



*Belcolade*

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

# Origins

VIETNAM 73

  
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE  
**Origins**

## Il gusto Belcolade

**Il cuore del cioccolato Belcolade è il suo gusto ineguagliabile. E' questa la priorità di Belcolade, perché i consumatori di oggi dedicano una sempre maggiore attenzione alla qualità del cibo - e la massima espressione della qualità è il gusto.**

### L'unicità della gamma Belcolade Origins

L'esclusiva gamma Belcolade Origins include la migliore selezione di cioccolati monorigine, prodotti con fave di cacao ricercate con cura dalle piantagioni di tutto il mondo.

Belcolade Origins è infatti frutto di continue esplorazioni attraverso Centro e Sud America, Africa Centrale e ampie zone del Pacifico.

Il risultato è un cioccolato dal gusto unico e distintivo, con uno specifico bouquet di aromi che rispecchia unicamente le differenze delle aree geografiche dove le fave sono cresciute: infatti, tutti i prodotti Origins non contengono lecitina, additivi o aromatizzanti, ma solo vaniglia 100% naturale.

Belcolade Origins ispira professionisti di tutto il mondo a rivisitare ricette tradizionali e scoprire nuove applicazioni in pasticceria e cioccolato, combinando Belcolade Origins con diversi, spesso sorprendenti, sapori.

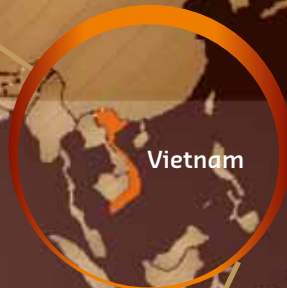
Costa Rica

Ecuador

Peru

Eccellente nel gusto, ogni cioccolato Belcolade Origins ha uno specifico bouquet di aromi, unico e distintivo.





Dominican Republic  
Grenada

Venezuela

Uganda

Vanuatu

Vietnam



Delta del Mekong  
Ben Tre

# Vietnam, il più emozionante dei nuovi Paesi produttori di cacao

**Il Vietnam è un Paese produttore di cacao giovane ma con un grande potenziale. Nel 2012, Puratos ha stretto una partnership con l'azienda di cioccolato Grand-Place® e ha avviato un progetto di integrazione verticale nel Paese.**

Il cacao è stato introdotto in Vietnam nel XIX secolo da coloni francesi, anche se la produzione non è mai veramente decollata. Siccome il Vietnam ha buone condizioni climatiche e terreni fertili, nel 2000 il Ministero dell'Agricoltura e dello Sviluppo ha implementato un programma a lungo termine per lo sviluppo della produzione di cacao nel Paese. È stato un grande successo: nel 2013, 30.000 agricoltori avevano piantato 20.000 ettari e producevano 5.000 tonnellate di fave di cacao.

L'obiettivo è di raggiungere 50.000 ettari entro il 2020. La regione del delta del Mekong, nota anche come "piccola Venezia", è la principale area per la produzione di cacao. La varietà coltivata è il Trinitario. Gli alberi crescono in piccole aziende agricole a conduzione familiare, in mezzo a cocco, banana, alberi di longan, durian e altri alberi da frutto, che offrono ombra a sufficienza per garantire lo sviluppo delle cabossidi. I fiumi minori che alimentano il Mekong consentono una buona irrigazione dei terreni.

## Qualità attraverso l'integrazione verticale

Parallelamente all'approvvigionamento e selezione delle migliori materie prime, stiamo lavorando per conseguire l'integrazione verticale completa: dalle fave di cacao al cioccolato. Il primo passo è stato quello di decidere di investire in un Centro di raccolta e fermentazione del cacao. Ben Tre è la nostra piattaforma locale, vicino agli agricoltori. Questi possono portare qui le loro cabossidi e il nostro team locale selezionerà e pagherà i frutti migliori. Le fave sono poi avviate alla fermentazione ed essiccazione, seguendo un protocollo unico che esalta gli aromi naturalmente presenti nel frutto. Gestire direttamente tutto il processo post-raccolta ci garantisce il pieno controllo sulla qualità del cacao e sulla costanza del gusto.

Il progetto ha già dato i suoi frutti. Ad ottobre 2013 Puratos Grand-Place Vietnam ha ricevuto un Premio Internazionale al Salon du Chocolat di Parigi, come miglior cacao della Regione Asia-Pacifico. È stato un chiaro riconoscimento ai nostri sforzi nel produrre cacao di alta qualità.





Nel novembre 2013, Puratos Grand-Place Vietnam ha inaugurato il Centro di raccolta e fermentazione e il Centro di Dimostrazione del Cacao nella provincia di Ben Tre, 80 km a sud di Saigon. Entrambe le iniziative confermano l'impegno concreto e l'investimento di Puratos per accelerare lo sviluppo sostenibile dell'industria del cacao in Vietnam.



