



chocolissimo[®]
ręcznie robione czekoladki



*Handmade
Chocolates*

Witamy w chocolissimo!

To już piąte wydanie polskiego katalogu chocolissimo. Jak zwykle kryje w sobie ogromne bogactwo smaków i jeszcze więcej niż zwykle czekoladowych nowości. Systematycznie powiększamy nasze menu ręcznie robionych czekoladek o nowe, fascynujące smaki. Są one, tak jak dotychczas, wykonane przez mistrzów czekoladowego kunsztu, posiadających swoje pracownie m.in. w Belgii, Francji, Niemczech. Niezmiennie również chcemy, by chocolissimo kojarzyło się z czystą przyjemnością. Z przyjemnością dawania i brania czekoladowych, bajecznie pysznych wrażeń. Chocolissimo towarzyszy Wam w najlepszych momentach życia.

Nowe pomysły na całkowicie Twoje czekoladowe prezenty, coś dla amatorów gotowania w "chocolissimo od kuchni" i gwarancja najlepszego serwisu.

Oto nowy katalog chocolissimo!



Czekoladowa Poczta

www.CzekoladowaPoczta.pl



Tylko to, co najlepsze

1

W chocollissimo nie uznajemy półśrodków. Do produkcji naszych czekoladek nie skąpimy stuprocentowego kakaowego masła, nadającego czekoladzie smukłego wyglądu i niepowtarzalnego smaku. Do produkcji nadzienia używamy prawdziwych owoców, a używane przez nas alkohole pochodzą tylko od markowych producentów.

Wiele produktów dostępnych na rynku, zwanych wyrobami czekoladowymi, ma niewiele wspólnego z dobrą czekoladą. Zamiast tłuszczu kakaowego, mają tłuszcz roślinny, zamiast naturalnych składników zawierają te identyczne z naturalnymi. Czekoladki leżące długimi miesiącami na sklepowych półkach tracą świeżość i smak. Chocollissimo powstało z myślą o tych, którzy kochają prawdziwą czekoladę.

infolinia: 0-801-000-609



www.Czekoladowa

2 Czekoladowe przesyłki

Zamiast kwiatów, które pięknie wyglądają i wędną, wyślij czekoladki, które smakują tak pysznie jak wyglądają. Czekoladowa Poczta to słodka alternatywa dla wszystkich, którzy pamiętają o swoich bliskich. Została stworzona z myślą o tych, którzy chcą kogoś obdarować, powiedzieć coś ważnego lub po prostu złożyć życzenia w oryginalny sposób. To również możliwość sprawienia sobie słodkiej chwili przyjemności.

3 Gwarancja najlepszego serwisu

Dokładamy wszelkich starań, by bezpiecznie opakowane produkty chocolissimo, bez problemu osiągały swój adres przeznaczenia. Jeśli w grę wchodzi radość bliskich i zaufanie, którym jesteśmy codziennie obdarzani, nie ma miejsca na pomyłki.

Nasze czekoladki trafiają codziennie do wielu osób w Polsce i na świecie.
Czekoladowa Poczta to gwarancja udanej niespodzianki!



NOWOŚĆ

ChocoBar... czyli stolyczku nakryj się

Abacadabra! Wystarczy jedna chwila, by niepozornie wyglądająca drewniana szkatułka, zamieniła się w szlachetny stół pełen unikalnych czekoladek. A wszystko po to, by delektowanie się nimi było jeszcze przyjemniejsze. Czekoladowy bar jest już otwarty!



ChocoBar

Drewniana szkatułka zawiera 20 ręcznie robionych czekoladek, o łącznej wadze netto min. 250g
Nr ref. 0208



ChocoClassic

NOWOŚĆ



Tajemnicę naszych czekoladowych pyszności ukryliśmy w specjalnym kuferku zamykanym na ozdobną klamrę. Za każdym razem, gdy uchylasz wieczko, otwiera się przed Tobą przebogaty świat niezapomnianych, czekoladowych doznań.

ChocoClassic

Pudełko zawiera 24 przepyszne, ręcznie robione czekoladki, o łącznej wadze netto min. 300g
Nr ref. 0207

Szkatułki chocolissimo

Szlachetne, drewniane skrzyneczki ze szlachetną zawartością - w pięciu rozmiarach, Massimo i Grande - dla nienasyconych smakoszy, Chocolaterie i Elegance - dla wyznających umiar i siostrzane EleganceMini - dla tych, dla których małe jest piękne. Niezależnie od tego, do których się zaliczasz, smak pralinek jest zawsze wyśmienity.

Sezamie otwórz się!





Elegance

Ekskluzywna drewniana skrzyneczka o wymiarach zewnętrznych: 140 x 108 x 37 mm - zawiera 12 pralinek o łącznej wadze netto min. 155g
Nr ref. 0202



EleganceMini

Ekskluzywna drewniana skrzyneczka o wymiarach zewnętrznych: 86 x 89 x 37 mm - zawiera 5 pralinek o łącznej wadze netto min. 65g
Nr ref. 0201



Chocolaterie

Ekskluzywna drewniana skrzyneczka z dwiema szufladami. Wymiary zewnętrzne: 114 x 156 x 88 mm - zawiera 24 pralinki o łącznej wadze netto min. 310g
Nr ref. 0203

ChocoGrande

Ekskluzywna drewniana skrzyneczka z trzema szufladami. Wymiary zewnętrzne: 114 x 156 x 127 mm - zawiera 36 wyselekcjonowanych pralinek o łącznej wadze netto min. 465g
Nr ref. 0204





ChocoMassimo

Ekscyzywna drewniana skrzyneczka z czterema szufladami. Wymiary zewnętrzne: 114 x 156 x 172 mm - zawiera 48 wyselekcjonowanych pralinek o łącznej wadze netto min. 620g
Nr ref. 0206



Pakiet uzupełniający

do zamówionych poprzednio szkatulek - zawiera 12 pralinek o łącznej wadze netto min. 155g
Nr ref. 0205

Na Państwa życzenie

skrzyneczki mogą być opatrzone indywidualną, grawerowaną tabliczką.

*Otwórz szufladkę,
i odkryj ich smak!*

Szkatułki chocolissimo, wykonane z afrykańskiego drewna, wytworne, z możliwością personalizacji na grawerowanej tabliczce, kryją w sobie czekoladowe tajemnice.



OBSESSION by chocolissimo



Coffee Obsession



Nuts Obsession



Marzipan Obsession



Fruits Obsession

COFFEE Obsession

Kawa to obsesja codzienna. Każdy jej łyk budzi nas do życia lub umila popołudnie. Tuzin pobudzających, kawowych, ręcznie robionych czekoladek w czterech wariacjach, o łącznej wadze netto min. 140g
Nr Ref. 1204

MARZIPAN Obsession

Nie znajdziesz marcepanu z większą ilością migdałów użytych do jego produkcji. Świeży i niepowtarzalny w smaku, w czterech koncertowo przyrządzonych formach sprawi, że marcepanowa obsesja stanie się uzależnieniem. Łączna waga netto min. 140g
Nr Ref. 1203

NUTS Obsession

Orzechowa obsesja jest trudna do ogarnięcia. Oryginalne pudełko wypełnione dwunastoma, grzesznie orzechowymi, ręcznie robionymi czekoladkami czyni ją znośną. Cztery różne postaci tej samej obsesji, o łącznej wadze netto min. 140g
Nr Ref. 1202

FRUIT Obsession

To co cię obsesyjnie pociąga w owocach, to ich soczystość, wyrazisty smak i świeżość. Od teraz maliny, jabłka, śliwki, gruszki i wiśnie mogą Ci towarzyszyć w każdej chwili, gdy dopadnie Cię Twoja obsesja. Dwanaście ręcznie robionych czekoladek w czterech smakach, o łącznej wadze netto min. 140g
Nr Ref. 1201

Pomyśl o swojej największej czekoladowej obsesji... a teraz pomnóż ją razy cztery!

