

Производство какао продуктов

Производство какао тёртого



Извлечение какао-порошка и какао-масла



Приготовление шоколада



Ингредиенты:

Сахар
Какао тёртое
Какао-масло
Сухое молоко
Добавки



Производство шоколадного порошка



Шоколад
(содержание какао-масла 25-40%)



Полностью экологически безопасный способ производства, так как не используются химические продукты.



Natra S.A.
info@natra.es
www.natra.es

русский

Какао-порошок

Какао-порошок это продукт тщательного измельчения какао-кейка, который в свою очередь получают в процессе гидравлического прессования какао тёртого с целью понижения его жирности. Натра предлагает широкий ассортимент какао порошков разной жирности и уровня Ph.

Натуральный	Жирность	PH	Цвет	Применение
Гранада	10-12% 20-22%	5.6 ± 0.4	Светло-коричневый	Глазурь, начинки, спред, соусы, сиропы

Алкализованные	Жирность	PH	Цвет	Применение
Малага	10-12%	6.7 ± 0.2	Светло-коричневый с красным оттенком	Специально разработан для использования в шоколадных напитках
Валенсия	10-12%	7.0 ± 0.2	Коричневый насыщенный	Молочные продукты, завтраки и быстрорастворимые какао, печенье и вафли, другие кондитерские изделия

Сантьяго	10-12%	7.5 ± 0.2	Красный насыщенный	Молочные продукты, глазурь, печенье и спред
----------	--------	-----------	--------------------	---

Толедо	10-12% 20-22% 1%	8.0 ± 0.2	Коричневый с тёмно-красным оттенком	Кондитерские изделия, печенье, быстрорастворимое какао, мороженое, десерты, сухие завтраки и сиропы.
--------	------------------------	-----------	-------------------------------------	--

Кордоба	10-12% 20-22% 1%	8.0 ± 0.2	Тёмно-красный	Мороженое, десерты, сухие завтраки, быстрорастворимое какао и печенье.
---------	------------------------	-----------	---------------	--

Леон	10-12%	8,0 ± 0,3	Тёмно-коричневый	Кондитерские изделия, печенье, быстрорастворимое какао, мороженое, десерты, сухие завтраки и сиропы.
------	--------	-----------	------------------	--

Алкализованный чёрный	Жирность	PH	Цвет	Применение
Ибица	10-12%	8.0 ± 0.4	чёрный	Используется во многих изделиях как натуральный какао-ингредиент, когда хотят достичь более тёмного цвета готового продукта, особенно в печенье

Специальные какао-порошки	Жирность	PH	Цвет	Применение
Валенсия Лецитиновый	10-12%	7.0 ± 0.2	Коричневый	Специально разработан для использования в напитках, где нужно достичь быструю дисперсию порошка при низких температурах

Толедо Лецитиновый	10-12%	8.0 ± 0.2	Коричневый с тёмно-красным оттенком	Специально разработан для использования в напитках, где нужно достичь быструю дисперсию порошка при низких температурах
-----------------------	--------	-----------	-------------------------------------	---

Органический сертифицированный какао-порошок с сахаром	2.8±1.0		Светло-коричневый	Органический порошок очень высокого качества для шоколадных напитков
--	---------	--	-------------------	--

Какао-смесь для декоративной посыпки	13.0±1.0		Тёмно-красный	Влагоустойчивый (или негигроскопичный) какао-продукт для декоративной посыпки тортов, охлажденных десертов и мороженого
--------------------------------------	----------	--	---------------	---

Упаковка: 25кг., 900кг. или цистерны до 25.000кг.

Если вас интересует другой тип какао-порошка, пожалуйста свяжитесь с нами и мы проконсультируем вас в минимальные сроки.



русский

Шоколадный Порошок

УНИКАЛЬНЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ ПОРОШОК произведённый на фабрике Натра Какао отличается тем что он изготовлен из подлинного шоколада, приготовленного в течении тщательного процесса измельчения и конширования по традиционным рецептам, которые позволяют добиться вкуса и запаха наивысшего качества.

Это ПОЛНОСТЬЮ 100% НАТУРАЛЬНЫЙ продукт, который содержит только сахар, какао тёртое, какао-масло, обезжиренное какао и натуральную ваниль.

