







CHOCOLATING
l'espresso de chocolat

La profondeur d'un grand vin. La torréfaction d'un grand café. Et l'insolence d'être un chocolat chaud.

Avec CHOCOLATING, une gamme de chocolats chauds d'exception prêts à servir.

FABRIQUÉ EN BOURGOGNE

CHOCOLATING — Gamme Professionnelle

01 / L'ESPRESSO DE CHOCOLAT

L'espresso de chocolat

Chocolating propose des chocolats chauds de très haute qualité et prêts à l'emploi. Une gamme pensée pour être proposée sur les cartes des meilleurs établissements. Réalisés avec du chocolat noir 72% en provenance des meilleurs terroirs, Chocolating assure à vos clients une expérience gustative inégalée, gourmande, surprenante et unique. Une belle robe brune, lisse et brillante, des arômes riches. Son onctuosité tapissera les palais les plus exigeants en libérant une explosion de saveurs.

Sélection SIAL Innovation Paris

Une gamme pensée pour les professionnels de la restauration : haute qualité, facile à manipuler, aucune préparation en cuisine.















02 / CÔTÉ CUISINE

Côté Cuisine.

Alliant tradition et modernité, Chocolating a été conçu pour combler une attente : un chocolat gourmand, onctueux et réconfortant mais également digeste, sans produits laitiers et à très faible teneur en sucre.



FORMAT PROFESSIONNEL

Poches Bag-in-Box avec un robinet à large goulot pour faciliter l'écoulement du chocolat. De 1,5 kg, 3 kg, 5 kg ou 8 kg (5 kg et 8 kg sur commande).

AUCUNE PRÉPARATION

Aucune cuisson ni mélange d'ingrédients préalable n'est nécessaire. Il suffit de liquéfier la poche dans un bain d'eau chaude et de verser le chocolat dans une chocolatière.

SANS PRODUITS LAITIERS

Le chocolat non utilisé en fin de service peut se garder dans la machine au frais et être réchauffé le lendemain sans problème. Il n'est pas nécessaire de vider la chocolatière chaque jour.

TRÈS VERSATILE

Au goûter comme à la fin d'un repas, ou comme un coulis accompagnant une glace ou une pâtisserie. Les réchauffages successifs n'altèrent ni le goût ni la texture.

TEMPÉRATURE & CONSERVATION

Dégustation idéale entre 60° et 70°. 24 mois avant ouverture à température ambiante ; 15 jours au frigo après ouverture.

ENTRETIEN

Nettoyage de la chocolatière : 1 fois par semaine.

Le barista du chocolat.

Chocolating a été conçu pour être dégusté dans une tasse à espresso. Il est aussi la base parfaite pour des spécialités baristas : espresso, double espresso, cappuccino à base de chocolat, choco-latte, cocktails et mocktails... Son onctuosité, son intensité et sa digestibilité en font une boisson réconfortante qui peut se boire à tout instant de la journée.

CHOCOLAT NOIR 72% CACAO

Chocolat chaud à forte teneur en chocolat, réalisé avec du chocolat noir de couverture professionnelle à 72% de cacao.

AUCUNE PRÉPARATION

Aucune cuisson ni mélange d'ingrédients préalable n'est nécessaire. Il suffit de réchauffer en chocolatière.

100% VÉGÉTAL

Une alternative 100% végétale sans aucun compromis sur la gourmandise. Aucun produit laitier n'est utilisé dans sa composition, ce qui le rend très digeste.

TEXTURE BREVETÉE

Une texture onctueuse unique, objet d'un brevet industriel en France.

SANS ADDITIFS

Sans adjonction de sucres ou édulcorants au-delà du sucre contenu dans le chocolat. Sans épaississants, sans gélifiants, ni conservateurs.

FABRIQUÉ EN BOURGOGNE

Une innovation française brevetée, fabriquée en Bourgogne dans un atelier soutenant la formation professionnelle. Parfums naturels : pâte de noisette pour le praliné, huile essentielle bio pour l'orange, fruits déshydratés pour le framboise.

NOUS CONTACTER :
contact@chocolating.fr
@ChocolatingOfficial
www.chocolating.fr

CHOCOLATING

LES FONDATEURS
Hani Roumieh : +33 (0)6 07 61 21 16
Caroline Seguer : +33 (0)6 52 59 57 67

