



НАСЛАДТЕ СЕ НА ШОКОЛАД С КАУЗА

Belcolade



Belcolade Selection е фин белгийски шоколад - тъмен, млечен, бял или кехлибарен - с високо качество, специален вкус и разнообразен вискозитет, както и с много възможности за приложение в шоколатиерството, сладкарството и хлебарството.

Устойчивост от Belcolade

Ние от Puratos вярваме в устойчивата верига за доставка на какао. Устойчивостта е мост между поколенията и носи добавена стойност за всеки участник във веригата за доставка на какао: фермери, клиенти и потребители.

Ето защо ние повишихме нашите стандарти на производство и трансформирахме четири от най-популярните шоколада в устойчиви варианти от сертифицирани какаови зърна **Cacao™Trace™** : **Belcolade Selection Натурален CT, Belcolade Selection Млечен CT, Belcolade Selection Бял CT, Belcolade Selection Амбър CT** .

Благодарение на уникалния сертификат Cacao-Trace™, не само ще предложите на клиентите си шоколад с превъзходен вкус, но и ще им разкриете впечатляващата му история.

Програмата на Puratos **Cacao-Trace™** има две цели: да даде възможност на фермерите да произвеждат какаови зърна с най-високо качество и да гарантира, че отглеждането на какао ще остане привлекателно и за бъдещите поколения.



Шоколадът
Belcolade Cacao Trace™
е не само вкусен, но има и
впечатляваща история.

Защо разработваме програма за устойчивост на какаовите култури?



Като световен производител на истински шоколад, какаови пълнежи и кувертюри, какаовата маса е стратегическа суровина в нашите заводи по целия свят.

Cacao-Trace™, програмата за устойчивост, разработена от Puratos, идва директно в подкрепа на производителите на какао и предлага на крайните потребители възможността да продължават да се наслаждават на истински шоколад с превъзходен вкус и в бъдеще.

Тя започва в нашите местни центрове след прибиране на реколтата, където експертите на Puratos предават своите знания за процеса на ферментация. Високото качество на какаовите зърна е от полза за всички, особено за производителите им, които от една страна получават по-висока изкупна цена на зърната, а от друга - финансов бонус от цената на всеки произведен и продаден от Puratos килограм шоколад.

Успехът на програмата означава перфектен вкус на шоколада и подобряване качеството на живот на участващите в нея фермери.

Puratos е международна компания, която предлага пълна гама от иновативни продукти и приложения за занаятчии, индустриални производители, търговци на дребно и клиенти в хранително -вкусовата промишленост - хлебари, сладкари и шоколатиери. Нашата централа се намира в Брюксел, Белгия, където през 1919 г е основана компанията. Puratos има над 9000 служители, а нашите продукти и услуги са достъпни в над 100 страни по света.

