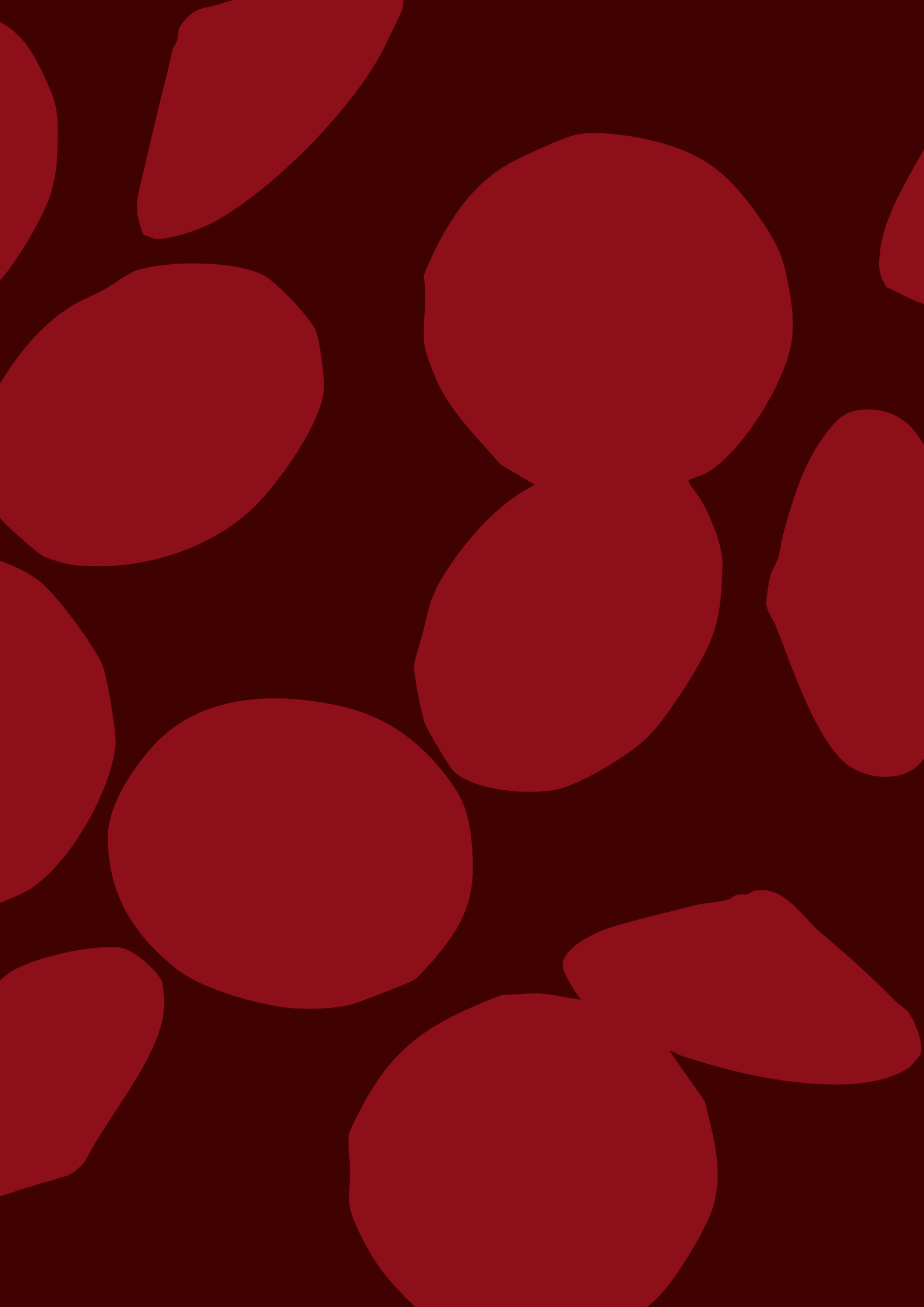


A close-up photograph of a hand sprinkling chocolate shavings onto a chocolate-glazed croissant. The croissant is the central focus, covered in a thick layer of chocolate and topped with white chocolate shavings and dark chocolate chips. The hand is positioned at the top, with fingers slightly curled, releasing the shavings. The background is dark and out of focus, showing another croissant and a white surface.

CHOCOVIC

CATÁLOGO 2026





CHOCOVIC



CHOCOLATE QUE LLEGA DIRECTO AL CORAZON

El chocolate no va solo de sabor. Va de personas, de momentos compartidos y de pequeños gestos que dejan huella. Es lo que hace que alguien se detenga al pasar frente a tu obrador, que entre, que sonría y que vuelva una y otra vez. Es ese aroma inconfundible que invita a regalarse un instante de placer o a endulzar el día de alguien querido.

Por eso, en Chocovic seguimos fieles a lo que de verdad importa: elaborar un chocolate honesto, auténtico y cercano. Un chocolate que transmite el mismo calor que la sonrisa del artesano que te saluda por tu nombre al cruzar la puerta.

CHOCOVIC

SSANTERIE

ANTERIE

CHOCOVIC

HERENCIA DE 150 AÑOS

Raíces de pueblo que nos siguen inspirando

Chocovic nació hace más de 150 años en Vic, un pequeño pueblo catalán donde las mañanas empezaban temprano y el olor a pan recién hecho llenaba las calles. Allí, entre hornos encendidos y manos trabajadoras, aprendimos lo que significa esforzarse cada día para hacer las cosas bien. Crecimos junto a panaderos que necesitaban un chocolate en el que confiar. Un chocolate que respondiera siempre, como ellos: constante, honesto y capaz de sacar una sonrisa a quien probara un trozo. Ese espíritu no se ha perdido. Sigue vivo en cada receta, en cada producto, en cada consejo que damos. Porque sabemos que un buen chocolate no solo sabe bien. También reconforta a quien lo elabora y a quien lo disfruta.

