

MORE THAN COCOA

ES



ALTERNATIVAS AL CHOCOLATE

ALTERNATIVAS AO CHOCOLATE

Eleva tus creaciones con una alternativa al chocolate que ofrece el mismo rendimiento de alta calidad a un valor optimizado.

Eleve as suas criações com uma alternativa ao chocolate, proporcionando o desempenho do chocolate de alta qualidade a um valor optimizado.

- Mismo comportamiento que el chocolate, garantizando resultados impecables.
- Requiere atemperado para conseguir un acabado brillante y buen snap.
- Ofrece un sabor y una textura comparables con chocolates de alta calidad.
- *Comporta-se como o chocolate, garantindo resultados perfeitos.*
- *Requer temperagem para obter aquele acabamento brilhante característico e um bom snap.*
- *Oferece um sabor rico e uma textura comparável à dos melhores chocolates.*

ALTERNATIVAS AL CHOCOLATE

ALTERNATIVAS AO CHOCOLATE

Producto Produto	Cacao Total Cacau Total	Descripción Descrição	Fluidez Fluidez	Envase Embalagem
CHCOLIKE DARK	38%	Alternativa al chocolate de color y sabor intensos. Requiere atemperado para garantizar resultados de calida en diversas aplicaciones. <i>Alternativa de chocolate com uma cor e um sabor intensos. Requer temperagem para garantir resultados de qualidade em várias aplicações</i>	▲▲	Caja 12 kg Caixa 12kg
CHCOLIKE MILK	9%	Alternativa de chocolate con leche con toques de vainilla y caramelo. Atempere como el chocolate para obtener el acabado ideal en múltiples aplicaciones. <i>Alternativa ao chocolate de leite com notas de baunilha e caramelo. Temperar tal como o chocolate para obter o acabamento ideal em várias aplicações.</i>	▲▲	Caja 12 kg Caixa 12kg
CHCOLIKE WHITE	-	Alternativa de chocolate blanco de color marfil con un intenso sabor a leche y un suave toque de vainilla. Atempere igual que el chocolate para obtener resultados de alta calidad en numerosas aplicaciones. <i>Alternativa de chocolate branco cor de marfim com um intenso sabor a leite e um ligeiro toque de baunilha. Tempere tal como o chocolate para obter resultados de alta qualidade em inúmeras aplicações.</i>	▲▲▲	Caja 12 kg Caixa 12kg

SUCEDÁNEOS DE CHOCOLATE PREMIUM

SUCEDÂNEOS DE CHOCOLATE PREMIUM

Coberturas premium ideales para múltiples aplicaciones, que ofrecen:

Coberturas premium ideais para múltiplas aplicações, que oferecem:

- Alto brillo
 - Buena fusión en boca y snap
 - Intenso sabor
 - Aplicación directa sin necesidad de atemperar
- Aplicação direta sem temperar.*
- Alto brilho
 - Boa fusão na boca e estaladiço
 - Sabor intenso

SUCEDÁNEOS DE CHOCOLATE PREMIUM

SUCEDÂNEOS DE CHOCOLATE PREMIUM

Producto Produto	Cacao Total Cacau Total	Descripción Descrição	Fluidez Fluidez	Envase Embalagem
ZAFIRO BITTER 	23%	<i>Cobertura especial de intenso sabor a cacao y excelente brillo.</i> <i>Cobertura especial de intenso sabor a cacau e excelente brilho.</i>	▲▲▲	<i>Caja 2 x 5 kg</i> <i>Saco 12 kg</i> <i>Caixa 2 x 5 kg</i> <i>Saco 12 kg</i>
ZAFIRO CACAO 	17%	<i>Cobertura especial de cacao, una excelente alternativa al chocolate.</i> <i>Cobertura especial de cacau, uma excelente alternativa ao chocolate.</i>	▲▲▲	<i>Caja 2 x 5 kg</i> <i>Caixa 2 x 5 kg</i>
ZAFIRO LECHE 	5%	<i>Cobertura especial con excelente sabor lácteo y notas de caramelo.</i> <i>Cobertura especial com excelente sabor lácteo e notas de caramelo.</i>	▲▲▲	<i>Caja 2 x 5 kg</i> <i>Caixa 2 x 5 kg</i>
ZAFIRO BLANCA 	-	<i>Cobertura blanca con excelente sabor lácteo.</i> <i>Cobertura branca com excelente sabor lácteo.</i>	▲▲▲	<i>Caja 2 x 5 kg</i> <i>Caixa 2 x 5 kg</i>
ZAFIRO FRESA 	-	<i>Cobertura blanca con excelente color y sabor fresa.</i> <i>Cobertura branca com excelente cor e sabor a morango.</i>	▲▲▲	<i>Caja 2 x 5 kg</i> <i>Caja 8 x 1 kg</i> <i>Caixa 2 x 5kg</i> <i>Caixa 8 x 1 kg</i>
ZAFIRO GOLD 	-	<i>Cobertura con un intenso sabor a caramelo y un excelente color dorado.</i> <i>Cobertura com um intenso sabor a caramelo e uma excelente cor dourada.</i>	▲▲▲	<i>Caja 2 x 5 kg</i> <i>Caixa 2 x 5 kg</i>
ZAFIRO PISTACHO 	-	<i>Cobertura con un excelente color y sabor a pistacho.</i> <i>Cobertura com excelente cor e sabor a pistáchio.</i>	▲▲▲	<i>Caja 2 x 5 kg</i> <i>Caixa 2 x 5 kg</i>

