

ChoCo

RUČNO RAĐENE
ČOKOLADNE PRALINE



SADRŽAJ

Što vas čeka

O nama 03

Obiteljska priča, misija i vizija

Bombonijere 05

Midi · Maxi — ručno rađene praline

Bučine sjemenke 09

Čokoladni dražeji — mliječna, tamna, naranča

Personalizacija, čuvanje i dostava 08-13

Mogućnosti personalizacije, rokovi trajanja i dostava

Kontakt 14

Velika Gorica · info@choco.hr

O NAMA

Obiteljska priča duga generacijama



Na samom rubu Velike Gorice, u prizemlju žute zgrade iz 1939. godine, obitelj Marković generacijama njeguje obrtništvo i predanost ručnom radu.

Priča ChoCo brenda započela je kada su Marcela i njezin otac Dragutin odlučili spojiti okuse koji tada na hrvatskom tržištu nisu postojali. Inspirirani putovanjem, počeli su eksperimentirati s novim kombinacijama — od kojih je prva bila spoj čokolade i bučinih sjemenki. Upravo ta ideja, razrađivana godinama, dovela je do nastanka prepoznatljivih ChoCo dražeja u tamnoj, mliječnoj i bijeloj čokoladi s okusom naranče.

No ChoCo danas nije samo priča o bučnim sjemenkama — kroz stalno istraživanje okusa i ručni rad razvili smo i bombonijere, kolekcije ručno rađenih pralina pripremljenih s jednakom pažnjom, kvalitetom i kreativnošću.

MISIJA I VIZIJA

Mali trenutak užitka, luksuza i savršenstva



ChoCo proizvodi nisu samo grickalice — oni su mali trenutak užitka i luksuza, savršen za sve koji žele probati nešto drukčije i kvalitetno.

Svaka slastica ručno je pripravljena s najvećom pažnjom, koristeći čokoladu talijanskog podrijetla i pažljivo odabrane bučine sjemenke iz Hrvatske i Austrije.

Vjerujemo da se prava raskoš krije u detaljima — u teksturi koja se nježno topi, u aromi koja se polako otkriva i u kratkom trenutku tišine prije prvog zalogaja.

Zato svaku recepturu dorađujemo strpljivo i u malim serijama, sve dok okus ne postane točno onakav kakav zaslužuje nositi ime ChoCo.

Naša je misija jednostavna, a opet velika: svakodnevni trenutak pretvoriti u mali ritual zadovoljstva — onaj koji se pamti dugo nakon posljednjeg zalogaja.

I

Bombonijere

Ručno rađene praline od svježih, pomno odabranih sastojaka — bez konzervansa. Svaka kolekcija donosi sedam pažljivo komponiranih okusa.

Bombonijera Midi

NETO 90 G

Kompaktna kolekcija ručno rađenih pralina razolikih okusa — savršen poklon ili trenutak užitka za sebe.

OKUSI U KUTIJI

Tamna čokolada s kavom

Tamna s narančom

Slana karamela

Karamela s lješnjakom

Malina & bijela čok.

Pistacija

Kokos s rumom

KLASIČNA

12 €

PERSONALIZIRANA

17 €

SASTOJCI

Šećer, kakaov maslac, mlijeko u prahu, sirutka u prahu, laktoza, vrhnje, lješnjak, maslac, badem, glukoza, sorbitol, dekstroza, invertni šećer, voćni džem (malina, marelica), alkohol (amaretto, rum, marc de champagne), bučine koštice, bučino ulje, kokosovo brašno, wafel (pšenično brašno), želatina, kava, sojin lecitin, arome i začini (cimet, sol, vanilija, naranča), prehrambene boje za dekoraciju. Može sadržavati orašasto voće u tragovima.

Sadrži alkohol i nije primjeren za djecu. Čuvati na suhom i hladnom mjestu.

HRANJIVA VRIJEDNOST / 100 G

Energetska vrijednost	2803 kJ / 670 kcal
Masti	47 g
od kojih zasićene m. k.	16 g
Ugljikohidrati	51,1 g
od kojih šećeri	41,6 g
Bjelančevine	8 g
Sol	0,20 g

Bombonijera Maxi

NETO 150 G

Bogatija kolekcija istih pomno odabranih okusa — za veće prigode, darivanje i prave ljubitelje čokolade.