VINO ARUMI 25

MARZI



LA PASIÓN, EL MEJOR INGREDIENTE

Es lo que te hace volver cada día al obrador, poner el corazón en cada masa y no conformarte nunca con menos que lo mejor. Porque te importa tu arte, tu tradición y formar parte de la vida de las personas.

Ahí es donde entra Chocovic. Pensado para quienes sienten orgullo por su trabajo, tanto si continúan un negocio familiar como si están empezando el suyo propio. Para quienes creen en el esfuerzo, en la dedicación y en la sencillez bien hecha. Para los que sacan una bandeja del horno con una sonrisa de satisfacción y, sobre todo, para quienes crean en el corazón de su comunidad.



ALBERT

d Daví

Individual fantasy

Albert Daví es un chef diferente, con una personalidad que se refleja en su forma de trabajar y en su creatividad. Desde su formación en la Escuela CETT de Barcelona, pasando por Espai Sucre y el Máster de Chocolate en la EPGB, hasta su experiencia en restaurantes de primer nivel como Chez Jean en París (1 estrella Michelin) y Restaurant Courre en Barcelona, Albert ha desarrollado una carrera profesional que le ha llevado a trabajar en algunos de los mejores restaurantes del mundo. Su pasión por la cocina y su creatividad le han permitido desarrollar un estilo propio, basado en la técnica y la calidad de los ingredientes. Albert es un chef que sabe disfrutar de su trabajo y transmitir esa pasión a su equipo. Su filosofía culinaria se basa en la simplicidad y la elegancia, buscando siempre el equilibrio entre el sabor y la presentación. Albert es un chef que no se conforma con lo común, sino que busca siempre nuevas formas de expresar su creatividad en la cocina. Su trabajo es un reflejo de su personalidad y de su amor por la cocina. Albert es un chef que sabe disfrutar de su trabajo y transmitir esa pasión a su equipo. Su filosofía culinaria se basa en la simplicidad y la elegancia, buscando siempre el equilibrio entre el sabor y la presentación. Albert es un chef que no se conforma con lo común, sino que busca siempre nuevas formas de expresar su creatividad en la cocina. Su trabajo es un reflejo de su personalidad y de su amor por la cocina.

Albert Daví

Albert Daví, responsable de soporte técnico en Chocovic, descubrió su pasión por la cocina desde muy joven. A los 16 años inició su formación profesional en el mundo de la restauración en la Escuela CETT de Barcelona. Más tarde se especializó en pastelería, pasando por Espai Sucre, antes de perfeccionar sus habilidades en chocolatería con un Máster de Chocolate en la EPGB de Barcelona. Su carrera profesional le ha llevado a trabajar en restaurantes de primer nivel como Chez Jean en París (1 estrella Michelin), Restaurant Courre en Barcelona, y en pastelerías de referencia como Dolç par Yann Duytsche. Fue entonces cuando dio el salto a Chef Chocolatero en Chocovic, incorporando toda su experiencia y pasión al corazón de la marca.

COMPROMETIDOS CON LO QUE DE VERDAD IMPORTA EN TU NEGOCIO

Eres panadero de corazón, pero tu labor va mucho más allá. También eres empresario, investigador de mercado, responsable de personal y experto en logística... todo en uno. Y, así como tú pones lo mejor de ti en todo lo que haces, nosotros hacemos lo mismo. A través de programas de formación, asesoramiento empresarial y nuestra red de artesanos embajadores, te ayudamos a mantenerte siempre un paso por delante. Ya sea perfeccionando los principios del chocolate o buscando nuevas formas de sorprender y enamorar a tus clientes, siempre encontrarás en nosotros un apoyo cercano y práctico. Porque cuando pones cariño y dedicación en cada creación, mereces un socio que haga lo mismo.

En Chocovic contamos con cuatro asesores excepcionales que colaboran con nosotros. Su experiencia, combinada con un enfoque práctico y cercano, da vida a nuestros productos: crean recetas, llevan a cabo pruebas rigurosas, ofrecen asesoramiento técnico y aportan su visión experta, transformando ideas en chocolates que conectan y emocionan.



Lluís Costa

Alma creativa de Vallflorida Xocolaters, se define como un apasionado del chocolate. Empezó a trabajar en la panadería familiar a los 16 años y, a lo largo de su carrera, ha acumulado multitud de premios en el arte de la pastelería.



Sergi Vela

Chef en su propio laboratorio y docente en la Escola d'Hosteleria i Turisme de Barcelona. Su talento le hizo merecedor del premio al Mejor Bizcocho de Chocolate en el World Chocolate Master 2009.



Raúl Bernal

Reconocido como Mejor Maestro Artesano Chocolatero de España (MMACE). Exasesor técnico de Chocovic y profesor en la Chocolate Academy, dirige la pastelería Bylapaca en Huesca y ha recibido la distinción Relais Dessert.



