

Chocolataria Gramado produz seu próprio chocolate



1
O processo de produção do chocolate tem início ainda nas fazendas de cacau com a retirada das amêndoas, as sementes dos frutos que servem de matéria-prima para a Chocolataria Gramado. Cada cacau contém entre 20 e 50 sementes, com alto teor de gordura e água. Para eliminar parte do líquido, elas passam por uma secagem ao sol por alguns dias e são fornecidas com no máximo 9% de umidade.



2
Após a primeira etapa nas fazendas de cacau, a fábrica da Chocolataria Gramado assume todo o processo produtivo da sua matéria-prima. A primeira fase da produção é a chamada torrefação, um processo de aquecimento que elimina de vez a umidade e faz surgir o aroma peculiar do cacau. Em seguida, as sementes são resfriadas e seguem para o triturador, que retira a casca da amêndoa.



3
Descascadas, as amêndoas passam pela moagem e são picadas em pedaços minúsculos. As frutas têm um teor de gordura superior a 50%, assim o processo resulta em uma massa pastosa e perfumada. Depois a massa de cacau é prensada e separada em dois produtos: a manteiga de cacau e a chamada torta de cacau, um "bolo" que se esfarela facilmente. Uma parte é dissolvida com açúcar para se fazer o chocolate em pó. Outra porção é resfriada e quebrada em tabletes, usados na fabricação do chocolate.



4
Na fase seguinte, conhecida como malaxação, começa a diferenciação entre os tipos de chocolate. Na produção do chocolate preto, a torta e a manteiga de cacau recebem açúcar e leite. O chocolate meio amargo leva todos esses ingredientes, menos o leite. O branco é feito apenas com manteiga de cacau, açúcar e leite. A massa resultante passa pelos cilindros de refinação, cristais de açúcar são triturados melhorando a textura do doce e aprimorando seu gosto.



5
Após a refinação, aparelhos conhecidos como agitadores mantêm a massa em movimento, retirando a acidez e a umidade do doce. Em outro momento, o chocolate passa por diversas trocas de temperatura para cristalizar a manteiga de cacau e deixar a pasta na consistência ideal para ser moldada.



6
No último passo, ocorre a moldagem em formas para que o chocolate ganhe o aspecto desejado. Finalmente, os chocolates são resfriados até ficarem sólidos e estarem prontos para a embalagem.



Caixa Ovo
Mini Sweet
Peso: 40g
Ref.: 0727



Ovo Mini Sweet
Peso: 40g
Ref.: 0721

Ovo
Mini Sweet
Tão doce e
colorido como
a Páscoa é para
as crianças.

Ovinhos de chocolate de
40g com pastilhas
drageadas coloridas. Opção
de venda com caixa tema
Páscoa 2016. Sabores
Inesquecíveis e opção de
venda sem a caixa.



Páscoa Sabores 2016 Inesquecíveis



*A tradição do melhor chocolate de Gramado - RS
em versões coloridas de sabores clássicos.*

*Linha inovadora criada para que
você possa ouvir doces elogios.*

REF.	Ovo Trufado na Caixa - 50g
0722	Mousse de Maracujá
0723	Mousse de Chocolate
0724	Mousse de Chocolate Branco
0725	Mousse de Limão
0726	Mousse de Morango

REF.	Ovo Trufado - Sem Caixa - 50g
0728	Mousse de Maracujá
0732	Mousse de Chocolate
0731	Mousse de Chocolate Branco
0730	Mousse de Limão
0729	Mousse de Morango



*São 5 deliciosas receitas que vão deixar a Páscoa
2016 muito mais colorida. Ovos de chocolate de 50g
com recheio trufado. Deliciosamente inesquecíveis.*

Ovo de Colher Trufado

Sabor Brigadeiro



... de aroma delicioso que encanta a alma e desperta o paladar, essa verdadeira iguaria é um deleite para os olhos e um presente fino em todos os sentidos...



