

Catalogo
Prodotti



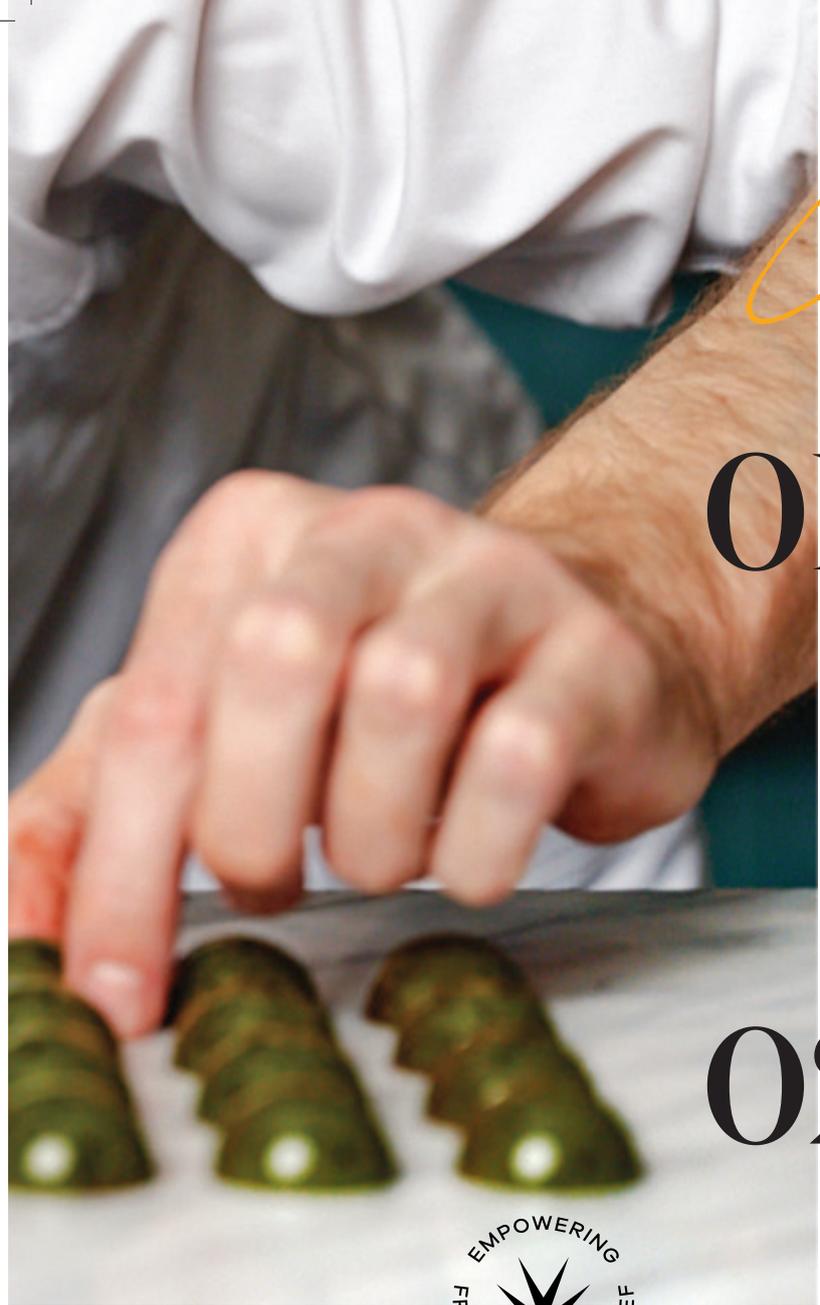
Cioccolato Belga Artigianale

Coinvolgiamo con passione dal contadino allo *Chef*



**Siamo la guida perfetta
e i partner ideali per
aiutarti a realizzare il
tuo obiettivo.**

Servono il giusto equilibrio fra creatività, innovazione, business know-how e alta qualità della materia prima per far spiccare il volo a un progetto realizzato con un cioccolato artigianale. Con il nostro cioccolato, che unisce la sostenibilità ad un prezzo adeguato, potrai dare libero sfogo alla tua immaginazione; mentre il nostro supporto nel servizio permetterà di distinguerti e crescere. Qualunque sia la sfida, la nostra missione è darti il potere di deliziare il palato.