Otrzymasz pyszną, tematyczną serię pralinek - OBSESSION by chocolissimo. Każde z pudełek OBSESSION zawiera 3 sztuki pralinek z 4 rodzajów, które łączy wspólny motyw: kruchy marcepan, pobudzająca kawa, dorodne orzechy, apetyczne owoce, ostre przyprawy i czysta czekolada. Kto powiedział, że czekoladowa przyjemność ma być niepowtarzalna? Teraz możesz zaspokoić swoją obsesję aż cztery razy, lub podzielić się nią z innymi amatorami zwielokrotnionych czekoladowych wrażeń. Oczywiście jeżeli tylko pokonasz własną słabość.



Spicy Obsession



The Chocolate Obsession



SPICY Obsession

Jak brzytwa, obsesja potrafi być ostra. Pieprz, imbir, chili w połączeniu z przepyszną czekoladą i nadzieją w czterech smakach, przyprawiają o zawrót głowy każdego wielbiciela mocnych wrażeń. Dwanaście czekoladek „na ostro” w czterech smakach, o łącznej wadze netto min. 140g
Nr ref. 1205

The CHOCOLATE Obsession

Czy wśród Twoich obsesji jest ta najważniejsza? Czekolada potrafi zawładnąć każdym w każdej sytuacji. Zaden opór nie jest wskazany. Cztery smaki tej samej obsesji, łączna waga netto min. 140g
Nr ref. 1206

Pudełka OBSESSION by chocolissimo mają wymiary: 19 x 15,5 x 3,5 cm





Chocoteart



ChocoHeart

Aby wyrazić to co czujesz, możesz skorzystać z naszej pomocy. Ręcznie robione czekoladki, wykonane z miłości do piękna, roztopią każde serce. Pudeleczek zawiera cztery pralinki w kształcie serca, wypełnione pysznym nadzieniem w czterech smakach, o łącznej wadze netto min. 50g
Nr ref. 0306



ChocoKiss

ChocoKiss

Na ten widok, miękną kolana i dech zapiera. Piętnaście czekoladowych serc w czterech smakach, przełamie wszelkie lody. Gustowne pudełko zawiera ręcznie robione czekoladki o łącznej wadze netto min. 195g
Nr ref. 0307



Czekolada zwana pożądaniem

Nie ukrywamy: wobec tych czekoladek nie sposób przejść obojętnie. To obiekty pożądania! Albo trafiają do serca jak Słodkie Serca, albo całują jak Słodkie Pocałunki. A pierwsza randka z ChocoLove, to miłość od pierwszego wejrzenia! Zatem nie opieraj się pokusie i poznaj uwodzicielski smak czekolady z najwyższej półki. Gwarantujemy, że są tego grzechu warte!

ChocoLove

Niespodzianka za niespodzianką.
Wszystko dla Tej jednej, wszystko
dla Tego jednego.
Serce za sercem.
Zestaw zawiera 16 ręcznie
robionych czekoladek o łącznej
wadze netto min. 200 g
Nr ref. 0308



ChocoLove

Czekoladowe serca
w czterech smakach:
wiśniowym, brandy
i szampańskim
w dwóch wydaniach.



Choco Celebrations

Niektóre chwile zasługują na wyjątkową oprawę. Wszystkim, którzy pragną ze smakiem świętować ważne wydarzenia, polecamy kolekcję Choco Celebrations. Te przepyszne czekoladki można serwować zamiast ulubionego trunku lub jako jego wysublimowane uzupełnienie. Doskonale nadają się jako poczęstunek podczas uroczystych toastów, niezależnie od okazji. Wszystkiego najlepszego i przepysznego!



Champagne Truffles

Piętnaście szampańskich trufli obsypanych białym pudrem. Idealne do świętowania szampańskich momentów. Owalne pudełko, gustownie ozdobione, zawiera trufle o łącznej wadze netto min. 180g
Nr ref. 0309



ChocoExplosion

Jak się bawić to tylko z chocolissimo. Piętnaście czekoladek i trufli, wypełnionych nadzieniem z alkoholem: likierami, whisky i winem. Wszystko po to, aby miło spędzić czas, w doborowym i tylko pełnoletnim towarzystwie. Pudełko zawiera 15 czekoladek o łącznej wadze netto min. 180g
Nr ref. 0310



ChocoHarmony

Jeśli szukasz czystych czekoladowych doznań, pełnych kakao, czekoladowego masła i absolutnie bezalkoholowych, piętnaście niewinnych czekoladek i trufli czeka na Ciebie. Pudełko zawiera 15 bezalkoholowych czekoladek, o łącznej wadze netto min. 180g
Nr ref. 0311

Świat smaków chocolissimo

Wybierz coś dla siebie: pralinki z mlecznej czekolady, pralinki z ciemnej i gorzkiej, owocowe Choco&Fruits lub karmelowe Choco&Caramel. Twój wybór zawsze będzie trafny... i przepyszny.

Choco&Caramel

Prezentujemy najśłodszą parę sezonu! Karmel w co najmniej czterech różnych postaciach stanowi słodkie serce każdej pralinki, a przepyszna czekoladowa otulina chocolissimo to słodki wstęp do tego, co kryje ich środek.
Nr ref. 1305

Ciemna strona czekolady

W tym zestawie szczególny nacisk został położony na pralinki oblane ciemną, gorzką czekoladą przyrządzoną według najstarszych tradycyjnych przepisów.
Nr ref. 0304

Choco&Fruits

Oto owoc naszej pracy nad najdelikatniejszym, aromatycznym nadzieniem. Z dojrzałych, dorodnych, soczystych gruszek, pomarańczy, wiśni, truskawek i śliwek wycisnęliśmy to co najlepsze. Stworzyliśmy przepyszny owocowy środek, który okryliśmy naszą tradycyjną czekoladą chocolissimo. Efekt jest doskonały, ale o tym można się przekonać tylko w jeden sposób: prosimy się poczęstować!
Nr ref. 1304

Ile krowa daje mleka?

W tym zestawie znajdują się głównie pralinki zatopione w jasnej, mlecznej czekoladzie - świeże i niepowtarzalne.
Nr ref. 0305

Gustowne pudełka o wymiarach zewnętrznych 180x180x36mm zawierają wybór dziesięciu ręcznie robionych pralinek o wadze netto min. 150g

Private Collection

Mamy coś dla wszystkich, którzy mają ponadprzeciętne czekoladowe EGO. Pudełka Private Collection, można zapełniać czekoladkami wybranymi według własnego uznania. Można również przebierać w kolorach opakowania, tak by najlepiej pasowały do zawartości i czekoladowego nastroju właściciela. Opakowania dostępne są z jedną lub dwoma szufladkami.



To dla Ciebie

Private

Wspaniałe pudełko z jedną szufladką czekoladek, wybranych tylko przez Ciebie. Wybierz swoje ulubione czekoladki, wybierz jedną z trzech wersji kolorystycznych opakowania i... wyślij do ukochanej osoby lub siebie. Takiej możliwości jeszcze nie było! Piękne pudełko z jedną szufladką z wybranymi przez Ciebie czekoladkami zawiera 12 ręcznie robionych czekoladek o łącznej wadze netto min. 140g
Nr ref. 0312

- 1 Wybierz ilość szufładek
- 2 Skomponuj własny zestaw czekoladek
- 3 Opakuj w swój ulubiony kolor
- 4 Wyślij do siebie lub kogoś bliskiego

Very Private

Dla pragnących dawać więcej, przygotowaliśmy również w pełni ułożone przez Ciebie pudełko czekoladek z dwiema szufiadami.

Ułóż własną, czekoladową kompozycję i spraw komuś wielką niespodziankę!

Pudełko kartonowe z dwiema szufiadami zawiera 24 ręcznie robione czekoladki o łącznej wadze netto min. 280g

Nr ref. 0313



Nie zapomnij o mnie



Moments by chocolissimo

Każda chwila jest dobra na chocolissimo. Wystarczy zdjąć wieczko pudełka i sięgnąć po pralinę. Momentalnie rozplywa się w ustach, lecz pozostawia niezatarte, doskonałe wrażenie.

