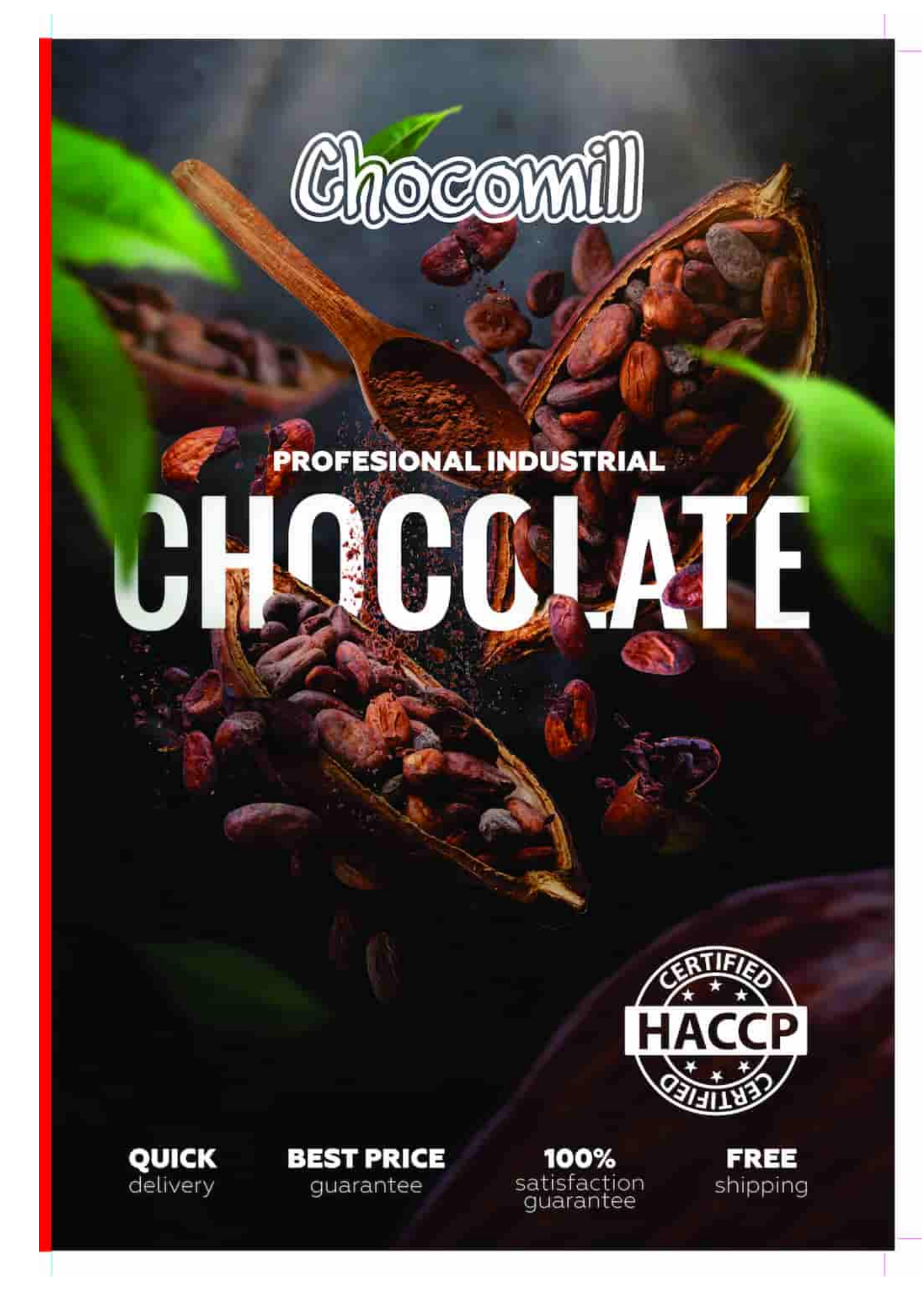


A dark, artistic photograph of cacao beans and a wooden spoon. The spoon is tilted, pouring a fine dust of cacao powder. Several cacao beans are scattered around, some whole and some broken. The background is dark and moody, with some green leaves visible on the left and right edges.

