bonen komen voornamelijk uit de Mekong Delta, vaak het 'kleine Venetië' van Azië genoemd. We werken nauw samen met kleine familieplantages die hun bonen met enorme zorg telen. Elke boom wordt steeds zorgvuldig geselecteerd, geënt, gekweekt en onderhouden, waardoor de unieke smaak van de bonen behouden blijft.

Het terroir van deze regio is ideaal voor het verbouwen van Trinitario-cacao. De lage pH-waarde van de grond geeft de cacao zijn heerlijke zure beet. Dankzij ons uniek Cacao-Trace fermentatieproces zijn we erin geslaagd om de natuurlijke zuurtegraad van de Trinitario-boon te behouden alsook de unieke smaaktonen binnenin. Onze lokale fermentatie-experts in de provincie Bě'n Tre garanderen altijd de volledige expressie van de smaak van de boon.

Onze Vietnamese chocolades roepen het unieke karakter van dit terroir op, waardoor elke hap een heerlijke reis terug naar de oorsprong van de smaak is.

BELCOLADE ORIGINS

# Noir Vietnam 73% Cacao-Trace

Belcolade Origins Noir Vietnam 73% Cacao-Trace is een pure chocolade die de zintuigen overweldigt met de uitgesproken zure smaak van de Trinitario cacaoboon, pittige citrustonen, lichte mokka en de warme ondertonen van hout. Gevalideerd door onze Cacao-Trace experts in Bê'n Tre.

