



CasaLuker



CasaLuker это семейное предприятие по производству шоколада, располагающееся в Колумбии - стране, географическое положение которой имеет лучшие на планете условия для выращивания какао. Фабрики компании оснащены самым современным оборудованием и располагают собственным исследовательским центром. Эти факторы позволяют производить шоколадные кувертюры с наиболее полным сохранением ароматов и вкуса удивительного южноамериканского какао.



Основанная в 1906 году, на сегодняшний день компания CasaLuker крупнейший производитель шоколада, сделанного исключительно из сорта какао "fino de aroma" - Тринитарио. Экзотические вкусы и ароматы колумбийского какао проявляются во всем диапазоне шоколадных кувертюров Luker - с фруктовыми, цветочными ароматами и ореховыми нотами.

Международная организация по какао приводит различия между "fino de aroma" (ароматным какао) и всеми прочими его видами. Как правило, прекрасный аромат имеют какао-бобы, производящихся из лесных культур Криоло и Тринитарио, а обычные какао-бобы производятся из Форастеро. Всего 6-7% от производства какао в мире относится к "fino de aroma", из которых 70% производится в Колумбии, Перу, Эквадоре и Венесуэле.





Шоколадные кувертюры



Тщательный отбор ингредиентов является главенствующим в достижении уникального вкуса, характерного для шоколада Luker. Luker выбирает лучшее какао "fino de aroma" из Колумбии и Эквадора и использует 100%-ное какао-масло и натуральную ваниль во всех кувертюрах. Шоколады Luker, с их изысканными и особенными ароматами, идеально подходят для шоколадных изделий всех видов.

Темный шоколад

Рабочая температура: 30-32С, Срок хранения: 24 месяца, Упаковка: по 2,5 и 10 кг, мини-плитки

КОД	ПРОДУКТ	% КАКАО	ТЕКУЧЕСТЬ	ПРИМЕНЕНИЕ					
				ПОКРЫТИЕ	ДЕКОРЫ И ФИГУРЫ	ФОРМОВКА	НАЧИНКИ & ГАНАШИ	ДЕКОРАЦИИ	ДЕСЕРТЫ
D203	Macondo	60%	●●		👍	👍	👍	👍	👍
D201	Misterio	58%	●●		👍	👍	👍	👍	👍
D202	Selva	46%	●●●●	👍		👍		👍	

Молочный / Белый шоколад

Рабочая температура: 28-30С, Срок хранения: 24 месяца, Упаковка: по 2,5 и 10 кг, мини-плитки

КОД	ПРОДУКТ	% КАКАО	% МОЛОКА	ТЕКУЧЕСТЬ	ПРИМЕНЕНИЕ					
					ПОКРЫТИЕ	ДЕКОРЫ И ФИГУРЫ	ФОРМОВКА	НАЧИНКИ & ГАНАШИ	ДЕКОРАЦИИ	ДЕСЕРТЫ
M204	Noche	40%	13%	●●●	👍	👍	👍	👍	👍	👍
M206	Claro de luna	37%	10%	●●		👍	👍	👍	👍	👍
M205	Andina	39%	10%	●●●	👍	👍	👍	👍	👍	👍
W207	Nevado	34%	18%	●●●●	👍		👍		👍	



**ВСЯ ПРОДУКЦИЯ ИМЕЕТ СЕРТИФИКАТЫ KOSHER
ВСЕ КУВЕРТЮРЫ ТРЕБУЮТ ТЕМПЕРИРОВАНИЯ.**



●●●●●	ОЧЕНЬ ТЕКУЧИЙ
●	ВЯЗКИЙ

шоколатье.ру

Телефон: +7 (926) 616 79 61

Сайт: www.chocolatier.ru

LUKER
1906
Single Origin Chocolate



Лучшее какао в мире - какао "fino de aroma" - растет где-то между Андами и дельтой Амазонки. Самые отборные и качественные бобы полны вкусом экзотических фруктов и цветов, выращены опытными фермерами и переработаны с использованием строгих методов, разработанных в течение 100 лет компанией Casa Luker.

Шоколады класса Single Origin марки "Luker 1906" на 100% сделаны из какао "fino de aroma", тщательно отобранного, чтобы безошибочно передать вкус земель, в которых он вырос.