Ovo de Colher Sabor
Brigadeiro
Peso: 230g
Ref.: 0513



Ovo Trufado Sabor
Brigadeiro



Ovo Trufado Sabor
**Tortinha
de Limão**



Ovo Trufado Sabor
**Mousse de
Maracujá**



Ovo Chocolate ao Leite
Trufado de Brigadeiro
Peso: 360g
Ref.: 0505



Ovo Chocolate ao Leite
Trufado de Tortinha de Limão
Peso: 360g
Ref.: 0512



Ovo Chocolate ao Leite
Trufado de Mousse de Maracujá
Peso: 360g
Ref.: 0511



Caixa com Ovo Trufado
Napolitano
Peso: 300g
Ref.: 0504

Ovo de Chocolate ao Leite
Trufado
Napolitano





Ovo Chocolate ao Leite
Peso: 400g
Ref.: 0005



Ovo Chocolate ao Leite
Peso: 160g
Ref.: 0003



Ovo de Chocolate ao Leite

700g do mais puro chocolate de Gramado - RS

Com tamanho para encher os olhos e sabor para encher seu dia de alegria a Chocolataria Gramado leva até você o mais puro chocolate de Gramado - RS em Ovos de Páscoa de 700g. Um grande presente, um grande sabor, um grande sucesso!

Ovo Chocolate ao Leite
Peso: 700g
Ref.: 0006



OVO AO LEITE

Ovo Chocolate ao Leite
Peso: 80g
Ref.: 0002



OVO DE CHOCOLATE AMARGO PREMIUM

*Páscoa
Sabores 2016
Inesquecíveis*

*Ovo de Chocolate 160g. Amargo Premium
70% Cacau - embalagem especial.*

Chocolate Amargo Premium com 70% do mais puro cacau brasileiro. Produto desenvolvido através de processo próprio de plantio de cacau, torrefação e preparo das amêndoas. Processo de fabricação que assegura um produto premium de requinte e sabor incomparáveis. Apresentados em embalagens de 160g, toque acetinado, alça, relevo e acabamento metálico.



Embalagem com Ovo
Amargo 70% Cacau
Peso: 160g
Ref.: 0030

OVO DE CHOCOLATE AO LEITE COM FLOCOS

Embalagem com Ovo
ao Leite com Flocos
Peso: 160g
Ref.: 0509





Ovo ao Leite
e Branco
Peso: 300g
Ref.: 0009



Ovo Branco
Peso: 300g
Ref.: 0008



Display 50 ovos
5g cada
Chocolate ao Leite
Peso: 250g
Ref.: 0368



Display 25 ovos
20g cada
Chocolate ao Leite
Peso: 500g
Ref.: 0367

Ovo Chocolate ao Leite
Peso: 20g
Ref.: 0520



Maleta Kids Acrílico
Peso: 265g
Ref.: 0508





Display Coelho
12 Unidades
Peso: 480g
Ref.: 0025



Coelho de
Chocolate
ao Leite
Peso: 40g
Ref.: 0007

Maleta kids

Contém

1 pacote de confeitos de 85g
2 ovos ao leite de 50g cada
1 coelho ao leite de 80g



Caixa 12 Trufas Sortidas
com Recheio de Avelã
Peso: 180g
Ref.: 0706



Cinta Alusiva à Páscoa
Azul - Laranja - Verde
Ref.: 4181



ALUSIVAS
À PÁSCOA

Cores
Reflexivas



Trufas com recheio de avelã

OVO CHOCOLATE AO
LEITE COM 3 TRUFAS
AVELÃS
Peso: 410g
Ref.: 0708



TRUFAS COM RECHEIO DE AVELÃ

OVO CHOCOLATE AO
LEITE COM 3 TRUFAS
AVELÃS
Peso: 225g
Ref.: 0715

Ovo de Chocolate ao Leite com trufas recheadas com creme de avelã, coberturas de chocolate ao leite, branco e meio amargo. Embalagem diferenciada de 225g, tons de dourado, marca e textos metalizados efeito dourado.



COELHO
Chocolate
ao Leite
Peso: 300g
Ref.: 016



COELHO CASAL
Chocolate
ao Leite
Peso: 300g
Ref.: 017



COELHO
Chocolate
ao Leite
Peso: 150g
Ref.: 501



**MAMÃE
COELHO**
Chocolate
ao Leite
Peso: 150g
Ref.: 018



COELHO
Chocolate
ao Leite
Peso: 100g
Ref.: 015



COELHO
Chocolate
ao Leite
Peso: 80g
Ref.: 500



COELHO
Chocolate
ao Leite
Peso: 1kg
Ref.: 028

**PRESENTE
NO TAMANHO
CERTO**



**COELHO
BELGA**
Chocolate
Branco
Peso: 100g
Ref.: 014

Coração 15 minitrufas
Peso: 210g
Ref.: 0382

Cor ação



Caixa com 9 Trufas
Peso: 270g
Ref.: 0036

Ca ri nho

Amargo Premium Castanha

Barras de Chocolate Amargo Premium 70% Cacau com Castanha do Pará

A Chocolataria Gramado apresenta sua edição especial de chocolate 70% cacau com castanha do Pará. O sabor marcante e pronunciado do chocolate amargo 70% cacau com a força do sabor natural da Castanha do Pará. A combinação que faz do renomado chocolate de Gramado - RS um produto premium incomparável.