Żyj chwila chocolissimo!

Moments by chocolissimo 1301



Moments by chocolissimo

1302





Moments by chocolissimo

1303

Moments by chocolissimo

Na sam ich widok smakosze otwierają usta z zachwytem, a wtedy przepyszne pralinki chocolissimo nie mają żadnych szans. Pudełko o wymiarach zewnętrznych 180x180x36mm zawiera wybór dziesięciu pralinek. Waga netto min. 150g
Nr ref. 1301

Moments by chocolissimo

Każda pralinka może być dobrym pretekstem do chwili czekoladowej przyjemności. Momentalnie rozplywa się w ustach, lecz pozostawia niezatarte wrażenie. Dwadzieścia pralinek zamknęliśmy w pudełku o wymiarach zewnętrznych 320x175x36mm. Waga netto min. 295g
Nr ref. 1302

Moments by chocolissimo

Wystarczy zdjąć wieczko pudełka i sięgnąć po pralinę. Pudełko o wymiarach zewnętrznych 475x175x36mm zawiera wybór trzydziestu pralinek. Waga netto min. 460g
Nr ref. 1303

Venus - o czym myślą kobiety...



VENUS Pretty

Dla lubiących smukłe kształty i szyk. Gustowne owalne pudełko z wyjątkowymi czekoladkami chokolissimo. Pudełko zawiera 11 czekoladek, o łącznej wadze netto min. 160g
Nr ref. 1601

VENUS Beauty

Dla lubiących szlachetną linię i elegancję. Szykowne owalne pudełko, zawierające dwie warstwy przepysznych czekoladek chokolissimo. Pudełko zawiera 22 czekoladki, o łącznej wadze netto min. 320g
Nr ref. 1602

Są pokusy, którym kobiety nie mogą się oprzeć.
Specjalnie dla Pań stworzyliśmy wyśmienitą kolekcję
chocolissimo Venus w owalnym opakowaniu.

W środku ukryliśmy samą słodycz, delikatną i lekką, z nutą ekstrawagancji
i egzotyki - czyli najlepsze z najlepszych czekoladek chocolissimo.

Nasze czekoladki chocolissimo swój niepowtarzalny smak zawdzięczają nie tylko pierwszorzędnym
składnikom i wymyślnym recepturom, ale również temu, że przy ich tworzeniu nie stosujemy
szkodliwych środków konserwujących - w tym względzie nie uznajemy żadnych kompromisów.

Ręcznie robione, powstają praktycznie na Państwa zamówienie, dlatego są najświeższe
i najsmaczniejsze zaraz po otrzymaniu. Oczywiście czekoladki chocolissimo można przechowywać,
lecz okres ten nie powinien przekroczyć kilku tygodni - w końcu prawdziwa świeżość nie może trwać wiecznie!



VENUS DeLuxe

Dla lubiących wytworność i elegancję.
Drewniane, owalne pudełko ze zdobieniem,
kryje w sobie unikalne czekoladki chocolissimo.
Wewnętrzna strona wieczka ozdobiona
mapą Starego Meksyku.
Pudełko zawiera 11 ręcznie robionych czekoladek,
o łącznej wadze netto min. 160g
Nr ref. 1603



Excellence...



Excellence mini



Excellence midi

Excellence mini

Okrągłe metalowe pudełko zawiera 4 pralinki, o łącznej wadze netto min. 50g
Nr ref. 1501

Excellence midi

Metalowe pudełko o wymiarach 52 x 93 x 48 mm zawiera 8 pralinek, o łącznej wadze netto min. 100g
Nr ref. 1502

potęga smaku... moc czekolady

W naszym dążeniu do doskonałości stworzyliśmy również specjalną kolekcję dla Panów. Pralinki robione ręcznie według najstarszych tradycyjnych receptur mistrzów czekoladowego rzemiosła ukryliśmy w solidnych metalowych puszkach. Chocolissimo Excellence to perfekcja formy i treści.



Excellence maxi



Excellence maxi

Solidna dawka czekoladowych wrażeń. Metalowe pudełko o wymiarach 44 x 134 x 215 mm zawiera 15 pralinek, o łącznej wadze netto min. 180g
Nr ref. 1503

Ciemna z malinami

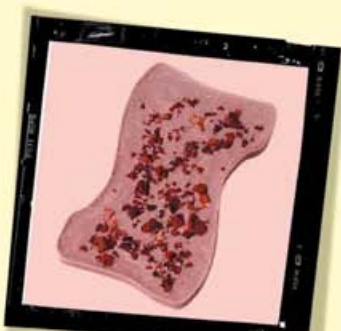
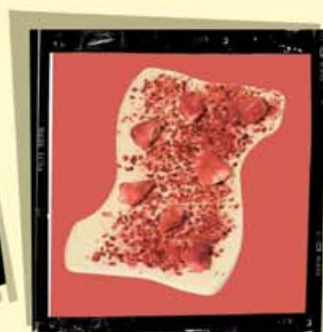
Deserowa, klasyczna w smaku, ręcznie robiona czekoladowa tafła, obsypana suszonymi malinami.
Waga netto min. 70g
Nr ref. 1952

Biała z truskawkami

Biała, ręcznie robiona czekoladowa tafła z kawałkami suszonych truskawek.
Waga netto min. 70g
Nr ref. 1951

Mleczno-biała

Ręcznie robiona czekoladowa tafła, wykonana z pysznej mlecznej i białej czekolady chokolissimo.
Waga netto min. 70g
Nr ref. 1953



Arriba

Powstała z ziarna uprawianego tylko w Ekwadorze. Ciemna i z charakterystyczną nutą kwiatową.
Waga netto min. 70g
Nr ref. 1956

Limonkowa z pomarańczą

Limonkowa czekolada, powstała z wymieszania białej czekolady i suszonych limonek, obsypana cząstkami pomarańczy. Orzeźwiający smak cytrusów.
Waga netto min. 70g
Nr ref. 1954

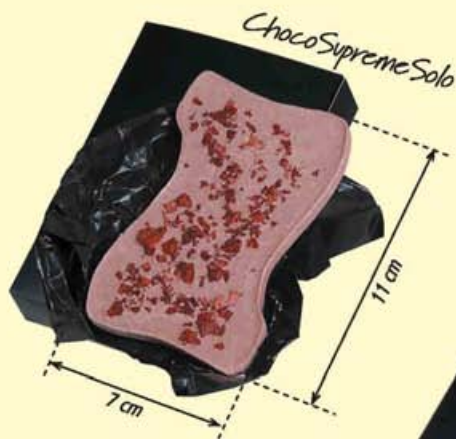
Truskawkowa

Jeszcze więcej truskawek w czekoladzie chokolissimo. Mieszanka białej czekolady z suszonymi truskawkami i cząsteczkami owoców. Prawdziwie naturalny, owocowy smak.
Waga netto min. 70g
Nr ref. 1955

ChocoSupreme

mini porcja czekoladowej rozkoszy

Przepyszny smak czekolady w tabliczce ma teraz nowy, bardziej poręczny rozmiar. ChocoSupreme to ręcznie robione tabliczki czekolady, które tak jak ChocoExtreme zniewalają przepyszным smakiem, lecz nie przytłaczają swoim rozmiarem, dzięki czemu można je zawsze mieć przy sobie.



ChocoSupreme Trio

Pudełko z trzema ręcznie robionymi czekoladowymi taflami w wersji mini. Waga netto min. 200g Nr ref. 1960



ChocoExtreme

extra porcja czekoladowej rozkoszy

To prawda, że małe jest piękne, ale duże jest jeszcze pyszniejsze! Dla prawdziwie nienasyconych i żądnych czekoladowej rozkoszy w rozmiarze XXL przygotowaliśmy obfitą czekoladową ucztę. Kolekcja ChocoExtreme to sześć rodzajów ręcznie robionych tafli. Każda z nich waży około pół kilograma i jest w stanie zaspokoić nawet największych miłośników czekolady.