Luker 1906

Рабочая температура: 30-32С, Срок хранения: 24 месяца, Упаковка: по 2,5 и 10 кг, мини-плитки

КОД	ПРОДУКТ	% КАКАО	ТЕКУЧЕСТЬ	ПРИМЕНЕНИЕ					
				ПОКРЫТИЕ	ДЕКОРЫ И ФИГУРЫ	ФОРМОВКА	НАЧИНКИ & ГАНАШИ	ДЕКОРАЦИИ	ДЕСЕРТЫ
D112	Colombia Tropical	65%	●●●	👍	👍	👍	👍	👍	👍
D114	Volcan Ecuador	70%	●●		👍	👍	👍	👍	👍
101	Dark TUMACO	53%	●●		👍	👍	👍	👍	👍
102	Dark TUMACO	65%	●●●	👍	👍	👍	👍	👍	👍
103	Extra Dark TUMACO	85%	●●●●	👍		👍		👍	
104	Dark HUILA	53%	●●		👍	👍	👍	👍	👍
105	Dark HUILA	65%	●●●	👍	👍	👍	👍	👍	👍
106	Extra Dark HUILA	85%	●●●●	👍		👍		👍	
107	Dark SANTANDER	53%	●●		👍	👍	👍	👍	👍
108	Dark SANTANDER	65%	●●●	👍	👍	👍	👍	👍	👍
109	Extra Dark SANTANDER	85%	●●●●	👍		👍		👍	



**ВСЯ ПРОДУКЦИЯ ИМЕЕТ СЕРТИФИКАТЫ KOSHER
ВСЕ КУВЕРТЮРЫ ТРЕБУЮТ ТЕМПЕРИРОВАНИЯ.**



●●●●●	ОЧЕНЬ ТЕКУЧИЙ
●	ВЯЗКИЙ

 **шоколатье.ру**

Телефон: +7 (926) 616 79 61

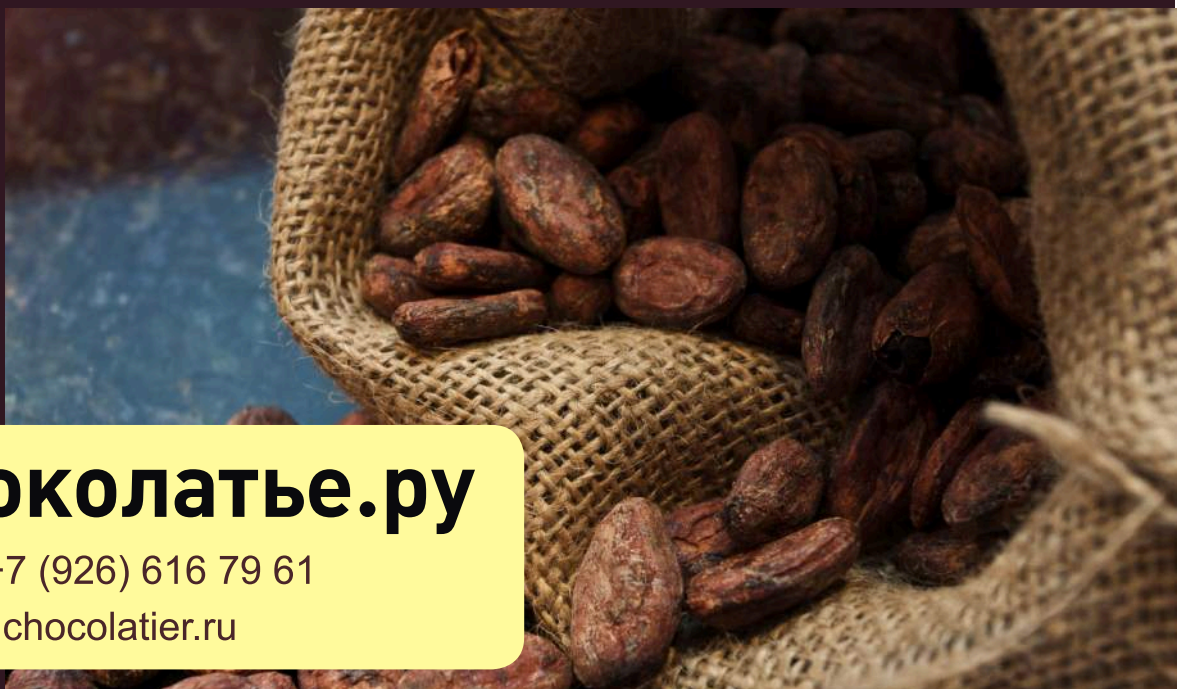
Сайт: www.chocolatier.ru




МИНИ
ПЛИТКА
(8 граммов)



Luker управляет одним из крупнейших в мире научных центров, деятельность которых направлена на исследования, развитие и сохранения какао. Центр GranjaLuker, основанный в 1962 году, это волшебное место, которое символизирует глубокую приверженность Luker к постоянному развитию и совершенствованию колумбийской культуры какао. GranjaLuker это исследовательский и учебный центр по продвижению лучших техник и методов ведения сельского хозяйства, увеличения урожайности и ряда других методов ведения сельского хозяйства, предназначенных для увеличения доходов фермеров, обеспечения устойчивости и экологической ответственности.



 **шоколатье.ру**

Телефон: +7 (926) 616 79 61

Сайт: www.chocolatier.ru