Barra de Chocolate Amargo
70% Cacau Premium com Castanha
Peso: 100g
Ref.: 0079



Amargo Premium

Barras de Chocolate Amargo Premium 70% Cacau.

A Chocolataria Gramado apresenta a perfeição do cacau com o requinte e cuidado que você merece.

Barra de Chocolate Amargo
70% Cacau Premium
Peso: 100g
Ref.: 0720



CAIXA PREMIUM COM
15 MINITRUFAS ARTESANAIS
Cinta de Feliz Páscoa
Peso: 210g
Ref.: 0503



OVO CHOCOLATE AO LEITE DIET
Peso: 160g
Ref.: 0369



OVO 70% PREMIUM
Peso: 160g
Ref.: 0507

Livro de Trufas



Livro 30 Trufas com
Recheio de Avelã
Peso: 450g
Ref.: 0705

Bombom Chocolate Amargo
com Recheio de Avelã - 14g
Ref.: 0051

Bombom Chocolate ao Leite
com Recheio de Avelã - 14g
Ref.: 0058

Bombom Chocolate Branco
com Recheio de Avelã - 14g
Ref.: 0057



Trufas com recheio de avelã



LATA 12 TRUFAS SORTIDAS
COM RECHEIO DE AVELÃ
Peso: 180g
Ref.: 0707

Peso Líq.
180g
Contém
12un.



REF.	SABORES
334	COCO
335	MENTA
336	NAPOLITANO
337	COOKIES
339	BRIGADEIRO
338	BRANCO
346	NOZES
329	UVA
328	ABACAXI
345	MARACUJÁ
341	RUM
343	WHISKY
342	CEREJA
347	MARULA
340	CAJÚ
330	PÊSSEGO
331	CAFÉ
363	MORANGO
307	PACOTE COM 30 TRUFAS SORTIDAS - 30g CADA





CAIXA COM 9 BOMBONS
E 2 BARRAS
Peso: 180g
Ref.: 0021



CAIXA LAPISEIRA
COM 6 BOMBONS
Peso: 84g
Ref.: 0090



CAIXA SEXTAVADA
COM 8 BOMBONS
Peso: 112g
Ref.: 0020



CAIXA 15 BOMBONS
Peso: 210g
Ref.: 0033



CAIXA
24 BOMBONS
Peso: 384g
Ref.: 0034

Coração de Colher

Coração de Colher
Sabor Doce de Leite
Peso: 200g
Ref.: 0714



*O delicioso chocolate de Gramado
combinado com o clássico doce de leite,
a harmonia perfeita para expressar o
mais puro amor.*



DISPLAY
TORRONE DE AMENDOIM
COBERTURA DE CHOCOLATE
Peso: 25g
Ref.: 0490

Torrone



TORRONE DE
AMENDOIM
COBERTURA DE
CHOCOLATE
Peso: 25g
Ref.: 478



*Delicioso Torrone com
Cobertura de Chocolate ao Leite*

Uma Expressão de Carinho

A melhor maneira de expressar carinho por alguém é oferecendo um bom chocolate ou um ótimo presente. Agora você pode oferecer os dois de maneira criativa e deliciosa. Coração de Chocolate ao Leite da Chocolataria Gramado de 120g. Embalagem diferenciada para um produto que conquista todos os corações.