Nandu Jubany

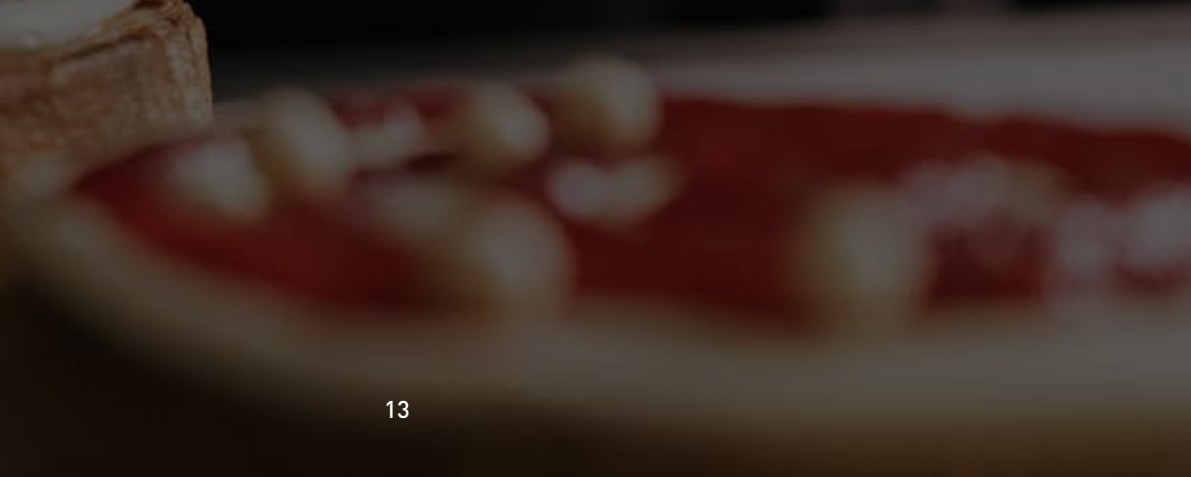
Su carrera comenzó en el restaurante Urbisol y continuó formándose junto a grandes chefs como Arzak, Berasategui y Carles Gaig. En 1995 inauguró su restaurante Can Jubany, reconocido con estrella Michelin.

A close-up photograph of a hand in a white chef's coat dropping a small white candy bead onto a cupcake. The cupcake is topped with white frosting and red jam. In the foreground, another cupcake is visible, also topped with white frosting and red jam. The background is dark and out of focus.

PRODUCT

CHOCOVIC

OS



CHOCOVIC

CHOCOVIC

HOCOLATE

RELLENO



BAÑO



ARTÍSTICO



MOLDEADO



HORNEADO



DECORACIÓN





COBERTURAS CHOCOLATE SELECCIÓN



MARAGDA

Cobertura negra con un fuerte y puro sabor y un ligero punto de acidez.

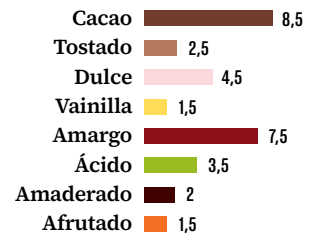
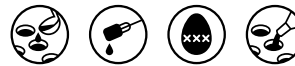
CHD-O68MARA-D38
2 bolsas x 5 kg

70%
MÍN. CACAO



FLUIDEZ

41,3%
MATERIA GRASA TOTAL



JADE

Cobertura con leche con un dominante sabor lácteo, dulce. Nuevo proceso de producción, mejor atemperado.

CHM-O93JADE-D38
2 bolsas x 5 kg

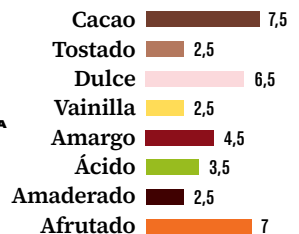
38,8%
MÍN. CACAO



FLUIDEZ

18,8%
MÍN. SÓLIDOS LECHE

37,9%
MATERIA GRASA TOTAL



OPAL

Chocolate blanco de fusión rápida y suave, con un sabor predominantemente lácteo, dulce con notas de vainilla. Nuevo proceso de producción, mejor atemperado.

CHW-O35OPAL-D38
2 bolsas x 5 kg

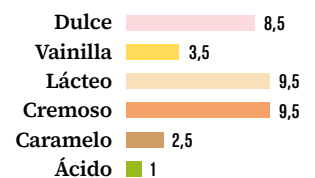
30,3%
MÍN. CACAO



FLUIDEZ

25,5%
MÍN. SÓLIDOS LECHE

38,8%
MATERIA GRASA TOTAL



CHOCOLATE NEGRO



TRINEA

Chocolate con un perfil organoléptico clásico. Debido a su alto contenido de manteca de cacao, tiene una agradable fusión en boca.

CHD-P9059-377

Saco 25 kg

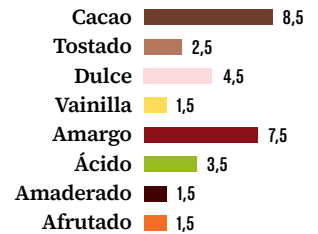
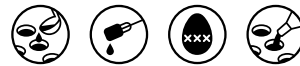
CHD-P59GUIN-D38

2 bolsas x 5 kg

70%
MÍN. CACAO



41,3%
MATERIA GRASA
TOTAL



ARACAS

Chocolate equilibrado, de suave fusión.

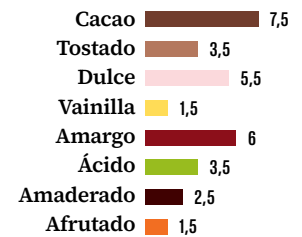
CHD-Q52CARA-D38

2 bolsas x 5 kg

66%
MÍN. CACAO



38,3%
MATERIA GRASA
TOTAL



TOBADO

Chocolate con un suave sabor a cacao. Prima la fusión en boca por encima del balance dulce-amargo.