Наш шоколадный порошок представлен в наиболее оптимальной промышленной форме, как СЫПУЧИЙ ПОРОШОК, который облегчает промышленные процессы и тем самым снижает производственные расходы.

Кроме этого это низко жирный продукт с УЛУЧШЕННОЙ СТАБИЛЬНОСТЬЮ ХРАНЕНИЯ и возможностью его применения в продуктах с низким жировым содержанием.

Описание продукта

Тёмный шоколадный порошок
содержание какао 69%

Белый шоколадный порошок

Характеристики и применение:

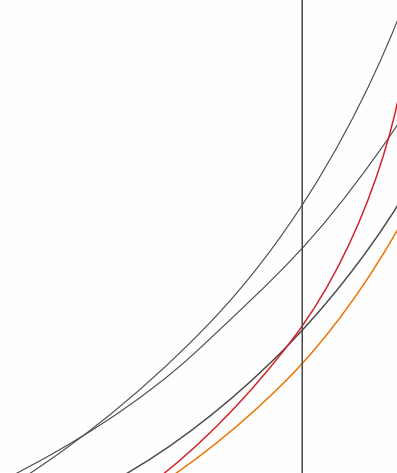
Горьковатый шоколадный вкус для сухих продуктов, пудингов, муссов, шоколадных сиропов, шоколадной глазури, шоколадных батончиков с повышенной пищевой ценностью и мороженого.

Аутентичный и натуральный вкус для сиропов из белого шоколада, белой шоколадной глазури, сухих смесей, пудингов, муссов, мороженого и напитков.



Упаковка: 25кг. для тёмного шоколада и 20кг. для белого шоколада.

Natra S.A.
info@natra.es
www.natra.es





русский

Какао тёртое

Какао тёртое получается после обжарки, дробления и измельчения какао-бобов после их очистки, сушки и провеивания. Натра производит разные виды какао тёртого: традиционные, органические и сертифицированные Fair Trade (справедливой торговли) по программе FLO.

Описание	Характеристики и применение
Традиционное натуральное какао тёртое	Шоколад, кондитерские изделия, печенье, мороженое
Какао тёртое более мягкого вкуса	Шоколад, кондитерские изделия, печенье, мороженое, спред. Это какао тёртое имеет идентичные физико-химические характеристики как и стандартное и более того благодаря тщательному и деликатному процессу отбора и изготовления, обладает бархатным мягким вкусом и изысканным ароматом
Натуральное какао тёртое из какао-бобов одного места выращивания	Шоколад Премиум, для которого используют какао-бобы одного места выращивания, который выделяется своими выдающимися ароматическими качествами

Органическое Какао тёртое

Хорошее состояние здоровья начинается со здоровой пищи, здорового образа жизни и заботе об окружающей среде.

Описание	Характеристики и применение
Органическое натуральное какао тёртое	Органический шоколад, органические кондитерские изделия, печенье, выпечка и мороженое.
Органическое алкализованное какао тёртое pH7	Органический шоколад, органические кондитерские изделия, печенье, выпечка и мороженое.
Органическое натуральное какао тёртое из какао-бобов одного места выращивания	Органический Премиум шоколад для которого используются только органические какао-бобы одного места выращивания

Fair Trade (FLO) какао тёртое

Какао тёртое сертифицированное Fair Trade (справедливой торговли) по программе FLO обладает такими же характеристиками как и какао тёртое обычное, но с гарантией того что соблюдаются справедливые условия оплаты фермеру.

Описание	Характеристики и применение
Fair Trade (справедливой торговли) сертифицированная FLO какао тёртое из какао-бобов одного места выращивания	Шоколад сертифицированный Fair Trade (справедливой торговли) по программе FLO для которого используются какао-бобы из различных специальных мест выращивания выделяющиеся своими наивысшими ароматическими качествами. Различные продукты Справедливой Торговли такие как: кондитерские изделия, печенье, выпечка и мороженое.

Упаковка какао-тёртого:

твёрдое в каплях по 20кг. или жидкое в цистернах до 25.000кг.

