



El arte de dominar EL CHOCOLATE



Nicolas de Loisy,
Couverturier de 4ª generación

EL CHOCOLATE

en los genes...

Desde hace 4 generaciones, la familia de Loisy estudia con pasión la elaboración de productos excepcionales dirigidos a profesionales.

Un saber hacer familiar que se ha transmitido de padre a hijo, una tradición que, actualmente, Nicolas de Loisy, la 4ª generación, perpetúa.

Su implicación personal en la creación de nuevos productos **garantiza el respeto de la firma aromática familiar** de Chocolaterie de l'Opéra®.



1936

Adrien BOURGEAT

Creación de la
1ª chocolatería



1947

Guy de LOISY

Desarrollo de productos
de laboratorio y de confitería
para artesanos
en Tain-L'Hermitage



1995

Olivier de LOISY

Creación de la Chocolaterie
de l'Opéra® y de la gama
Pures Plantations®



2008

Nicolas de Loisy

se une a su padre para
apoyar su desarrollo internacional



2016

Nicolas de Loisy

sucede a su padre
y se convierte en Director General.

CREADORES DE

«chocolates de autor»

Chocolaterie de l'Opéra® es una empresa familiar especializada en la creación de chocolates de cobertura **con los sabores más exclusivos**.

Olivier de Loisy® y, ahora, su hijo Nicolas han creado todas las recetas. Comparte el mismo objetivo fundacional: expresar con exactitud las especificidades aromáticas de cada grano de cacao. La gama de chocolates de cobertura ofrece una firma común que combina **fuerza, elegancia y equilibrio aromático**. El mismo grado de exigencia se aplica al resto de productos: pralinés, pastas puras, grués y otros productos de laboratorio.

Su misión: ofrecer a los artesanos productos que combinen sabor y facilidad de uso para permitirles expresar su talento a través de aromas no estandarizados.



“ *Estamos convencidos de que un artesano debe poder expresar su talento a través del uso de ingredientes de calidad y diferenciadores para su actividad.* ”

Nicolas de Loisy

CONFÍAN *en nosotros*

La especificidad de los productos de Chocolaterie de l'Opéra® ha conquistado a un gran número de Chefs Pasteleros y chocolateros de renombre. Ya sean artesanos independientes o pasteleros de la restauración, todos comparten el mismo **gusto por la excelencia y la singularidad aromática**.

Esta búsqueda, compartida actualmente por chefs jóvenes instalados en el extranjero, ha permitido a Chocolaterie de l'Opéra® extender su presencia por varios continentes.



Pascal
CAFFET

*Mejor Obrador de Francia
Pastelero 1989
Campeón del Mundo de las
Profesiones del Postre 1995*



Vincent
DURANT

*Mejor Obrador de Francia
Chocolatero-Confitero 2019*



Frédéric
HAWECKER

*Mejor Obrador de Francia
Chocolatero-Confitero 2011*



Franck
KESTENER

*Mejor Obrador de Francia
Chocolatero-Confitero 2004
Campeón del Mundo
de Pastelería en equipo 2006*



Angelo
MUSA

*Mejor Obrador de
Francia Pastelero 2007
Campeón del Mundo de
Pastelería 2003*

BUSCADORES DE *territorios remotos*

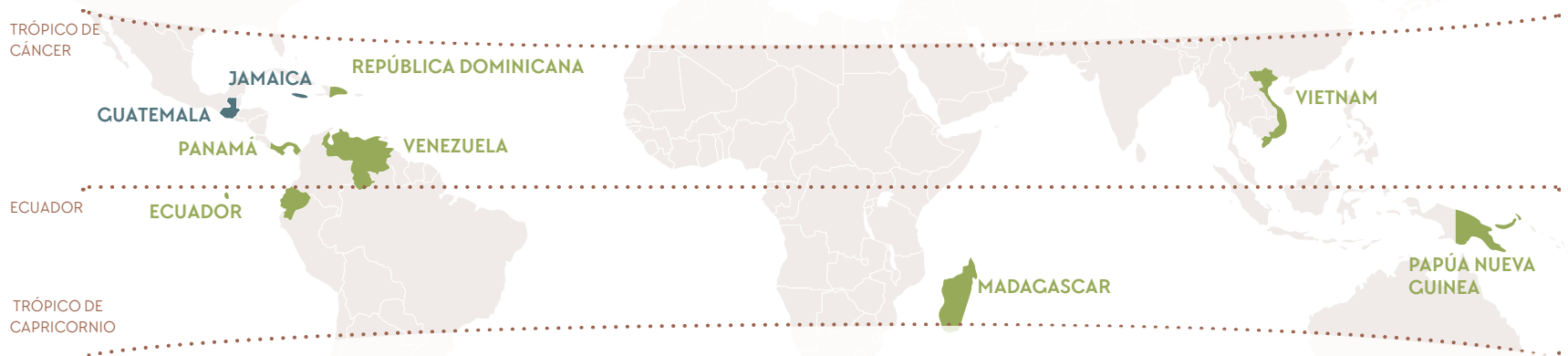
“ Cada cobertura de chocolate quiere expresar la historia de una tierra, pero también la de un cultivador. ”
Nicolas de Loisy

