

---

# 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

Sadelğin 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

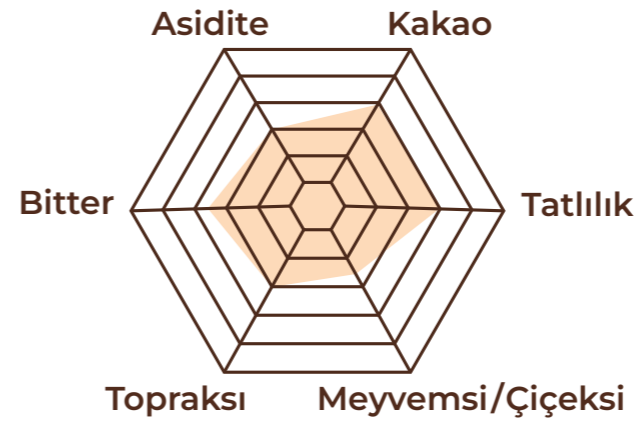
**%36**

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

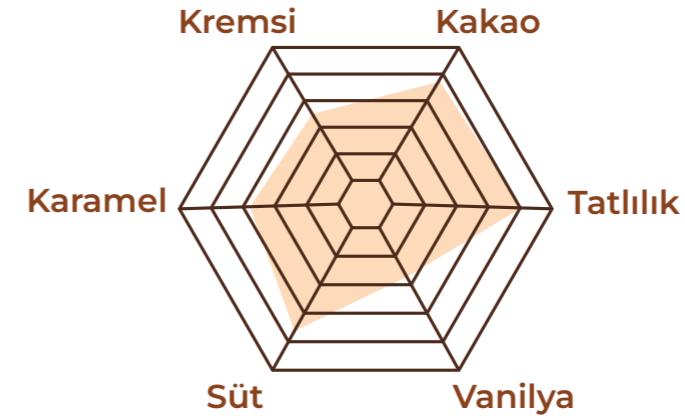
# %36

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 **kremesi doku**.

# %29

Min. kakao  
katı maddesi

Viskozite

Kalın  Akışkan

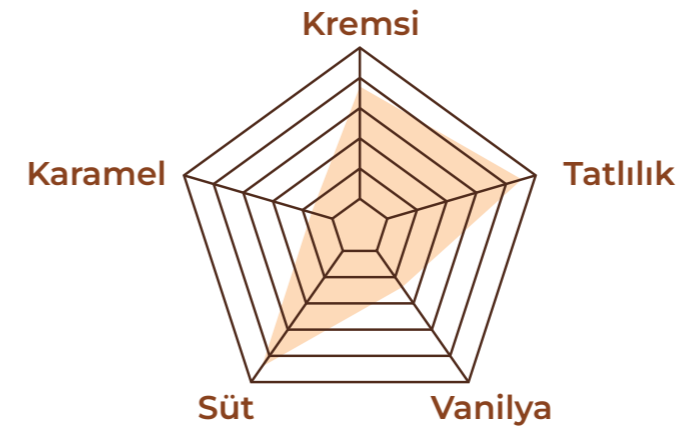
# %36

Ortalama  
yağ

Sütlü


Kremesi

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](mailto:Cargill_Turkey@cargill.com) adresine e-posta gönderebilirsiniz.