Ciemna z Malinami

Deserowa, pyszna w smaku, ręcznie robiona czekolada gigant, obsypana malinami, z zatopionymi kawałkami owoców.

Waga netto min. 400g
Nr Ref. 1902



Mleczno-Biała

Mleczno-biały czekoladowy mix, wykonany ręcznie przez mistrza czekoladowego kunsztu.

Waga netto min. 400g
Nr Ref. 1903



Biała z Truskawkami

Biała, ręcznie robiona czekolada gigant, obsypana truskawkami, z zatopionymi kawałkami owoców.

Waga netto min. 400g
Nr Ref. 1901





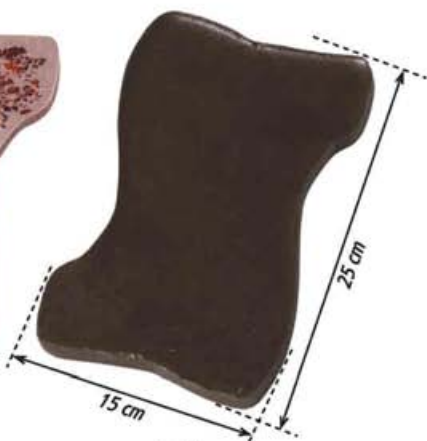
Limonkowa z pomarańczą

Limonkowa czekolada gigant, powstała z wymieszania białej czekolady i suszonych limonek, obsypana cząstkami pomarańczy. Orzeźwiający smak cytrusów.
Waga netto min. 400g
Nr ref. 1904



Truskawkowa

Jeszcze więcej truskawek w gigantycznej czekoladzie chokolissimo. Mieszanka białej czekolady z suszonymi truskawkami i cząsteczkami owoców. Prawdziwie naturalny, owocowy smak.
Waga netto min. 400g
Nr ref. 1905



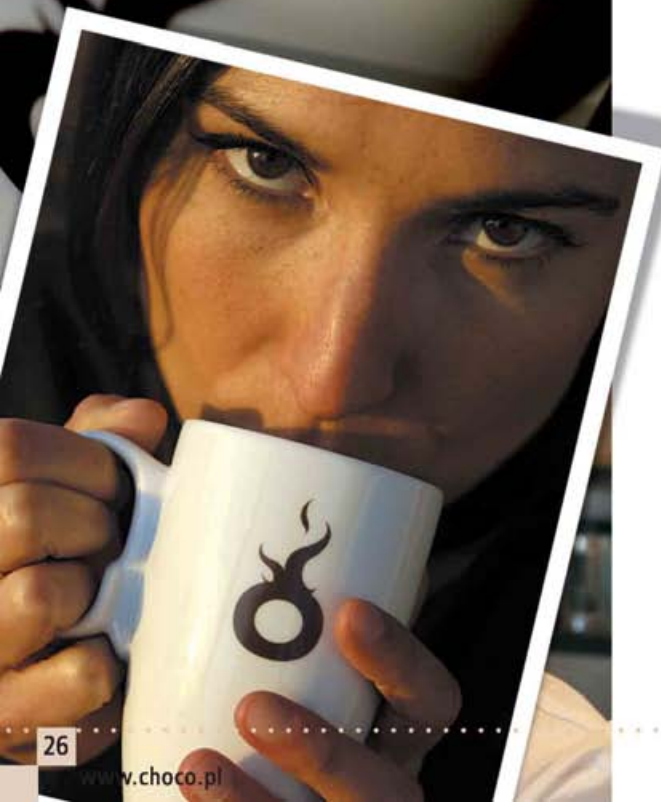
Arriba

Powstała z ziarną uprawianego tylko w Ekwadorze. Ciemna i z charakterystyczną nutą kwiatową. Ręcznie wykonana czekoladowa tafła.
Waga netto min. 400g
Nr ref. 1906



ChocoSticks

zrywamy
z czekoladowymi
konwencjami



Klasyczna ciemna
czekolada o wytrawnym
smaku.

Ciemna czekolada
w mocnym, orzechowym
wydaniu.

Mleczna czekolada
z odrobiną słodyczy.

Deserowa czekolada
z dodatkiem likieru
Cointreau.



Jeżeli wydaje Ci się, że już rozgryzłeś tajemnicę czekoladowych doznań, sięgnij po ChocoSticks. Odkryjesz czekoladę na nowo, ponieważ nasze ChocoSticks zaskakują formą. To czekoladowy sześcián umieszczony na poręcznym patyczku. Zanurzasz go w gorącym mleku... i jak za dotknięciem magicznej różdżki, otrzymujesz przepyszną pitną czekoladę. Możesz wyczarować sobie aż cztery różne smaki: czekolady ciemnej, mlecznej, orzechowej i pomarańczowej (z dodatkiem likieru cointreau).

Pamiętamy, że tradycja dobrego smaku zobowiązuje, nawet w tak oryginalnej formie!



ChocoSticksPetit

Czekolada do picia na patyku
w czterech smakach, 4 sztuki,
waga netto 130g
Nr Ref. 1801

ChocoSticksGrand

Czekolada do picia na patyku
w czterech smakach, 8 sztuk,
waga netto 260g
Nr Ref. 1802

ChocoSticks&Cup

Czekolada do picia na
patyku w czterech smakach
z kubkiem chocolissimo.
4 sztuki + kubek,
waga netto 130g
Nr ref. 1803

NOWOŚĆ

ChocoPostcard

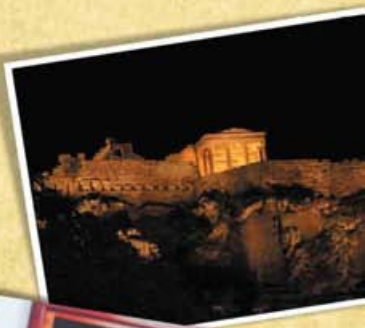
Jeśli rozkoszując się smakiem naszych czekoladek, chcesz przywołać miłe wspomnienia, wybierz opakowanie ChocoPostcard! To pudełko, na którego wieczku umieścimy wybrane przez Ciebie zdjęcie. Zajrzyj do swojego albumu, odkryj na nowo najprzyjemniejsze chwile i połącz je ze smakiem wykwintnych czekoladek. Twoje wspomnienia nabiorą nowego, zmysłowego wymiaru!



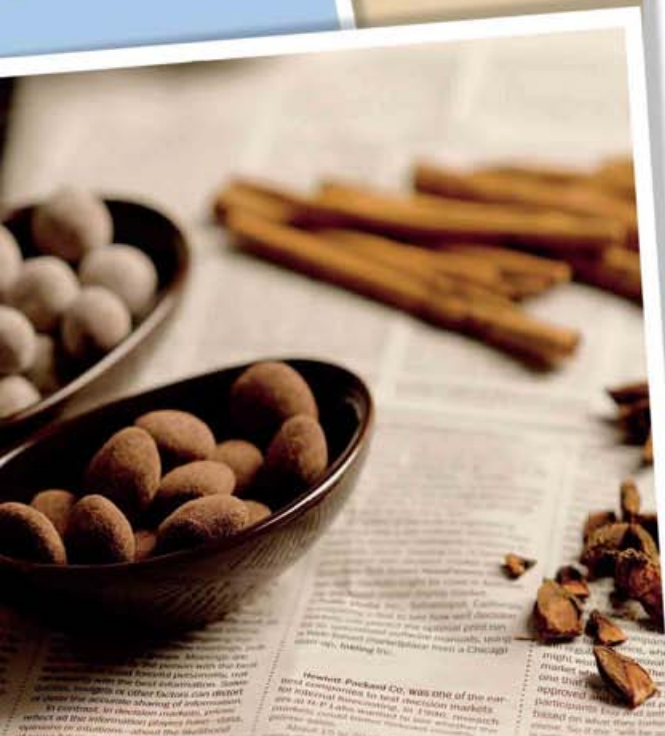
ChocoPostcard

Pudełko z piętnastoma
ręcznie robionymi czekoladkami,
ze zdjęciem Twojego wyboru.
Waga netto min. 180g
Nr ref. 0314

- 1 Wybierz swoje ulubione ujęcie
- 2 Prześlij nam zdjęcie w formie elektronicznej
- 3 Wyślij czekoladki opakowane w piękne wspomnienia



ChocoSnacks...