El nacimiento de Chocolaterie de l'Opéra® se basó en la creación, por parte de Olivier de Loisy®, de la primera gama de chocolates monorigen, denominada «Pures Plantations®». Para ello, recorrió el mundo entero buscando granos de cacao que tuviesen unas paletas aromáticas únicas. Necesitó casi 25 años para seleccionar los 9 orígenes que ofrece Chocolaterie de l'Opéra®. Se encuentran **exclusivamente en torno al ecuador (excepto en África oriental), en zonas de cultivo remotas.**

Actualmente, fiel a la exigencia de abastecimiento de su padre, Nicolas de Loisy sigue seleccionando granos de cacao excepcionales para sus nuevas creaciones. Para hacer frente a los nuevos desafíos, da una gran importancia a las **nuevas modalidades de cultivo ecorresponsable.**

Aunque sean más respetuosas con el ser humano y el medioambiente, también deben responder a las transformaciones que exige el sector del cacao.

EN EL CORAZÓN DE NUEVE TERRITORIOS EXCEPCIONALES



LOS NUEVOS

«cultivadores-expertos»



Compra de granos de cacao realizada directamente en la plantación.

“Nuestro objetivo es construir un vínculo directo y duradero con nuestros «cultivadores-expertos» para conseguir los granos más expresivos mientras procuramos que sus condiciones de vida mejoren. ”

Nicolas de Loisy

Los desafíos empresariales y climáticos han modificado el perfil de los cultivadores seleccionados por Chocolaterie de l'Opéra®.

Deben garantizar una cierta calidad y estabilidad aromática a pesar de los caprichos meteorológicos mientras limitan el uso de mano de obra externa y optimizan la retribución de sus empleados. Para ello, **estos «cultivadores-expertos» concilian un saber hacer tradicional y un conocimiento perfecto de su territorio con nuevas prácticas dictadas por unos protocolos estrictos y cuasi-científicos.** Selección de plantas naturalmente resistentes a las enfermedades, cultivo en función de los principios de la agroforestería, control de la fermentación y el secado y optimización de todas las etapas de la producción.

Nicolas de Loisy prioriza la compra directa en plantación y la exclusividad del abastecimiento (100 % de la producción comprada). Así, garantiza una estabilidad y unos aromas únicos a sus clientes. Su compromiso a largo plazo con sus colaboradores «cultivadores-expertos» es una garantía de una fuente financiera estable que ayuda a mejorar las condiciones de vida de la población local.

PANAMÁ

CHOCOLATE NEGRO DELTORA® 70 %



En la región de Bocas del Toro, un proyecto de reforestación nació en los años 90. Actualmente, cerca de 350 ha de terrenos se han reforestado con bosques mixtos gracias al cultivo del cacao. Desde la elección de las plantas hasta el método de cultivo bio, todo está diseñado para producir un cacao fino. Una calidad reconocida mediante la obtención de un «Cacao Awards of Excellence» en 2021.

A tener en cuenta: cerca de 50 puestos de trabajo fijos se han creado entre los recolectores locales gracias a este proyecto.



MADAGASCAR

CHOCOLATE NEGRO TANNEA® 70 %

CHOCOLATE NEGRO TANNEA® 62 %

CHOCOLATE CON LECHE TANNEA® 43 %



En el corazón de la región de Sambirano, los granos se cultivan en la plantación MAVA siguiendo la modalidad de producción de la agricultura biológica. Esta empresa joven ha retomado la actividad de una plantación histórica. Ha iniciado una acción de reforestación para recuperar la belleza de las 650 ha repartidas en 8 granjas.