Gli obiettivi che ci stanno a cuore

01

Ottenere il successo lavorando insieme

Crederne nei vostri sogni è essenziale per costruire una durevole collaborazione. Ecco perché vi accompagniamo nella realizzazione del vostro traguardo ad ogni passo. Uno scambio di conoscenza, ricette e idee per raggiungere una crescita reciproca.

02

Coltivare la creatività attraverso la qualità

Tutto il nostro lavoro garantisce l'eccelsa qualità del cioccolato. Ecco perché abbiamo elaborato una gamma con cui gli chef amano lavorare per dare vita ad ogni idea creativa partendo dall'aroma giusto.

03

Coinvolgiamo con passione dal contadino allo chef

Per creare un prodotto di eccezionale qualità occorre considerare l'intera filiera produttiva. Per questo ci assicuriamo che il nostro cioccolato sia sostenibile. Ci impegniamo per migliorare la qualità di vita dei contadini e la loro formazione mentre mettiamo nelle condizioni gli chef per creare magie in cucina.





veliche
Signature Origins

El Salvador: Hacienda San José Real de la Carrera

El Salvador è un territorio peculiare per far crescere le fave di cacao. Le quantità prodotte sono uniche, esclusive e molto pregiate. Il cacao di San Jose Real de la Carrera è un cioccolato fondente aromatico con una nota intensa di noce e fragranze floreali e fruttate di cui non potrete fare a meno.



Uspulután
65 2,5 kg

Un cioccolato pieno di carattere e dinamico con un aroma legnoso di tabacco. Si apre con un profilo di nocciole tostate, lasciando spazio ad una nota acidula di ciliegie e prugne. Infine note di albicocche e pesche accompagnate da un tocco di gelsomino. A chiudere un finale agrodolce che vi sedurrà. Un solo assaggio non sarà mai abbastanza.



65%

ELEMENTI DI CACAO MINIMO

40%

BURRO DI CACAO



VISCOSITÀ

🍷 GANACHES

🍪 PRALINE

🍰 PASTICCINI

🍰 DESSERTS

🍦 GELATI

🍰 GLASSATURA TORTE

DA CONSUMARSI ENTRO 24 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE



D.R. Congo: The Okapi Cocoa Cooperative

Amiamo scoprire e supportare talenti emergenti. Questa giovane e piccola cooperativa (nata nel 2019) vuole portare a livelli eccelsi il suo terroir unico. La Cooperativa Okapi ha creato una fragranza dedicata esclusivamente a Veliche. Un cioccolato fondente intenso con note erbacee, con un aroma di spezie e frutta secca.

fluidità
 densità

Okapi 65

2,5 kg

Un cioccolato dinamico e forte, che inizia con un sapore intenso di cacao, con note di tabacco tostato e una piacevole e decisa acidità. Dalle suggestive note di pepe nero, un sentore di arancia, uvetta e frutta secca, si passa ad un aroma finale erbaceo, con un dolce commiato al miele. Una volta provato non si dimentica più.



65%

ELEMENTI DI CACAO MINIMO

40%

BURRO DI CACAO

VISCOSITÀ

GANACHES

PRALINE

PASTICCINI

DESSERTS

GELATI

GLASSATURA TORTE

DA CONSUMARSI ENTRO 24 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE



Cioccolato belga *e molto altro...*

Dal cioccolato belga di copertura al cacao olandese fino ad un cioccolato monorigine dal San Salvador. La nostra ampia gamma di prodotti premium ti permetterà di scatenare la tua fantasia ed ispirarti nelle tue creazioni.

Cioccolato belga fondente di copertura / Bottoni easy melt

Da consumarsi
entro 24 mesi dalla
data di produzione

fluidità
densità



Sensation 72 confezionato in sacchetti da 5 - 10 kg.