## fruitig

ananas  
banaan  
**citrus**  
gedroogd fruit  
olijf  
rode bessen  
rozijn

## geroosterd

amandelen  
hazelnoot  
koffie

## plantaardig

**hout**  
humus  
vers gras

geroosterd  
**zuur**

**cacao**

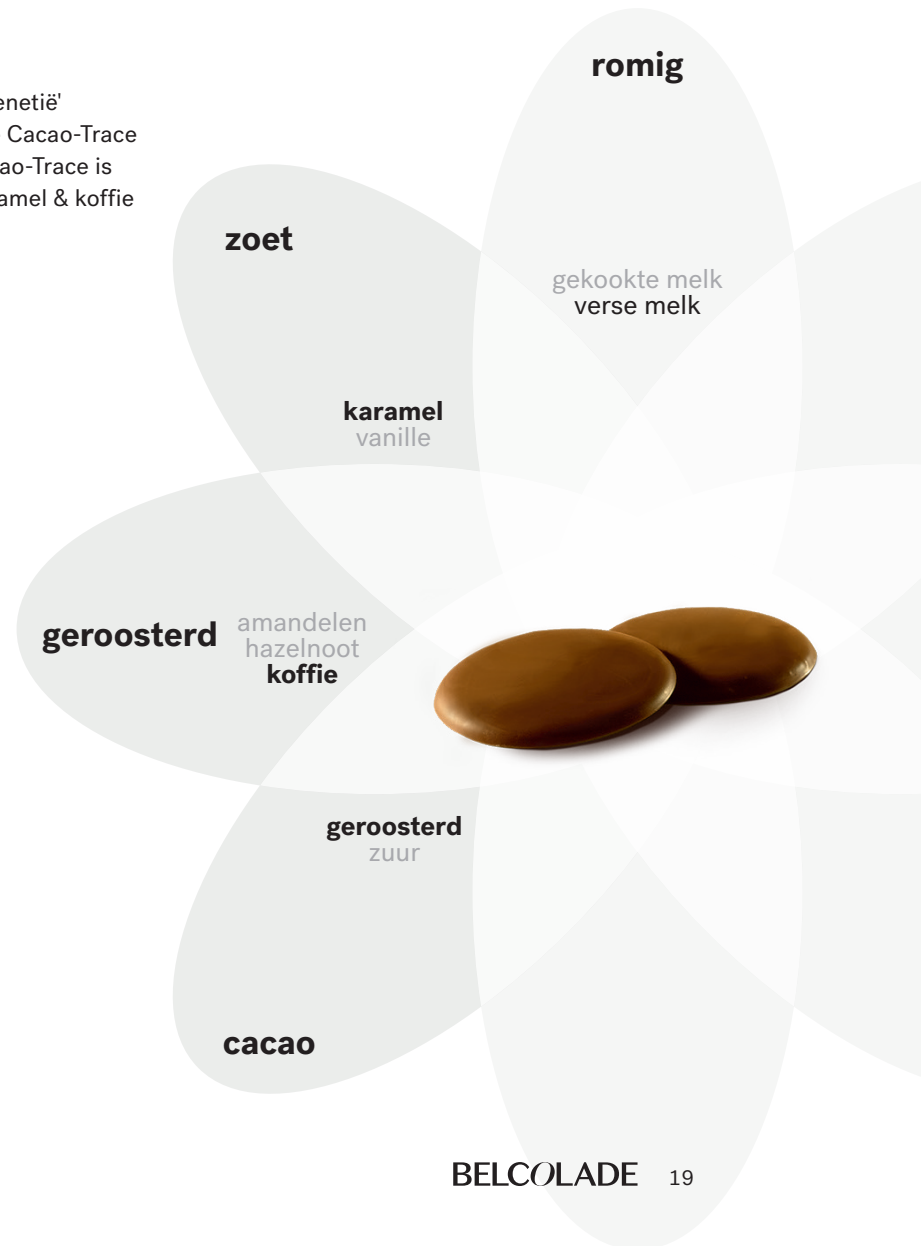




## BELCOLADE ORIGINS

# Lait Vietnam 45% Cacao-Trace

Deze heerlijke smaakcombinatie uit het 'kleine Venetië' van Azië is gecultiveerd en beschermd door onze Cacao-Trace boeren. Belcolade Origins Lait Vietnam 45% Cacao-Trace is een melkchocolade met een subtiele mix van karamel & koffie en met een toets van geroosterde cacaobonen.





# PURE & NATUURLIJKE FRUITIGE SMAKEN UIT PAPOEA-NIEUW- GUINEA







Geteeld langsheen de steile bergwanden aan de machtige Sepik-rivier, belichaamt de cacao uit Papoea-Nieuw-Guinea op unieke wijze de zeldzame kwaliteiten van de bodem in de Stille Oceaan. Ons doel is om de pure, natuurlijke smaak van de cacao van Papoea-Nieuw-Guinea te behouden en ervoor te zorgen dat de magie van de weelderige bossen naar voren komt.

Klassieke Papoea-Nieuw-Guinea chocolade heeft meestal een overweldigende rokerige smaak. Traditioneel worden bonen gedroogd boven een vuur, wat resulteert in kruisbesmetting van rook en invloed heeft op de unieke natuurlijke smaken van de cacaobonen.

Om dit te vermijden, benaderden we de lokale autoriteiten en vroegen we om onze eigen Cacao-Trace-droogtechniek te mogen hanteren, één die niet gepaard gaat met roken. Deze methode, die nergens anders in Papoea-Nieuw-Guinea wordt toegepast, behoudt de prachtige natuurlijke smaak van de cacaobonen en toont echt het juweel uit de bergen van Papoea-Nieuw-Guinea. Dit unieke natuurlijke droogproces maakt ons en de boeren waarmee we samenwerken, de eersten die de "ultieme pure chocolade aanbieden, met smaakbeheersing die begint bij de boon."

Ongeveer 60 lokale naoogstcentra begonnen in juni 2018 hun fermentatie- en homogenisatie-praktijken te harmoniseren om te voldoen aan de Cacao-Trace normen.

Samen met onze boeren zorgen we ervoor dat de smaken van deze biologische cacaobonen behouden blijven en optimaal tot uiting komen.

BELCOLADE ORIGINS

# Lait Papua New Guinea 39% Bio Cacao-Trace

Met een cacaogehalte van 39% biedt deze zeer frisse en romige melkchocolade, gemaakt van de meest smaakvolle bonen, een karakteristieke karamelsmaak met onderliggende tonen van fruit en een vleugje hazelnoot.

## fruitig

ananas  
banaan  
citrus  
gedroogd fruit  
olijf  
**rode bessen**  
rozijn

## romig

**gekookte melk**  
verse melk

## geroosterd

amandelen  
**hazelnoot**  
koffie

karamel  
vanille

## zoet





## BELCOLADE ORIGINS

# Blanc Papua New Guinea 36% Cacao-Trace

Onze verbazingwekkende single-origin witte chocolade, gemaakt met Papoea-Nieuw-Guinea vanille, onthult rijke noten van cumarine, perzik en balsamico.

Deze complexe vanillesmaak ontmoet intense gekookte melk- en botertonen. Ondertonen van amandel en anijs ronden deze unieke smaakervaring zacht af. Deze chocolade worden gemaakt met Cacao-Trace cacaoboter uit Papoea-Nieuw-Guinea om ervoor te zorgen dat de Chocoladebonus rechtstreeks en volledig naar de desbetreffende boerengemeenschappen gaat.



BELCOLADE 23



# EEN MAJESTUEUS TROPISCH BOEKET UIT DE FILIPPIJNEN







Ervaar de essentie van de Filippijnen, waar cacao verhalen van erfgoed fluistert en u het gevoel van pure verwennenrij brengt.

De Chocolateheuvelds, genoemd naar hun gelijkenis met chocoladedruppels tijdens het droogseizoen, verlenen hun betoverende natuurwonder aan dit land, het enige met een geografisch kenmerk dat expliciet naar chocolade is vernoemd.