CHD-Q84TOBA-377 (K)D

Saco 25 kg

CHD-Q84TOBA-D38 (K)D

2 bolsas x 5 kg

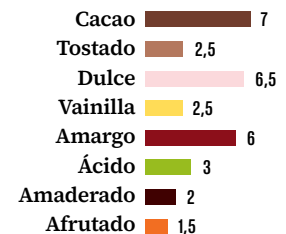
CHD-DR90TOBAE9-63V

6 bolsas x 1,5 kg

64,5%
MÍN. CACAO



38,3%
MATERIA GRASA
TOTAL







CHOCOLATE NEGRO



YAGARA

Chocolate negro con buen balance cacao azúcar, ideal para todo tipo de rellenos.

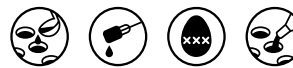
CHD-R9069-377
Saco 25 kg

CHD-R69NIAG-D38
2 bolsas x 5 kg

59,5%
MÍN. CACAO



35,5%
MATERIA GRASA TOTAL



Cacao	6,5
Tostado	2,5
Dulce	7,5
Vainilla	1,5
Amargo	6,5
Ácido	3,5
Amaderado	2,5
Afrutado	1,5



QUADOR

Chocolate con un suave sabor a cacao. Especial para moldeo de figuras

CHD-R55EQUA-377
Saco 25 kg

CHD-R55EQUA-D38
2 bolsas x 5 kg

53,9%
MÍN. CACAO



33,7%
MATERIA GRASA TOTAL



Cacao	7,5
Tostado	3,5
Dulce	6,5
Vainilla	1
Amargo	3,5
Ácido	1,5
Amaderado	1,5
Afrutado	1



ARRIBA

Chocolate viscoso apropiado para relleno y decoraciones.

CHD-T9045-377 حلال (K)D
Saco 25 kg

CHD-T45ARRI-D38 حلال (K)D
2 bolsas x 5 kg

50%
MÍN. CACAO



30,6%
MATERIA GRASA TOTAL



Cacao	6,5
Tostado	2,5
Dulce	8
Vainilla	3
Amargo	4
Ácido	3
Amaderado	2,5
Afrutado	3

CHOCOLATE CON LECHE



TOKELAT

Chocolate con leche con bajo contenido de pasta de cacao, muy fluido y de color claro. Intenso sabor lácteo.

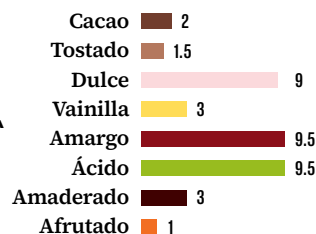
CHM-049TOKE-D38
2 bolsas x 5 kg

41,4%
MÍN. CACAO

FLUIDEZ

15,7%
MÍN. SÓLIDOS
LECHE

40,2%
MATERIA GRASA
TOTAL



SANKUAL

Ligero sabor a cacao. Ligeramente dulce y con toques de caramelo.

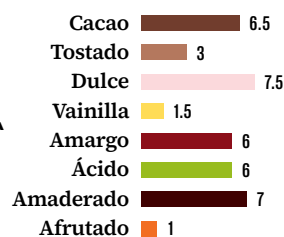
CHM-P3303SANK-D38
2 bolsas x 5 kg

34,9%
MÍN. CACAO

FLUIDEZ

20,4%
MÍN. SÓLIDOS
LECHE

36,2%
MATERIA GRASA
TOTAL



ZEYLON

El chocolate con leche clásico. Sabor equilibrado entre chocolate y leche.

CHM-Q9089-377 حلال (K)D
Saco 25 kg

CHM-Q89CEYL-D38 حلال (K)D
2 bolsas x 5 kg

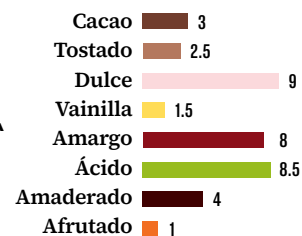
CHM-Q89CEYL-EX-63V حلال (K)D
6 bolsas x 1,5 kg

36,5%
MÍN. CACAO

FLUIDEZ

18,3%
MÍN. SÓLIDOS
LECHE

34,1%
MATERIA GRASA
TOTAL







CHOCOLATE BLANCO



NACAR

Chocolate blanco con alto contenido lácteo. Muy fluido

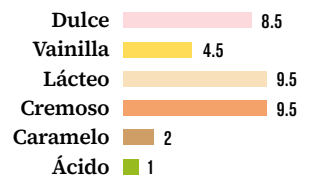
CHW-O35NACA-D38
2 bolsas x 5 kg

30,3%
MÍN. CACAO

FLUIDEZ

25,5%
MÍN. SÓLIDOS
LECHE

38,2%
MATERIA GRASA
TOTAL



NAPAL

Chocolate blanco clásico con un buen equilibrio entre grasa láctica y azúcar.

CHW-R9036-01B حلال
1 bolsa x 10 kg

CHW-R36NEPA-D38 حلال (K)D
2 bolsas x 5 kg

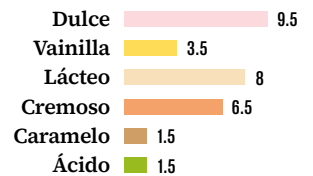
CHW-R36NEPA-EX-63V
6 bolsas x 1,5 kg

29,6%
MÍN. CACAO

FLUIDEZ

22,1%
MÍN. SÓLIDOS
LECHE

33,7%
MATERIA GRASA
TOTAL



ISTAK

Chocolate blanco menos dulce y cremoso.