Mirabos

Pralinki o szlachetnym pochodzeniu

Cenimy pomarańcze nie tylko za ich delikatną skórkę, ale i bogate wnętrze, z którego powstaje nasza rewelacyjna pomarańczowa kompozycja. To właśnie ona w duecie z nugatem orzechowym tworzy słodkie centrum naszych mirabos. Prosimy nie dać się zwieść niepozornemu wyglądowi tych przysmaków! Choć przypominają kamyki, ich wierzch stanowi szlachetna, twarda czekolada chokolissimo, najlepsza jaką znamy. Waga netto min. 200g
Nr ref. 0801



Orangette Pomarańczowa rewolucja

Postanowiliśmy dobrać się do skórki pomarańczy! Oblaliśmy ją naszą czekoladą chokolissimo i stworzyliśmy przysmak o nietypowym kształcie oraz wyśmienitym smaku. Okazało się, że kandyzowana skórka pomarańczowa i czekoladowa polewa to orzeźwiająca kombinacja. To również dowód, że czasem cel uświęca środki. Wybacz pomarańczo!
Waga netto min. 200g

Nr ref. 0803

czekoladowe małe co nieco

Grelons, Mirabos oraz Choco&Nuts udowadniają aksamitną fakturą powierzchni, że chocoissimo to nie tylko uczta dla zmysłu smaku, ale dotyku. Mamy też coś dla miłośników smukłych kształtów - pyszne Orangette, kandyzowaną skórkę pomarańczy oblaną czekoladą, bakaliowych kompozycji w postaci dysków Bacalette oraz wielbiciele prostoty - Almondines, czyli prażonych migdałów w czekoladzie.

Choco&Nuts

Słodka kombinacja

Spróbuj, a prawdopodobnie usiądziesz z wrażenia. I to po turecku! Bo śródek Choco&Nuts stanowią tureckie orzechy laskowe, które, zanim zostały zatopione w przepysznej mlecznej czekoladzie, miały swoje prażone „pięć minut”. Efekt? Mleczna czekolada rozpuszcza się zmysłowo w ustach, a orzechowe serce ujmuje swoją kruchością. Waga netto min. 200g
Nr ref. 0804



Grelons

Słodki orzech do zgryzienia

Puściliśmy wodze fantazji: a gdyby lupinki orzechów były tak pyszne jak same orzechy? Tak właśnie powstał pomysł na nasze grelons: orzechy laskowe w skorupce z czekolady. Są lekko pudrowane, przyjemne w dotyku i jeszcze lepsze w smaku. Nic tylko sięgać i chrupać! Waga netto min. 200g
Nr ref. 0802



Almondines Siekane migdały

Gdy prażone migdały dostały się w nasze ręce, nie miały już żadnych szans. Jednakże by nie chrupać ich w całości, postanowiliśmy je drobno posiekać, dla osłody oblewając niewiarygodnie pyszną mleczną czekoladą. Efekt przerósł nasze śmiało oczekiwania! Waga netto 200g
Nr ref. 0805



Bacalette Czekoladowe dyski

Czy z czekolady i pysznych bakalii da się zmixować porywającą kompozycję? Nie musimy więcej przypuszczać. Miękkie i słodkie rodzyнки, orzechy laskowe i włoskie udało nam się wtopić w najlepszą mleczną czekoladę chocoissimo. Uwaga! Dysków Bacalette nie da się odstawić na półkę po pierwszym zapoznaniu. Waga netto 200g
Nr ref. 0806

Chocolissimo od kuchni

Jeśli myślisz, że czekolada już Cię niczym nie zaskoczy, koniecznie zajrzyj do naszego nowego działu Chocolissimo od kuchni. Tu znajdziesz niekonwencjonalne pomysły na to, co można przyrządzić z czekolady. Odkryjesz tu takie rarytasy jak czekoladowy makaron, masło czekoladowe, czekoladę do picia, czekoladowe pastylki do przeróżnych zastosowań. Co istotne, tu również znajdziesz przepisy i rady jak wykorzystać te nietypowe produkty w swojej kuchni. Smacznego!



Czekoladowe penne

Jeśli myślisz, że świat makaronów znasz na wylot, proponujemy Ci kulinarną przygodę z makaronem czekoladowym. Nasz makaron ma postać tradycyjnego penne, a produkowany jest w ciepłej atmosferze Toskanii. Na słono czy na słodko, zaskoczy Cię swym smakiem. Dodatkowo, makaron zawiera dobroczynne kielki pszenicy. Waga netto 250g
Nr ref. 5001



Makaron kawowy

Zamiast popołudniowego espresso, proponujemy makaron kawowy. Smakuje doskonale z morskimi rybami i orzeźwia swym aromatem. Przepisów szukaj na:
www.CzekoladowaKuchnia.pl
Waga netto 250g
Nr ref. 5002



Makaron z płatkami róż

Jeśli szukasz czegoś specjalnego na romantyczną kolację we dwoje: służymy pomocą. Nowoczesna kuchnia nie boi się takich wyzwań. Przepisów szukaj na:
www.CzekoladowaKuchnia.pl
Waga netto 250g
Nr ref 5003



Gorąca czekolada

Wrażenia na gorąco? Pitna czekolada chocolissimo dostarczy ich całe mnóstwo za sprawą klasycznie naturalnego smaku i pięciu wspaniałych, intensywnych kompozycji: cynamon&wanilia, toffee, chilli, ostrej herbaty chai oraz naturalnej wanilii.

Naturalna

Najczystsza czekoladowa przyjemność, wytrawny i głęboki smak - polecamy miłośnikom tradycyjnej sztuki kulinarnej.
Torebka 200g netto.
Nr ref. 0401



Toffee

Kremowa przyjemność przygotowana z pełnej orzechowego aromatu czekolady - dla poszukujących nowych doznań.
Torebka 200g netto.
Nr ref. 0403



Cynamon&wanilia

Niezwykle aromatyczna czekolada z lekko karmelowym smakiem i świeżym zapachem - uwodzi oryginalną kompozycją.
Torebka 200g netto.
Nr ref. 0404



Chilli

Wyśmienity, ekstrawagancki smak czekolady przyprawionej na ostro - dla smakoszy lubiących wyzwania.
Torebka 200g netto.
Nr ref. 0402



Masala Chai

Masala znaczy ostry. Nie inaczej jest z naszą herbaciano-czekoladową kompozycją. Dla wszystkich otwartych na kulinarne wyzwania.
Torebka 200g netto.
Nr ref. 0405



Wanilia

Aby się zrelaksować po całym dniu pracy, nie trzeba wiele. Aromatyczna czekolada do picia o delikatnym smaku naturalnej wanilii stawia na nogi.
Torebka 200g netto.
Nr ref. 0406



Każde opakowanie naszej czekolady, wystarczy na przygotowanie 6-7 filiżanek pysznego napoju.

NOWOŚĆ

Chocolissimo od kuchni

Czekolada w pastylkach MeltMe, tylko czeka na to aż ją rozpuścisz. Możesz to zrobić w prosty sposób w kuchence mikrofalowej lub na parze.

To najprawdziwsza belgijska czekolada, której możesz użyć na niezliczoną ilość sposobów, poczynając od polewy na ciasto, a na pralinkach własnej roboty kończąc. Czekolada praktyczna - do wszystkiego!