Filipijnse cacao is even majestueus, een erfenis die teruggaat tot de 17e eeuw, met een unieke allure die erfgoed en smaak combineert bij elke hap. De beroemde Trinitario cacaovariëteit wordt er geteeld in de vruchtbare landschappen van deze tropische archipel omwille van zijn voortreffelijke smaak.

Cacao-Trace cacao-experts reisden doorheen de archipel om uiteindelijk hun zinnen te zetten op de exquise cacao, geteeld in de zonovergoten plantages van het zuidelijke eiland Mindanao, in de gebieden van Calinan, San Isidro en Mati. Om deze unieke schat te bewaren, worden de verse bonen verwerkt in speciale fermentatiecentra in houten kisten met een proces dat aangepast is aan het terroir en het klimaat. De massa die van deze cacao wordt gemaakt, wordt langzaam en met zorg geroosterd en onthult zijn bloemige en toch fruitige smaak. Het resultaat? Een unieke en karakteristieke chocolade die chocoladekenners wereldwijd in vervoering brengt.

BELCOLADE ORIGINS

# Noir Philippines 68% Cacao-Trace

Deze pure chocolade heeft een heerlijke mix van fruitige noten, met overheersende smaken van tropisch fruit zoals ananas, banaan en passievrucht, aangevuld met rood en gedroogd fruit. Het smaakprofiel wordt verder versterkt met frisse toetsen van gras en bloemen en een vleugje peper.

## fruitig

**ananas**  
**banaan**  
citrus  
gedroogd fruit  
olijf  
rode bessen  
rozijn

## plantaardig

hout  
humus  
**vers gras**

## bloemig

bloem  
honing

anijs  
peper  
zoethout

## kruiden







BELCOLADE 27



# DIEPE & INTENSE TOETSEN VAN CACAO UIT KAMEROEN







Een verscheidenheid aan landschappen, van prachtige kusten tot torenhoge bergen, van woestijnen tot weelderig regenwoud en savanne. Kameroen is 'Afrika in het klein', de thuisbasis van levendige, kleurrijke fauna en omvat de volledige rijkdom van het Afrikaanse landschap.

Geboren in het hart van het land, vormt de machtige Sanaga-rivier, in samenvloeiing met de Mbam-rivier, een voedend en vruchtbaar bekken dat de ideale omstandigheden biedt om cacao te telen.

Dankzij de beheerste fermentatie van Cacao-Trace kunnen de roodgekleurde Trinitario-bonen, die zo specifiek zijn voor deze regio, het volledige potentieel van hun intense en levendige cacaotonen onthullen.