SUCEDÁNEOS DE CHOCOLATE

SUCEDÂNEOS DE CHOCOLATE

Gama sucedáneos de chocolate

Gama de sucedâneos do chocolate



SUCEDÁNEOS DE CHOCOLATE

SUCEDÂNEOS DE CHOCOLATE

Producto Produto	Cacao Total Cacau Total	Descripción Descrição	Fluidez Fluidez	Envase Embalagem
RUBÍ	30%	Cobertura especial con alto contenido en cacao, color marrón oscuro e intenso sabor. Cobertura especial com elevado teor de cacau, cor castanha escura e sabor intenso.	▲▲▲	Caja 2 x 10 kg Caixa 2 x 10 kg
AZABACHE	25%	Cobertura especial de intenso sabor a cacao y color marrón oscuro. Cobertura especial com sabor intenso a cacau e cor castanha escura.	▲▲▲	Caja 2 x 10 kg Caixa 2 x 10 kg
AZULITA	24%	Cobertura especial de color marrón e intenso sabor a cacao Cobertura especial com cor castanha e sabor intenso a cacau.	▲▲▲	Caja 2 x 10 kg Caixa 2 x 10 kg
TURQUESA	19%	Cobertura especial color marrón y sabor a cacao. Cobertura especial com cor castanha e sabor a cacau.	▲▲▲▲	Caja 2 x 10 kg Caixa 2 x 10 kg
ONYX	16%	Cobertura especial color marrón y sabor intenso a cacao. Cobertura especial de cor castanha e sabor intenso a cacau.	▲▲▲▲	Caja 2 x 5 kg Caja 2 x 10 kg Saco 12 kg Caixa 2 x 5 kg Caixa 2 x 10 kg Saco 12 kg
TOPACIO	14%	Cobertura especial color marrón claro y suave sabor a cacao. Cobertura especial de cor castanha clara e sabor suave a cacau.	▲▲▲▲	Caja 2 x 10 kg Saco 12 kg Caixa 2 x 10 kg Saco 12 kg
JASPE sin azúcares añadidos	16%	Cobertura especial sin azúcares añadidos de color marrón claro y suave sabor a cacao. Cobertura especial sem adição de açúcares, cor castanha clara e sabor suave a cacau.	▲▲▲▲	Saco 12 kg Saco 12 kg
ARES	5%	Cobertura de leche y sabor dulce. Cobertura com sabor a leite e doce.	▲▲▲▲	Caja 2 x 10 kg Caixa 2 x 10 kg
NÁCAR	-	Cobertura blanca sabor dulce y suave a vainilla Cobertura branca com sabor doce e suave a baunilha.	▲▲▲▲	Caja 2 x 5 kg Caixa 2 x 5 kg
ETNA	-	Cobertura blanca sabor dulce. Cobertura branca com sabor doce.	▲▲▲▲	Caja 2 x 5 kg Caixa 2 x 5 kg

PRODUCTOS HORNEABLES

PRODUTOS PARA O FORNO

Estabilidad a la fermentación, congelación y horneado. Ideal para todo tipo de masas

Estabilidade na fermentação, congelação e no forno. Ideal para todo tipo de massas