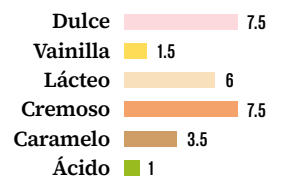
CHW-P1226ISTA-D38
2 bolsas x 5 kg

30,9%
MÍN. CACAO

FLUIDEZ

18,6%
MÍN. SÓLIDOS
LECHE

35,9%
MATERIA GRASA
TOTAL



CHOCOVIC

CH
PARA

HOCOLATE HORNEAR

DECORACIÓN



CHOCOLATE PARA HORNEAR



CORI

Chocolate negro ideal para productos horneados. Disponible en distintos tamaños de gotas.

CHD-DR-220CORI-377

Saco 25 kg (gotas 2200/kg)

CHD-DR-90CORI-D38

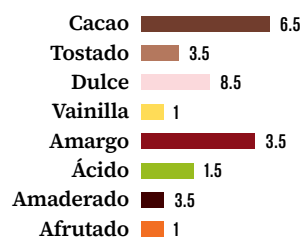
2 bolsas x 5 kg (gotas 900/kg)

CHD-DR-90-9004-377

Saco 25 kg (gotas 900/kg)

44,5%
MÍN. CACAO

26%
MATERIA GRASA
TOTAL



ANDINA

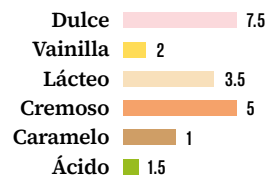
PRODUCTOo de confitería blanco en gotas ideal para productos horneados.

CHW-DR-90AN-ST-D38 حلال

2 bolsas x 5 kg (gotas 900/kg)

22,5%
MÍN. CACAO

4%
MÍN. SÓLIDOS
LECHE



25,3%
MATERIA GRASA
TOTAL





BARRITAS PARA HORNEAR



BARRITAS CHOCOLATE NEGRO



Barritas de chocolate negro.

Tamaño: 8 cm - 3gr
CHD-BB-4408-356 حلال (K)D
15 cajas x 1,6 kg

Tamaño: 10 cm
CHD-BB-1110-371 حلال (K)D
Caja 12 kg

Tamaño: 4 cm - 4gr
CHD-BB-0404BC-371
Caja 12 kg

Tamaño: 5 cm - 5gr
CHD-BB-0505-372
Caja 12 kg

CHOCOVIC

COBERTUR ESPECIAL

RAS ES

BAÑO



FÁCIL Y ASEQUIBLE



P 250

Sucédáneo negro que aporta sabor a chocolate a la elaboración.



ILD-N13P250-U58
Caja 10 kg



P 200

Sucédáneo negro ideal para elaboraciones cotidianas.



ILD-N12P200-U61 **ILD-N12P200-U58**
Caja 20 kg Caja 10 kg



P 140

Sucédáneo negro con bajo porcentaje de cacao.



ILD-O11P140-U61 **ILD-O11P140-U58**
Caja 20 kg Caja 10 kg



PG 23

Sucédáneo negro muy brillante.



IMD-M15PG23-U58
Caja 10 kg



DOWER

Sucédáneo blanco.



ILW-J07DOVE-471
Caja 10 kg



COVER LECHE

Sucédáneo de leche.



ILM-P37COVL-U58
Caja 10 kg





PARA RESULTADOS EXCEPCIONALES



SUPERBRILL 250

Sucedáneo negro con alto porcentaje de cacao que funde fácilmente en boca.



FLUIDEZ

ILD-N25SU25-U58 (K)D حلال
Caja 10 kg



SUPERBRILL LECHE

Sucedáneo de leche que funde fácilmente en boca.



FLUIDEZ

ILM-N35SULL-U58 (K)D حلال
Caja 10 kg



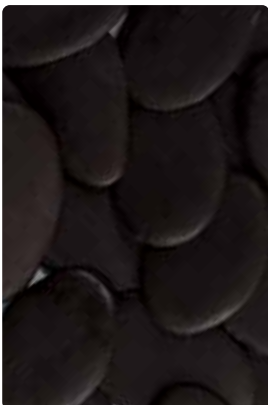
SUPERBRILL BLANCO

Sucedáneo de chocolate blanco que funde fácilmente en boca.