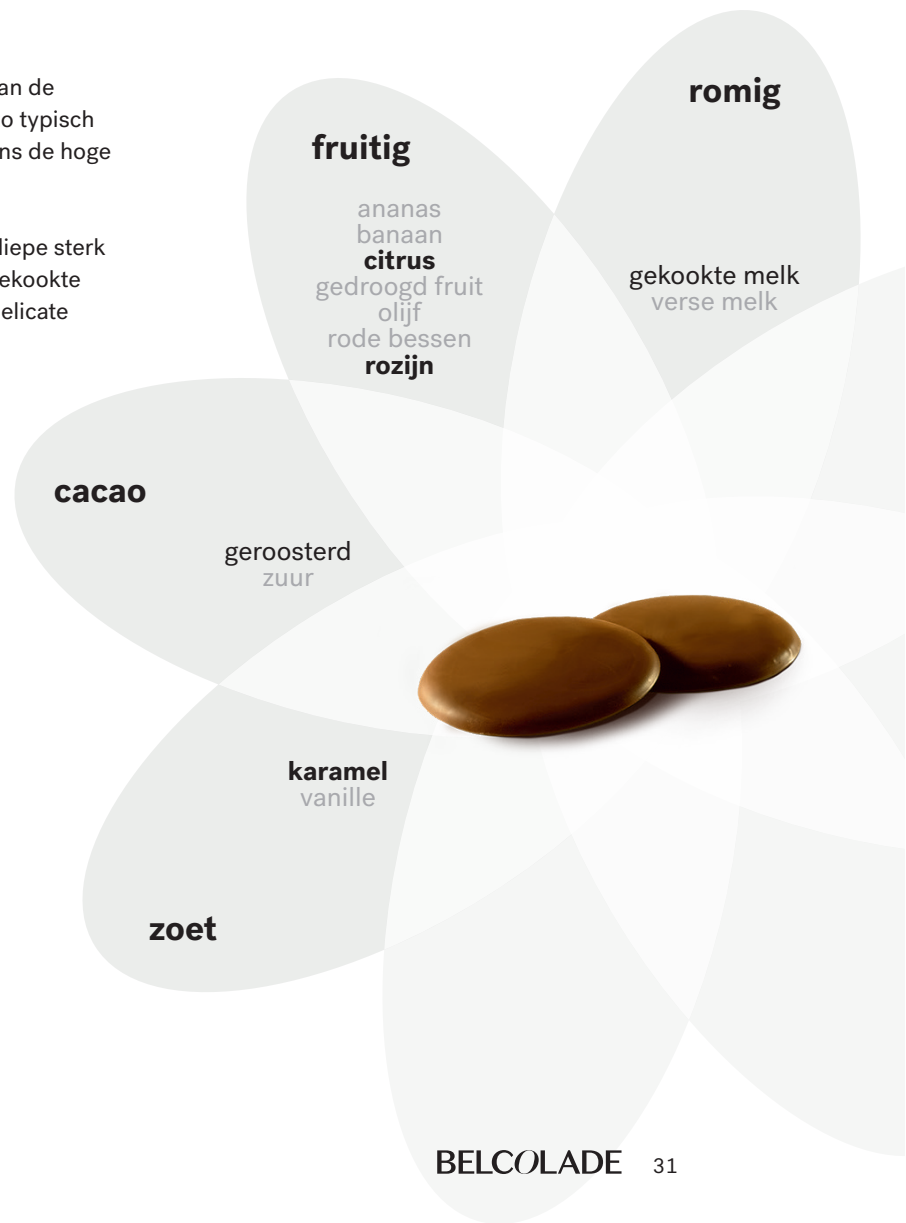


## BELCOLADE ORIGINS

# Lait Cameroon 45% Cacao-Trace

Geboren uit de weelderige bodem van de valleien van de Sanaga rivier, worden de rode Trinitario bonen die zo typisch zijn voor de regio, verwerkt en gefermenteerd volgens de hoge kwaliteitsnormen van Cacao-Trace.

Deze resulteert in een intense melkchocolade met diepe sterk geroosterde cacaonoten die fijn in balans zijn met gekookte melk- en karamelsmaken, om te eindigen met een delicate toets van gedroogd fruit.



# UITZONDERLIJKE RIJKE BLOEMEN- AROMA'S VAN ECUADOR





Ecuador staat wereldwijd bekend om zijn ongelooflijk zeldzame Nacional cacao, dus waar kan Belcolade beter op zoek gaan naar de perfecte pure chocolade?

Cacao is het hart van Ecuador. De gewaardeerde 'Nacional' variëteit groeit er al meer dan 5000 jaar en was één van de eerste cacaobomen die geteelt werd. Met een bloemig aroma en complex smaakprofiel is het geen wonder dat het in de 18e en 19e eeuw één van de meest begeerde luxeartikelen van Europese chocolatiers was.

Wij gebruiken voornamelijk Nacional cacao, bekend om zijn delicate bloemige noten van jasmijn, of arriba, Spaans voor 'aan de top'. Nacional cacao tilt u naar een hoger smaakniveau. We gebruiken vooral bonen uit Los Ríos en Esmeraldas, die bekend staan om hun ongelooflijke bloemige noten. Esmeraldas-cacao is krachtig, terwijl Los Rios-cacao iets minder intens is en een subtiele aardse essentie heeft.