Producto Produto	Cacao Total Cacau Total	Descripción Descrição	Envase Embalagem
CHOCO-CHIP 7	46%	Chips de chocolate horneables. 7000 piezas/kg Pepitas de chocolate para o forno. 7000 unidades/kg.	Caja 2 x 6 kg Caixa 2 x 6 kg
CHOCO-CHIP 10	46%	Chips de chocolate horneables. 10000 piezas/kg Pepitas de chocolate para o forno. 10000 unidades/kg.	Caja 2 x 6 kg Caja 8 x 1 kg Caixa 2 x 6 kg Caixa 8 x 1 kg
CHOCO-CHIP 20	46%	Chips de chocolate horneables. 20000 piezas/kg Pepitas de chocolate para o forno. 20.000 unidades/kg	Caja 2 x 6 kg Caixa 2 x 6 kg
CHOCO-CHIP MILK 7	27%	Chips de chocolate con leche horneables. 7000 piezas/kg Pepitas de chocolate de leite para o forno. 7000 unidades/kg	Caja 2 x 6 kg Caixa 2 x 6 kg
CHOCO-CHIP WHITE 7	24%	Chips de chocolate blanco horneables. 7000 piezas/kg Pepitas de chocolate branco para o forno. 7000 unidades/kg	Caja 2 x 6 kg Caixa 2 x 6 kg
ABEDUL-CHIP 7 Sin azúcares añadidos	60%	Chips de chocolate horneables sin azúcares añadidos. 7000 piezas/kg Pepitas de chocolate para o forno sem adição de açúcar. 7000 unidades/kg.	Caja 2 x 6 kg Caixa 2 x 6 kg
ABEDUL-CHIP 20 Sin azúcares añadidos	60%	Chips de chocolate horneables sin azúcares añadidos. 20000 piezas/kg Pepitas de chocolate para o forno sem adição de açúcar. 20000 unidades/kg.	Caja 2 x 6 kg Caixa 2 x 6 kg

Producto Produto	Cacao Total Cacau Total	Descripción Descrição	Envase Embalagem
DARK CHOCO CHUNK	48%	Trozos de chocolate horneables Pedaços de chocolate para o forno.	Caja 2 x 5 kg Caixa 2 x 5 kg
MILK CHOCO CHUNK	27%	Trozos de chocolate con leche horneables Pedaços de chocolate de leite para o forno.	Caja 2 x 5 kg Caixa 2 x 5 kg
WHITE CHOCO CHUNK	24%	Trozos de chocolate blanco horneables Pedaços de chocolate branco para o forno.	Caja 2 x 5 kg Caixa 2 x 5 kg
GOLD CHOCO CHUNK	24%	Trozos de chocolate horneables sabor a caramelo Pedaços para o forno com sabor a caramelo.	Caja 2 x 5 kg Caixa 2 x 5 kg
Producto Produto	Cacao Total Cacau Total	Descripción Descrição	Envase Embalagem
BARRITAS CHOCO 4	48%	Barritas de chocolate horneables, 4 cm de longitud Barritas de chocolate para o forno, 4 cm de comprimento.	Caja 2 x 4 kg Caixa 2 x 4 kg
BARRITAS CHOCO 8	48%	Barritas de chocolate horneables, 8 cm de longitud Barritas de chocolate para o forno, com 8 cm de comprimento.	Caja 2 x 4 kg Caixa 2 x 4 kg
BARRITAS CHOCO BLANCO 8	24%	Barritas de chocolate blanco horneables, 8 cm de longitud Barritas de chocolate branco para o forno, com 8 cm de comprimento.	Caja 2 x 3 kg Caixa 2 x 3 kg
Producto Produto	Cacao Total Cacau Total	Descripción Descrição	Envase Embalagem
CACAO-CHIP 7	16%	Chips de sucedáneo negro horneables. 7000 piezas/kg Pedaços de sucedâneo de chocolate preto para o forno. 7000 unidades/kg.	Caja 2 x 6 kg Caixa 2 x 6 kg
BARRITAS SUCEDÁNEO 4	20%	Barritas de cacao horneables, 4 cm de longitud Barritas de cacau, para o forno, 4 cm de comprimento.	Caja 2 x 4 kg Caixa 2 x 4 kg
BARRITAS SUCEDÁNEO 8	20%	Barritas de cacao horneables, 8 cm de longitud Barritas de cacau para o forno, 8 cm de comprimento.	Caja 2 x 4 kg Caixa 2 x 4 kg

CREMAS DE BAÑO

CREMES DE BANHO

Crema de baño para un elegante acabado

Cremes de banho para um acabamento elegante

SACHER SUPREME

Crema de baño con un excelente sabor a cacao y sutil toque de avellanas. Su textura flexible y secado perfecto proporcionan un acabado elegante

Creme de banho com um excelente sabor a cacau e um subtil toque de avelãs. A sua textura flexível e a sua secagem perfeita proporcionam um acabamento elegante.



SACHER BIANCA

Crema de baño blanca con leche y excelente sabor lácteo. Su textura flexible y secado perfecto proporcionan un acabado elegante

Creme de banho branco com leite e excelente sabor a leite. A sua textura flexível e a sua secagem perfeita proporcionam um acabamento elegante.



