
ÇİKOLATANIN USTALARINA



VANOVA

a *Cargill* brand

EST. 1880 ANTWERP



VANOVA
a *Cargill* brand

**1880'lerde
çikolata başkenti
Antwerp'te doğan,
dünyaya yayılan
eşsiz bir tutku...**

VANOVA

100 yılı aşkın ustalığını, Türk damak tadına özel geliştirilmiş premium kuvertür çikolata serisiyle şimdi profesyonellerin mutfaklarına taşıyor.

Batı Afrika'nın ana hasadından özenle seçilen en üstün nitelikli kakao çekirdekleri, Cargill'in 50 yılı aşkın benzersiz uzmanlığıyla harmanlanarak özel reçetelere dönüşüyor.

Her partide mükemmel kaliteyi garanti eden üretim gücüyle VANOVA, çikolatanın mirasını sanata dönüştürüyor.



VANOVA

İnceliğiyle fark yaratan bir dokunuş...
Ağızda zarafetle eriyen ipeksi bir doku...
Yoğun, rafine tat notalarının kusursuz dengesi...

Ve her uygulamada şeflerin yaratıcılığını destekleyen benzersiz bir performans.



Çikolata üretme tutkumuz, kuşaktan kuşağa aktarılan bir miras olarak Belçika'nın Antwerp şehrinde doğdu. Her adımında **ustalığın, zarafetin ve özenin izini taşıyan bu miras**; bugün VANOVA'nın karakterini, ruhunu ve **benzersiz lezzet anlayışını şekillendiriyor**.



Çiftçiden şefe uzanan bu yolculuğun her adımı, kakao çekirdeklerinin özenle seçilmesinden başlayarak **fermantasyon, öğütme ve temperlemeye kadar** aynı titizlikle yönetilir. Her aşamada **korunan bu hassasiyet**, nihayetinde şeflerin elinde **kusursuz lezzete dönüşür**.



VANOVA, Batı Afrika'nın bereketli topraklarında **ana hasattan özenle seçilen en kaliteli kakao çekirdeklerinden** üretilir. Her bir çekirdek, kökeninin saflığını ve doğallığını koruyarak ustalarımıza ilham verir. Ve onlarla birlikte **her parçada mükemmeli yaratır**.



Üretimin her aşamasında gösterdiğimiz titizlik, **her partide aynı üstün kaliteyi garanti eder**. Bu tutarlılık, profesyonellerin yaratıcılığını güvenle ifade edebileceği bir zemin oluşturur ve **mükemmelliği bir standart haline getirir**.



BLACK DIAMOND 55

KUVERTÜR BİTTER ÇİKOLATA

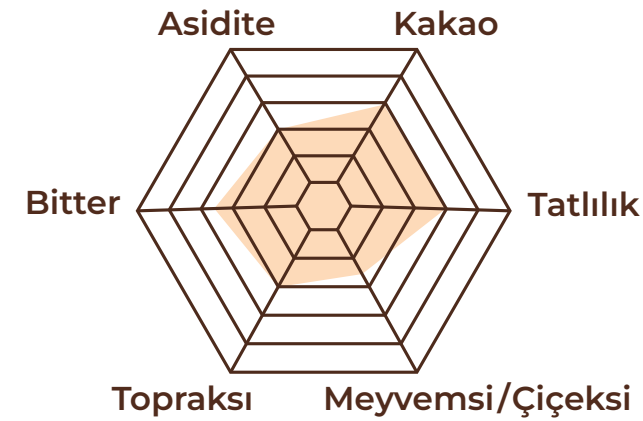


2.5kg pul



2.5kg blok

Sadeliğin içindeki derinlik...
Derin aromasıyla damağı saran **yoğun kakao profili** ile
her uygulamada dengeli bir güç ve karakter.