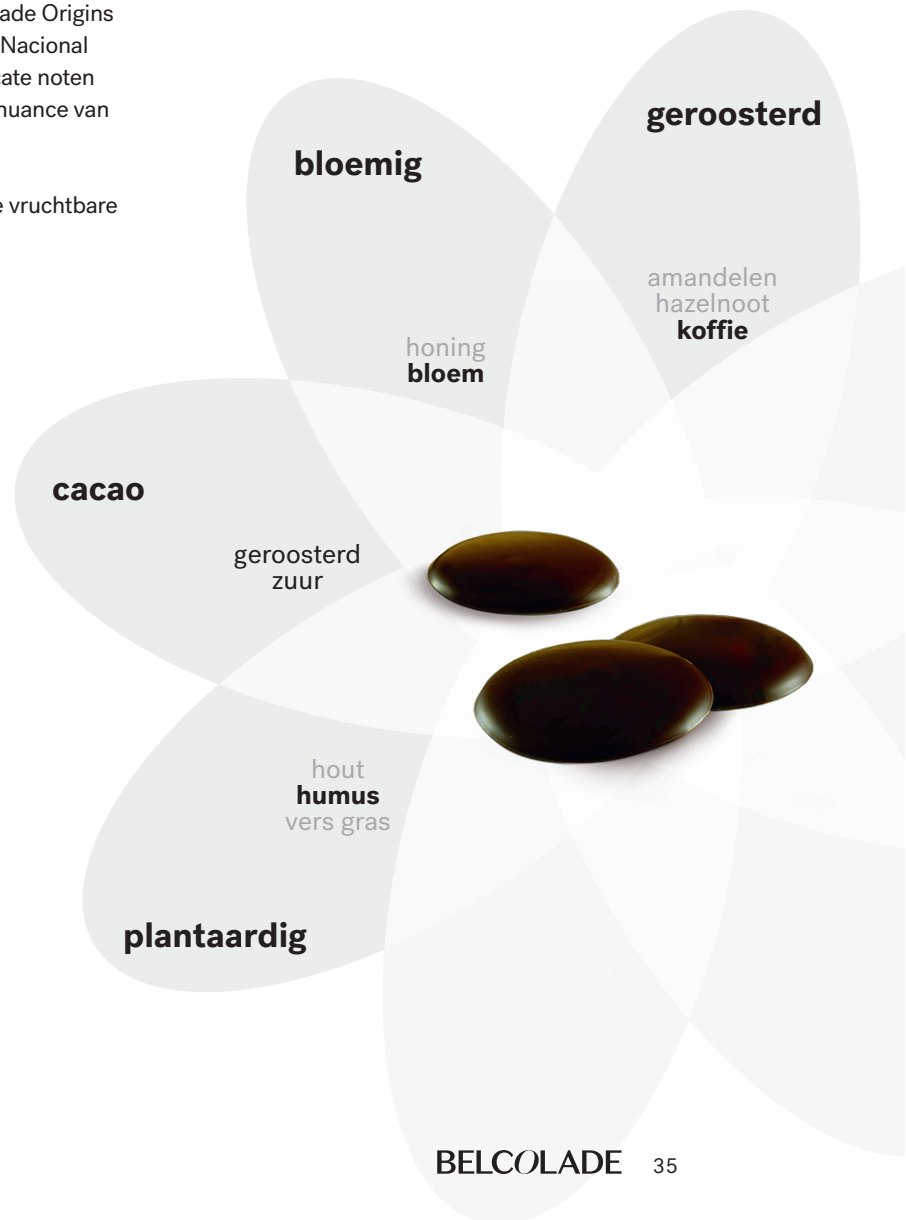


## BELCOLADE ORIGINS

# Noir Ecuador 71%

Geniet van het weelderige bloemenboeket van Belcolade Origins Noir Ecuador 71%, een pure chocolade gemaakt van Nacional cacaobonen en barst van karakter en smaak. De delicate noten van jasmijn worden aangevuld met de aantrekkelijke nuance van koffie en humus.

Het is een match made in heaven, maar geteeld op de vruchtbare gronden van de Esmeraldas en Los Rios regio's.







# EEN FRUITIGE SMAAKVOLLE MELODIE VAN PERU





We hebben overal gezocht in Peru om de meest exquise Criollo en Trinitario bonen te vinden. Deze zoektocht resulteert in een uitzonderlijke chocolade.

Het Amazonegebied is de bakermat van de cacao; zijn vruchtbaarheid heeft geleid tot de biodiversiteit van cacao die we vandaag kennen. Het is dan ook geen verrassing dat Peru een unieke plaats inneemt in de geschiedenis van chocolade. We vertrouwen op het rijke erfgoed van het land en de traditionele expertise van onze lokale Peruaanse boeren om chocolade te produceren die u meeneemt naar de wortels van de geschiedenis en de smaak van cacao.

De laatste jaren zijn de Peruaanse boeren ook massaal teruggekeerd naar hun eigen rijke cacao-erfgoed. Ze putten uit tradities die teruggaan tot het Incarijk om cacao van de hoogste kwaliteit te produceren. Hun bonen worden bijvoorbeeld gefermenteerd in traditionele houten kisten. Toch omarmen ze het nieuwe volledig door zich te houden aan de strenge kwaliteitscontrolenormen van het land.

BELCOLADE ORIGINS

## Noir Peru 64%

Probeer voor een onweerstaanbare pure chocolade Belcolade Origins Noir Peru 64%. Geen enkele andere chocolade combineert een verrukkelijke samensmelting van de verleidelijke smaken van Peru's rijke cacaoteelt erfgoed en de oerwildernis van de Amazone. Door het mengen van Criollo en Trinitario cacaobonen hebben we een pure chocolade als geen ander, met een lichtzure cacaosmaak versterkt met toetsen van rozijnen en gedroogde vijgen. Eenmaal geproefd, nooit meer vergeten.

### fruitig

ananas  
banaan  
citrus  
gedroogd fruit  
olijf  
rode bessen  
**rozijn**

### cacao

geroosterd  
**zuur**





*Uw klanten het gevoel geven  
zich in een tropisch regenwoud  
te bevinden? Bied ze dan de  
unieke smaak van Peru 64  
gecombineerd met citroenmelisse,  
korianderzaadjes of gember.*



JEFFREY DE WEYER  
Technical Advisor Chocolate



BELCOLADE





# EEN ZACHT SMAAKBOEKET: HET GOUD VAN COSTA RICA





Cacao heeft een speciale plaats in de cultuur en geschiedenis van Costa Rica. Het proeven van onze heerlijke chocolade brengt u terug naar de bron, toen cacao de lokale valuta was - echt goud.