Chocolaterie de l'Opéra®, conquistada por la suavidad y elegancia aromática de su producción, adquiere una gran parte de la producción de las granjas AMBOHIMENA.



GUATEMALA

CHOCOLATE NEGRO ALTAPAZ® 73 %

CHOCOLATE NEGRO VIBRATO® 70 %



Guatemala es conocida por la calidad de sus granos, pero Olivier y Nicolas de Loisy han ido aún más allá en su búsqueda de la excelencia seleccionando una plantación vanguardista que practica la monocultura.

Ya desde el vivero, y pasando por los campos y las bandejas de fermentación, los granos se tratan respetando sus respectivas variedades. Esta técnica costosa en mano de obra y tiempo permite obtener una calidad aromática rara vez igualada.



VIETNAM

CHOCOLATE NEGRO MÉKONGA® 70 %



La región del Mekong, húmeda y cubierta de vegetación, es un tesoro aromático para el cultivo de un cacao con aromas muy específicos. Seleccionar los mejores granos apoyando a las poblaciones locales es la elección que ha hecho Chocolaterie de l'Opéra®. Al asociarse con la industria Vietcacao, dedicada al tratamiento posrecolección, apoya a jóvenes discapacitados y participa en el desarrollo de un cacao fino.



TECNOLOGÍA *y Saber hacer*

Al controlar todas las etapas de la creación de un gran chocolate de cobertura, desde la selección de los granos hasta la creación de recetas, Nicolas y Olivier de Loisy ponen todo su esfuerzo en desarrollar procesos adaptados a cada tipo de grano.

Se tratan con el mayor respeto durante todas las etapas de su transformación para mantener su personalidad aromática.

La etapa de tostado es fundamental para la elaboración de los aromas del cacao. Chocolaterie de l'Opéra® **cuenta con una herramienta de producción ultramoderna que aporta una gran flexibilidad** en cuanto a la duración y la temperatura del tostado.



“Es una combinación de habilidades humanas y técnicas que permite conseguir una conservación perfecta de los aromas naturales del grano de cacao.”

Nicolas de Loisy

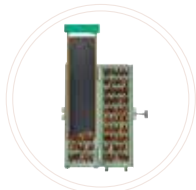
25 AÑOS DE INNOVACIÓN

- Gama Pures Plantations® (1 origen – 1 perfil genético)
- Pastas de chocolate puro y polvos de chocolate crudo de origen
- Presentación de las recetas: 70 % / 64 % / 62 %
- Creación de grúes Pures Origines
- Creación de Séquencia® Technology: el proceso de tostado que revoluciona el universo del chocolate

EL RESPETO DEL AROMA

en el corazón de la producción de chocolate

FABRICACIÓN DE LA MASA DE CACAO EN EL CENTRO DE PRODUCCIÓN CACAOTEC® (CERTIFICADO FSSC 22000)



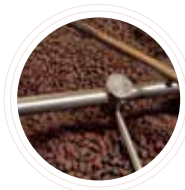
RECEPCIÓN DE LOS GRANOS

Pruebas físicas y químicas a cada nuevo lote.



DESBACTERIZACIÓN

El proceso HAF (High Aromatic Flavour) reduce al máximo las bacterias sin desnaturalizar los aromas.



TOSTADO

Tostado suave dentro de la cáscara, ajustes (duración/temperatura) adaptados a cada variedad de grano de cacao.



TRITURADO

Elaboración de un grué monoorigen.



REFINADO

Material de alta tecnología para lograr una granulometría fina y controlar del aumento de la temperatura.

OTRAS ETAPAS IMPORTANTES DE LA PRODUCCIÓN



MEZCLA

Sin vainilla añadida en el caso de los chocolates negros, aromas completamente naturales para el resto de las coberturas.



CONCHADO

Uso de lecitina de soja sin OGM. Tiempo corto y temperatura moderada.



