


**TRADIÇÃO
GOURMET**
CHOCOLATES

Catálogo
FOOD SERVICE





O SABOR CONECTA

Com mais de três décadas de história, a Tradição Gourmet Chocolates construiu seu nome com trabalho duro, paixão e qualidade, superando desafios e conquistando a aprovação de profissionais do food service em todo o país.

Nossa dedicação vai desde a seleção cuidadosa dos ingredientes até o atendimento personalizado. Temos fábrica em Flores da Cunha, e filiais em diversos estados do Brasil.

Estamos sempre à disposição para atender às suas necessidades e fazer parte do seu sucesso.

Experimente a excelência da Tradição Gourmet Chocolates e encante seus clientes com o sabor irresistível dos nossos produtos.



SEM GLÚTEN



CACAU SELECIONADO



SEM GORDURA TRANS



FORMATOS PERSONALIZADOS

Índice

Ralados	5
Picados	7
Filetes	9
Moedas	11
Moedas Gold	13
Chip Gota	15
Barras	17
Forneáveis	19
Esquimó	21
Drageados	23
Especiais	25

Ralados

SUGESTÕES DE UTILIZAÇÃO:

- Alto rendimento e economia de tempo e dinheiro;
- Ideal para pizzas, bolos e outras receitas;
- Elimina a etapa de ralar chocolate;
- Ideal para alta demanda e produção intensa.



Ralados 5 kg



AO LEITE

Cobertura (Ref.: 773 | 5 kg)

Nobre (Ref.: 31711 | 5 kg)

Para Pizza (Ref.: 31724 | 5 kg)



BRANCO

Cobertura (Ref.: 774 | 5 kg)

Nobre (Ref.: 31712 | 5 kg)

Para Pizza (Ref.: 31725 | 5 kg)



MEIO AMARGO

Cobertura (Ref.: 775 | 5 kg)

Nobre (Ref.: 31713 | 5 kg)

Para Pizza (Ref.: 31726 | 5 kg)



Embalagem Nobre



Peso: 5 kg



Embalagem Cobertura



Peso: 5 kg



Embalagem Ralado Pizza



Peso: 5 kg

Picados

SUGESTÕES DE UTILIZAÇÃO:

- Derrete de maneira rápida e uniforme;
- Ideal para fazer ganaches, caldas e coberturas;
- Use em finalizações em pizzas, bolos, tortas e cupcakes.



Picados 5 kg



AO LEITE

Cobertura (Ref.: 776 | 5 kg)

Nobre (Ref.: 31721 | 5 kg)



BRANCO

Cobertura (Ref.: 777 | 5 kg)

Nobre (Ref.: 31722 | 5 kg)



MEIO AMARGO

Cobertura (Ref.: 778 | 5 kg)

Nobre (Ref.: 31723 | 5 kg)



Embalagem Nobre



Peso: 5 kg



Embalagem Cobertura



Peso: 5 kg

Filetes

SUGESTÕES DE UTILIZAÇÃO:

- Derrete de maneira rápida e uniforme;
- Ideal para fazer ganaches, caldas e coberturas;
- Use em finalizações em bolos, tortas e cupcakes.



Filetes 5 kg



AO LEITE

Cobertura (Ref.: 735 | 5 kg)

Nobre (Ref.: 31630 | 5 kg)



BRANCO

Cobertura (Ref.: 736 | 5 kg)

Nobre (Ref.: 31631 | 5 kg)



MEIO AMARGO

Cobertura (Ref.: 737 | 5 kg)

Nobre (Ref.: 31632 | 5 kg)



Embalagem Nobre



Peso: 5 kg



Embalagem Cobertura



Peso: 5 kg

Moedas

SUGESTÕES DE UTILIZAÇÃO:

- Derretimento prático e rápido;
- Ideal para todas as aplicações.



Moedas 10 kg



AO LEITE

Cobertura (Ref.: 886 | 10 kg)

Nobre (Ref.: 31604 | 10 kg)



BRANCO

Cobertura (Ref.: 887 | 10 kg)

Nobre (Ref.: 31605 | 10 kg)



MEIO AMARGO

Cobertura (Ref.: 888 | 10 kg)

Nobre (Ref.: 31606 | 10 kg)



Embalagem Nobre



Peso: 10 kg



Embalagem Cobertura



Peso: 10 kg

Moedas Gold

SUGESTÕES DE UTILIZAÇÃO:

- + Fluidez;
- + Viscosidade;
- Ideal para alfajor, biscoito, pão de mel, entre outros.



Moedas Gold 10 kg



AO LEITE

Cobertura Gold (Ref.: 817 | 10 kg)



BRANCO

Cobertura Gold (Ref.: 818 | 10 kg)



MEIO AMARGO

Cobertura Gold (Ref.: 819 | 10 kg)



Embalagem



Peso: 10 kg

Chip Gota

SUGESTÕES DE UTILIZAÇÃO:

- Molda perfeitamente em cookies, biscoitos e panetones;
- Versáteis para uma infinidade de receitas.



Chip Gota 5 kg



AO LEITE

Cobertura (Ref.: 766 | 5 kg)



BRANCO

Cobertura (Ref.: 767 | 5 kg)



MEIO AMARGO

Cobertura (Ref.: 768 | 5 kg)



Embalagem Cobertura



Peso: 5 kg

Barra

SUGESTÕES DE UTILIZAÇÃO:

- Derreta e use em ganaches, caldas e coberturas;
- Faça lascas finas para decorar bolos, cupcakes, sorvetes e sobremesas;
- Ideal para criar suas próprias barras e bombons;
- Derreta, tempere e coloque em moldes para personalizar.