Также на заказ можем производить органическое тёртое какао, Fair Trade или UTZ. Пожалуйста свяжитесь с нами и мы проконсультируем вас в минимальные сроки.



Natra S.A.
info@natra.es
www.natra.es



русский

Какао-масло

Какао-масло это жировая составляющая какао-бобов, извлекаемая в процессе гидравлического прессования какао тёртого. Мы предлагаем какао-масло Pure Prime Pressure: чистое, без примесей, извлеченное с использованием только механических процессов напрямую из какао тёртого. Благодаря этому какао-масло сохраняет все его экстраординарные качества кристаллизации и натурально низкий уровень содержания жирных кислот. Мы предлагаем масло разного уровня дезодоризации.

Описание	Характеристики и применение
PPP натуральное чистое механически прессованное	Какао-масло с насыщенным ароматом тщательно отобранных натуральных какао-бобов, идеальное для достижения насыщенного вкуса и запаха шоколада и глазури. Также часто используется для извлечения аромата какао и для улучшения текстуры мороженого и кондитерских продуктов. Помимо этого широко используется в фармацевтической и косметологической отрасли.
PPP полу-дезодоризированное чистое механически прессованное	Какао-масло со средним уровнем аромата, стандартного качества, для использования в шоколаде, кондитерских изделиях и мороженом.
PPP дезодоризированное чистое механически прессованное	Какао-масло полностью дезодоризированное механическим методом, что не нарушает его физико-химических свойств. Это чаще всего используемое масло для производства шоколада, которое обеспечивает качественную текстуру и кристаллизацию и при этом не изменяет ароматический букет какао-бобов используемых для различных типов шоколада. Также используется в фармацевтической и косметологической отрасли.

Органическое Какао-масло

Хорошее состояние здоровья начинается со здоровой пищи, здорового образа жизни и заботе об окружающей среде. Органическое какао-масло изготовлено из специально отобранных какао-бобов с наивысшими ароматическими свойствами.

Описание	Характеристики и применение
Органическое какао-масло	Какао-масло полностью дезодоризированное механическим методом, что не нарушает его физико-химических свойств. Это чаще всего используемое масло для производства органического шоколада, которое обеспечивает качественную текстуру и кристаллизацию и при этом не изменяет ароматический букет органических какао-бобов. Также используется в фармацевтической и косметологической отрасли.

Сертифицированное Fair Trade по программе FLO

Справедливые отношения между производителями и потребителями. С такими же характеристиками как и какао-масло обычное, но с гарантией того что соблюдаются справедливые условия оплаты фермеру.

Описание	Характеристики и применение
Какао-масло сертифицированное Fair Trade по программе FLO	Какао-масло полностью дезодоризированное механическим методом, что не нарушает его физико-химических свойств. Это чаще всего используемое масло Fair Trade (FLO) для производства шоколада, которое обеспечивает качественную текстуру и кристаллизацию и при этом не изменяет ароматический букет Fair Trade (FLO) какао-бобов используемых для различных типов шоколада. Также используется в Fair Trade (FLO) фармацевтической и косметологической отрасли.

Упаковка какао-масла: твёрдое в коробках по 25 кг. или жидкое в цистернах до 25.000кг.

Если вас интересует какао-масло органическое и сертифицированное Fair Trade по программе FLO или UTZ, пожалуйста свяжитесь с нами и мы проконсультируем вас в минимальные сроки.

Natra S.A.
info@natra.es
www.natra.es



русский

Чёрный шоколад

Как результат длительного и тщательного процесса блендирования, измельчения и конширования ингредиентов наивысшего качества получают НАСТОЯЩИЙ ЧЁРНЫЙ ШОКОЛАД со своим насыщенным ароматом и вкусом которые характеризуют этот тип шоколада. Для приготовления ЧЁРНОГО ШОКОЛАДА используют смесь какао и сахара, в которую добавляют какао-масло, лецитин и ваниль.