EMBOLSADO

Bolsa de gotas. Triple capa ultraprotectora. Contenido: 5 kg y 1,5 kg



Un método de producción único que optimiza la vida de anaquel tras la fecha de producción:
Chocolate negro: **24 meses** | Chocolate con leche y blanco: **18 meses**

GAMA SÉQUENCIA®

SEQUENCIA®

Technology

Una gama formada por 3 chocolates dirigida a sorprender a los paladares más finos y exigentes. Sus granos de cacao se benefician de un proceso de tostado único en el mundo, **la Séquencia® Technology**, creada por Olivier y Nicolas de Loisy.

Una tecnología vanguardista formada por subciclos de tostado que resaltan las notas de los granos de cacao frescos.

Afrutados y potentes, estos tres chocolates negros poseen una longitud en boca excepcional.



EL TOSTADO QUE REVELA EL AUTÉNTICO SABOR DEL GRANO DE CACAO



Séquencia® Technology: Innovación n.º 537259
Investigación cofinanciada por el ministerio de Industria,
el departamento de Bouches du Rhône
y la región de Provenza-Alpes-Costa Azul.



Este método constituye una verdadera revolución en el universo de la fabricación de chocolate. Fue recompensado durante el salón de SIRHA 2017 por su carácter vanguardista.

CHOCOLATES NEGROS 73 % / 70 %

Intensidad
■■■■■

JAMAYA® 73 %

Jamaica

Perfil mayoritario: Trinitario

Redondo y sutil

Un chocolate de «firma» con unos sabores sutiles: una alianza de notas avainilladas, vegetales y de madera y, al final, aparición de frutos secos.

73 % *Ideal para envoltura, moldeado, tableta*
Adecuado para ganache, mousse,
decoración...

Intensidad
■■■■■

VIBRATO® 70 %

Guatemala y Madagascar

Regiones: Alta Verapaz y Sambirano

Perfil mayoritario: Forastero y Criollo

Fresco y denso

La alianza entre dos territorios excepcionales, Guatemala y Madagascar, produce un chocolate fuera de serie. El sabor a frutos secos y frutos rojos se combina con unas intensas notas de cacao.

70 % *Ideal para envoltura, moldeado, tableta*
Adecuado para ganache, mousse,
decoración...

Intensidad
■■■■■

ALTAPAZ® 73 %

Guatemala

Región: Alta Verapaz

Perfil mayoritario: Trinitario

Variedad de granos: Mayan Red

Complejo y puro

Un chocolate vanguardista que extrae su combinación de notas de cacao y frutos rojos confitados de los granos guatemaltecos «Mayan Red», revelados mediante el tostado Séquencia.

73 % *Ideal para envoltura, moldeado, tableta*
Adecuado para ganache, mousse,
decoración...



“ Tres chocolates negros de cobertura con una personalidad fuerte y acentos afrutados, frescos y potentes. Una buena longitud en boca.”
Nicolas de Loisy

¡A tener en cuenta!

También disponibles:

- Pasta de cacao puro de Guatemala
- Pasta de cacao puro de Jamaica
- Grué de cacao de Guatemala