Cioccolato forte ed intenso, con un'alta concentrazione di elementi di cacao che dona un piacevole gusto amaro e una predominante fragranza fruttata.



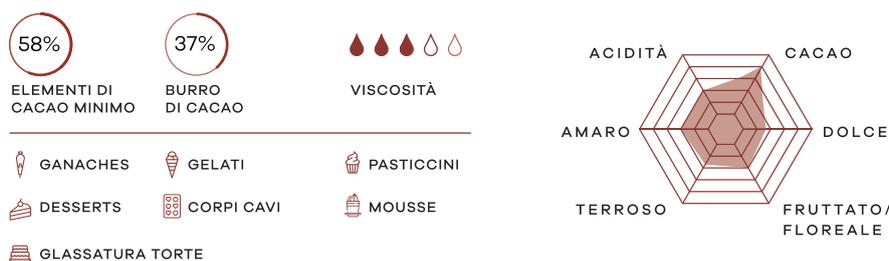
Temptation 64 confezionato in sacchetti da 5 kg.

Cioccolato fondente con gusto di cacao ben equilibrato e una leggera nota acidula.



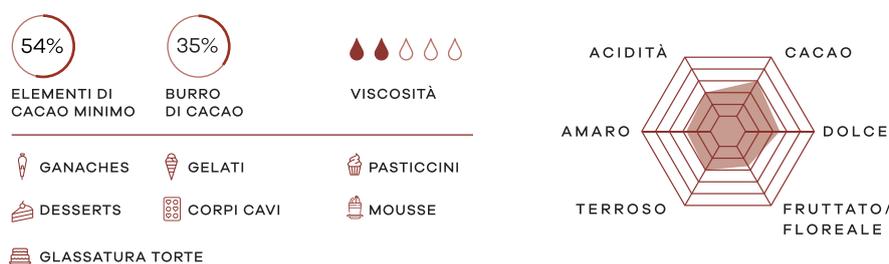
Emotion 58 confezionato in sacchetti da 2,5 - 5 - 10 kg.

Cioccolato fondente con un dolce gusto di cacao. Un prodotto indispensabile per ogni artigiano.



Essential 54 confezionato in sacchetti da 5 - 10 kg.

Cioccolato fondente bilanciato e avvolgente, con una morbida nota amara adatta a soddisfare ogni vostra necessità.





Cioccolato belga al latte di copertura / Bottoni easy melt

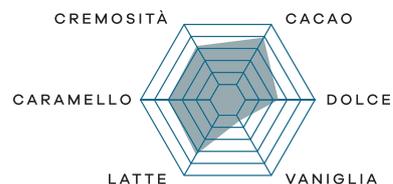
Da consumarsi
entro 18 mesi dalla
data di produzione

fluidità
densità



Intense 35 confezionato in sacchetti da 2,5 - 5 - 10 kg.

Cioccolato al latte pregiato, con un intenso gusto di latte, un aroma delicato di caramello e una nota finale di cacao.

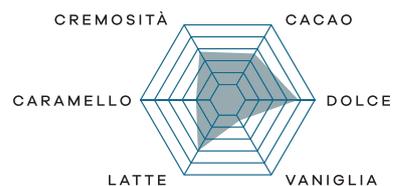


- GANACHES
- PRALINE
- PASTICCINI
- DESSERTS
- CORPI CAVI
- BARRETTE DI CIOCCOLATO
- GLASSATURA TORTE



Inspiration 32 confezionato in sacchetti da 5 - 10 kg.

Cioccolato al latte dal pronunciato gusto di latte al contempo deciso e dolce.



- GANACHES
- PRALINE
- PASTICCINI
- DESSERTS
- CORPI CAVI
- BARRETTE DI CIOCCOLATO
- GLASSATURA TORTE



Cioccolato belga bianco di copertura / Bottoni easy melt

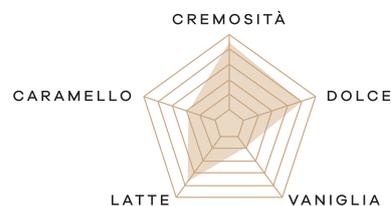
Da consumarsi
entro 18 mesi dalla
data di produzione

fluidità
densità



Obsession 30 confezionato in sacchetti da 2,5 - 5 - 10 kg.