%55

Min. kakao
katı maddesi

Viskozite

Kalın  Akışkan

%36

Ortalama
yağ

Kakaodan
zengin

Ağızda
pürüzsüz

Fındıksı

Uygulamalar

-  Ganaj
-  Muslar
-  Dondurmalar
-  Tatlılar
-  Hamur işleri
-  Pastalar
-  Kaplama / Kalıplama
-  Pralinler
-  Dekorasyonlar

CORAL 35

KUVERTÜR SÜTLÜ ÇİKOLATA



2.5kg pul



2.5kg blok



Yumuşak, rafine ve kalıcı...

Zengin süt tadı ile kakaonun derinliğine eşlik eden kadifemsi, sıcak bir dokunuş.

%35

Min. kakao
katı maddesi

Viskozite

Kalın  Akışkan

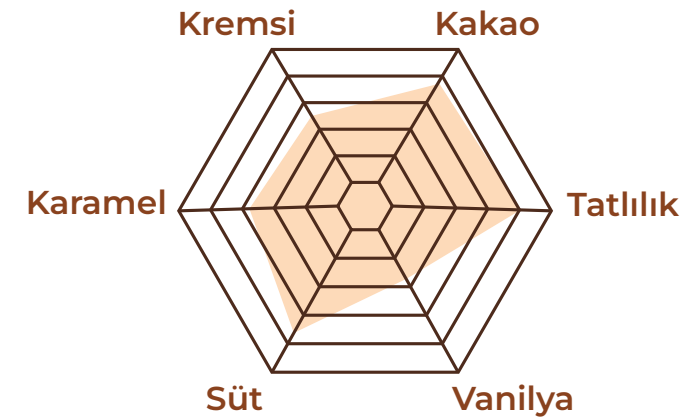
%36

Ortalama
yağ

Dengeli
kakao

Sütle zengin

Hindistan
cevizi



Uygulamalar

-  Ganaj
-  Muslar
-  Dondurmalar
-  Tatlılar
-  Hamur işleri
-  Pastalar
-  Kaplama / Kalıplama
-  Pralinler
-  Dekorasyonlar

PEARL 29

BEYAZ ÇİKOLATA



2.5kg pul



2.5kg blok

Saf, ipeksi ve zarif...
Sütün yumuşaklığının kakaonun parlaklığı ile
ustalıkla birleştiği, arzu edilen **kremsi doku**.

%29

Min. kakao
katı maddesi

Viskozite

Kalın  Akışkan

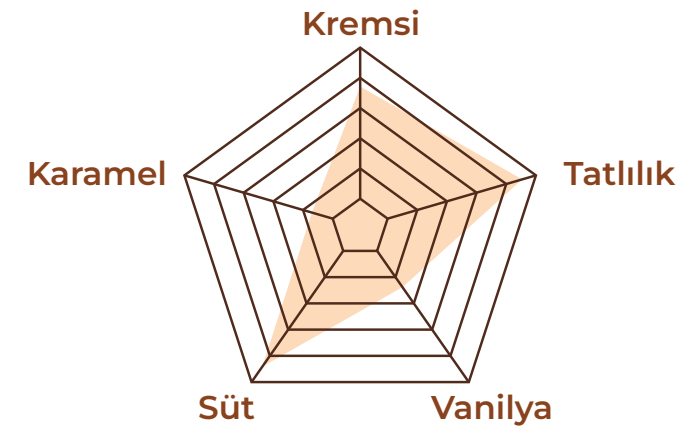
%36

Ortalama
yağ

Sütlü

Kremsi

Karamel



Uygulamalar

-  Ganaj
-  Muslar
-  Dondurmalar
-  Tatlılar
-  Hamur işleri
-  Pastalar
-  Kaplama / Kalıplama
-  Pralinler
-  Dekorasyonlar



VANOVA
140 yıllık mirasıyla,
bugünün profesyonel
mutfaklarına güç katan,
her dokunuşu
bir sanat eserine dönüştüren
premium kuvertür çikolata.

VANOVA
a ***Cargill*** brand

*Chocolate
for Mastery*

Satış temsilcinizle iletişime geçmek için Cargill_Turkey@cargill.com adresine e-posta gönderebilirsiniz.