SACHER CARAMEL

Crema de baño sabor a caramelo. Su espectacular brillo, atractivo color, textura flexible y secado perfecto proporcionan un acabado elegante.

Creme de banho com sabor a caramelo. O seu brilho espetacular, cor atraente, textura flexível e secagem perfeita proporcionam um acabamento elegante.



SACHER MILK

Crema de baño de leche con un excelente sabor lácteo y un atractivo color. Su textura flexible y secado perfecto, proporciona un espectacular brillo y un elegante acabado.

Creme de banho de leite com um excelente sabor a leite e uma cor atrativa. A sua textura flexível e a sua secagem perfeita proporcionam um brilho espetacular e um acabamento elegante.



DECORAR CACAO

Crema de baño de cacao con rápido secado que proporciona a la pieza un atractivo acabado.

Creme de banho de cacau com um tempo de secagem rápido que confere à peça um acabamento atrativo.



DECORAR BLANCO

Crema de baño blanca con una ligera nota de limón. Su rápido secado proporciona un acabado atractivo.

Creme de banho branco com um ligeiro toque de limão. A sua secagem rápida dá um acabamento atrativo.



MORELCREM

Crema muy versátil con sabor intenso a chocolate, alto contenido en cacao y avellanas.

Creme muito versátil, com sabor intenso a chocolate, alto teor de cacau e avelãs.



CREMAS PARA EXTENDER

CREMES PARA BARRAR

Crema untables y cremosas
para tus elaboraciones

*Crema para barrar e cremosas
para as suas criações*



VELA NOCCIOLA EXTRA

Crema untable de cacao con un 12% de avellanas italianas tostadas. Ideal para múltiples aplicaciones gracias a su textura cremosa y su color y sabor intensos.

Crema de cacau com 12% de avelãs italianas torradas. Ideal para múltiplas aplicações graças à sua textura cremosa e à sua cor e sabor intensos.

3kg 6kg Cubo Balde



VELA NOCCIOLA

Crema untable de cacao con alto contenido en avellanas italianas. Su textura cremosa permite su uso en múltiples aplicaciones aportando un atractivo color e intenso sabor a avellanas.

Crema de cacau com um elevado teor de avelãs italianas. A sua textura cremosa permite a sua utilização em múltiplas aplicações, proporcionando uma cor atraente e um sabor intenso a avelã.

6kg Cubo Balde



VELA NOCCIOLA BIANCA

Crema untable de leche con alto contenido en avellanas italianas, textura cremosa, atractivo color e intenso sabor a avellanas con notas lácteas.

Crema de leite com elevado teor de avelãs italianas, textura cremosa, cor atractiva e sabor intenso a avelã com notas lácteas.

6kg 14kg Cubo Balde



VELA PISTACCHIO

Crema untable con un 15% de pistachio, de textura cremosa, atractivo color e intenso sabor a pistachos.

Crema para barrar com 15% de pistáchio, textura cremosa, cor atractiva e sabor intenso a pistáchio.

6kg 14kg Cubo Balde Sin Palma Sem Palma



VELA WHITE CHOCOLATE

Crema untable con chocolate blanco, textura muy cremosa de uso en múltiples aplicaciones, intenso sabor y atractivo color a chocolate blanco.

Crema para barrar com chocolate branco, textura muito cremosa para múltiplas aplicações, sabor intenso e cor atractiva de chocolate branco.

6kg Cubo Balde Sin Palma Sem Palma



VELA MILK CHOCOLATE

Crema untable con chocolate con leche, textura cremosa, atractivo color e intenso sabor a chocolate con leche.

Crema para barrar com chocolate de leite, textura cremosa, cor atractiva e sabor intenso a chocolate de leite.

6kg Cubo Balde Sin Palma Sem Palma



VELA DARK CHOCOLATE

Crema untable con chocolate, de exquisito sabor e intenso color.

Crema para barrar com chocolate, com um sabor requintado e uma cor intensa.

6kg Cubo Balde Sin Palma Sem Palma



VELA GOLD CARAMEL

Crema untable con caramelo, textura muy cremosa, intenso sabor y atractivo color a caramelo dorado.

Crema para barrar com caramelo, textura muito cremosa, sabor intenso e cor atraente a caramelo dourado.

6kg Cubo Balde Sin Palma Sem Palma



VELA SPECULOOS

Crema untable con un atractivo color y con el auténtico sabor de la galleta tradicional Speculoos

Crema para barrar com uma cor atraente e o sabor autêntico do biscoito tradicional Speculoos

6kg 14kg Cubo Balde



ORIÓN

Crema untable de cacao y avellanas de uso en múltiples aplicaciones.