Ricco e cremoso cioccolato bianco con un bilanciamento perfetto di dolcezza e di latte.

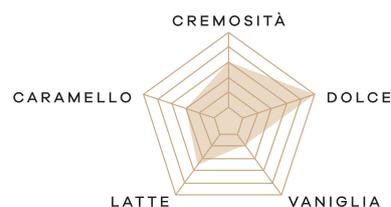


- GANACHES
- PRALINE
- PASTICCINI
- DESSERTS
- CORPI CAVI
- MOUSSE
- GLASSATURA TORTE



Delight 29 confezionato in sacchetti da 5 - 10 kg.

Finissimo cioccolato bianco con una delicata nota di caramello.



- GANACHES
- PRALINE
- PASTICCINI
- DESSERTS
- CORPI CAVI
- MOUSSE
- GLASSATURA TORTE

Prodotti di Cacao



Cacao in polvere 22-24% solubile – alcalinizzato

 in sacchetti da 1 kg/5kg

Da consumarsi entro 24 mesi dalla data di produzione.

Polvere di cacao olandese sostenibile di alta qualità - 22/24% burro di cacao

100%

ELEMENTI DI CACAO

🍞 PRODOTTI DA FORNO 🍪 PRALINE 🧀 PRODOTTI CASEARI
🍰 DESSERTS 🍦 GELATI



Burro di Cacao Deodorizzato

 in secchielli plastica da 3 kg

Da consumarsi entro 18 mesi dalla data di produzione.

Modellato in piccoli bottoni da Ø12 mm easy melt

100%

ELEMENTI DI CACAO

🍪 PRALINE 🍫 GANACHES 🍦 GELATI

Inclusioni



Gocce di cioccolato belga

 7500 pz/kg – confezionato in cartoni da 10 kg

Cioccolato bake stable, resistente alla cottura ad alte temperature

● Cioccolato fondente ● Cioccolato al latte ● Cioccolato bianco

🍞 PRODOTTI DA FORNO 🍰 TORTE



Chunks di cioccolato belga

 10x10x4mm – confezionato in scatole da 8 kg

Cioccolato bake stable, resistente alla cottura ad alte temperature

● Cioccolato fondente ● Cioccolato al latte ● Cioccolato bianco

🍞 PRODOTTI DA FORNO 🍰 TORTE



Batons di cioccolato fondente

 8 cm – confezionato in scatole da 1,65 kg

Cioccolato fondente bake stable, resistente alla cottura ad alte temperature.

Un prodotto indispensabile per tutti i panettieri.

🍞 PRODOTTI DA FORNO

Prodotti *di servizio*



Crispy Crunchies confezionato in scatole di 2 kg
Scaglie dorate croccanti di crepes dentelles

- BARRETTE DI CIOCCOLATO
- PASTICCINI
- DESSERTS
- PRALINE
- TORTE



Crema di nocciole 65% confezionato in secchiello plastica 5 kg
Crema pralinata di nocciole tostate con il 65% di nocciole

- BARRETTE DI CIOCCOLATO
- PASTICCINI
- DESSERTS
- PRALINE
- TORTE
- MOUSSE



Certified Cocoa

**Cioccolato Premium made in Belgio
da cacao selezionato esclusivamente
dall'Africa Occidentale.**

Per sapere come Veliche supporta le attività imprenditoriali nei Paesi d'origine del cacao e si impegna a contribuire al miglioramento delle condizioni di vita dei coltivatori visitate il sito veliche.com

Veliche acquista il cacao da aziende agricole Rainforest Alliance Certified.
www.rainforest-alliance.org

Ti Convolviamo
attraverso
prodotti di alta qualità.



**Lasciatevi ispirare dalle nostre storie,
dalla nostra tecnica e dalle nostre ricette!**

Iscriviti alla nostra newsletter su
veliche.com

f @ in @velichegourmet

info@veliche.com

veliche.com

Powered by Cargill®