Coração de Chocolate
ao Leite
Peso: 120g
Ref.: 0026



Coração com
Drágeas
Peso: 150g
Ref.: 0489



Coração com
9 Trufas Sortidas de
Avelã
Peso: 150g
Ref.: 0713



CARTÃO COM PLACA
"DIZERES DIVERSOS"
Peso: 60g
Ref.: 0039



CAIXA C/ 3 BARRAS
Peso: 69g
Ref.: 0029



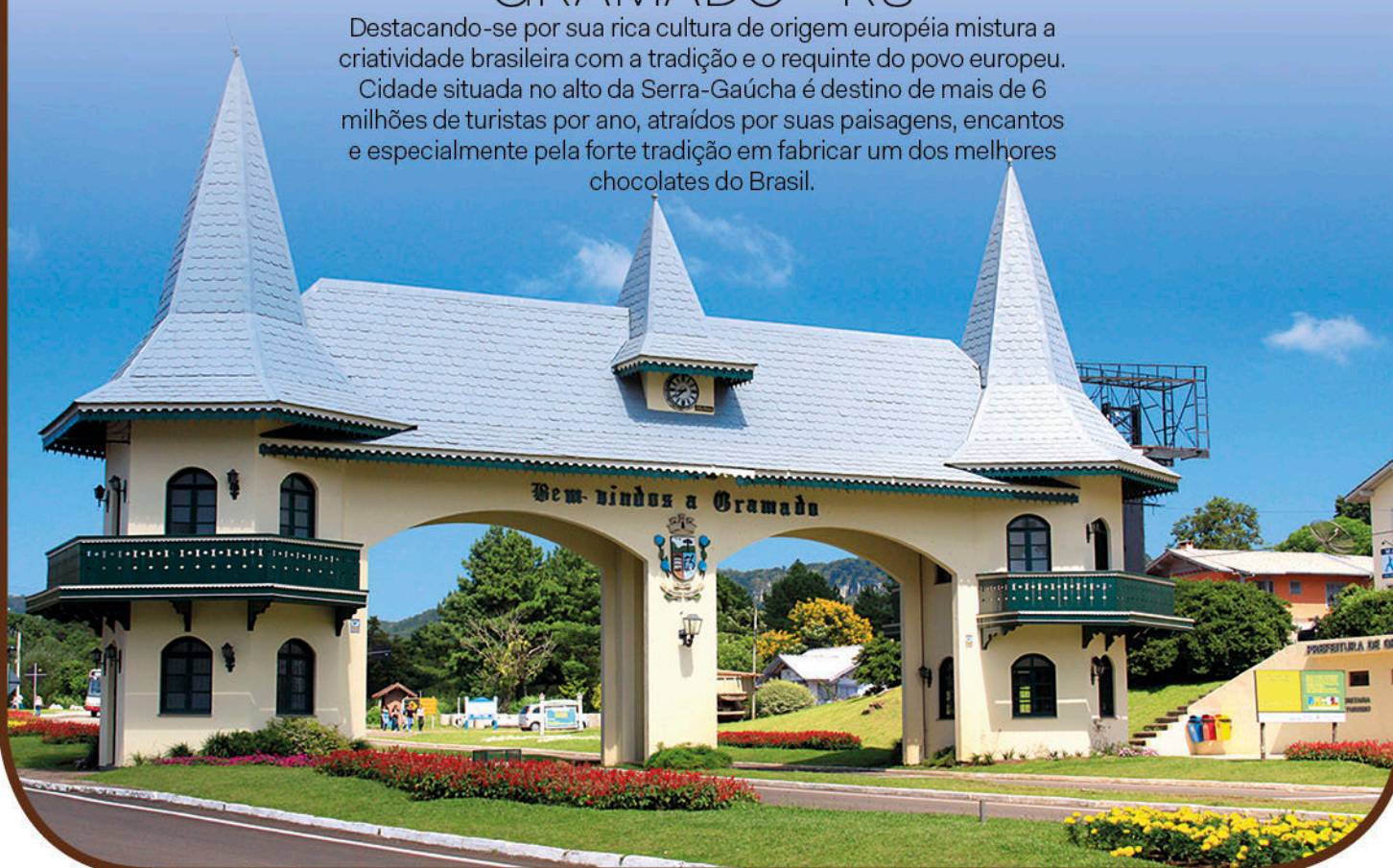
CAIXA 15 BARRAS
Peso: 345g
Ref.: 0344



CAIXA 8 BARRAS
Peso: 184g
Ref.: 0172

GRAMADO - RS

Destacando-se por sua rica cultura de origem européia mistura a criatividade brasileira com a tradição e o requinte do povo europeu. Cidade situada no alto da Serra-Gaúcha é destino de mais de 6 milhões de turistas por ano, atraídos por suas paisagens, encantos e especialmente pela forte tradição em fabricar um dos melhores chocolates do Brasil.