© Receta de Christophe Tuloup, Chef Pastelero del restaurante Têtedoie - ✿

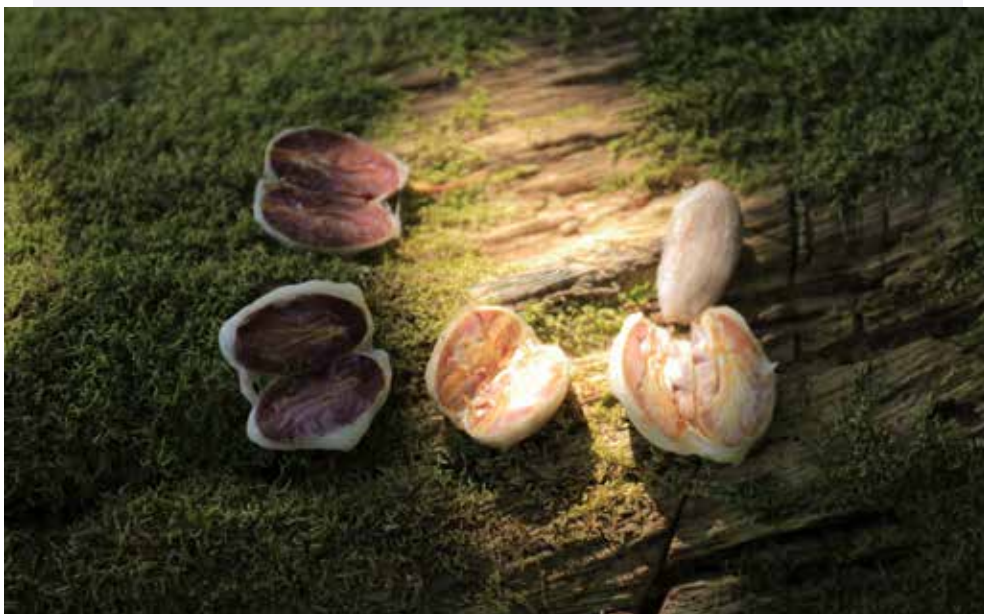
GAMA

PURES PLANTATIONS®

La primera gama de chocolates monoorigen, creada por Olivier de Loisy en 1995. Actualmente, son 13 chocolates con acentos tradicionales, verdaderas **expresiones de 9 territorios remotos**.

Cada chocolate se elabora con granos de cacao **de una sola región y, mayoritariamente, de un mismo perfil**. Cada grano de cacao se trata con el mayor cuidado durante su transformación. Cada uno tiene una curva de tostado propia para conservar su personalidad aromática.

No se añade vainilla, así que las notas aromáticas son 100 % naturales.



CHOCOLATES NEGROS

70 %

Intensidad
■■■■■



DELTORA® 70 %

Panamá

Región: Bocas del Toro

Perfil mayoritario: Trinitario

Suave y con notas de cacao

Sutiles notas aciduladas, aromas de vainilla, ciruela y regaliz, final con notas intensas de cacao

70 %

Ideal para envoltura, moldeado, tableta

Adecuado para ganache, mousse, decoración...



Intensidad
■■■■■



MEKONGA® 70 %

Vietnam

Región: Mekong

Perfil mayoritario: Trinitario

Cálido y acidulado

Este chocolate negro voluptuoso con un agradable sabor a cacao sorprende por su longitud y por las notas sutiles y aciduladas de los granos frescos.

70 %

Ideal para envoltura, moldeado, tableta

Adecuado para ganache, mousse, decoración...



Intensidad
■■■■■



MADONG® 70 %

Papúa Nueva Guinea

Región: Momase

Perfil mayoritario: Trinitario

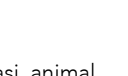
Con cuerpo y en bruto

Un chocolate sorprendente, casi animal, procedente de tierras volcánicas salvajes. Sabores combinados de hierba recién cortada y cuero, volutas de cigarro...

70 %

Ideal para envoltura, moldeado, tableta

Adecuado para ganache, mousse, decoración...



CHOCOLATES NEGROS 70 % / 64 % / 62 %

Intensidad
■■■■■



SAMANA® 70 % / 62 %

República Dominicana

Región: San Francisco de Macoris

Perfil mayoritario: Trinitario

Redondo y afrutado

Un ataque potente con fuertes notas especiadas seguidas de notas de cereza madura e higo seco.

70 % *Ideal para envoltura, moldeado, tableta*
Adecuado para ganache, mousse, decoración...

62 % *Ideal para ganache, mousse...*

Intensidad
■■■■■



GAYAS® 70 % / 64 %

Ecuador

Categoría: ASSS

Delicado y armonioso

Un ataque en boca ligero para liberar notas de cacao sutilmente avainilladas y ensalzadas con toques de coco y notas florales.

70 % *Ideal para moldeado, tableta*
Adecuado para ganache, mousse, decoración...

64 % *Especial envoltura*
Adecuado para otros usos

NOVEDAD

Intensidad
■■■■■



CARUPANO® 70 % / 62 %

Venezuela

Región: Barlovento

Perfil mayoritario: Criollo

Categoría: Carenero

Elegante y con notas de cacao

Muy bien equilibrado con sus notas de cacao tostado y de frutos secos ensalzadas con las notas de madera de la almendra.

70 % *Ideal para envoltura, moldeado, tableta*
Adecuado para ganache, mousse, decoración...

62 % *Ideal para ganache, mousse...*

Intensidad
■■■■■



TANNEA® 70 % / 62 %

Madagascar

Región: Sambirano

Perfil mayoritario: Criollo

Categoría: Cacao Fino de aroma

Fresco y afrutado

Notas de cítricos que se combinan con un sabor a miel y frutos secos. En el final, una paleta rica y bien equilibrada.