FLUIDEZ

ILW-L19SUBL-471 (K)D حلال
Caja 10 kg



MOKA COCONAT

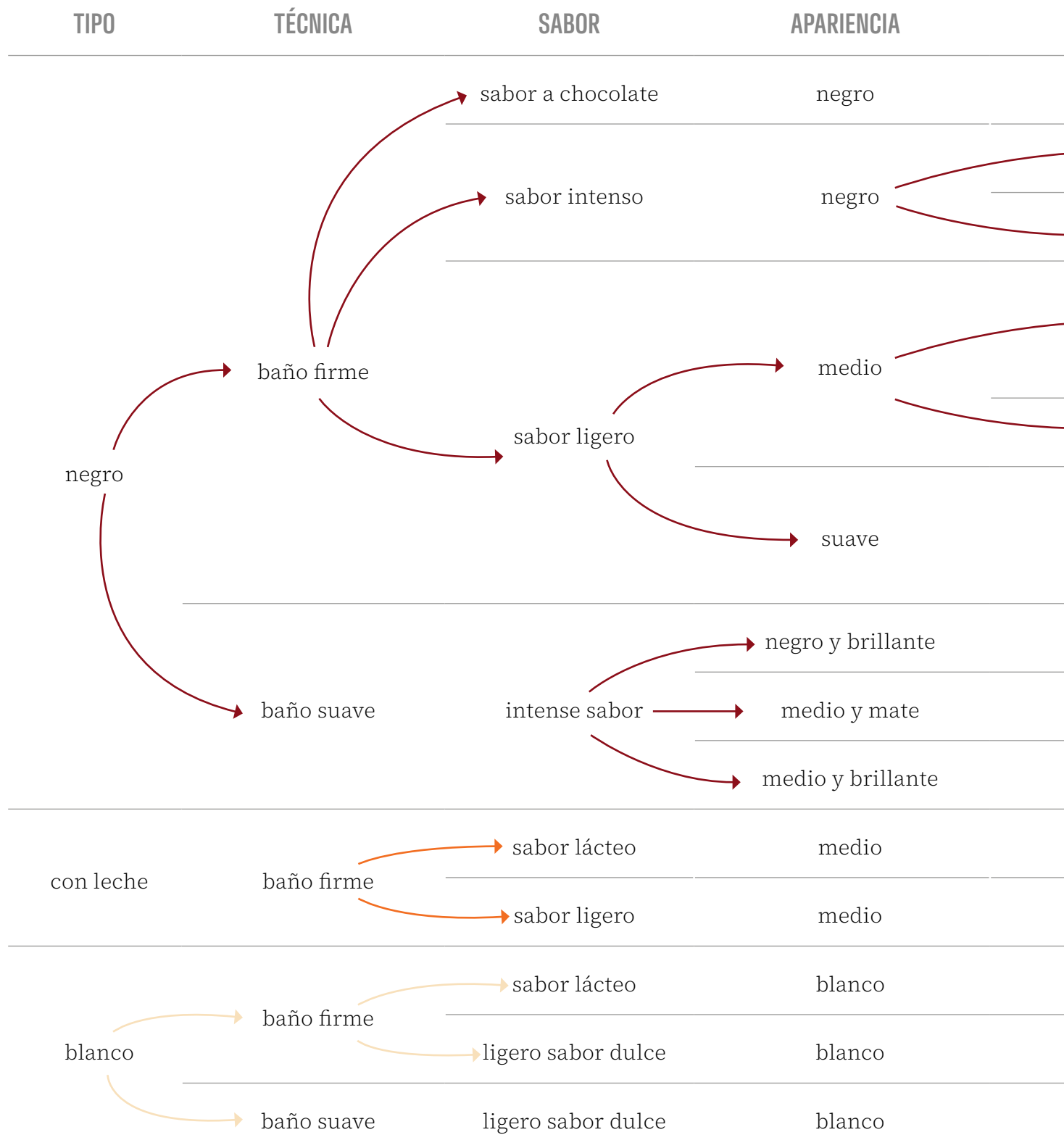
Cobertura especial negra de máxima calidad y fácil aplicación. Indicada para recubrimientos con acabados brillantes. Libre de aceite de palma.























FLUIDEZ

IMD-N40CNAT-U61
Caja 20 kg

GUÍA DE ELECCIÓN: BAÑOS



PRODUCTO	PACKAGING	CÓDIGO	PÁGINA
SUPERBRILL 250 20,5%	 10kg	ILD-N25SU25-U58	37
 P250 20,5%	 10kg	ILD-N13P250-U58	34
 PG23 23% no se astilla al congelar	 10kg	IMD-M15PG23-U58	34
 P200 16,5%	 20kg	ILD-O11P140-U61	34
	 10kg	ILD-N12P200-U58	34
 MOKA COCONAT 12,5% (<i>SIN ACEITE DE PALMA</i>)	 20kg	IMD-N40CNAT-U61	37
	 20kg	ILD-O11P140-U61	34
	 10kg	ILD-O11P140-U58	34
P140 11,5%			
AZABACHE + FORMULA * ver receta en el packaging	 5kg	FMD-M67AZAB-T60	42
AZABACHE	 5kg	FMD-M67AZAB-T60	42
KIRIBATI	 5kg	FND-M66KIRI-T60	42
SUPERBRILL LECHE	 10kg	ILM-N35SULL-U58	37
COVER LECHE	 10kg	ILM-P37COVL-U58	34
SUPERBRILL BLANCO	 10kg	ILW-L19SUBL-471	37
DOWER	 10kg	ILW-J07DOVE-471	34
MADE	 5kg	FNW-P69MALE-T60	42

 "XL" pack = 20kg (precio más competitivo)

 "M" pack = 10kg (precio medio)

 "S" pack = 5kg

CHOCOVIC

RELLENOS



RELLENO



BAÑO



HORNEADO



INYECCIÓN



DECORACIÓN



UNTABLE



POST-HORNEADO



PARA HORNEAR



HORNO

Crema de chocolate negro especialmente formulada para elaboraciones que requieren horneado. Soporta temperaturas elevadas conservando su cremosidad original.



FLUIDEZ

FNN-U86HORN-21C

Cubo 20 kg

FNN-U86HORN-838

Cubo 10 kg

FNN-U86HORN-T60

2 Cubos x 5 kg

PARA BANAR



AZABACHE

Glaseado de alta calidad especialmente adecuado para bañar mousses y tartas Sacher.



FLUIDEZ

FMD-M67AZAB-T60

2 Cubos x 5 kg



HORNO COCONAT

Crema con alta resistencia a la cocción, elaborada sin aceite de palma ni grasas hidrogenadas. Ideal para aplicar tanto en el interior como el exterior de recetas de bollería.



FLUIDEZ

FNN-X26HNAT-21C

Cubo 20 kg



KIRIBATI

Glaseado de chocolate negro de aplicación directa.