MeltMe white

Biała czekolada w pastylkach do zastosowań kulinarnych. Kubek, waga netto 300g
Nr ref. 5004



MeltMe milk

Mleczna czekolada w pastylkach do użycia w kuchni. Kubek, waga netto 300g
Nr ref. 5005



MeltMe black

Deserowa czekolada w pastylkach, pomocna każdemu domowemu cukiernikowi. Kubek, waga netto 300g
Nr ref. 5006

Soczysta polędwica wołowa usmażona na kakaowym maśle?
Albo chili con carne przyprawione kakaowym proszkiem?
Oczywiście! W chokolissimo myślimy o tym, jak praktycznie
wykorzystać w kuchni ogromne bogactwo płynące z owoców
kakaowca. Przedstawiamy pozycje obowiązkowe każdego
entuzjasty czekoladowej kuchni.

Czekolada w kuchni



Masło kakaowe

W procesie obróbki owoców kakaowca powstaje czysty tłuszcz kakaowy. Jest on przez wielu uważany za najszlachetniejszy z możliwych do użycia w kuchni. Wydobywa z przygotowywanych potraw mięsnych ich prawdziwy kolor i smak. Idealny również do przygotowania masów i kremów oraz temperowania czekolady.
Waga netto 200g
Nr ref. 5007

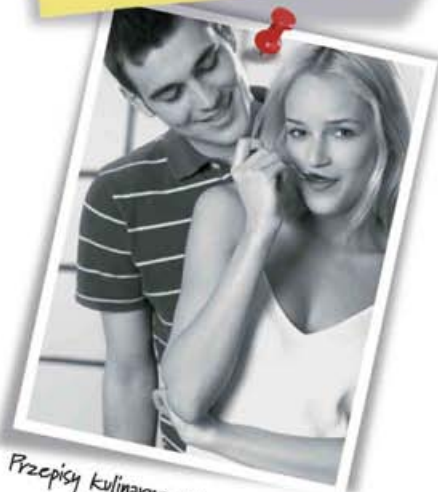


Proszek kakaowy z Tanzanii

Choć większości z nas kojarzy się jako proszek nadający się do picia po zmieszaniu z mlekiem, od tysięcy lat jest wykorzystywany jako przyprawa do wielu potraw. Jest zaliczana do przypraw umiarkowanie ostrych, i z pewnością zaskoczy Cię swoimi możliwościami.
Waga netto 200g
Nr ref. 5008

Makaron czekoladowy na słono
Przygotuj: 250g czekoladowego makaronu,
50g orzechów włoskich, 1/4 zalka
czosnku, 100g serka mascarpone,
50ml mleka, 1 łyżka stołowa startego
parmezanu, jedna łyżka stołowa orzechów
pini, 1 łyżka stołowa posiekanej pietruszki.

Przygotowanie sosu: wymieszaj orzechy
włoskie z czosnkiem, potem dodaj
i wymieszaj z serkiem mascarpone,
mlekiem i startym parmezanem, wszystko
podgrzej ale nie gotuj. Gotuj makaron
przez ok. 9 minut w 4 litrach osolonej
wody, mieszaj od czasu do czasu i odcedź
po ugotowaniu. Dodaj przygotowanego sosu,
posyp orzechami pini i pietruszką.



Przepisy kulinarne na:
www.CzekoladowaKuchnia.pl



DESEROWA

Delikatne, intensywne,
czekoladowe nadzienie.
Waga netto 80g.
Nr ref. 1550



PEŁNOMLECZNA

Krucha, mleczna
przyjemność.
Waga netto 80g
Nr ref. 1551

NOWOŚĆ

PECARÉ

ręcznie robiona czekolada

RUM Z JAMAJKI

Karaibski klimat
zamknięty
w czekoladzie.
Waga netto 80g
Nr ref. 1555



WINIAK SZAMPAŃSKI

Smak szampańskiej
zabawy.
Waga netto 80g
Nr ref. 1556



WANILIA

Aksamitny,
delikatny smak
czekoladowej wanilii.
Waga netto 80g
Nr ref. 1557





NUGAT

Orzechy laskowe
w swojej szczytowej
formie.
Waga netto 80g
Nr ref. 1552



POMARAŃCZA

Soczyste, oślniewające
smakiem.
Waga netto 80g
Nr ref. 1553



ESPRESSO

Orzeźwienie
przychodzące
z każdym kęsem.
Waga netto 80g
Nr ref. 1554

Oto nowy rozdział w historii ręcznie robionych czekoladek. Przedstawiamy serię nadziewanych czekoladek w dziesięciu zniewalających smakach. Wszystkie pięknie udekorowane, zapakowane w kuszące blaszane pudełko. Prawdziwa czekoladowa rozkosz.

WIŚNIA Z CHILI

Aromatyczna
wiśnia przyprawiona
na ostro.
Waga netto 80g
Nr ref. 1558



WINO MUSUJĄCE Z MALINAMI

Maliny zmieszane
z winnymi bąbelkami.
Waga netto 80g
Nr ref. 1559





Mleczno karmelowe Nr ref. 0601



Deserowo pomarańczowe Nr ref. 0602

Czekoladowe gałązki by chocolissimo

Esencja delikatności i kruchości w pięciu smakach:
pomarańczy, mięty, kawy, karmelu i deserowej czekolady.
Nieodparta pokusa gałązka za gałązką.

czyli jak to robią Francuzi

... to co najlepsze we francuskim czekoladowym rzemiośle: delikatne, mleczne, czekoladowe gałązki lub te deserowe stworzone przez Mademoiselle de Margaux. Choć przepis na te oryginalne smakoliki wydaje się być prosty, ich smak potwierdza, jak ważna jest najwyższa jakość składników dla uzyskania najlepszego efektu końcowego. Produkcje Mademoiselle de Margaux to połączenie francuskiej tradycji i inspiracji, które płyną z całego świata. Teraz dzięki chocolissimo mogą się Państwo przekonać, że Francja to nie tylko doskonałe wina i sery, lecz również czekolada!



Deserowo miętowe Nr ref. 0603



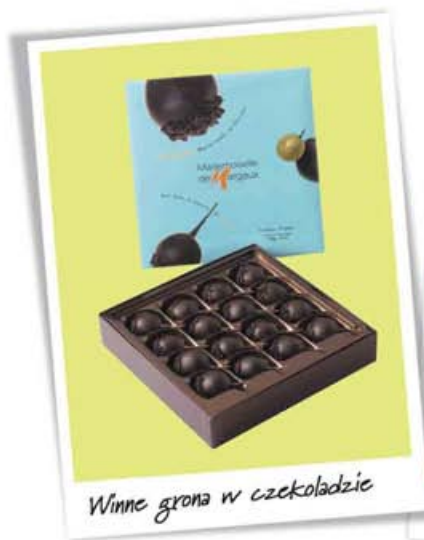
Mleczno kawowe Nr ref. 0604



Deserowe gorzkie Nr ref. 0607

Pudełka zawierają czekoladowe gałązki
o łącznej wadze netto 125g

Owocowe rarytasy by chocolissimo



Winnic grona w czekoladzie



Wyśnione wiśnie

Winnic grona w czekoladzie - owocowa rozkosz bez poczucia winy

Czy z najlepszych winogron powstaje tylko najlepsze wino? Niekoniecznie. Najdородniejsze kiście dojrzewające na nasłonecznionych zboczach wykorzystaliśmy do produkcji Winnych gron w czekoladzie chocolissimo.

By wyostrzyć aromat winogron zanurzyliśmy je w tradycyjnym rumie i zamknęliśmy warstwą ciemnej czekolady. Efekt? Takiego rokosznego, ciepłego, owocowego smaku nie znajdziesz w żadnej butelce Grand Cru! 16 winogron w czekoladzie o łącznej wadze netto 190g

Nr. Ref. 0606

Wyśnione wiśnie - gdy sny się spełniają

Wyśnione wiśnie chocolissimo rozpoznasz nawet z zamkniętymi oczami. Owoce ze szczepu morello są soczyste, pełne słońca i aromatu, a to za sprawą klasycznego francuskiego winiaku Armagnac, w którym zostały zanurzone. Smakową kompozycję dopełnia zewnętrzna warstwa czekolady, która powstała z czystego masła kakaowego. By nic nie zmąciło Twojej wiśniowo-czekoladowej idylli, z naszych wiśni usunęliśmy pestki. To dopiero słodki sen!

