



CHOCOLATE

Delicias de Chocolate
Chocolate Delights
Delícias de Chocolate





SÓLO EL CHOCOLATE PUEDE MEJORAR UN FRUTO SECO O UNA FRUTA DESECADA DE LA MEJOR CALIDAD...

Un producto chocolateado es aquel que se elabora recubriendo de chocolate un núcleo, como pueda ser un fruto seco o una fruta desecada.

Se trata de un proceso complejo en el que, una vez seleccionada la mejor materia prima para el interior, se le da un baño de chocolate. Es muy importante saber controlar la temperatura óptima del chocolate a fin de adherirlo al núcleo de forma homogénea y en su justa medida. Solo los maestros chocolateros son capaces de realizar este proceso y mimar el producto hasta obtener los mejores resultados. Productos exquisitos, de calidad y diferenciadores.

En Itac Professional nos sentimos orgullosos de ser una de las pocas marcas capaces de crear chocolateados al más puro estilo artesano. Ofreciendo un amplio abanico de delicias perfectas para ser degustadas en cualquier momento.

ONLY CHOCOLATE CAN IMPROVE THE HIGHEST QUALITY DRIED FRUIT AND NUTS...

A chocolate covered products is one that is made by coating a centre consisting of dried fruit or nuts with chocolate.

This is a complex process in which after selecting the best raw materials for the centre, they are bathed in chocolate. It is very important to control the optimum temperature of the chocolate so that it coats the centre evenly and in the right quantity. Only a master chocolatier is able to carry out this process and pamper the product to obtain the best results. Exquisite, unique products of the highest quality.

We at Itac Professional are proud to be one of the few brands capable of creating artisan chocolate covered products. We offer a wide range of chocolate delights ready for you to enjoy whenever you want.

APENAS O CHOCOLATE PODE MELHORAR O SABOR DE UM FRUTO SECO OU DA FRUTA DESIDRATADA DA MELHOR QUALIDADE...

Um produto com cobertura de chocolate obtém-se recobrimdo de chocolate um núcleo, que pode ser um fruto seco ou uma fruta desidratada.

Trata-se de um processo complexo em que, uma vez seleccionadas as melhores matérias-primas para o interior, banham-se estas últimas em chocolate. É muito importante saber monitorar a temperatura ideal do chocolate para que adira ao núcleo de forma homogénea e na medida correta. Somente os mestres chocolateiros conseguem realizar este processo e mimar o produto até obter os melhores resultados. Produtos deliciosos, de qualidade e distintivos.

Nós da Itac Professional temos muito orgulho em ser uma das poucas marcas que conseguem criar produtos com cobertura de chocolate num autêntico estilo artesanal. Oferecendo uma ampla gama de guloseimas perfeitas para serem saboreadas em qualquer momento.

¿Por qué nuestros chocolateados son tan especiales? What makes Itac Professional chocolates so special? Por que é que os chocolates Itac Professional são tão especiais?

CORAZÓN THE CENTRE O CORAÇÃO

Nuestras elaboraciones se crean a partir de un núcleo de frutos secos cuidadosamente elegidos o de una deliciosa fruta desecada y entera. Porque al mejor chocolate solo le puede acompañar el mejor corazón.

Our products are created from a core of carefully selected nuts or a delicious whole dried fruit, because the best chocolate deserves only the best centre.

As nossas receitas são criadas a partir de um núcleo de frutos secos, cuidadosamente selecionados, ou de uma deliciosa fruta seca inteira, porque o melhor chocolate só pode ser acompanhado pelo melhor coração.



CARAMELIZADO

Dotamos a nuestros productos de un ligero caramelizado que le aporta una crujibilidad que contrasta con la textura suave del chocolate.



TOSTADO

Nuestros chocolateados de frutos secos, en su mayoría, se someten a un proceso de tueste que resalta el aroma y el sabor, así como prepara la textura para la adecuada integración con el chocolate.



ACABADO

Los sutiles acabados de nuestros chocolates invitan a su degustación gracias al cuidadoso detalle de nuestro proceso de elaboración.

CARAMELISATION

We lightly caramelize our products to give them a crunchiness that contrasts with the smooth texture of the chocolate.

O CARAMELIZADO

Conferimos aos nossos produtos um ligeiro caramelizado, o que lhe proporciona uma crocância que contrasta com a textura suave do chocolate.

TOAST

Most of our chocolate nut products are toasted to bring out the aroma and flavour, and to get the texture ready to blend with the chocolate.

TORRA

Os nossos chocolates de frutos secos, na sua maioria, são submetidos a um processo de torra que evidencia o aroma e o sabor, enquanto prepara a textura para uma integração adequada com o chocolate.

FINISHES

The care we take in our production process and the subtle finishes we use on our chocolates make them nothing less than mouth-watering.

FINALIZAÇÃO

Os acabamentos subtis dos nossos chocolates convidam à sua degustação graças ao cuidadoso detalhe do nosso processo de fabrico.



