

Think Bold

NİTELİKLİ KAKAO GİRİŞİMİ

CLEAN LABEL

ADDITIVE FREE

PALM YERİNE DOĞAL KAKAO YAĞI



Huzurlarınızda çikolata!
Olması gerektiği gibi..

Gerçek çikolata kakaonun kendisinden başlar! Bu yüzden **granua** classic, düşük kaliteli endüstriyel kakao tozu yerine **premium kakao çekirdeklerinden** üretilir —kakao çekirdeklerinden gelen doğal kakao yağı ile kadifemsi bir doku, derin ve hakiki bir tat sunar.

†

Elbette vanilin yerine **gerçek vanilya çekirdekleri** premium kakao çekirlerinin eşsiz tamamlayıcısı oluyor. classic, özünde bir sütlü çikolata olduğu için tam yağlı ve yağsız süt dengesiyle yumuşak bir tadım sunuyor.

†

Emülgatör, stabilizatör ve benzeri herhangi kimyasal yağ bağlayıcı katkı içermeyen **granua** ürünleri saflığı ve ustalığı bir araya getiriyor.

Tam olması gerektiği gibi..

CLEAN LABEL

ADDITIVE FREE

dark



Bitter çikolatanın lüks evrimi *derin lezzet!*

Yoğun çikolata tutkusunun sanatını keşfedin.
Doğal kakao çekirdeklerini alkalize kakao tozuyla birleştirerek, otantik kakao lezzetini öne çıkaran benzersiz bir bitter deneyimi yarattık.

†

Kakao çekirdeklerinden gelen doğal kakao yağı, doğru sıcaklıkta karşı konulmaz bir kadifemsi doku sunuyor. Vanilin yerine gerçek vanilya çekirdekleri, dark çikolatanın derin karakterini aromatik notalarla tamamlıyor.

†

Yüksek fındık oranı ise her kaşıkta doyurucu, zengin bir fındık lezzeti sunuyor. Benzerlerine daha az şeker içeren **granua** dark, derinlikli bir lezzetin aşırı tatlılığa ihtiyaç duymadığını kanıtlıyor. Tüm ürünlerimizde düşük şeker oranıyla, gerçek çikolata içeriğinin öne çıkmasına izin veriyoruz. *Çünkü iyi kakao örtülmemeli, hissedilmeli!*

CLEAN LABEL

ADDITIVE FREE



The Black Roast! Çocukluk özlemi yetişkin damak tadıyla buluşuyor..

Yoğunluğu arayanlar için **granua** Black Roast, karanlığı bambaşka bir seviyeye taşıyor. Doğal kakao çekirdekleriyle extra-dutched alkalize kakao tozunun uyumu sayesinde kendine özgü, derin ve kavrulmuş bir karakter yarattık. O en sevdiğiniz eski tatları canlandıran eksiksiz bir deneyim!

†

Bu cesur reçete, hafif kavruk notalarla harmanlanmış zengin, nostaljik kakao tadı sunarken sofistike bir derinlik taşıyor. Kakao çekirdeklerinden gelen doğal kakao yağı, granua'dan beklenen o kadifemsi dokuyu koruyor. Vanilin yerine **gerçek vanilya çekirdekleri** ise bu yoğun profile zarif, aromatik bir bütünlük katıyor.

†

Yüksek fındık oranı, güçlü kakao karakterini kremsi bir dengeyle buluşturuyor. Benzer ürünlere göre çok daha az şeker içeren **granua** Black Roast, otantik kavrulmuş kakao lezzetini merkeze alıyor.

CLEAN LABEL ADDITIVE FREE

Bean-to-Jar!
Vadiden ruhunuza..



Kakao Tadım Notaları

Canlı narenciye asiditesi, kırmızı meyve notalarına eşlik ediyor. Kapanışta tatmin edici bir karamel sıcaklığı damakta uzun süre kalıyor. no.836 tek köken yöresel nitelikli çikolatanın en saf ifadesi. Her kaşıkta, yetiştiği vadinin karakterini taşıyor..

Nitelikli kakao tıpkı şarap ve kahve gibi *"terroir"* kavramına sahiptir. Yetiştiği bölgenin iklimi, toprağı, çekirdeklerin türü ve fermantasyon, kurutma, kavurma gibi işleniş yöntemleri kakaonun meyve özelliklerini koruyarak sunacağı tadım notalarını belirler. Meyve karakterini korumayı başaran tek köken nitelikli kakao, **bütünüyle yöresine özel bir tadım** profili sunar.

†

Sürülebilir Single Origin Serisinin ilk ürünü no.836, volkanik toprakların ve kendine özgü mikro iklimin, olağanüstü karaktere sahip çekirdekler yarattığı **Sambriano Vadisi'ndeki aile çiftliklerinden** tedarik edilen Trinitario tipi kakao çekirdeklerinden üretildi.

†

Her parti, geleneksel el işçiliği yöntemleriyle işlendi. Ahşap kutularda 6 gün fermantasyon güneşte kurutma ile tamamlandı. Özenli kavurma tekniklerimiz, çekirdeğin doğal zenginliğini, **mevye özelliklerini koruyor** ve hiçbir ek katkıya ihtiyaç duymadan, yalnızca Madagaskar Sambriano kakaosunun özgün notalarını sunmamızı sağlıyor.

Tek Köken Yöresel
Nitelikli Ham Kakao



Kakao Tadım Notaları

Canlı narenciye asiditesi, kırmızı meyve notalarına eşlik ediyor. Kapanışta tatmin edici bir karamel sıcaklığı damakta uzun süre kalıyor. no.836 tek köken yöresel ***nitelikli kakaonun en saf ifadesi.*** *Her detayında yetiştiği vadinin karakterini taşıyor..*

Nitelikli kakao tıpkı şarap ve kahve gibi *"terroir"* kavramına sahiptir. Yetiştiği bölgenin iklimi, toprağı, çekirdeklerin türü ve fermantasyon, kurutma, kavurma gibi işleniş yöntemleri kakaonun meyve özelliklerini koruyarak sunacağı tadım notalarını belirler. Meyve karakterini korumayı başaran tek köken nitelikli kakao, **bütünüyle yöresine özel bir tadım** profili sunar.

†

Single Origin kakao tozları serisinin ilk ürünü no.836, volkanik toprakların ve kendine özgü mikro iklimin, olağanüstü karaktere sahip çekirdekler yarattığı Sambriano Vadisi'ndeki aile çiftliklerinden tedarik edilen **Trinitario tipi kakao çekirdeklerinden** üretildi.

†

Her parti, geleneksel el işçiliği yöntemleriyle işlendi. Ahşap kutularda 6 gün fermantasyon güneşte kurutma ile tamamlandı. Özenli kavurma tekniklerimiz, çekirdeğin doğal zenginliğini, mevye özelliklerini koruyor ve hiçbir ek katkıya ihtiyaç duymadan, yalnızca Madagaskar Sambriano kakaosunun özgün notalarını sunmamızı sağlıyor.

GRANUA GIDA SAN. TİC. LTD. ŞTİ.
Fevzi Çakmak Mah. 31 Sk. 12/5 Sincan ANKARA
İŞLETME KAYIT NO TR-06-K-094132
granua.com.tr