После полностью контролируемого процесса охлаждения и абсолютной кристаллизации, шоколад формируется в блестящие ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ КАПЛИ РАЗЛИЧНЫХ РАЗМЕРОВ, которые сохраняют все его свойства: ВКУС (кислоту, горечь и сладость), ЗВУК (чистый звук при разломе) и ТЕКСТУРУ (твёрдая, переходящая в мягкую при плавлении). Предлагаем некоторые из наших самых изысканных рецептов:

Рецепт	Жирность	Вязкость	Применение
Чёрный шоколад мин. 47,5% какао	28%	Высокая	Пралине, мороженое, шоколадные формы (например плитки и фигуры)
Чёрный шоколад мин. 48% какао	27%	Высокая	Пралине, мороженое, шоколадные формы (например плитки и полые фигуры)
Чёрный шоколад мин. 49% какао	33%	Средняя	Пралине, мороженое, шоколадные формы (например плитки и фигуры)
Чёрный шоколад мин. 52% какао	36%	Низкая	Покрытие, глазирование, формование, печенье
Чёрный шоколад мин. 56% какао	32%	Средняя	Покрытие, глазирование, формование, печенье
Чёрный шоколад мин. 62% какао	38%	Высокая	Покрытие, глазирование, формование, печенье
Чёрный шоколад мин. 70% какао	36%	Высокая	Пралине и формы, например плитки
Чёрный шоколад мин. 70% какао	46%	Низкая	Пралине и формы, например плитки

Наши рецепты ЧЁРНОГО ШОКОЛАДА БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ САХАРА

приготовлены в результате замены сахара мальтитолом, что позволяет добиться более низкой калорийности и более низкого Гликемического индекса.

Этот шоколад также содержит больше диетической клетчатки, чем стандартный чёрный шоколад, таким образом стимулируя функционирование кишечника и уменьшая появления кариеса зубов. Предлагаем некоторые из наших самых изысканных рецептов:

Рецепт	Жирность	Вязкость	Применение
Чёрный шоколад мин. 50% какао	28%	Средняя	Покрытие, глазирование, формование, печенье
Чёрный шоколад мин. 61% какао	36%	Низкая	Покрытие, глазирование, формование, печенье
Чёрный шоколад мин. 70% какао	41%	Низкая	Пралине и формование например плиток или полых фигурок.

Органический Чёрный Шоколад

Хорошее состояние здоровья начинается со здоровой пищи, здорового образа жизни и заботе об окружающей среде. Органический шоколад изготовлен из специально отобранных какао-бобов с наивысшими ароматическими свойствами.

Как результат длительного и тщательного процесса блендирования, измельчения и конширования ингредиентов наивысшего качества получают НАСТОЯЩИЙ ЧЁРНЫЙ ШОКОЛАД со своим насыщенным ароматом и вкусом которые характеризуют этот тип шоколада. Для его приготовления используют органические какао-бобы с различными ароматическими нотами и с гарантией прослеживаемости их зоны выращивания. Наш ОРГАНИЧЕСКИЙ ЧЁРНЫЙ ШОКОЛАД готовится на основе органического тёртого какао и органического сахара, с добавлением органического какао-масла, органического лецитина и органической ванили. Предлагаем некоторые из наших самых изысканных рецептов:

Рецепт	Жирность	Вязкость	Применение
Органический чёрный шоколад мин. 55% какао	39%	Низкая	Покрытие, формование, печенье, пралине, конфеты, плитки и фигуры.
Органический чёрный шоколад мин. 70% какао	41%	Низкая	Пралине, плитки и фигуры

Упаковка:

Жидкий в цистернах до 25.000кг.

Твёрдый в мешках по 25кг.:

- в крупных каплях для декорации или плавления

- в мелких каплях по 6.000шт./кг., 7.500шт./кг., 9.000шт./кг., 12.000шт./кг., 22.000шт./кг.

Если вас интересует шоколад органический и сертифицированный Fair Trade (справедливой торговли) по программе FLO или UTZ, пожалуйста свяжитесь с нами и мы проконсультируем вас в минимальные сроки.