Ref.: 4170

Ref.: 4162

Ref.: 4171

Ref.: 4169

CAIXA 20
BOMBONS FINOS
Peso: 280g
Ref.: 0433



Ref.: 4154

Ref.: 4163

Ref.: 4152

Ref.: 4152



*Cintas personalizadas
para presentear quem faz
parte de sua vida!*

*Crie cinta com sua marca
e presenteie seus clientes
e colaboradores.*



CAIXA PREMIUM
COM 15 MINITRUFAS
ARTESANAIS
Peso: 210g
Ref.: 0484

CAIXA PREMIUM
COM 15 MINITRUFAS
ARTESANAIS CORAÇÕES
Peso: 210g
Ref.: 0483



CAIXA LAPISEIRA
1 ROSA 2 CORAÇÕES
Peso: 42g
Ref.: 0037



LAPISEIRA "TE AMO"
COM 5 CORAÇÕES
Ref.: 0650



LATA "EU TE AMO"
COM 8 CORAÇÕES
Peso: 90g
Ref.: 0650



DISCO COM 12 MINITRUFAS
Peso: 160g
Ref.: 0402



TUBO COM
28 MINITRUFAS
Peso: 392g
Ref.: 0297





Quem quer?

FORMA E SABOR

Produtos diferenciados que oferecem diversão e sabor de forma criativa. Kit ferramentas de chocolate e kit acessórios de beleza de chocolate em embalagens de papel cartão com berços de acetato. Chocolate ao leite decorado com detalhes de chocolate branco.

KIT BELEZA
Peso: 70g
Ref.: 0081



KIT FERRAMENTA
Peso: 70g
Ref.: 0080





GARRAFINHA DE
CHOCOLATE AO
LEITE COM LICOR MARULA
Peso: 22g
Ref.: 0406



GARRAFINHA DE
CHOCOLATE AO LEITE
COM LICOR MORANGO
Peso: 22g
Ref.: 0408



GARRAFINHA DE
CHOCOLATE AO LEITE
COM LICOR CHOCOLATE
Peso: 22g
Ref.: 0075



GARRAFINHA DE
CHOCOLATE AO LEITE
COM LICOR CEREJA
Peso: 22g
Ref.: 0060



RAMA
CHOCOLATE
AO LEITE
Peso: 30g
Ref.: 0106



RAMA
CHOCOLATE
BRANCO
Peso: 30g
Ref.: 0107

BOMBONS DE LICOR

Peso Líquido 14g



REF.169

REF.166

REF.167

REF.170

REF.165

REF.168

REF.173

REF.164

REF.185



BOMBOM DE CHOCOLATE AO LEITE PURO
Peso: 14g
Ref.: 0110



BOMBOM DE CHOCOLATE BRANCO PURO
Peso: 14g
Ref.: 0111



BOMBOM DE KIWI
Peso: 14g
Ref.: 0114



BOMBOM DE HORTELÃ
Peso: 14g
Ref.: 0113



BOMBOM DE LARANJA
Peso: 14g
Ref.: 0115



BOMBOM DE RHUM
Peso: 14g
Ref.: 0117



BOMBOM DE CAFÉ
Peso: 14g
Ref.: 0112

Bom Bom

CHOCOLATE 73% CACAU
CHOCOLATE AO LEITE
CHOCOLATE DIET



73% CACAU
uido 80g



		
CHOCO GATO CHOCOLATE AO LEITE Peso: 80g Ref.: 0700	CHOCO GATO CHOCOLATE DIET Peso: 80g Ref.: 0703	CHOCO GATO CHOCOLATE 73% CACAU Peso: 80g Ref.: 0702

CONCEITO

Conheça a linha Choco Gato: ao leite, cacau 73% e diet. Um chocolate extremamente macio e saboroso feito por quem tem a encantadora experiência de preservar o toque tradicional em produtos carregados de bom gosto e sabor. Experimente, compartilhe e desfrute desse conceito.

BARRAS

CHOCOLATE AO LEITE

A tradicional receita da Chocolataria Gramado com as proporções ideais de chocolate ao leite e chocolate meio amargo.

CHOCOLATE BRANCO

A tradicional receita da Chocolataria Gramado. Um chocolate equilibrado de notável sabor.

CHOCOLATE AO LEITE

A tradicional receita da Chocolataria Gramado. Um chocolate equilibrado de notável sabor.