FLUIDEZ

FND-M66KIRI-T60

2 Cubos x 5 kg



HORNO BLANCA

Crema blanca especialmente formulada para elaboraciones que requieren horneado. Soportan altas temperaturas conservando su cremosidad original.



FLUIDEZ

FNN-U35HBLA-T06

Cubo 10 kg



MADE

Glaseado de chocolate blanco de aplicación directa.



FLUIDEZ

FNW-P69MALE-T60

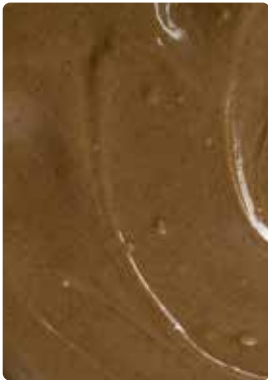
2 Cubos x 5 kg



CHOCOVIC



POST-HORNEADO/ EXTENDER



IROKO

Relleno de cacao con un intenso sabor a avellana.



FNN-O61IROK-838
Cubo 10 kg



EXTENDER

Sabor equilibrado entre cacao y avellana y buena viscosidad.



FMN-P75EXTE-838
Cubo 10 kg

FMN-P75EXTE-T60
2 Cubos x 5 kg



BLANCA AVELLANA

Crema blanca de avellana lista para usar. Para untar e inyectar, con un intenso sabor y color a avellana.



FNN-R88BLAV-D80
Cubo 5 kg

POST-HORNEADO/ INYECTAR



INYECTAR

Crema con viscosidad adecuada para inyectar después del horneado.
















FNN-S94NYEC-21C
Cubo 20 kg

FNN-S94INyec-838
Cubo 10 kg

GUÍA DE ELECCIÓN: RELLENO

APLICACIÓN	TIPO	TÉCNICA	SABOR	APARIENCIA
post-horneado	negro	untar / aromatizar	frutos secos intensos	color medio
		escudillar	frutos secos muy intensos	color medio
		inyectar	frutos secos ligeros	color oscuro
	blanco	untable / aromatizar	sabor lácteo	color blanco
pre-horneado	negro	horneable	frutos secos ligeros	color oscuro
	blanco	horneable	lácteo	color blanco

PRODUCTO	PACKAGING	CÓDIGO	PÁGINA
EXTENDER 7% / 11.5% c.p	 10kg	FMN-P75EXTE-838	45
	 5kg	FMN-P7EXTE-T60	45
IROKO 10%	 10kg	FNN-O61IROK-838	45
INYECTAR 12% c.p.	 20kg	FNN-S94NYEC-21C	45
	 10kg	FNN-S94INyec-838	45
BLANCA AVELLANA	 5kg	FNN-R88BLAV-D80	45
	 20kg	FNN-U86HORN-21C	42
 HORNO	 10kg	FNN-U86HORN-838	42
	 5kg	FNN-U86HORN-T60	42
 HORNO COCONAT (SIN ACEITE DE PALMA)	 20kg	FNN-X26HNAT-21C	42
HORNO BLANCA	 10kg	FNN-U35HBLA-T06	42

 "XL" pack = 20kg (precio más competitivo)

 "M" pack = 10kg (precio medio)

 "S" pack = 5kg

CHOCOVIC

FRUTOS SECOS

RELLENO



DECORACIÓN



FRUTOS SECOS

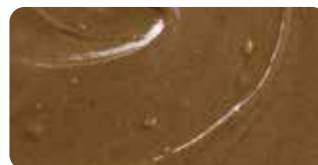


PRALINÉ AVELLANAS

Con el punto justo de tostado para realzar el sabor a frutos secos.

PRN-HA50C2CV-T61

3 Cubos x 5 kg



50%
AVELLANA



PRALINÉ AVELLANAS Y ALMENDRAS

Praliné de avellana y almendra con un suave sabor a caramelo.

PRN-MX503-T61 (K)D

3 Cubos x 5 kg



25% **25%**
ALMENDRA AVELLANA





CHOCOVIC

CACAO EN POLVO

DECORACIÓN






CACAO EN POLVO



SELECCIÓN 22

Cacao en polvo alcalinizado de color rojizo intenso.

DCP-20R03-CVE7-89B  D
6 bolsas x 1 kg




20-22%
MATERIA GRASA TOTAL



SIENA 21

Cacao en polvo alcalinizado de color rojizo.

DCP-20W17-CVE7-89B  D
6 bolsas x 1 kg



20-22%
MATERIA GRASA TOTAL





DERIVADOS DEL CACAO



COCOA

De primera presión, desodorizada.
Nuevo formato en gotas.

20-22%
MATERIA GRASA TOTAL

NCB-HD703CV-654   D
4 Cubos x 3 kg



CHOCOVIC

CHOCOLATE AT HEART

APLICACIONES



RELLENO



BAÑO



ARTÍSTICO



MOLDEADO



HORNEADO



HORNEADO



INYECTAR



DECORACIÓN



UNTABLE



POST-HORNEADO

CHOCOLATE NEGRO

MARAGDA	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
JADE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
OPAL	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
TRINEA	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ARACAS	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
TOBADO	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
YAGARA	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
QUADOR	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ARRIBAS	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

CHOCOLATE CON LECHE

TOKELAT	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ZEYLON	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
SANKUAL	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

CHOCOLATE BLANCO

NACAR	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
NAPAL	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ISTAK	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●



RELLENO



BAÑO



ARTÍSTICO



MOLDEADO



HORNEADO



HORNEADO



INYECTAR



DECORACIÓN



UNTABLE



POST-HORNEADO

CHOCOLATES HORNEABLES

CORI	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ANDINA	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

BARRITAS DE CHOCOLATE

BARRITAS NEGRAS	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-----------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