Natra S.A.
info@natra.es
www.natra.es



русский

Шоколад с улучшенными пищевыми качествами

Многолетний опыт и знания накопленные в Натра Какао в производстве шоколада объединенные с непревзойденным мастерством и преданностью своему делу нашего отдела Развития и Инновации нам позволило развить новую линию ШОКОЛАДА С УЛУЧШЕННЫМИ ПИЩЕВЫМИ КАЧЕСТВАМИ. Тщательно отобранные ингредиенты с активными биологическими качествами были добавлены в наши лучшие шоколадные рецепты.

Потребление этого шоколада может иметь благоприятное воздействие на физиологические функции организма человека и таким образом улучшить общее состояние здоровья потребителя и даже понизить риск возникновения некоторых заболеваний.

Мы предлагаем вам следующие типы ШОКОЛАДА С УЛУЧШЕННЫМИ ПИЩЕВЫМИ КАЧЕСТВАМИ:

Чёрный шоколад

Чёрный шоколад с низким уровнем сахара и высоким содержанием диетической клетчатки

Чёрный шоколад без сахара и высоким содержанием диетической клетчатки

Чёрный шоколад без сахара, с высоким содержанием диетической клетчатки и «легкий» (или light, с низким калорийным содержанием)

Молочный шоколад

Молочный шоколад с низким уровнем сахара и высоким содержанием диетической клетчатки

Молочный шоколад без сахара и высоким содержанием диетической клетчатки

Молочный шоколад без сахара, с высоким содержанием диетической клетчатки и «легкий» (или light, с низким калорийным содержанием)

Молочный шоколад без лактозы

Молочный шоколад содержащий молоко с высоким содержанием Кальция, с добавлением Фосфора и витамина Д

Белый шоколад

Белый шоколад содержащий молоко с высоким содержанием Кальция, с добавлением Фосфора и витамина Д

Упаковка:

Жидкий в цистернах до 25.000кг.

Твёрдый в мешках по 20кг.:

- в каплях для декорации или плавления.

Это только некоторые из разных типов шоколада с улучшенными пищевыми качествами. Если вас интересует какая-либо другая разработка, пожалуйста свяжитесь с нами и мы проконсультируем вас в минимальные сроки.

Natra S.A.
info@natra.es
www.natra.es



Natra S.A.
info@natra.es
www.natra.es

русский

Белый Шоколад

Как результат длительного и тщательного процесса блендирования, измельчения и конширования ингредиентов наивысшего качества получают НАСТОЯЩИЙ БЕЛЫЙ ШОКОЛАД. Изготовленный исключительно из высококачественного какао-масла, молока и сахара, этот тип шоколада наиболее мягкий при плавлении и обладает типичным этому виду мягким и сладким вкусом. В изготавливаемый нами БЕЛЫЙ ШОКОЛАД не добавляем какао тёртое, поэтому он сохраняет жемчужно-белый цвет. Благодаря нашему выбору наилучшего какао-масла, молока и сахара, мы сможем удовлетворить самых искушенных ценителей сладкого.

После полностью контролируемого процесса охлаждения и абсолютной кристаллизации, шоколад формируется в блестящие ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ КАПЛИ РАЗЛИЧНЫХ РАЗМЕРОВ, которые сохраняют все свойства шоколада: ВКУС (мягкость, нежность, сладость), ЗВУК (чистый звук при разломе) и ТЕКСТУРУ (твёрдую, переходящую в мягкую при плавлении). Предлагаем некоторые из наших самых изысканных рецептов:

Рецепт	Жирность	Содержание молока	Вязкость	Применение
Белый шоколад мин. 22,7% какао	29%	28%	Средняя-Низкая	Покрытие, глазирование, формование, печенье, пралине, плитки и фигуры.
Белый шоколад мин. 25% какао	31%	24%	Средняя-Низкая	Покрытие, глазирование, формование, печенье, пралине, плитки и фигуры.
Белый шоколад мин. 29,7% какао	36%	24%	Средняя-Низкая	Покрытие, глазирование, формование, печенье, пралине, плитки и фигуры.

Белый Шоколад Без Добавления Сахара

Наши рецепты БЕЛОГО ШОКОЛАДА БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ САХАРА приготовлены в результате замены сахара мальтитолом, что позволяет добиться более низкой калорийности и более низкого Гликемического индекса.