16 wiśni w czekoladzie o łącznej wadze netto 190g
Nr. Ref. 0605



Czekoladowe Fondue

Oto Fondue jakiego jeszcze nie znasz! Kawałki świeżych truskawek, pomarańczy, bananów i brzoskwiń zanurzone w przepysznej czekoladzie o pięciu smakach: klasycznym gorzkim, deserowym pomarańczowym i orzechowym, mlecznym karmelowym i białej czekolady.

Czekoladowe fondue
Ciemna&Gorzka

Nr ref. 0505



Czekoladowe fondue
Mleczna&Karmelowa

Nr ref. 0503



Czekoladowe fondue
Deserowa&Pomarańczowa

Nr ref. 0504



Wszystkim poszukiwaczom nowych czekoladowych wrażeń proponujemy fondue chocolissimo - wyjątkowo elegancki i oryginalny sposób serwowania czekolady. W rozgrzanej, gęstej czekoladzie fondue chocolissimo zanurzamy świeże owoce. Ich aromat, wzbogacany o smak czekolady mlecznej&karmelowej lub ciemnej - nabiera zupełnie nowego wymiaru. Fondue chocolissimo lubi towarzystwo, dlatego warto zaprosić przyjaciół i znajomych na wspólne delektowanie się jego unikalnym smakiem.



Czekoladowe fondue Deserowa&Orzechowa

Nr ref. 0506

Czekoladowe fondue Biała czekolada

Nr ref. 0507

Zestaw fondue w pięciu smakach 5 x 45g = 225g

Nr ref. 0508



Fondue są opakowane
w szklane żaroodporne kubki,
o zawartości 300g netto.





**Santander (kakao 70%)
Deserowa z ananase**

Czekolada z ziaren kakao jednego gatunku z kawałkami suszonego, kolumbijskiego ananasa.
Waga netto 65g
Nr ref. 1401



**Santander (kakao 70%)
Deserowa z marakują**

Czekolada z ziaren kakao jednego gatunku z kawałkami suszonej, kolumbijskiej marakuji.
Waga netto 65g
Nr ref. 1402

Kolumbijskie piękności Santander

Choć dzikie lądy zostały już dawno odkryte, w chocolissimo wciąż odkrywamy nowe smaki. Tym razem z gorącej Kolumbii przywieźliśmy aż cztery: klasyczną czekoladę mleczną, czekoladę z suszonymi kawałkami ananasa, marakui, a dla wytrawnych smakoszy również z ziarenkami prażonej kawy. Mamy również nowość dla miłośników czekolady do picia - startą na wiórki deserową czekoladę z Kolumbii.



Santander (kakao 70%)
Ciemna z dodatkiem kawy

Czekolada z ziaren kakao jednego gatunku z dodatkiem znakomitej, kolumbijskiej kawy espresso.
Waga netto 70g
Nr ref. 1403



Santander (kakao 36%)
Mleczna

Czekolada mleczna z ziaren kakao jednego gatunku o bardzo unikalnym smaku.
Waga netto 70g
Nr ref. 1404



Czekolada do picia
Santander (kakao 65%)

Starta na wiórki kolumbijska czekolada, czeka by zalać ją gorącym mlekiem.
Waga netto 250g
Nr ref. 1405

Czekolady SupremeBio

W chocolissimo przywiązujemy ogromną wagę do składników używanych w procesie produkcji czekolady. Wszystkie nasze produkty są wolne od szkodliwych składników. Wychodząc naprzeciw Państwa oczekiwaniom, prezentujemy zwiastun nowej kategorii: chocolissimo bio. Produkty oznaczone tym skrótem, są wykonywane z surowców dostarczanych przez małe, certyfikowane przez niezależne organizacje farmy. Farmy te, uprawiające plantacje kakao, cukru czy produkujące mleko, do produkcji wykorzystują najstarsze, nieskażone nowoczesną technologią metody. Ich plody są wolne od modyfikacji genetycznych, a farmy prowadzone są bez zastosowania środków uprawy roślin.

Ecuador Hacienda lara 55%

Mleczna czekolada wykonana z ziaren Nacional z plantacji Hacienda lara z Ekwadoru. Mocny kakaowy kolor, kremowy, lekko orzechowy smak.
Waga netto min. 70g
Nr ref. 5074

Madgaskar Menavava 72%

Wykonana z nasion Trinitario, pochodzi z plantacji Menavava z Madagaskaru. Z aromatycznym zapachem przypraw i dzikich owoców, dyskretną kwaskowatością.
Waga netto min. 70g
Nr ref. 5073



SticksBio

NOWOŚĆ

Czekolada do picia na patyku bio
w kształcie owocu kakaowca, wykonana z ziaren
pochodzących tylko z ekologicznych upraw.

Hacienda Iara, Ekwador

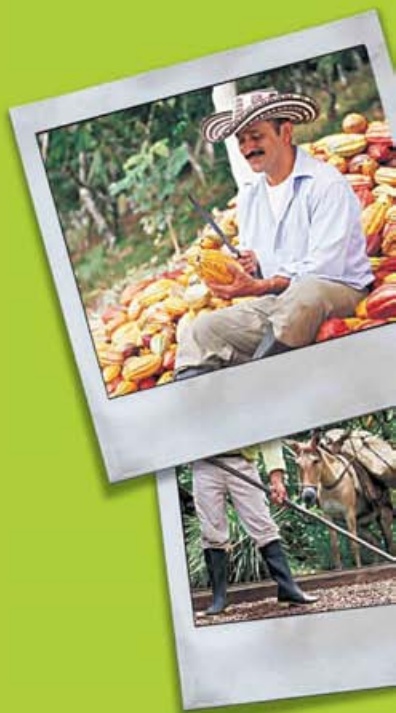
Czekolada do picia
z kwiatowymi nutami
jaśminu i prażonych
orzeczków.
Zawartość
kakao 72%.
Waga netto 35g
Nr ref. 5070

Menavava, Madagaskar

Czekolada do picia
z nutą przypraw
i dzikich owoców.
Zawartość
kakao 72%.
Waga netto 35g
Nr ref. 5071

Menavava, Madagaskar

Czekolada mleczna
do picia, intensywny
smak kakao ze świeżą
wanilią z Madagaskaru.
Zawartość kakao 52%.
Waga netto 35g
Nr ref. 5072



Dodatki chokolissimo

Aby dawanie prezentów sprawiało jeszcze więcej radości, w chokolissimo myślimy o tym, w jaki sposób możesz do wysyłanych czekoladek dodać coś od siebie lub sprawić by były jeszcze bardziej eleganckie. Myślimy również o tym, bo dotarły one bezpiecznie do celu. Tak powstała seria dodatków chokolissimo, których aktualny katalog znajdziesz zawsze na www.choco.pl

GRAWEROWANA TABLICZKA

Do drewnianych szkatulek chokolissimo możesz dodać metalową tabliczkę, na której możemy pomieścić do 25 znaków. Imię, data rocznicy lub inny dowolny tekst - wszystko zależy od Ciebie!



BILECIK

Do każdego prezentu możesz dodać indywidualny, bezpłatny bilecik.



KARTKA

Możesz również dodać jedną z kartek pocztowych, które uczynią Twój prezent jeszcze bardziej wyszukany.



TORBA

Jeśli chcesz, by Twój prezent był opakowany w elegancką torbę chokolissimo - nic prostszego!



PAPIER

Aby Twój prezent był bardziej tajemniczy, oferujemy Ci możliwość spakowania go w ozdobny papier pakowy.

WSTAŻKA/KOKARDA

Możesz również ozdobić swój prezent wstążką chocoissimo lub kolorową kokardą.



PAKIET CHŁODZĄCY

Czekolada nie lubi nadmiernego ciepła, ale Ty nie musisz się już o to martwić. Na ciepłe dni, przygotowaliśmy specjalny wkład chłodzący czekoladki w czasie podróży, tak aby bezpiecznie i w oryginalnym stanie dotarły do adresata przesyłki. Wkład minimalizuje ryzyko roztopienia się czekolady - dzięki temu nawet w środku lata, Twój prezent okaże się miłą niespodzianką!