Crema para barrar de cacau e avelãs para múltiplas aplicações.

14kg 20kg Cubo Balde



CREMAS PARA EXTENDER DELIZIA

CREMES PARA BARRAR DELIZIA

Cremas con una textura cremosa y untable, que incluyen un toque crujiente para elaborar creaciones excepcionales.

Cremes com uma textura cremosa e espalhável e um toque de crocância para criações excepcionais.

VELA COOKIES AND CREAM

Crema untable de intenso sabor lácteo que contiene trozos de galleta de cacao tradicional.

Crema para barrar, com um sabor intenso a leite, contendo pedaços do tradicional biscoito escuro de cacau.



VELA BIANCA CRISP

Deliciosa crema de leche con un alto contenido de avellanas italianas, acompañada de crujientes copos de crêpe, que ofrecen una textura cremosa y crujiente.

Delicioso creme para barrar de leite com um alto teor de avelãs italianas, acompanhado por crocantes flocos de crêpe, que oferecem uma textura cremosa e estaladiça



VELA GOLD CRISP

Crema untable con caramelo y crujientes copos de crêpe, que logran un contraste perfecto entre una textura suave y crujiente.

Crema para barrar com caramelo e crocantes flocos de crêpe, que criam um contraste perfeito entre uma textura suave e estaladiça



CREMAS PARA INYECTAR

CREMES PARA INJEÇÃO

Crema de relleno con la textura ideal para inyectar y aportar cremosidad a las piezas horneadas.

Crema de recheio com a textura ideal para injetar e dar cremosidade a produtos de pastelaria.



FÉNIX

Crema de cacao con avellana, y textura fluida ideal para inyectar.

Crema de cacau com avelã, com uma textura fluida ideal para injetar.



6kg 15kg 22kg

Cubo
Balde

FÉNIX BLANCA

Crema color marfil con sabor lácteo y notas de avellana con textura fluida ideal para inyectar.

Crema cor de marfim com sabor a leite e notas de avelã, com uma textura fluida ideal para injetar.



6kg 20kg

Cubo
Balde

FÉNIX BLANCA PREMIUM

Crema color marfil y sabor muy lácteo, con textura ideal para inyectar.

Crema de cor marfim com um sabor intenso a leite, com uma textura ideal para injeção.



6kg

Cubo
Balde

CREMAS PARA HORNEAR

CREMES PARA O FORNO

Crema estables a los procesos de fermentación, congelación y horneado.

Crema de pastelaria estáveis aos processos de fermentação, congelação e forno.



ANTARES

Crema de cacao con avellana. Estable a procesos de congelación y cocción, mantiene la textura cremosa y excelente sabor después del horneado. Ideal para bollería congelada.

Crema de cacau com avelã. Estável aos processos de congelação e forno, mantém a sua textura cremosa e o seu excelente sabor após a cozedura. Ideal para pastelaria congelada.



6kg 15kg 22kg

Cubo
Balde

ANTARES EXTRA CACAO

Crema de cacao. Estable a procesos de congelación y cocción, mantiene la textura cremosa y excelente sabor después del horneado. Ideal para bollería congelada. Destaca por su textura, brillo y sabor.

Crema de cacau. Estável aos processos de congelação e forno, mantém a sua textura cremosa e um excelente sabor após a cozedura. Ideal para pastelaria congelada. Destaca-se pela sua textura, brilho e sabor.



15kg

Cubo
Balde

COMPLEMENTOS DE PASTELERÍA

COMPLEMENTOS PARA PASTELARIA

Productos que facilitan y complementan las diferentes etapas de desarrollos en el obrador.

Produtos que facilitam e complementam as diferentes fases de desenvolvimento da pastelaria.

MANTECA DE CACAO

MANTEIGA DE CACAO

Manteca de cacao desodorizada.
Grasa natural de las habas de cacao.

*Manteiga de cacau desodorizada.
Gordura natural da fava de cacau.*



Cubo
Balde



CACAO EN POLVO 10-12%

CACAU EM PÓ 10-12%.

Cacao en polvo 10-12% ideal para formular o como decoración.

Cacau em pó 10-12% ideal para formulações ou como decoração.



Caja
Caixa





MORE THAN COCOA

Pol. Ind. Can Mitjans, C/Innovació, 5
08232 Viladecavalls
(Barcelona) ESPAÑA
+34 937 757 977
info@norte-eurocao.com

  [@norteeurocao](https://www.instagram.com/norteeurocao)
www.norte-eurocao.com