Этот шоколад также содержит больше диетической клетчатки, чем стандартный белый шоколад, таким образом стимулируя функционирование кишечника и уменьшая появления кариеса зубов.

Предлагаем некоторые из наших самых изысканных рецептов:

Рецепт	Жирность	Содержание молока	Вязкость	Применение
Белый шоколад мин. 29,3% какао	35%	24%	Средняя-Низкая	Покрытие, глазирование, формование, печенье, пралине, плитки и фигуры.

Органический Белый Шоколад

Хорошее состояние здоровья начинается со здоровой пищи, здорового образа жизни и заботе об окружающей среде. Органический шоколад изготовлен из специально отобранных какао-бобов с наивысшими ароматическими свойствами.

Как результат длительного и тщательного процесса блендирования, измельчения и конширования ингредиентов наивысшего качества получают НАСТОЯЩИЙ БЕЛЫЙ ШОКОЛАД. Изготовленный исключительно из высококачественного какао-масла, молока и сахара, этот тип шоколада наиболее мягкий при плавлении и обладает типичным этому виду мягким и сладким вкусом. Для его приготовления используют органические какао-бобы с гарантией прослеживаемости их зоны выращивания. Наш ОРГАНИЧЕСКИЙ БЕЛЫЙ ШОКОЛАД не содержит какао тёртого и поэтому сохраняет свой жемчужно-белый цвет. Предлагаем некоторые из наших самых изысканных рецептов:

Рецепт	Жирность	Содержание молока	Вязкость	Применение
Органический белый шоколад мин. 29,7% какао	36%	24%	Средняя-Низкая	Покрытие, формование, печенье, пралине, конфеты, плитки и фигуры.

Упаковка:

Жидкий в цистернах до 25.000кг.

Твёрдый в мешках по 20кг:

- в каплях для декорации или плавления

- в термостабильных капельках по 6.000шт./кг., 7.500шт./кг., 9.000шт./кг., 12.000 шт./кг., 22.000шт./кг..

Если вас интересует шоколад органический и сертифицированный Fair Trade (справедливой торговли) по программе FLO или UTZ, пожалуйста свяжитесь с нами и мы проконсультируем вас в минимальные сроки.



русский

Молочный Шоколад

Как результат длительного и тщательного процесса блендирования, измельчения и конширования ингредиентов наивысшего качества получают НАСТОЯЩИЙ МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД с характерным ароматом, кремовой текстурой, мягким и сладким вкусом. При приготовлении МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА мы добавляем приблизительно 20% молока в чёрный шоколад.

После полностью контролируемого процесса охлаждения и абсолютной кристаллизации, шоколад формируется в блестящие ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ КАПЛИ РАЗЛИЧНЫХ РАЗМЕРОВ, которые сохраняют все свойства шоколада: ВКУС (мягкость, нежность, сладость), ЗВУК (чистый звук при разломе) и ТЕКСТУРУ (твёрдую, переходящую в мягкую при плавлении). Вот некоторые из наших самых изысканных рецептов:

Рецепт	Жирность	Содержание молока	Вязкость	Применение
Молочный шоколад мин. 26% какао	28%	28%	Высокая	Покрытие, глазирование, формование, печенье, пралине, конфеты, плитки и фигуры.
Молочный шоколад мин. 27,7% какао	30%	23%	Высокая	Покрытие, глазирование, формование, печенье, пралине, конфеты, плитки и фигуры.
Молочный шоколад мин. 32,8% какао	32%	24%	Средняя-Низкая	Покрытие, глазирование, формование, печенье, пралине, конфеты, плитки и фигуры.
Молочный шоколад мин. 34% какао	34%	18%	Низкая	Покрытие, глазирование, формование, печенье, пралине, конфеты, плитки и фигуры.
Молочный шоколад мин. 36% какао	34%	22%	Средняя-Низкая	Пралине, плитки и фигуры полые.
Молочный шоколад мин. 36% какао	35%	20%	Средняя-Низкая	Пралине, плитки и фигуры полые.

Молочный Шоколад Без Добавления Сахара

Наши рецепты МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ САХАРА приготовлены в результате замены сахара мальтитолом, что позволяет добиться более низкой калорийности и более низкого Гликемического индекса.