We werken samen met ongeveer 80 boeren in de Caribische laaglanden. Hun landbouwpraktijken laten zien hoe cacao het hart van Costa Rica blijft vormen.

De laatste jaren stonden ze vooral bekend om hun koffie, maar de fijne smaak van de Costa Ricaanse Trinitario-cacao is opnieuw hun favoriete valuta. Het weerspiegelt perfect hun rijke cultuur en weelderige omgeving en maakt elke hap onvergetelijk.

BELCOLADE ORIGINS

# Noir Costa Rica 64%

Het ideale klimaat en de ideale bodemgesteldheid van Costa Rica, gecombineerd met het vakmanschap van lokale boeren en onze smaakexperts, creëren deze traditionele, zachte pure chocolade gemaakt van Trinitario-bonen.

Proef de complexe mengeling van hout en olijf, die zich mengt met de verleidelijke aroma's van koffie en zoethout en een magische zure geroosterde cacao op de achtergrond.

**geroosterd**

amandelen  
hazelnoot  
**koffie**

**fruitig**

ananas  
banaan  
citrus  
gedroogd fruit  
**olijf**  
rode bessen  
rozijn

**plantaardig**

hout  
humus  
vers gras

anijs  
peper  
**zoethout**

**kruiden**

geroosterd  
zuur

**cacao**

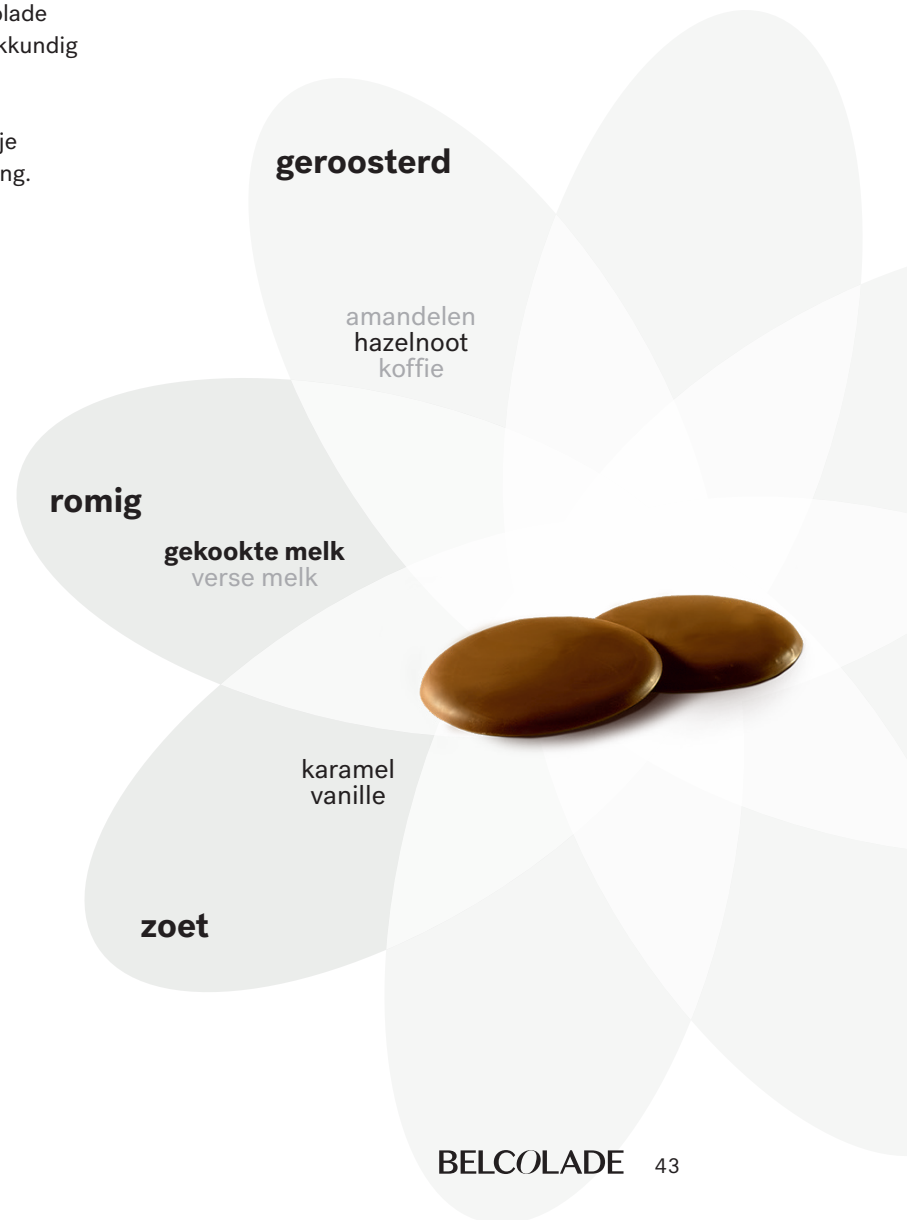


## BELCOLADE ORIGINS

# Lait Costa Rica 38%

Met een cacaogehalte van 38% is deze milde chocolade gemaakt van Trinitario-cacaobonen, liefdevol en vakkundig geoogst door lokale boeren.