ПРОГРАМА CACAO-TRACE™

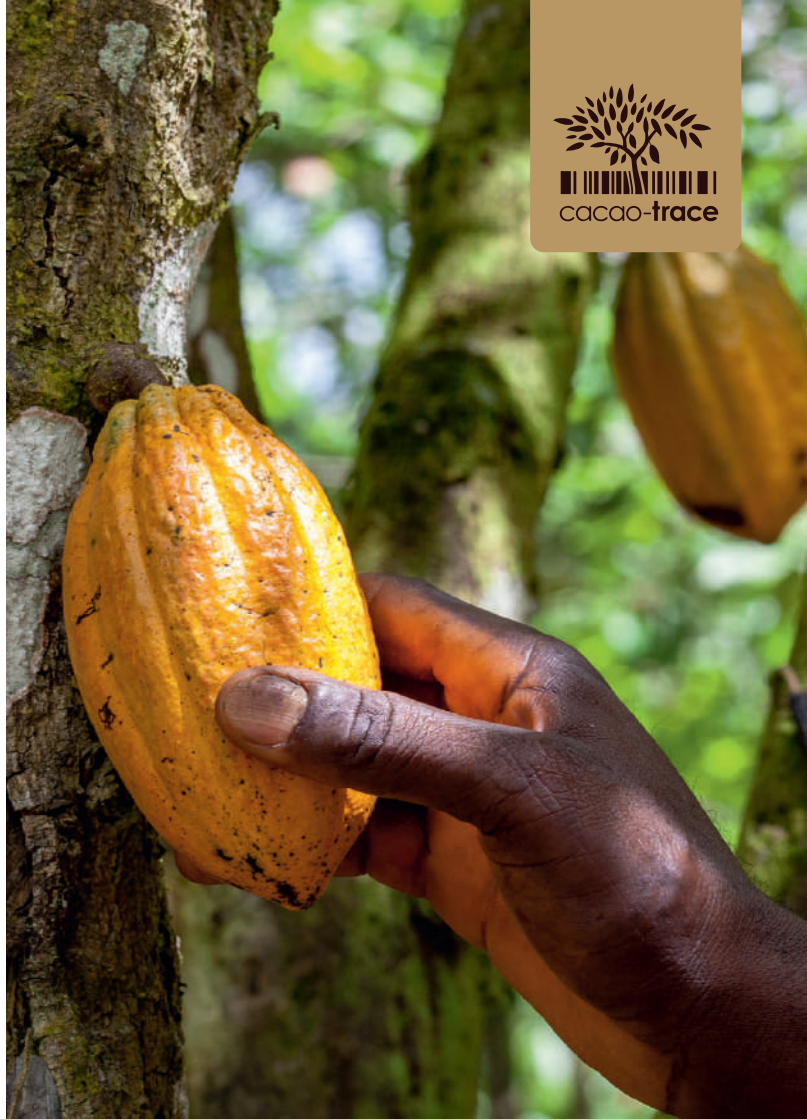
Нашата програма Cacao-Trace™ има всички класически елементи на програмите за устойчиво сертифициране, но е уникална по два начина:

1. Превъзходен вкус чрез контролирана ферментация

Ферментацията е съществена стъпка в развитието на вкусовия потенциал на всяко какаово зърно. Този етап, който създава добавена стойност, е под строгия контрол на експертите на Puratos и следователно гарантира получаването на много по-ароматни какаови зърна. Като контролираме този процес, ние се уверяваме, че само най-висококачествените какаови зърна стават вкусен Cacao-Trace™ шоколад.

2. Допълнителен "шоколадов бонус"

С Cacao-Trace™, Puratos плаща на фермерите "шоколадов бонус" от 10 евроцента на всеки килограм продаден шоколад Cacao-Trace™, който се връща изцяло в страните производителки. Това гарантира взаимноизгодни отношения, установени между любителите на шоколада и сертифицираните Cacao-Trace™ фермери, чрез Puratos и неговите дистрибутори.