70 % *Ideal para envoltura, moldeado, tableta*
Adecuado para ganache, mousse, decoración...

62 % *Ideal para ganache, mousse...*

Intensidad
■■■■■



TANNEA® 43 %

Madagascar

Región: Sambirano

Perfil mayoritario: Criollo

Categoría: Cacao Fino de aroma

Fresco y con notas de cacao

Un ataque muy fresco de fruta seguido de notas de leche ligeramente aciduladas con un agradable sabor a frutos secos.

43 % *Ideal para envoltura, moldeado, tableta*
Adecuado para ganache, mousse, decoración...



CHOCOLATE NEGRO BIO

Intensidad
■■■■■



DUARTA® 70 %

República Dominicana

Perfil mayoritario: Trinitario

Sin lecitina, azúcar de caña

Afrutado y especiado

Gran paleta aromática con un ataque con notas de grosellas y cerezas negras. Un final en boca largo con un punto de amargor.

70 % *Ideal para envoltura, moldeado, tableta*
Adecuado para ganache, mousse, decoración...



Composiciones diferentes adaptadas a los usos de los profesionales:

	CHOCOLATES 62 %	CHOCOLATES 64 %	CHOCOLATES 70 %
Manteca de cacao mín.	31 %	37 %	44 %
Cacao mín.	62 %	64 %	70 %
Uso ideal	Ganache / Mousse / Cremoso	Envoltura / Moldeado	Tableta / Moldeado
Usos posibles	Helado / Galletería	Todos	Todos

GAMA

LOS CLÁSICOS

Una gama elegante que reúne 10 chocolates de ensamblaje con aromas consensuados.

Realizados a partir de 2 o 3 masas de cacao excepcionales(idénticas a las Pures Plantations®), la paleta de chocolates negros es completamente natural, sin vainilla añadida.

Los chocolates con leche y los blancos ofrecen notas un poco dulces que resaltan su faceta láctea.

La composición de estos chocolates cubre todas las necesidades de los profesionales. Están especialmente **adaptados para la elaboración de postres de plato con texturas cuidadas.**



CHOCOLATES NEGROS

Intensidad
■■■■■

LARGO® 70 %

Caribe y océano Índico

Perfil mayoritario: Criollo, Trinitario

Potente y redondo

Una cobertura potente, con mucho sabor a cacao, notas aromáticas de melocotón seguidas de una longitud persistente y especiada.

70% *Ideal para envoltura, moldeado, tableta*
Adecuado para ganache, mousse...

Intensidad
■■■■■

ARCATO® 66 %

Sudamérica y océano Índico

Perfil mayoritario: Criollo, Trinitario

Amplio y armonioso

Un ataque suave con notas de cacao y vainilla que se alargan. El final en boca es dulce y delicioso con ligeras notas tostadas.

66% *Ideal para envoltura, moldeado, tableta*
Adecuado para ganache, mousse...

Intensidad
■■■■■

PASSIONATO® 62 %

Caribe, océano Índico y sudeste Asiático

Perfil mayoritario: Criollo, Trinitario

Redondo y afrutado

Este chocolate cuenta con un ataque dulce seguido por notas de cacao y fruta. Su final en boca es largo y muy redondo.

62% *Ideal para envoltura, moldeado, tableta*
Adecuado para ganache, mousse...

CHOCOLATES CON LECHE

Intensidad
■■■■■

LEGATO® 57 %

Sudamérica y océano Índico

Perfil mayoritario: Forastero, Criollo

Equilibrado y suave

Una gran paleta aromática que combina notas de vainilla y de tostado. Sin amargor ni acidez.

57% *Ideal para decorar.*
Adecuado para ganache, mousse...

Intensidad
■■■■■

MORENDO® 32 % **NUEVO**

Perfil mayoritario: Forastero

Claro y cremoso

Un tono claro y elegante, realizado por notas delicadamente lácteas.

Una textura untuosa que deja en boca una dulzura sutilmente azucarada.

32% *Ideal para Ganache, mousse...*
Adecuado para moldeado, tableta

Intensidad
■■■■■

ADAGIO® 40 %

Perfil mayoritario: Forastero

Equilibrado y caramelizado

Muy equilibrado y poco dulce, un sabor único de leche fresca y leche caramelizada.

40% *Ideal para envoltura, moldeado, tableta...*
Adecuado para ganache, mousse...