Ontdek de aroma's van gekookte melk en een vleugje vanille wat resulteert in een fluweelzachte eetervaring. Elke hap is puur genot.







# DE RIJKE NOTENSMAAK VAN VENEZUELA





Venezuela, het land met een landschap van duizend gezichten, van majestueuze bergketens tot regenwouden en verbluffende witte zandstranden - en het hele jaar door heet: ideaal voor het verbouwen van onze Criollo en Trinitario cacaobonen. Samen met Peru en Ecuador is Venezuela de bakermat van de cacao!

De Criollo gaat terug naar de oorsprong van cacao ten tijde van de Maya's. Hij onderscheidt zich door zijn zachtheid en witte, romige kleur en complexe smaak.

Ons doel was om een uitzonderlijk zachte chocolade te creëren met warme nootachtige toetsen en de luxueuze romigheid van zuivel. We brengen de warmte van de natuurlijke notensmaak van de bonen tot uiting door ze zorgvuldig te roosteren en te concheren. Het resultaat? Een heerlijke chocolade met een weelderige nootachtige basis en een overvloed aan klassieke 'chocoladetonen'.



*Deze zachte, nootachtige  
chocolade past perfect bij  
koffie. Of voor wie een fruitige  
toets verkiest, integreer dan wat  
cederappel of ander exotisch fruit  
in uw recept om de heerlijkste  
smaakmelodie te creëren.*