КАКАО

Истинска история с много предизвикателства



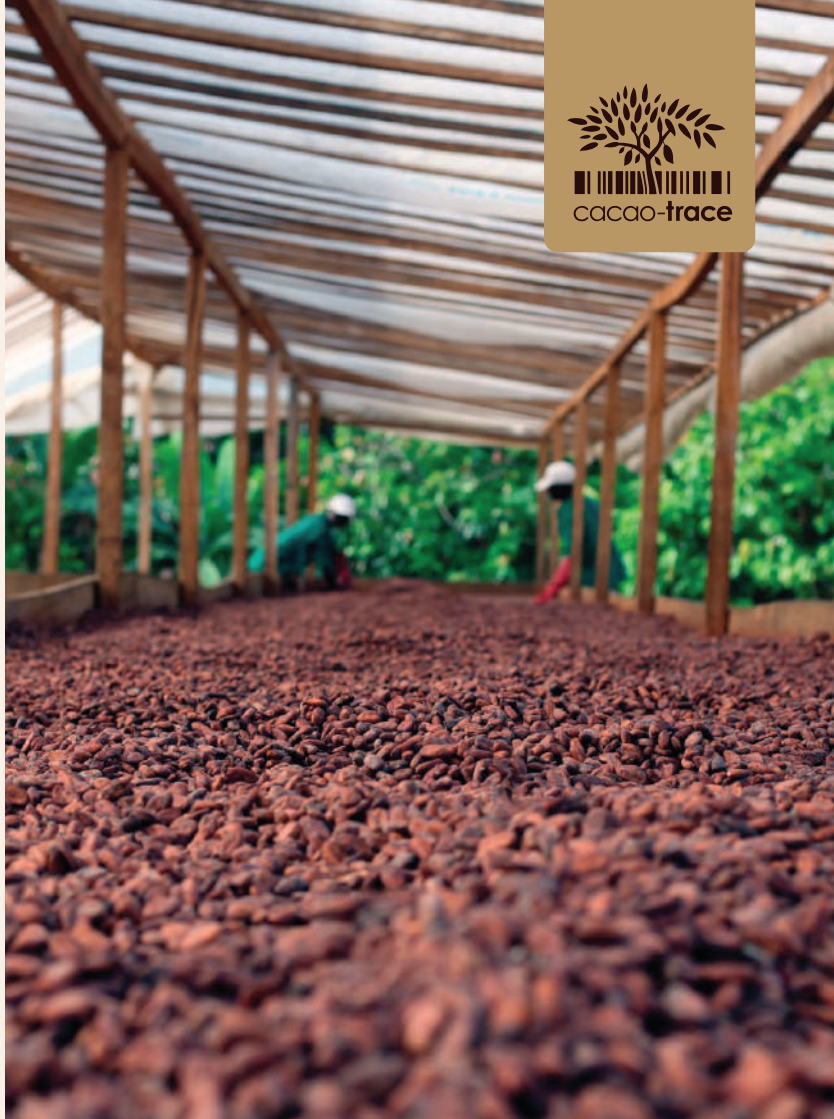
Какаовите зърна се отглеждат предимно в малки семейни ферми. Производителността е ниска, в резултат на което много фермери живеят на ръба на оцеляването. Какаовите дървета са деликатни и особено чувствителни към изменението на климата, вредителите и болестите. Следователно, доброто познаване на земеделските практики е от съществено значение за осигуряване на устойчиво производство на какаови зърна.

В същото време, тъй като какаото е борсова стока, цените могат да варират в широки граници. Фермерите не винаги успяват да продават продуктите си на най-добрите цени. Земеделските общности се нуждаят от дългосрочни партньори, които могат да им осигурят стабилност и справедливи цени, и да гарантират както висококачествена продукция, така и опазване на околната среда.



ЗАЩО ПО-ДОБРАТА ФЕРМЕНТАЦИЯ НОСИ ДОБАВЕНА СТОЙНОСТ?

Исклучителният вкус на шоколада се дължи на добре ферментиралите какаови зърна. Точно както доброто вино зависи от това как ферментира гроздето, колкото по-голям е опитът в процеса на ферментация на какаови зърна, толкова по-вкусен става шоколадът



CASAO-TRACE™ ПРЕДОСТАВЯ ДОБАВЕНА СТОЙНОСТ НА ВАШИЯ БИЗНЕС

Разкажете историята на вашия шоколад и изградете своя собствена история на успеха!

Нашата нова гама **Cacao-Trace** предлага добавена стойност, чрез:

Вкуса на какаовите зърна, подобрен чрез процеса на контролирана ферментация.

Наистина устойчив шоколад: шоколадовият бонус от 10 евроцента на килограм отива при фермерите и по този начин отглеждането на какао дървета остава привлекателен бизнес за бъдещите поколения.

Възможността да разкажете на клиентите си автентична история, която **Belcolade Selection Cacao-Trace™** носи със себе си. Ще проявите съпричастност и социална отговорност - ценности, с които все повече потребители в света се идентифицират.





Шоколадовият бонус
има положително
въздействие върху
веригата за доставки
Cacao-Trace™ и
постепенно допринася
за увеличаване на
доходите и стандарта на
живот на фермерите.

**Подарете усмивка на
производителите на
какао.**



АЗ СЪМ ПОСЛАНИК В ПРЕДЛАГАНЕТО НА ШОКОЛАД С КАУЗА



Пуратос България АД,
2303 Перник, ул. Младен Стоянов 2
тел./факс: +359 76 67 00 71
office@puratos.bg
www.puratos.bg



Great Taste
Doing Good

www.cacaotrace.com

Избирайки устойчив шоколад **Belcolade Cacao-Tace™** за вашите рецепти, вие допринасяте за програмата за устойчивост на **Cacao-Trace™**, която позволява производителите на какао да произвеждат по-качествени зърна и спомага за превръщането на какаото в устойчив бизнес за бъдещите поколения.