Intensidad
■■■■■

TEMPO® 56 %

Sudamérica y océano Índico

Perfil mayoritario: Criollo, Trinitario

Notas de cacao

Un ataque con notas de uvas pasas seguido de un sabor potente a cacao. Se siente un punto de acidez en el final de boca.

56% *Ideal para ganache, mousse...*

Intensidad
■■■■■

DIVO® 40 %

Perfil mayoritario: Forastero

Delicioso y untuoso

Chocolate delicioso por excelencia, es muy redondo con notas de bollería y vainilla. Una pizca adicional de cacao aparece en el final de boca.

40% *Ideal para envoltura, moldeado, tableta...*
Adecuado para ganache, mousse...

Intensidad
■■■■■

MEZZO® 38 %

Perfil mayoritario: Forastero

Lácteo y fresco

Notas redondas bastante dulces y un agradable sabor a leche fresca.

38% *Ideal para envoltura, moldeado, tableta*
Adecuado para ganache, mousse...

CHOCOLATES BLANCOS

Intensidad
■■■■■

DIAPASON® 33 %

Lácteo y avainillado

Muy poco dulce, aromas deliciosos de leche entera y notas ligeramente avainilladas.

33% *Ideal para envoltura, moldeado, tableta*
Adecuado para ganache, mousse...

Intensidad
■■■■■

CONCERTO® 32 %

Suave y equilibrado

Un chocolate delicioso con un agradable sabor a dulce de leche mezclado con sabores sutiles a vainilla caramelizada.

32% *Ideal para envoltura, moldeado, tableta*
Adecuado para ganache, mousse...

“*Más consensuada, esta gama combina fácilmente con todos los tipos de aromas. Con su gran variedad de recetas de chocolate, se puede utilizar fácilmente tanto en chocolatería como en pastelería.*”

Nicolas de Loisy

GAMA

LOS PRALINÉS

Al igual que con los chocolates de cobertura, Nicolas de Loisy da una gran importancia a la selección de las materias primas a la hora de elaborar pralinés, pastas puras y gianduias.

Los productos a base de avellana se realizan con frutos cultivados en el Piamonte (Italia) que cuentan con una certificación **IGP (Indicación Geográfica Protegida)**. Es la garantía de un producto de alta calidad con una trazabilidad excelente.

Los pralinés de almendra se elaboran con una variedad reconocida por sus cualidades aromáticas, la Valencia.

PRALINÉS TRADICIÓN

Disponibles en textura lisa o artesanal

Avellanas 50%

Este praliné fino y untuoso resalta el agradable sabor de la avellana de la IGP Piamonte.

Almendras Valencia 50%

Un praliné equilibrado con un agradable sabor a almendra que se resalta mediante un tostado ligero y un dulzor limitado.

Almendras 30% Avellanas 30%

Una armonía sutil entre el deleite de las almendras españolas de tipo Valencia y la frescura de las avellanas de la IGP Piamonte.

Almendras de Provenza 60%

Cuando se degusta, se descubre un praliné muy sabroso y poco dulce. El sabor de la almendra es inmediato e intenso, pero se equilibra mediante las notas de especias y el tostado.

(Disponible únicamente en versión lisa.)

Pistachos 60%

Un ataque en boca dulce seguido de un sabor a pistacho auténtico. Gracias a un tostado suave, algunos toques de miel surgen en el final de boca.

(Disponible únicamente en versión lisa.)

CREACIONES DE PRALINÉ

Disponibles en textura lisa

Almendras 50% Cacahuetes 25%

¡Un contraste sorprendente de dulce y salado! Se disfruta del agradable sabor del cacahuete tostado gracias a un tueste exhaustivo. La almendra aporta equilibrio y suavidad.

Avellana 65% Cilantro 23%

Las notas de avellanas tostadas se ven realizadas sutilmente por la frescura del cilantro. Así se consigue un praliné con un sabor delicado y muy equilibrado.

PASTAS PURAS DE FRUTOS SECOS

Disponibles en textura lisa

Pasta de avellana 100%

Esta pasta de avellana se obtiene exclusivamente a partir de «avellanas del Piamonte» procedentes de una IGP. Se siente un sabor excepcional a avellana realizado sutilmente mediante unas notas de tostado.