OKUSI U KUTIJI

Tamna čokolada s kavom

Tamna s narančom

Slana karamela

Karamela s lješnjakom

Malina & bijela čok.

Pistacija

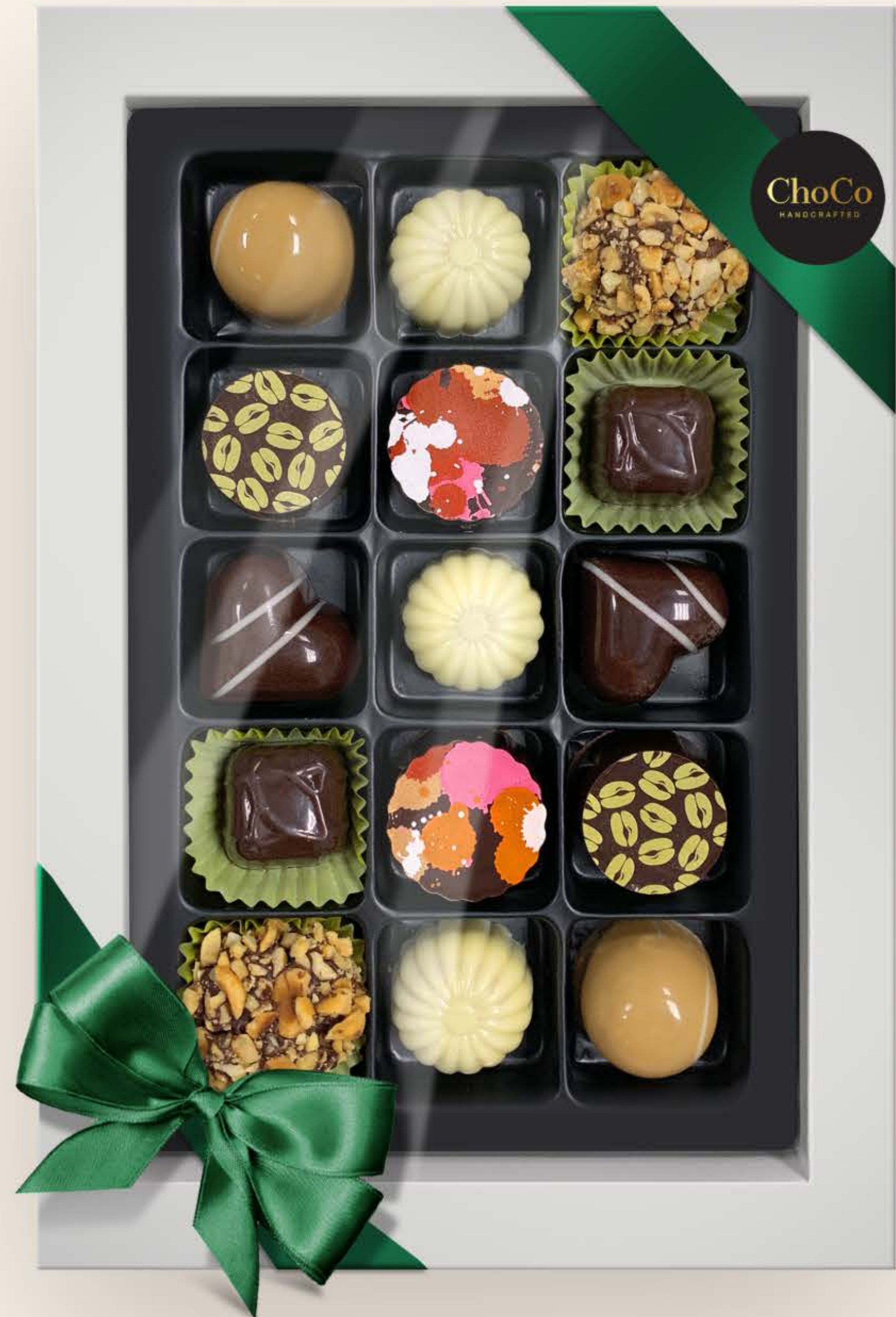
Kokos s rumom

KLASIČNA

18 €

PERSONALIZIRANA

23 €



SASTOJCI

Šećer, kakaov maslac, mlijeko u prahu, sirutka u prahu, laktoza, vrhnje, lješnjak, maslac, badem, glukoza, sorbitol, dekstroza, invertni šećer, voćni džem (malina, marelica), alkohol (amaretto, rum, marc de champagne), bučine koštice, bučino ulje, kokosovo brašno, wafel (pšenično brašno), želatina, kava, sojin lecitin, arome i začini (cimet, sol, vanilija, naranča), prehrambene boje za dekoraciju. Može sadržavati orašasto voće u tragovima.

Sadrži alkohol i nije primjeren za djecu. Čuvati na suhom i hladnom mjestu.

HRANJIVA VRIJEDNOST / 100 G

Energetska vrijednost	2803 kJ / 670 kcal
Masti	47 g
od kojih zasićene m. k.	16 g
Ugljikohidrati	51,1 g
od kojih šećeri	41,6 g
Bjelančevine	8 g
Sol	0,20 g

Personalizacija & svježina

Personalizacija bombonijera

Želite li personalizirati svoju bombonijeru, na kraju narudžbe u polju za napomenu navedite željeni tekst koji se ispisuje na pralinama ili odaberite određene okuse koje želite uključiti.

Za personalizaciju s logotipom ili slikom, nakon narudžbe pošaljite logotip u vektorskom formatu ili sliku visoke rezolucije na bijeloj podlozi na info@choco.hr. Personalizacija se izrađuje isključivo na pralinama bijele boje.

Rok trajanja — 21 dan

Praline izrađujemo ručno, od svježeg vrhnja i maslaca, bez dodatka konzervansa. Zbog prirodnih sastojaka i pažljive ručne izrade rok trajanja je kraći — kako bismo Vam uvijek osigurali najvišu razinu svježine i vrhunske kvalitete.