Chocomill

PROFESIONAL INDUSTRIAL

CHOCOLATE



QUICK
delivery

BEST PRICE
guarantee

100%
satisfaction
guarantee

FREE
shipping



ЧОКОМИЛ Д.О.О. е компанија од Ресен, формирана во 2008 година од поранешни вработени лица во Агроплод, Свислион и Краш. Долгогодишното искуство, високата технологија и специјализираноста во областа на чоколадото ни овозможи да направиме цела палета на чоколада кои се употребуваат во производството. Чокомил извезува во повеќе земји од Европа, а водечка улога има во Шведска, каде што има едно од најетаблираните чоколада на пазарот веќе 10 години.

Со оваа понуда ги нудиме нашите компаунд чоколада. Со паѓањето на цените на КАКАО ПУТЕРОТ и КАКАО МАСАТА, после нова година се надеваме дека ќе го продолжиме производството на висококвалитетни Белгиски чоколада од разни типови. Се надеваме дека ќе станеме дел од вашиот производ и при тоа би сакале да ви ја понудиме нашата комплетна техничка и технолошка помош во вашето работење.

КОМПАУНД ЧОКОЛАДА НАМЕНЕТИ ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Производ	Пакување	Цена за 1 кг со ддв	ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ
1, Чоколадни плочки-Classic	12 кг	180,00	12% какао делови. Средно меко чоколадо. Се користи за слаткарство, домаќинства и индустрија. Поради средно меката структура е погодно за филови, торти, преливање на еклери. Темна боја. Посно
2, Classic 2.5 kg-табла	15 кг	175.00	12% какао делови. Средно меко чоколадо. Се користи за слаткарство, домаќинства и индустрија. Поради средно меката структура е погодно за филови, торти, преливање на еклери. Темна боја. Посно
3, Light 3.5kg –табла	14 кг	156,00	8% какао делови. Средно меко чоколадо. Се користи за слаткарство, домаќинства и индустрија. Поради средно меката структура е погодно за филови, торти, преливање на еклери. Посветла боја. Содржи млеко

4, Prima 2.5 kg табла	15 кг	192,00	15% какао делови. Средно меко чоколадо. Се користи за слаткарство, домаќинства и индустрија. Поради средно меката структура е погодно за филови, торти, преливање на еклери. Темна боја. Содржи млеко
5, HARD DARK 3kg табла	15kg	195.00	16% какао делови, Тврдо чоколадо. Најдобро за чоколадирање на ситни колачи, за да се добие крцкав ефект. Интензивен вкус. Погодно за чоколадирање на алва и локум. Посно
6, Бело чоколадо 2.5 kg табла	15 кг	175.00	Тврдо чоколадо, со млечен вкус. Погодно е за комплетна употреба во слаткарство и домаќинство.
7, Чоколадни капки –БИТЕР	12 кг	280,00	16% какао делови. Тврдо чоколадо. Висококвалитетно компаунд чоколадо. Лесно се топи и лесно се стврднува. Погодно за секаква употреба, за мешање во фил, чоколадирање на производи, декорација... Посно
8, Чоколадни капки-ТЕРМОСТАБИЛНИ	12 кг	280.00	0.16% какао делови. Тврдо чоколадо. Висококвалитетно компаунд чоколадо. Поради термостабилноста, ова е чоколадо кое се аплицира во колачи "COOKIES", Мафини, Козињак, Сладолед...

При обработката на чоколадата, за да ги добиете сите перформанси на чоколадото, како што се вкус и сјај, најважно е адекватното ладење на чоколадото. За сите прашања околу чоколадата ви стоиме на располагање.

За нарачани количини над 100 кг, доставата е бесплатна.