Menu od A do Z

Czekoladowa rewia gwiazd - wszystkie pralinki chokolissimo

FORESTER
Owocowa kombinacja
malin, truskawek,
porzeczki, jagód
i jeżyn, zamknięta
w mlecznej czekoladzie,
uwieńczona żurawiną

1



**MARC
DE CHAMPAGNE
HEART**

serce z białej czekolady
wypełnione po brzegi
kremem z dodatkiem
szampańskiego winiaku

3



CAFENOUGAT
pralinka kawowa
z czekoladowym
ziarenkiem na
nugatowej poduszce

5



MARBRE
rumowa ucztka obłiana
białą czekoladą

7



CHERRY HEART
przepyszny krem z wiśni
zamknięty w ciemno-
czekoladowym sercu

9



**PISTACHIO
MARZIPAN**

klasyczny marcepan
z pistacjami
w ciemnej czekoladzie

11



CARRE CAFE
intensywnie kawowa
pralinka w ciemnej
czekoladzie

2



WILLIAMS PEAR
lekki, owocowy mus
z dodatkiem gruszkowej
brandy Williams Christ
w mlecznej czekoladzie

4



HONEY
ciemna czekoladka
wypełniona po brzegi
miodowym karmelem

6



HAZELINO
bliźniacze orzechy
laskowe otulone
mleczną czekoladą

8



BUTTER TRUFFLE
klasyka z gatunku
najlepszej ciemnej
czekolady

10



BRESIL
mleczna czekoladka
z nadzieniem orzechowym,
pokryta białą czekoladą
i uwieńczona prażonym
migdałem

12



zawartość alkoholu:

- wysoka
- średnia
- niska
- bez alkoholu

48

APFELSTRUDEL
pierwszorzędna kompozycja
o smaku jabłkowej struci
w białej czekoladzie

13



CHERRY
orzeźwiający mus
z niesłodzonych wiśni



14



15

PLUM APPLE
unikalna, odświeżająca
kompozycja śliwki
i jabłka w pysznej
ciemnej czekoladzie



**STRAWBERRY
TRIANGLE**
przepyszny truskawkowy
krem, obłany świeżą,
białą czekoladą



16



17

CAFFE LATTE
mleczna czekoladka
z nadzieniem o smaku
kawy z dużą ilością mleka



ELISE
ciemna czekoladka
wypełniona przepysznym
karmelem z nutą
pomarańczowego
likieru Cointreau



18



19

**MOUSSE
AU CHOCOLAT**
uwodzicielski smak
czekoladowej klasyki



CUP-PUCCINO
kawa z pianką zamknięta
w czekoladowej filiżance



20



21

GIANDUJA
najwyborniejszy
orzechowy
krem gianduja w mlecznej
czekoladzie



KROKANT
pralinka orzechowa
z karmelizowanym
cukrem w mlecznej
czekoladzie



22



23

FLORENTINE
mleczno-biała czekoladka
z nadzieniem orzechowym,
pokryta prażonymi
migdałami



**RASPBERRY
CREAM**
mleczna, pięknie ozdobiona
pralinka z malinowym
kremem



24



PISTACHIO CASSIS

wyjątkowa kompozycja z czarnej porzeczki, zamknięta w pistacjowym marcepanie

25



BALSAMICO CARAMEL

lekki krem waniliowy na karmelu w mlecznej czekoladzie z dodatkiem octu balsamicznego

26



CHERRY MARZIPAN

przepyszny marcepan z wiśniami w ciemnej czekoladzie

27



HELENE PEAR TRUFFLE

bardzo owocowa, gruszkowa kompozycja w białej czekoladzie

28



BUTTERSCOTCH

biała, kremowa przyjemność z nutką wanilii

29



AMARETTO MARZIPAN

wyborny marcepan przystrojony połówką migdala

30



GOLDEN TRUFFLE

jedyna w swoim rodzaju wyprawa w świat ciemnej czekolady

31



AMARETTO CHERRY

pyszna wiśniowa konfitura, przykryta nadzieniem amaretto w mlecznej czekoladzie

32



CHOCO-LATTE

wyśmienita kompozycja czekoladowo-kawowa, otoczona mleczną czekoladą

33



BLUEBERRY

niezwykle aromatyczna kompozycja z borówek amerykańskich, zamknięta w pysznej, białej czekoladzie

34



HONEY CRUNCH

nadzienie z orzechów laskowych i migdałów, na miodowej poduszce, oblane mleczną czekoladą

35



BOURBON VANILLA

genialny waniliowy krem przygotowany z lasek wanilii z Madagaskaru w białej czekoladzie

36



ECUADOR

mocno czekoladowe nadzienie, oblane wyśmienitą czekoladą typy origin, pochodząca z Ekwadoru, obsypane proszkiem kakaowym

37



PICASSO

pyszna wiśniowa kompozycja w mlecznej czekoladzie



38



CAPPUCINO & CHERRY

orzeźwiająca kawowa kompozycja z przepyszny wśniewym nadzieniem

39



RED VANILLA

wyjatkowa kompozycja owocowego dżemu oraz nadzienia z dużą zawartością naturalnej wanilii, to wszystko w pysznej, białej czekoladzie



40



WALNUT CARAMEL

Pyszny płynny karmel, obłany niebiańską mleczną czekoladą, uwierzony połówką orzecha włoskiego

41



CHOCOLATE MOUSSE

deserowa klasyka, tym razem zamknięta w postaci pysznego czekoladowego trufia



42



MANDEL KROKANT

pełne orzechów nadzienie w mlecznej czekoladzie, ozdobione prażonym migdałem

43



ORANGETTE

soczysta skórka pomarańczowa obłana deserową czekoladą



44



MIRABOS

nugat z pomarańczy i prażonych orzechów laskowych we wspaniałej mlecznej czekoladzie i kakaowej pierzynie

45



MANDELSPLITTER

przepyszne, posiekane migdały oblane wyborną mleczną czekoladą



46



GRELONS

dziki smak orzechów laskowych pokrytych karmelem i mleczną, przypudrowaną czekoladą

47



CHOCONUTS

prażone tureckie orzechy laskowe oblane pyszną mleczną czekoladą



48



chocolissimo™

Co się kryje za marką chocolissimo? Chocolissimo w wolnym tłumaczeniu to czekolada najwyższej jakości. Według nas, warto jeść właśnie taką, albo nie jeść jej wcale.

Tworzenie dobrej czekolady wymaga umiejętności i pasji. Najlepszych składników, sprawdzonych receptur. My to rozumiemy.

W ciągu kilku lat, udało się nam zebrać pod jedną marką wiele tradycyjnych produktów czekoladowych, ale również tych nowatorskich i pomysłowych. Ręcznie robione czekoladki, czekoladowe fondue, czekolada do picia na patyku, to tylko niektóre z naszych propozycji. Mimo, iż jesteśmy młodą firmą czekoladniczą, korzystamy z dziesięcioleci doświadczeń pracowni cukierniczych z całej Europy. To często małe, rodzinne cukiernie, w których ciągle maszyny nie wyparły metod manufaktury. My z nich czerpiemy to co najlepsze - wszystko po to, by wielbiciele czekolady rozkoszowali się jej dobrym smakiem.

Chocolissimo to również nieskończone źródło pomysłów na prezenty. Jeśli szukasz sposobu na uszczęśliwienie kogoś bliskiego, nasze produkty są do Twoich usług. Piękne i funkcjonalne opakowania powstają po to, by zachwyć nie tylko treścią ale i formą.

Chocolissimo - spełniamy czekoladowe marzenia!







Sklep internetowy:

www.CHOCO.pl

MM Brown Polska Sp. z o.o. Sp. K.

ul. Ługańska 1, 61-311 Poznań

tel./fax: 061 870 89 82

kontakt@choco.pl

infolinia: 0-801-000-609