# La salvaguardia del futuro del cacao attraverso Cacao-Trace

“Lo sviluppo sostenibile è uno sviluppo che soddisfa le esigenze del presente senza compromettere la capacità delle generazioni future di soddisfare le proprie ”

*Brundtland Report*

## La sostenibilità in Puratos

Sviluppo sostenibile significa garantire il giusto equilibrio tra esigenze sociali, ambientali ed economiche. Sono queste le “3 P” della sostenibilità: Profitto, Pianeta, Persone. In Puratos, riteniamo la sostenibilità un rapporto win-win, perchè apporta valore aggiunto per ogni soggetto della filiera, dagli agricoltori ai consumatori. Crediamo che tutti possano fare la differenza nel sostegno delle comunità agricole del cacao. Ecco perché abbiamo sviluppato Cacao-Trace.



## Cacao-Trace

Cacao-Trace è il nostro programma di sostenibilità, dedicato alla creazione di partnership dirette con gli agricoltori, lavorando a stretto contatto con loro. L'obiettivo di Cacao-Trace è quello di garantire la produzione a lungo termine di cacao e lo sviluppo sostenibile di tutta la filiera. Esso copre non solo i tre pilastri dello sviluppo sostenibile - sociale, ambientale ed economico - ma anche requisiti di qualità e tracciabilità.

## Le sfide nel cacao

La coltivazione del cacao non è un compito facile. Gli agricoltori devono dedicare del tempo all'attività, investire in buona attrezzatura e avere i soldi per farlo. Ma il prezzo del cacao - quotato in Borsa - è molto volatile. Gli agricoltori non sempre riescono a vendere il loro prodotto ad un buon prezzo. Anche l'accesso alle informazioni può essere un ostacolo: sono fortemente necessari partner in grado di fornire formazione per garantire una buona produzione e la salvaguardia dell'ambiente.





## Maggiore produttività e qualità

Crediamo che dare agli agricoltori una formazione su competenze agronomiche e tutela dell'ambiente li aiuterà a sviluppare il loro approccio imprenditoriale e attrarre giovani generazioni. Uno dei modi per sostenere la produzione di cacao è quello di aiutare gli agricoltori ad aumentare la loro produttività. A Ben Tre, è stato istituito in collaborazione con il Gruppo Mars un Centro di Dimostrazione. Qui, i nostri esperti agronomi offrono formazione, mostrano le migliori pratiche e svolgono ricerca applicata. Durante i corsi di formazione presso le aziende agricole, i contadini imparano a prendersi cura dei loro alberi e a proteggere l'ambiente. Grazie ad uno scambio costante di informazioni con noi, gli agricoltori apprendono come gestire meglio le loro aziende e come produrre cacao di qualità superiore, punto di partenza fondamentale per la produzione di un cioccolato eccellente.

## Miglior rendita per gli agricoltori

Ricompensiamo gli sforzi degli agricoltori con un prezzo equo e offriamo loro un incentivo a fornirci solo le migliori qualità di cacao.

Quando consegnano i loro frutti a Puratos, vengono pagati direttamente e ci assicuriamo che ottengano realmente il giusto valore aggiunto tenendo traccia dei pagamenti.

## Tracciabilità e trasparenza al 100%

Ma oltre alla qualità, c'è molto di più. Le componenti essenziali di Cacao-Trace sono anche trasparenza e tracciabilità.

Il nostro sistema interno di controllo ci permette di monitorare la piena tracciabilità dal cacao al cioccolato.

Ogni lotto è contrassegnato da un numero, che ci permette di ricondurre ognuno di essi al corrispettivo agricoltore.

Per una completa trasparenza, inoltre, il programma è sottoposto ogni anno a revisione da parte di una società terza indipendente.



## Un circolo virtuoso

La qualità superiore e il migliore ritorno agli agricoltori, in combinazione con i corsi di formazione sulla produttività, creano il circolo virtuoso della sostenibilità. Gli agricoltori godono di maggiori volumi, di un reddito più elevato e quindi di una migliore qualità di vita delle comunità locali. Diventano più coinvolti e sono orgogliosi di essere coltivatori di cacao.



  
**Belcolade**  
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE  
**Origins**

**esplorare** le aree più nascoste  
del mondo



 **VIETNAM 73**

**Belcolade Origins Vietnam 73 è un cioccolato fondente al 73% di cacao. Viene prodotto con fave di cacao Trinitario coltivate nella 'piccola Venezia' dell'Asia: il Delta del Mekong in Vietnam. Questo cioccolato ha un gusto inaspettato: un aroma di cacao di acido pronunciato arricchito con agrumi, legno e note di tabacco.**



Questo cioccolato monorigine è il primo frutto del nostro programma Cacao-Trace.



Spinti dalla passione ...



**svelare** i misteri del gusto  
attraverso l'analisi sensoriale



**scoprire** aromi nuovi e unici  
nel mondo del cacao

**tuffarsi** nell'alchimia di  
tostatura e concaggio



CHOCOLATE  
**FODPAIRING**<sup>®</sup>



**esprimere** la propria creatività  
attraverso eccezionali applicazioni  
di pasticceria e cioccolato





**Belcolade, The Real Belgian Chocolate of Puratos**

**Puratos Italia S.p.A** - Via Lumière Fratelli, 37/A - 43122 Parma (PR) - Italia  
T +39 0521 16021 - F +39 0521 387950 - E [info@puratos.it](mailto:info@puratos.it) - [www.puratos.it](http://www.puratos.it)