BARRA TRADICIONAL
CHOCOLATE AO LEITE

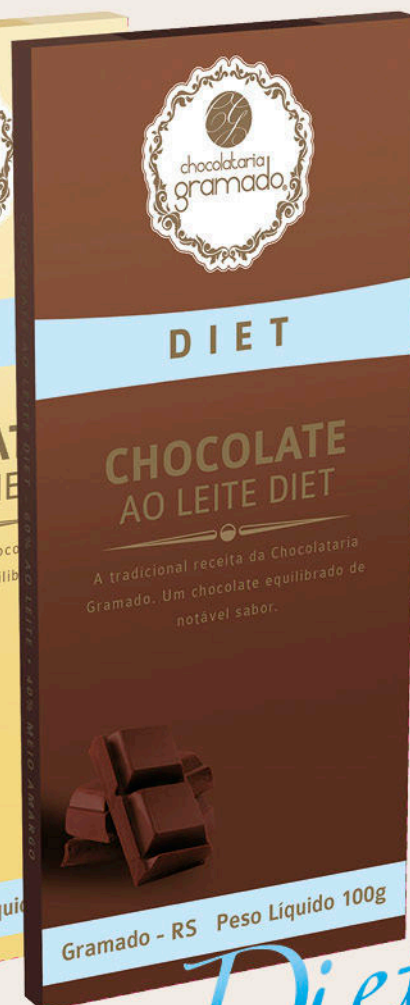
Peso: 100g
Ref.: 0312

BARRA CHOCOLATE
AO LEITE DIET

Peso: 100g
Ref.: 0313

BARRA CHOCOLATE
BRANCO DIET

Peso: 100g
Ref.: 0314



Diet

REF.	CHOCOLATE BRANCO
0274	AMENDOIM
0238	FLOCOS
0292	BANANA
0265	CAJU
0266	COCO
0239	FRUTAS
0242	NOZES
0244	PURO
0279	DIET
0243	PASSAS
0278	CONFEITO
0240	MESCLADO
0241	COOKIES
0270	CASTANHA

REF.	CHOCOLATE AO LEITE
0254	AMENDOIM
0255	FLOCOS
0257	BANANA
0258	CAJU
0260	COCO
0261	FRUTAS
0262	MENTA
0263	NOZES
0264	PURO
0268	DIET
0271	PASSAS
0277	CONFEITO
0275	CASTANHA

REF.	CHOCOLATE P/B
0245	AMENDOIM
0249	FLOCOS
0246	CAJU
0248	COCO
0252	PURO
REF.	CHOCOLATE AMARGO
0253	73% CACAU
REF.	CHOCOLATE MEIO AMARGO
0269	MEIO AMARGO
Peso 23g cada	

*Barrinhas
Café*

Marshmallow



Marshmallow com
Chocolate ao Leite
Peso: 100g
Ref.: 0443



Amendoim
com Chocolate
Branco
Peso: 100g
Ref.: 0437



Amendoim
com Chocolate
Branco
Peso: 100g
Ref.: 0436



Doce de
Amendoim
Chocolate
ao Leite
Peso: 120g
Ref.: 0445



Krispies
de Flocos
Chocolate
ao Leite
Peso: 100g
Ref.: 0438



Krispies
de Flocos
Chocolate
Branco
Peso: 100g
Ref.: 0439

DRÁGEAS
KRISPIES
CROCANTE



Drágeas
Chocolate
Branco
Peso: 100g
Ref.: 0441



Drágeas
Chocolate
ao Leite
Peso: 100g
Ref.: 0440



Drágeas
Sortidas P/B
Peso: 100g
Ref.: 0442





CLIENTES CORPORATIVOS

Produtos personalizados com a marca de sua empresa. Entre em contato com nosso departamento de vendas e ofereça a seus clientes produtos originais que carregam consigo a tradição e o sabor do mais puro chocolate de Gramado - RS.



O que fazer para ter o café perfeito?



PRODUTO



EQUIPAMENTO



SUPORTE



TREINAMENTO

Astoria®

Think espresso.



ENTREGAMOS A SOLUÇÃO
COMPLETA PARA A SUA CAFETERIA.

www.astoriamaquinas.com.br

PINHÃO EM CONSERVA

Agora ficou fácil!

O melhor do tradicionalismo gaúcho pronto para servir.

O exclusivo sabor da Serra Gaúcha, preparado da maneira tradicional como é consumido na colônia. Tudo para que você possa levar consigo o sabor único e original do Pinhão, fruto da Araucária, árvore símbolo do Rio Grande do Sul.

Nas lojas da Chocolataria Gramado.



LEVE AO FOGO COM A
ÁGUA DA CONSERVA



AQUEÇA POR
APROX. 10 MIN.



BOM
APETITE!