



Výroba pravé čokolády od bobů až po tabulku

Čokoládový příběh malé rodinné čokoládovny z Troubelic na Moravě se začal psát v roce 2010, kdy její zakladatelé poprvé dovezli z Ekvádoru kakaové boby a další kakaové produkty. V každé tabulce jejich čokolády můžete ochutnat něco ze vzdáleného Ekvádoru, rozmanité a exotické země Jižní Ameriky, ve spojení s poctivou prací malé české firmy, která si zakládá na kvalitě a osobním přístupem. Jak celý příběh začal a čím je troubelická čokoláda výjimečná, nám prozradil majitel čokoládovny František Bačík.



Co je potřeba pro výrobu kvalitní čokolády?

Pro výrobu vysokokvalitní čokolády jsou nejdůležitější surovinou kakaové boby. My jsme si vybrali ty ekvádorské, které patří k nejvyšší kvalitě a nejznámějším na světě pro své výjimečné aroma a chuť. Ekvádor je také naším druhým domovem. V této zemi jsme prožili část svého dětství díky tátovi, který tam žije téměř 40 let. Vybírá pro nás ty nejlepší kakaové boby přímo na plantážích a my tak máme dohled nad kvalitou nakupovaných surovin, které si do České republiky dovážíme a následně z nich ručně vyrábíme čokoládu.

K výrobě používáme pouze kakaové boby, kakaové máslo a panelu – ztuhlou šťávu z cukrové třtiny. Nápad sladit čokoládu panelou vznikl právě v naší čokoládovně. Do bílých a mléčných čokolád navíc přidáváme sušené mléko.

Jak se začal psát Váš čokoládový příběh a jaké byly začátky?

První kontejner plný kakaových produktů jsme z Ekvádoru dovezli v roce 2010. Nejdříve jsme kakaové produkty pouze přeprozdávali. Naším cílem ale bylo vyrobit čokoládu z kakaových bobů, bez použití jiných rostlinných olejů než je kakaové máslo, bez přídavných látek, bílého cukru a lecitinu. Začátky byly náročné. Jsem vystudovaný strojař a s potravinářskou výrobou neměl nikdo z naší rodiny zkušenosti. Navrhl jsem stroj na výrobu čokolády

tek hodin. Čokoláda se pak vloží do temperovacího stroje, vlévá se do forem a následně se chladí v lednici. Jakmile čokoláda ztuhne, vykloupí se z forem a nechá se minimálně 1 den odpočívat. Čokolády mohou být také posypané různými ingrediencemi – kávou, sušeným ovocem, levandulí, mandlemi... Vše je ruční práce. Stejně tak i balení čokolád do obalů, výroba a skládání dřevěných krabiček.

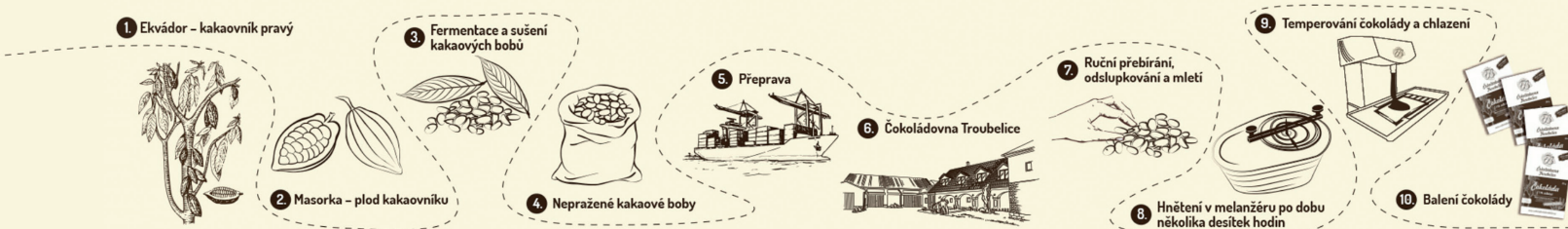
Jaké druhy čokolády vyrábíte?

V současné době vyrábíme téměř 30 druhů tabulkových čokolád. Základ tvoří tzv. „čisté“ čokolády – bílá 40%, mléčná 40% a 51%, hořká 75%, 83% a 100%. Vymýšlíme různé kombinace, ale chceme, aby vynikla především chuť samotné čokolády. V nabídce máme například čokoládu s marakujou, spirulinou, levandulí, kávou, drcenými kakaovými boby, chia semínky, s mandlemi, višněmi, sušeným ovocem...

Kromě tabulkových čokolád vyrábíme také čokolády s reliéfem. To znamená, že je na čokoládě ručně nanášen reliéf z jiného druhu (barvy) čokolády. Tyto čokolády se hodí jako dárek k různým příležitostem. Je možné si na zakázku nechat vyrobit čokoládu s vlastním reliéfem i obalem. Vyrábíme čokolády reklamní, svatební, narozeninové...

Specializujete se pouze na koncového zákazníka?

Na našem e-shopu mohou objednávat jak koncoví zákazníci, tak i maloobchodní odběratelé, kteří naše výrobky prodávají ve svých prodejnách či gast-



ro výrobci. Velmi často nás oslovují také firmy, které mají zájem o zakázkovou výrobu čokolád.

Naše čokolády a další zajímavé produkty, které dovážíme z Ekvádoru, je možné zakoupit přes náš e-shop www.cokoladovnatroubelice.cz. V červnu jsme v Troubelicích otevřeli novou kamennou prodejnu, kde si mohou zákazníci nejen nakoupit, ale také posedět u šálku ekvádorské kávy, teplé čokolády nebo kakaa. V nabídce máme i dezerty vyrobené z vlastních surovin a další drobné občerstvení. Naše výrobky je možné zakoupit i ve zdravotních a specializovaných prodejnách po celé České republice.

Je o Vaše čokolády zájem jako o firemní dárky? Navrhnete firmám i design obalů?

Ano, čokolády s vlastním logem si objednávají často firmy jako dárky pro své partnery a klienty. Důležitá je pro nás nejen vizuální stránka, ale také nejlepší kvalita použitých surovin a lahodná chuť naší bean to bar čokolády. Největší zájem o firemní zakázkovou výrobu je před Vánoci, ale mnoho firem si nechává vyrobit čokolády k různým výročním nebo jako pozornost kdykoli během roku.



Čokoládovna Troubelice

Troubelice 10
783 83 Troubelice
Telefon: +420 720 061 949

Zakázková výroba:
marketing@cokoladovnatroubelice.cz

www.cokoladovnatroubelice.cz