FRUTOS SECOS

PRALINÉ AVELLANAS	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
PRALINÉ MIX	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

CACAO EN POLVO

SELECCIÓN 22	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
SIENA 21	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

DERIVADOS DEL CACAO

MANTECA DE CACAO	APORTA FLUIDEZ									
------------------	----------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

APLICACIONES



RELLENO



BAÑO



ARTÍSTICO



MOLDEADO



HORNEADO



HORNEADO



INYECTAR



DECORACIÓN



UNTABLE



POST-
HORNEADO

COBERTURAS ESPECIALES

P 250	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
P 200	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
P 140	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
PG 23	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
COVER LECHE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
DOWER	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
SUPERBILL 250	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
SUPERBRILLECHE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
SUPERBRILL BLANCA	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
MOKA COCONAT	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●



RELLENOS

	RELLENO	BAÑO	ARTÍSTICO	MOLDEADO	HORNEADO	HORNEADO	INYECTAR	DECORACIÓN	UNTABLE	POST-HORNEADO
HORNO	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
HORNO COCONAT	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
HORNO BLANCA	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
AZABACHE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
KIRIBATI	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
MADE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
EXTENDER	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
IROKO	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
BLANCA AVELLANA	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
INYECTAR	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

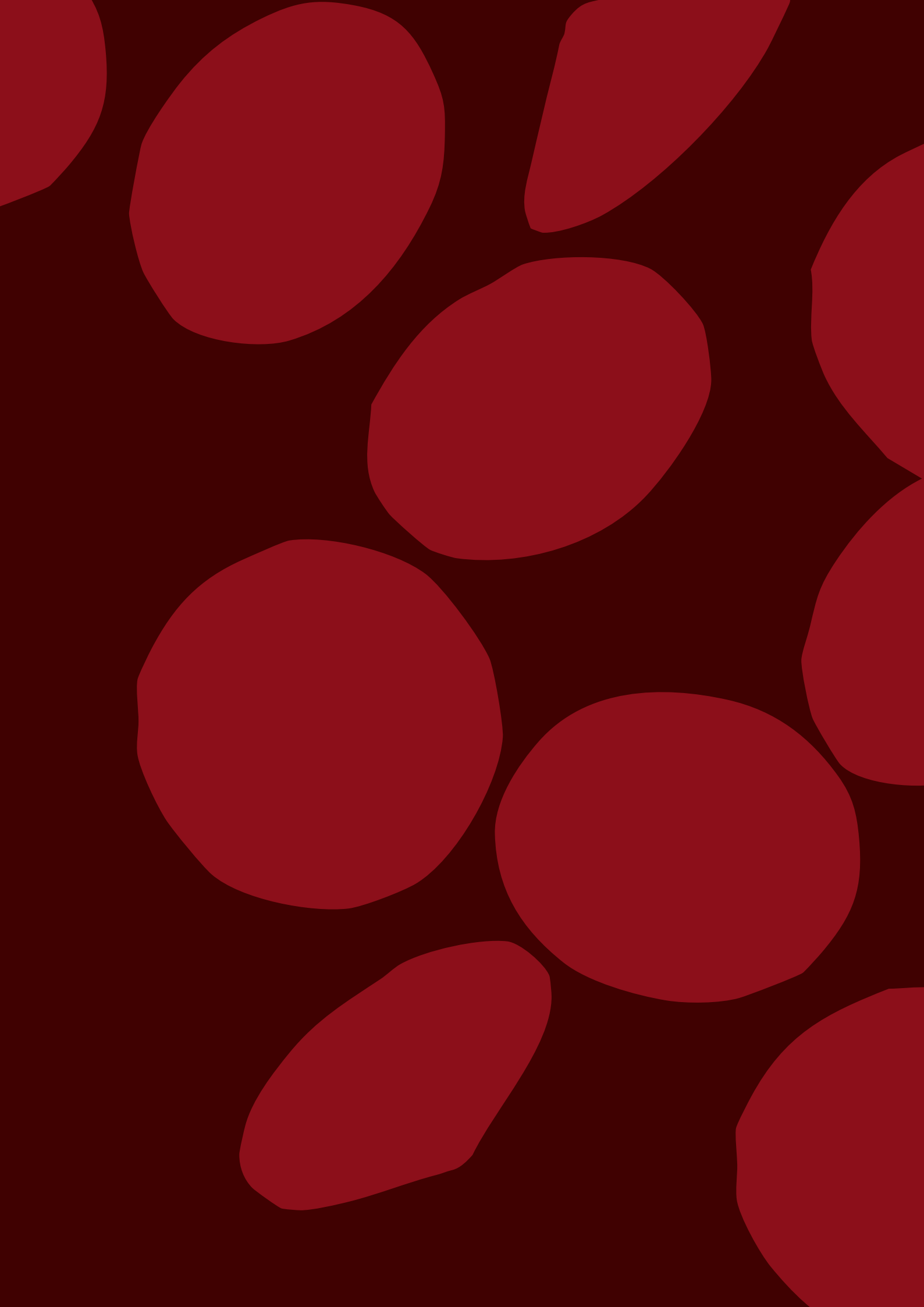
CHOCOVIC

Descubre nuestras recetas en la web

¿En busca de nuevas ideas? Entra en nuestra web y descubrirás todas las recetas, ideas innovadoras e información técnica de nuestros chefs. Un mundo de inspiración y conocimiento para tú y tu negocio.



www.chocovic.com





CHOCOVIC

www.chocovic.com
[@chocovic.official](https://www.instagram.com/chocovic.official)