Naše bombonijere nisu industrijski proizvod, već rezultat zanatske izrade i posvećenosti svakom detalju.

Dostava

Vašu narudžbu dostavljamo direktno Vama u ruke. Besplatna dostava vrijedi za sve narudžbe iznad 60,00 EUR. Ukoliko želite da Vam paket dostavimo na Vašu adresu, cijena dostave iznosi 10 €. Robu dostavljamo isključivo na cijelo područje Republike Hrvatske. Rok za izradu Vaše narudžbe je minimalno od 5 do 7 radnih dana nakon primljene uplate.

—
II

Bučine sjemenke

Oljuštene bučine sjemenke prelivene čokoladom —
prepoznatljivi ChoCo čokoladni dražeji u tri varijante.



Bučine sjemenke u mliječnoj čokoladi

PRELIVENE MLIJEČNOM ČOKOLADOM (60 %)

Hrskava oljuštena bučina sjemenka u glatkoj mliječnoj čokoladi — blago slatko, bogato i nadasve neodoljivo.

100 G

3,99 €

RINFUZA

35 €/kg

MINERALI / 100 G

Cink	3,2 mg (32%)
Mangan	1,1 mg (57%)
Fosfor	329,9 mg (47%)
Bakar	0,4 mg (39%)
Željezo	2,7 mg (19%)
Magnezij	149,7 mg (40%)

Postotci označavaju preporučeni dnevni unos.

HRANJIVA VRIJEDNOST / 100 G

Energetska vrijednost	2504 kJ / 602 kcal
Masti	43 g
od kojih zasićene m. k.	19 g
Ugljikohidrati	34 g
od kojih šećeri	29 g
Bjelančevine	20 g
Sol	0,12 g

SASTOJCI

Mliječna čokolada 60 % (šećer, kakaov maslac, mlijeko u prahu, kakaova masa, obrano mlijeko u prahu, emulgator: sojin lecitin, ekstrakt vanilije), oljuštene bučine sjemenke (39,9 %), glukozni sirup, tvari za poliranje: guma arabika, šelak. Može sadržavati mlijeko i orašasto voće u tragovima.

Čuvati na suhom i hladnom mjestu.