Barra 10 kg



AO LEITE

Cobertura (Ref.: 870 | 10 kg)

Nobre (Ref.: 31601 | 10 kg)



BRANCO

Cobertura (Ref.: 871 | 10 kg)

Nobre (Ref.: 31602 | 10 kg)



MEIO AMARGO

Cobertura (Ref.: 872 | 10 kg)

Nobre (Ref.: 31603 | 10 kg)



Embalagem Nobre



Peso: 10 kg

10 barras individuais de 1 kg



Embalagem Cobertura



Peso: 10 kg

10 barras individuais de 1 kg

Forneáveis

SUGESTÕES DE UTILIZAÇÃO:

- Mantém a consistência e sabor mesmo após o cozimento;
- Resistem ao calor sem derreter ou se separar;
- São usados em pizzas, pães, croissants, biscoitos, tortas e bolos.



Forneáveis 8 kg



AO LEITE
(Ref.: 843 | 8 kg)



MEIO AMARGO
(Ref.: 849 | 8 kg)



BRANCO
(Ref.: 844 | 8 kg)



LEITINHO
(Ref.: 855 | 8 kg)



CACAU E AVELÃ
(Ref.: 851 | 8 kg)



CARAMELO
(Ref.: 857 | 8 kg)



AVELÃ
(Ref.: 845 | 8 kg)



PISTACHE
(Ref.: 859 | 8 kg)



MORANGO
(Ref.: 846 | 8 kg)



Embalagem



Peso: 8 kg

8 embalagens individuais de 1 kg

Esquimó

SUGESTÕES DE UTILIZAÇÃO:

- Perfeito para adicionar em sorvetes e picolés, dando uma camada extra de sabor.



Esquimó 20 kg



CHOCOLATE AO LEITE

(Ref.: 880 | 20 kg)



CHOCOLATE BRANCO

(Ref.: 881 | 20 kg)



CHOCOLATE MEIO AMARGO

(Ref.: 882 | 20 kg)

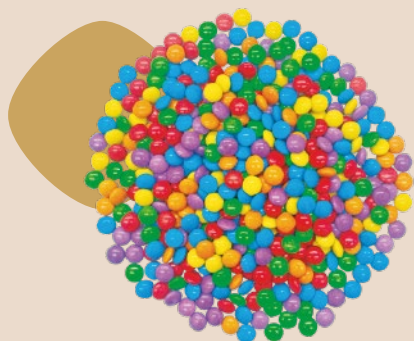
Drageados

SUGESTÕES DE UTILIZAÇÃO:

- Crocante por fora, macio por dentro;
- Perfeito para receitas, como biscoitos, bolos e sorvetes, tanto como ingrediente quanto como decoração.



Drageados 6 kg



PASTILHAS COLORIDAS

(Ref.: 610 | 2,1 kg)



DRÁGEAS AO LEITE

Cobertura (Ref.: 706 | 6 kg)

Nobre (Ref.: 31701 | 6 kg)



DRÁGEAS BRANCO

Cobertura (Ref.: 707 | 6 kg)

Nobre (Ref.: 31702 | 6 kg)



Embalagem












Peso: 6 kg

Especiais

VOCÊ PODE ESCOLHER:

- O formato: ideal para sua proposta;
- O tipo: Chocolate (ao leite, branco, meio amargo e 70% cacau) e Cobertura (ao leite, branco e meio amargo);
- O recheio forneável: que mais combina com o seu público.

Disponível nos sabores:

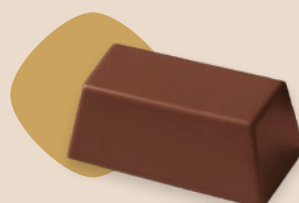
 Ao leite	 Creme de cacau e avelã	 Leitinho
 Branco	 Creme de avelã	 Morango
 Meio Amargo	 Pistache	 Caramelo



Especiais



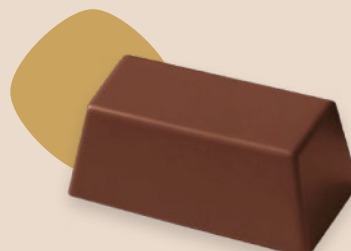
BOMBOM
(5 g)



CUBO
(20 g)



BOMBOM
(12 g)



CUBO
(30 g)



CALZONE
(50 g)



Embalagem



Peso: 10 kg



TRADIÇÃO GOURMET

CHOCOLATES

Flores da Cunha - RS

CNPJ 12.642.458/0001-23 - Rua Veneza, 485, Sala II
Bairro São Gotardo CEP: 95270-000

Filiais

Rio Grande do Sul

Canoas

Lajeado

Passo Fundo

Gramado

Paraná

Curitiba

Maringá

Cascavel

Santa Catarina

Içara

Joinville

São Paulo

Indaiatuba

Goiás

Goiânia

Contate-nos:

(54) **99965-6525**

Marciano

(54) **99963-3741**

Eduardo

(47) **99645-1886**

Thalis

 tradicaogourmet.com

   @tradicaogourmetchocolates

 @TradicaoGourmet