Frutos Secos · Nuts

BOMBÓN ALMENDRA

Chocolate Belga

Chocolate Suizo

BOLSA 1Kg

CHOCOLATE COVERED ALMONDS

Belgian Chocolate

Swiss Chocolate

1Kg BAG

BOMBOM DE AMÊNDOA

Chocolate Belga

Chocolate Suíço

SACO 1Kg



BOMBÓN NUEZ

Chocolate Suizo

BOLSA 800g

CHOCOLATE COVERED WALNUTS

Swiss Chocolate

800g BAG

BOMBOM DE NOZ

Chocolate Suíço

SACO 800g



Frutos Secos · Nuts

BOMBÓN AVELLANA

Trufada de Canela

BOLSA 1Kg

CHOCOLATE COVERED HAZELNUTS

Cinnamon Truffle

1Kg BAG

BOMBOM DE AVELÃ

Trufada com Canela

SACO 1Kg



BOMBÓN AVELLANA

Tres Chocolates

BOLSA 1Kg

CHOCOLATE COVERED HAZELNUTS

Triple Chocolate

1Kg BAG

BOMBOM DE AVELÃ

Três Chocolates

SACO 1Kg



BOMBÓN AVELLANA

Chocolate Belga

BOLSA 1Kg

CHOCOLATE COVERED HAZELNUTS

Belgian Chocolate

1Kg BAG

BOMBOM DE AVELÃ

Chocolate Belga

SACO 1Kg



Frutos Secos · Nuts

BOMBÓN AVELLANA

Chocolate Blanco y Coco

BOLSA 1Kg

CHOCOLATE COVERED HAZELNUTS

White Chocolate and Coconut

1Kg BAG

BOMBOM DE AVELÃ

Chocolate Branco e Coco

SACO 1Kg



BOMBÓN ANACARDO

Chocolate Belga

BOLSA 1Kg

CHOCOLATE COVERED CASHEWS

Belgian Chocolate

1Kg BAG

BOMBOM DE CAJU

Chocolate Belga

SACO 1Kg



Frutos Secos · Nuts

BOMBÓN PISTACHO

Chocolate Suizo

BOLSA 1Kg

CHOCOLATE COVERED PISTACHIOS

Swiss Chocolate

1Kg BAG

BOMBOM DE PISTACHO

Chocolate Suíço

SACO 1Kg



BOMBÓN CACAHUETE

Chocolate Belga

Chocolate Suizo

Chocolate Blanco

BOLSA 1Kg

CHOCOLATE COVERED PEANUTS

Belgian Chocolate

Swiss Chocolate

White Chocolate

1Kg BAG



BOMBOM DE AMENDOIM

Chocolate Belga

Chocolate Suíço

Chocolate Branco

SACO 1Kg

Frutas Desecadas · Dried Fruits

BOMBÓN ARÁNDANO

Chocolate Belga

BOLSA 1Kg

CHOCOLATE COVERED BLACKCURRANTS

Belgian Chocolate

1Kg BAG

BOMBOM DE ARANDO

Chocolate Belga

SACO 1Kg



BOMBÓN PASAS

Chocolate Suizo

BOLSA 1Kg

CHOCOLATE COVERED RAISINS

Swiss Chocolate

1Kg BAG

BOMBOM DE PASSA

Chocolate Suíço

SACO 1Kg



BOMBÓN PLÁTANO

Chocolate Suizo

BOLSA 1Kg

CHOCOLATE COVERED BANANA

Swiss Chocolate

1Kg BAG

BOMBOM DE BANANA

Chocolate Suíço

SACO 1Kg



MIX PIPAS

Tres Chocolates

BOLSA 1Kg

SUNFLOWER SEEDS MIX

Triple Chocolate

1Kg BAG

MIX DE SEMENTES

Três Chocolates

SACO 1Kg



MIX ALMENDRAS

Tres Chocolates

BOLSA 1Kg

ALMOND MIX

Triple Chocolate

1Kg BAG

MIX DE AMÊNDOAS

Três Chocolates

SACO 1Kg



Otros Sabores · Other Flavours

CHOCO BALLS

Chocolate Suizo
Chocolate Blanco

BOLSA 800g

CHOCO BALLS

Swiss Chocolate
White Chocolate

800g BAG

CHOCO BALLS

Chocolate Suíço
Chocolate Branco

SACO 800g



BOMBÓN PALOMITA

Chocolate Suizo

BOLSA 350g

CHOCOLATE POPCORN

Swiss Chocolate

350g BAG

BOMBOM PIPOCA

Chocolate Suíço

SACO 350g



Otros Sabores · Other Flavours

ALMENDRA ACARAMELADA

BOLSA 1Kg

SUGAR COATED ALMONDS

1Kg BAG

AMÊNDOA TORRADA COM AÇÚCAR

SACO 1Kg



CACAHUETE ACARAMELADO

BOLSA 1Kg

SUGAR COATED PEANUTS

1Kg BAG

AMENDOIM TORRADO COM AÇÚCAR

SACO 1Kg





vitac
PROFESSIONAL



Importaco Internacional S.L.U.

C/ Real de Madrid Norte, N° 81
46469 Beniparrell (Valencia) SPAIN
www.itac-professional.com

info@itac-professional.com