Bučine sjemenke u tamnoj čokoladi

PRELIVENE ČOKOLADOM (60 %)

Intenzivna, blago gorka tamna čokolada uz bogatu bučinu sjemenku — najmanje slatka, najviše karaktera.

100 G

3,99 €

RINFUZA

35 € / kg



MINERALI / 100 G

Cink	3,2 mg (32%)
Mangan	1,1 mg (57%)
Fosfor	329,9 mg (47%)
Bakar	0,4 mg (39%)
Željezo	2,7 mg (19%)
Magnezij	149,7 mg (40%)

Postotci označavaju preporučeni dnevni unos.

SASTOJCI

Čokolada 60 % (kakaova masa, šećer, kakaov maslac, emulgator: sojin lecitin, ekstrakt vanilije), oljuštene bučine sjemenke (39,9 %), glukozni sirup, tvari za poliranje: guma arabika, šelak. Može sadržavati mlijeko i orašasto voće u tragovima.

Čuvati na suhom i hladnom mjestu.

HRANJIVA VRIJEDNOST / 100 G

Energetska vrijednost	2386 kJ / 573 kcal
Masti	40 g
od kojih zasićene m. k.	16 g
Ugljikohidrati	32 g
od kojih šećeri	23 g
Bjelančevine	21 g
Sol	0,10 g



Bučine sjemenke u bijeloj čokoladi s narančom

BIJELA ČOKOLADA (60 %) · OKUS NARANČE

Kremasta bijela čokolada s vedrim, citrusnim tonom naranče — naš najigriviji, sunčani draže.

100 G

3,99 €

RINFUZA

35 €/kg

MINERALI / 100 G

Cink	3,2 mg (32%)
Mangan	1,1 mg (57%)
Fosfor	329,9 mg (47%)
Bakar	0,4 mg (39%)
Željezo	2,7 mg (19%)
Magnezij	149,7 mg (40%)

Postotci označavaju preporučeni dnevni unos.

HRANJIVA VRIJEDNOST / 100 G

Energetska vrijednost	2340 kJ / 562 kcal
Masti	39 g
od kojih zasićene m. k.	17 g
Ugljikohidrati	36 g
od kojih šećeri	31 g
Bjelančevine	18 g
Sol	0,34 g

SASTOJCI

Bijela čokolada (šećer, kakaov maslac, mlijeko u prahu, sirutka u prahu (mlijeko), emulgator: sojin lecitin, ekstrakt vanilije), oljuštene bučine sjemenke (39,5 %), aroma naranče, ekstrakt paprike, glukozni sirup, tvari za poliranje: guma arabika, šelak. Može sadržavati orašasto voće u tragovima.

Čuvati na suhom i hladnom mjestu.

Personalizacija & svježina

Personalizacija pakiranja

Na kutiju je moguće izraditi personaliziranu naljepnicu s vašim logotipom, koja se postavlja na mjesto naše standardne naljepnice „made with love“ na vrhu pakiranja.

Želite li vidjeti primjer izgleda personalizacije, slobodno nam pošaljite e-mail na info@choco.hr pa ćemo vam poslati vizual kako bi to izgledalo na pakiranju.

+ 100 € po narudžbi

Naplaćuje se neovisno o količini narudžbe.

Rok trajanja — 1 godina

Rok trajanja naših čokoladnih dražeja iznosi godinu dana od dana proizvodnje.

Zahvaljujući pažljivo odabranim sastojcima i procesu izrade koji osigurava dugotrajnu svježinu i postojan okus, dražeji ostaju jednako dobri od prvog do posljednjeg zalogaja.

Dostava

Vašu narudžbu dostavljamo direktno Vama u ruke. Besplatna dostava vrijedi za sve narudžbe iznad 60,00 EUR. Ukoliko želite da Vam paket dostavimo na Vašu adresu, cijena dostave iznosi 10 €. Robu dostavljamo isključivo na cijelo područje Republike Hrvatske. Rok za izradu Vaše narudžbe je minimalno od 5 do 7 radnih dana nakon primljene uplate.

ChoCo

RUČNO RAĐENE
ČOKOLADNE PRALINE

Velika Gorica, Hrvatska

info@choco.hr

HANDCRAFTED WITH LOVE