Этот шоколад также содержит больше диетической клетчатки, чем стандартный молочный шоколад, таким образом стимулируя функционирование кишечника и уменьшая риск появления кариеса зубов.

Предлагаем вам некоторые из наших рецептов:

Рецепт	Жирность	Содержание молока	Вязкость	Применение
Молочный шоколад мин. 24% какао	32%	20%	Средняя-Низкая	Покрытие, глазирование, формование, печенье, пралине, конфеты, плитки и фигуры.
Молочный шоколад мин. 36,6% какао	32%	20%	Низкая	Покрытие, глазирование, формование, печенье, пралине, конфеты, плитки и фигуры.

Органический Молочный Шоколад

Хорошее состояние здоровья начинается со здоровой пищи и образа жизни, при этом заботясь об окружающей среде. Органический шоколад изготовлен из специально отобранных органических какао-бобов с наивысшими ароматическими свойствами.

Наш ОРГАНИЧЕСКИЙ МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД готовится добавлением приблизительно 24% органического молока в наш отборный органический чёрный шоколад. Некоторые из наших самых изысканных рецептов:

Рецепт	Жирность	Содержание молока	Вязкость	Применение
Органический молочный шоколад мин. 34% какао	35%	18%	Низкая	Покрытие, формование, печенье, пралине, конфеты, плитки и фигуры.

Упаковка:

Жидкий в цистернах до 25.000кг.

Твёрдый в мешках по 20кг.:

- в каплях для декорации или плавления

- в каплях по 6.000шт./кг., 7.500шт./кг., 9.000шт./кг., 12.000шт./кг., 22.000шт./кг.

Если вас интересует шоколад органический и сертифицированный Fair Trade (справедливой торговли) по программе FLO или UTZ, пожалуйста свяжитесь с нами и мы проконсультируем вас в минимальные сроки.

Natra S.A.
info@natra.es
www.natra.es





русский

Промышленные Начинки и Спред

На нашей фабрике Natra Chocolate Belgium мы производим промышленные начинки и спред. В нашем ассортименте вы можете найти самые разнообразные виды начинок и спред: начиная от классических шоколадных или шоколадных с лесным орехом до более утонченных, таких как клубничные, ирис, капучино, пралине... мы можем разработать продукты по вашим желаниям, иными словами по вашему специальному заказу. Вы сможете выделиться не только форматом своего готового продукта, но и его начинкой. Предлагаем в ваше распоряжения наш высококвалифицированный и креативный отдел Развития и Инновации. Качество, безопасность и стабильность наших разработок будут такие же высокие, как и все остальные продукты, предлагаемые Натра Какао.

КЛАССИЧЕСКИЕ НАЧИНКИ И СПРЕД - наиболее распространённые продукты

Вкус	Применение
Начинки и спред из Чёрного шоколада	Шоколад, выпечка, сухие завтраки и каши.
Начинки и спред из Белого шоколада	Шоколад, выпечка, сухие завтраки и каши.
Начинки и спред из Лесного ореха / шоколада	Шоколад, выпечка, сухие завтраки и каши.
Начинки и спред из Пралине (содержание Лесного ореха: 25%)	Шоколад, выпечка и мороженое

Специальные вкусовые разработки начинок и спред

Вкус	Применение
Клубничные начинки и спред	Шоколад и сухие завтраки
Капучиновые начинки и спред	Шоколад и сухие завтраки
Ирисковые/Карамельные начинки и спред	Шоколад и сухие завтраки

Также производим начинки органические, сертифицированные Fair Trade по программе FLO или UTZ.

Если вас интересуют специальные разработки новых вкусов или применений, пожалуйста свяжитесь с нами и мы проконсультируем вас в минимальные сроки.

Упаковка:

Бидоны по 25кг., контейнеры 1т. или цистерны до 24т.



Natra S.A.
info@natra.es
www.natra.es



русский

Органические продукты

Хорошее состояние здоровья начинается со здоровой пищи, здорового образа жизни и заботе об окружающей среде.