Pasta de pistacho 100%

Intensa y equilibrada, esta pasta tiene un sabor evidente a pistacho gracias a un tostado marcado. En boca, se notan algunas pizcas de sal, así como una buena longitud.

GIANDUIAS LECHE

Disponible en textura lisa

Chocolate 40% Avellanas 26%

Equilibrio perfecto entre el sabor lácteo del chocolate Divo® y la suavidad de la pasta de avellana del IGP Piamonte. Juntos, forman un producto delicioso y poco dulce.

PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS

PASTAS DE CACAO PURO 100 %

Disponibles en cubos de 2 kg

- **Jamaica** 
- **Guatemala** 
- **Venezuela**
- **Vietnam**
- **República Dominicana**
- **Madagascar**
- **Pasta extra pura:**
Selección de granos de cacao Premium



POLVO DE CHOCOLATE CRUDO 75 %

Disponible en cubos de 4 kg

- **Madagascar**



¡A tener en cuenta!

Todos los productos que indican un origen se elaboran a partir de los mismos granos de cacao que los chocolates Séquence® y Pures Plantations®. Una garantía de trazabilidad y de calidad aromática.

MUCÍLAGO

- **Mucicao BIO**
Puré de mucílago 100 % natural,
sin conservantes Origen Ecuador



GRUÉ DE CACAO 100 %

Disponibles en cubos de 2 kg

- **Guatemala** 
- **Venezuela**
- **Premium**
- **Calibrado** *Cubo de 1kg*



GRANOS TOSTADOS

Disponible en cubos de 2 kg

- **Venezuela**



CACAO EN POLVO

Disponibles en bolsas de 600 g

- **Cacao en polvo rojo** 
- **Cacao en polvo negro** 



MANTECA DE CACAO

Disponibles en gotas, 3 kg

- **Manteca cristalizada y desodorizada**



CONVERTIRSE EN CLIENTE:

elegir la diferencia

Convertirse en cliente de Chocolaterie de l'Opéra® es elegir valorizar tu saber hacer artesanal ofreciendo paletas aromáticas diferentes a tus clientes. Optar por coberturas con origen también es dar respuesta a una demanda creciente de trazabilidad por parte de los consumidores.

Chocolaterie de l'Opéra® pone a tu disposición una serie de herramientas y servicios que darán respuesta a tres objetivos complementarios: **acompañarte a la hora de usar nuestros productos, ofrecerte recetas y valorizar los orígenes frente a tus clientes.**

“Valorizar el saber hacer de nuestros clientes forma parte de nuestro ADN. Por ello, ponemos a tu disposición una fuerza comercial experta dedicada exclusivamente a ti y no vendemos a particulares.”

Nicolas de Loisy



INTERNET

Todas las herramientas son accesibles en nuestra web a través de un acceso protegido para garantizar la exclusividad de la información.

1 USO DE LOS PRODUCTOS

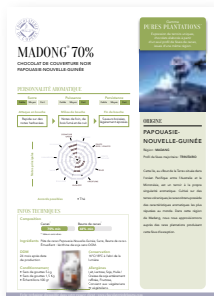
- Por cada cobertura: ficha de producto + ficha técnica
- Para la elaboración de las recetas básicas: clasificador de recetas
- Para acompañarte: puesta a disposición de un consultor para el equilibrado o de recetas de nueva creación

2 NUEVAS RECETAS

- Por cada novedad: una libreta de recetas
- Cada año: demostraciones de Chefs de renombre
- Publicación en línea regularmente de nuevas recetas en nuestra web

3 COMUNICACIÓN CON EL GRAN PÚBLICO

- Por cada cobertura: etiquetas para poner en los escaparates
- Puesta a disposición de vídeos sobre los orígenes
- Folletos para tiendas en función de los nuevos productos



Ficha de producto



Libreta de demostración privada

Y TAMBIÉN...

FORMACIÓN DE TUS EQUIPOS

Una formación «personalizada» realizada por un comercial permitirá a tus equipos de ventas valorizar el origen de tus coberturas frente a tus clientes.



Demostración privada con el Chef Frédéric Hawecker,
Mejor Obrador de Francia Chocolatero 2011





CHOCOLATERIE DE L'OPÉRA®

846, Chemin du Barret - 13160 CHATEAURENARD – France

Tel.: + 33 (0) 4 90 87 00 10

info@chocolateriedelopera.com • www.chocolateriedelopera.com