STÉPHANE LEROUX  
Technical Advisor Chocolate



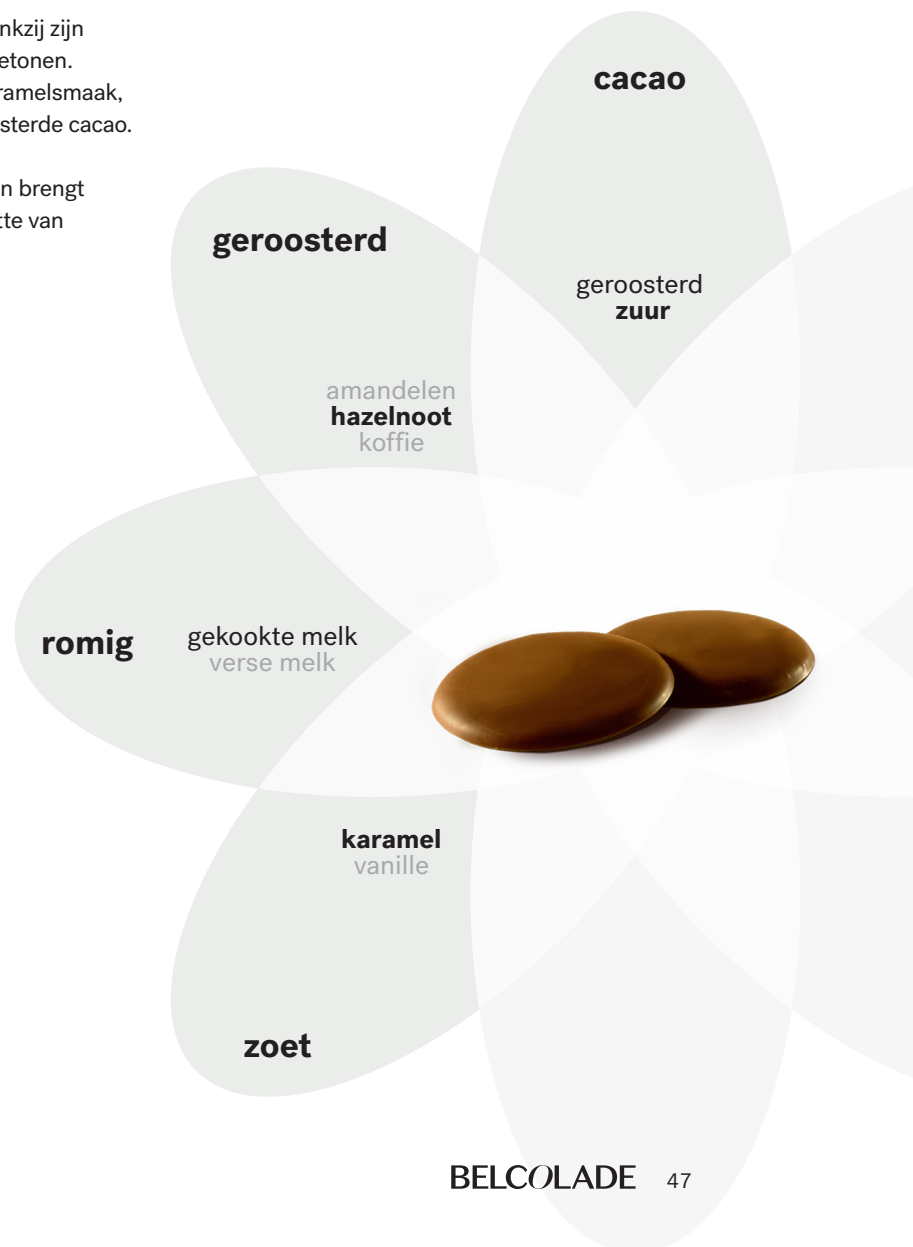


## BELCOLADE ORIGINS

# Lait Venezuela 43%

Deze heerlijke melkchocolade verleidt en verrukt dankzij zijn weelderige nootachtige basis en klassieke chocoladetonen. Onze Criollo cacaobonen zorgen voor een sterke karamelsmaak, hazelnoten en gekookte melk met een vleugje geroosterde cacao.

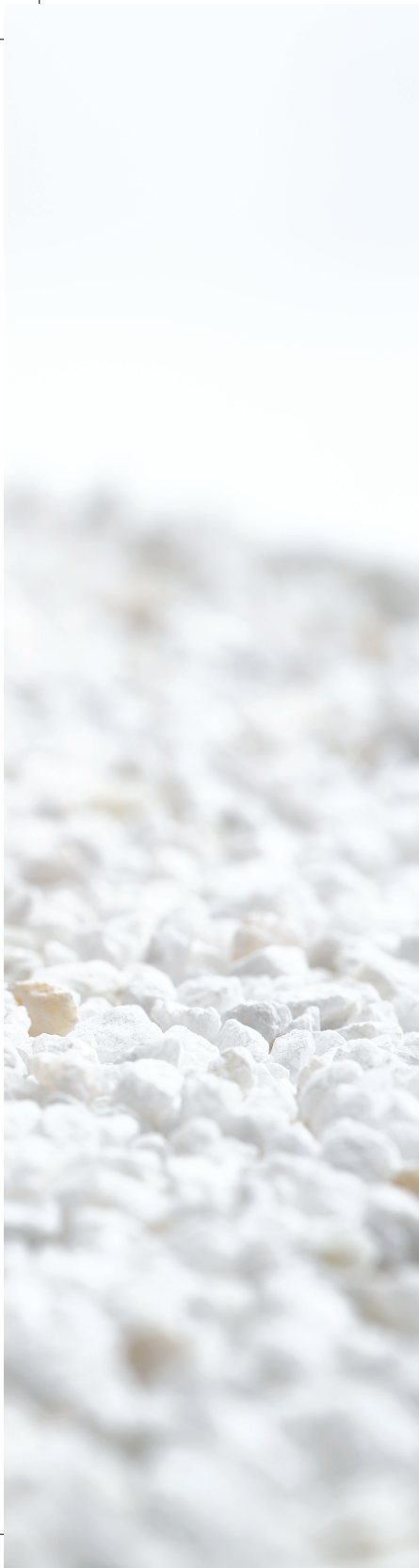
Deze rijke, warme combinatie is met zorg gemaakt en brengt u terug naar de oorsprong van de smaak, naar de hitte van Venezuela en het hart van de Amazone.



BELCOLADE 47







BELCOLADE 49







# Index

|                                     |           |
|-------------------------------------|-----------|
| <b>Introductie</b>                  | <b>2</b>  |
| Unieke, onderscheidende smaken      | 4         |
| Het smaak spectrum                  | 6         |
| Cacao-Trace, Great Taste Doing Good | 8         |
| Smaakexpertise voor professionals   | 10        |
| <b>Belcolade Origins Gamma</b>      | <b>12</b> |
| Vietnam                             | 14        |
| Papoea-Nieuw-Guinea                 | 18        |
| Filipijnen                          | 22        |
| Kameroen                            | 26        |
| Ecuador                             | 30        |
| Peru                                | 34        |
| Costa Rica                          | 38        |
| Venezuela                           | 42        |





# BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

A BRAND OF  puratos  
Food Innovation for Good

Om contact met ons op te nemen, ga naar **belcolade.com**

**Belcolade, de echte Belgische chocolade van Puratos**

**Belcolade**, een divisie van Puratos NV, Industrielaan 16 - Industriezone Zuid III, B-9320 Erembodegem, België

Statutaire zetel: Industrialaan 25 - Zone Maalbeek, B-1701 Groot-Bijgaarden, België - RPR/RPM Brussel 0438.632.416

7457 - 05/2025