Органическая Какао тёртое

Какао тёртое получается после обжарки, дробления и измельчения какао-бобов после их очистки, сушки и провеивания. Натра производит разные виды какао тёртого: традиционное, органическое и сертифицированное Fair Trade (справедливой торговли) по программе FLO.

Описание	Характеристики и применение
Органическое натуральное какао тёртое	Органический шоколад, органические кондитерские изделия, печенье, выпечка и мороженое.
Органическое алкализованное какао тёртое pH7	Органический шоколад, органические кондитерские изделия, печенье, выпечка и мороженое.
Органическое натуральное какао тёртое из какао-бобов одного места выращивания	Органический Премиум шоколад для которого используются только органические какао-бобы одного места выращивания

Упаковка какао тёртого: твёрдое в каплях по 20кг. или жидкое в цистернах до 25.000кг.

Органическое Какао-масло

Какао-масло это жировая составляющая какао-бобов, извлекаемая в процессе гидравлического прессования какао тёртого. Мы предлагаем какао-масло Pure Prime Pressed: чистое, без примесей, извлеченное с использованием только механических процессов напрямую из какао тёртого. Благодаря этому какао-масло сохраняет все его экстраординарные качества кристаллизации и натурально низкий уровень содержания жирных кислот.

Описание	Характеристики и применение
Органическое PPP дезодоризированное какао-масло	Какао-масло полностью дезодоризированное механическим методом, что не нарушает его физико-химических свойств. Это чаще всего используемое масло для производства органического шоколада, которое обеспечивает качественную текстуру и кристаллизацию и при этом не изменяет ароматический букет органических какао-бобов. Также используется в фармацевтической и косметологической отрасли.

Упаковка какао-масла: твёрдое в коробках по 25 кг. или жидкое в цистернах до 25.000кг.

Органические Какао-порошки

Какао-порошок это продукт тщательного измельчения какао-кейка, который в свою очередь получают в процессе гидравлического прессования какао тёртого с целью понижения его жирности. Натра предлагает широкий ассортимент какао тёртого разной жирности и уровня Ph.

Органический	Жирность	pH	Цвет	Применение
Натуральный	10-12%	5.6 ± 0.4	Светло-коричневый	Покрyтия, начинки, спред, глазурь и сиропы.
Алкализированный	10-12% 20-22%	7.0 ± 0.3	Коричневый насыщенный	Молочные продукты, сухие завтраки, какао растворимое, печенье, выпечка и другие кондитерские изделия.
Сильно-алкализованный	10-12%	8.0 ± 0.3	Тёмный красно-коричневый	Кондитерские изделия, выпечка, горячий шоколад, мороженое, десерты, сухие завтраки и сиропы.
Чёрный алкализованный	10-12%	7.0 ± 0.4	Чёрный	Используется во многих изделиях как натуральный какао-ингредиент, когда хотят достичь более тёмного цвета готового продукта, особенно в печенье.

Упаковка: 25кг., 900кг. или цистерны до 25.000кг.

Органический Шоколад

Рецепт	Жирность	Содержание молока	Вязкость	Применение
Органический чёрный шоколад мин. 55% какао	39%		Низкая	Покрyтие, глазирование, формование, печенье, пралине, конфеты, плитки и фигуры.
Органический чёрный шоколад мин. 70% какао	41%		Низкая	Пралине, плитки и фигуры.
Органический молочный шоколад мин. 32,8% какао	32%	24%	Средняя-Низкая	Покрyтие, глазирование, формование, печенье, пралине, конфеты, плитки и фигуры.
Органический белый шоколад мин. 29,7% какао	36%	24%	Средняя-Низкая	Покрyтие, глазирование, формование, печенье, пралине, конфеты, плитки и фигуры.

Если вас интересует шоколад органический и сертифицированный Fair Trade по программе FLO или UTZ, пожалуйста свяжитесь с нами и мы проконсультируем вас в минимальные сроки.

Упаковка:

Жидкий в цистернах до 25.000кг.

Твёрдый в мешках по 20кг.:

- в каплях для декорации или плавления

- в каплях по 6.000шт./кг., 7.500шт./кг., 9.000шт./кг., 12.000шт./кг., 22.000шт./кг..

Natra S.A.
info@natra.es
www.natra.es

