

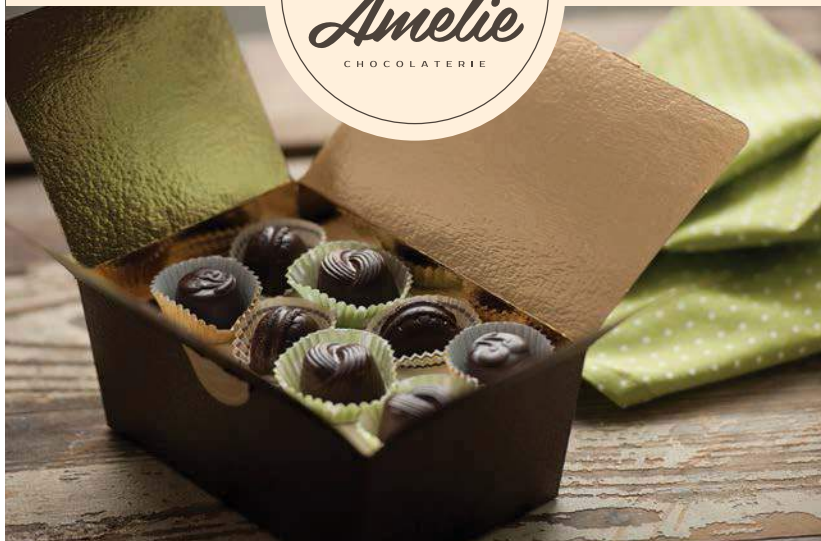


Ние **Chocolaterie Amelie** сме директен вносител на премиум шоколад от Белгия, Испания и Холандия. Имаме уютен магазин в центъра на София. Избираме едни от най-добрите производители - фирми с богат опит и история, създали традиции в производството на шоколад. Забележителни с постоянство и прецизност в поддържането на високо качество, уникалност и красота на продуктите.

Представяме разнообразие от марки, вкусове и форми - шоколадови барове, бонбони, ръчно направени пралини, които можете да комбинирате според вашите предпочитания и изисквания. Шоколадови фантазии, изработени от най-фини какаови зърна и подбрани натурални съставки. Изделия с високо съдържание на чисто какао, полезни за здравето и настроението. Радваме се да бъдем откриватели на богатствата, които природата ни предлага, а опитните шоколатиери ги комбинират за ваша радост и удоволствие.

Вдъхновени от филма *"Невероятната съдба на Амели Пулен"*, създадохме **Chocolaterie Amelie** като място, на което можете да откриете наслада и удоволствие чрез шоколада. Желанието ни е чрез него да доставяме радост, приятни изживявания и споделени мигове на нашите клиенти.

Ние от **Chocolaterie Amelie** познаваме качествата на шоколада. Онова, което ни пленява, е тайнството му, неговата екзотика, способността му да преобразява и, разбира се, магическото му въздействие над всички нас. То е това, което има способността да ни пренася през времето и пространството, в приказното царство на въображението, да изпълва всичките ни сетива с неповторими изживявания. За да може всичко това, шоколадът трябва да е създаден с любов и страст, качествени продукти, умения, опит и традиции предавани през времето.



Щастливи сме, че можем да предложим всичко това чрез нашите продукти и да доставим мънично удоволствие в забързания живот на клиентите ни. Заповядайте при нас, опитайте невероятните възшебни творения и оставете сетивата ви да ви докоснат до изкуството наречено **Шоколад!**

Качественият шоколад говори без думи, отдадете ли му се, той може да изпълни сетивата ви с истинско удоволствие от аромати, текстури и вкусове. Шоколада е начин да кажете много със стил и страст. Шоколада ни кара да се усмихваме дори и в мрачни дни. Луксозен, топъл, изпълващ с наслада и винаги добре приет подарък, за да изразите уважение и обич. Насладете му се без чувство за вина. Усетете го с всичките си сетива.

ОПИТАЙТЕ, ПОДАРЕТЕ, СПОДЕЛЕТЕ!

Доставка до дома и офиса на всички наши продукти:

- Красиво опаковани подаръчни комплекти - пралини или кутии бонбони, комбинирани с вино за вашите бизнес партньори.
- Елегантни подаръчни комплекти поднесени с букет цветя.
- Детски подаръци за гостите на детски рождени дни.
- Сватбени подаръци за гостите.
- Комплимент за гостите на вашия хотел.
- Шоколадова изненада към кетъринга на партито ви.
- Изискани шоколадови подаръци подходящи за всеки повод!

НАШИТЕ ПРОИЗВОДИТЕЛИ





Иновацията е в сърцето на **Dolphin**. Рецептите им са истински гурме изобретения. Майстори шоколатиери, откриват най-добрите съставки и създават изненадващи смеси. За да предоставят изящни, ароматни, изключителни продукти без допълнително добавена захар и мазнини.

От началото на 1989 г., **Dolphin** е иноватор в своя бранш, непрекъснато проучвайки нови територии в света на шоколада. Създател и откривател на 1-вия здравословен шоколад, най-добри в смесването на аромати, първата фирма в Белгия постигнала нулев въглероден отпечатък на производството на шоколад.

Комбинирането на високо качество белгийски шоколад с внимателно подбрани съставки, е мотото на Dolfin.



Естествено вкусен, вкусно естествен ... органичен шоколад, посветен на търсенето на автентичност, удоволствие и натуралност! Пътуване по света в търсене на фини, чисти и малко известни аромати, екзотични подправки и плодове, съчетани с традициите и класическия вкус на белгийския шоколад **Dolphin**. Съвременна, органична марка с опаковки произведени от (FSC), устойчиво добита дървесина, развивана според принципите на **Fair Trade**. Стремех за почитеност. **Max Havelaar**, гаранция за органичност, опаковки от устойчиво добита дървесина и шоколад направен с неутрални въглеродни емисии при производство си.

Всичко това е доказателство за нашия ангажимент за отговорност. Ето един шоколад, на който можем да се насладим безсрамно !



PASSION FOR CHOCOLATE!

От 1909 г. шоколада за нас е синоним на сън и страст, но също така и творение с неограничени възможности ... Благодарение на внимателен подбор на най-добрите суровини, рецепти с традиция и занаятчийско ноу-хау, **Bruyere** днес произвежда повече от 80 вида бонбони, които са добре известни с пълнежите си и добрата си декорация.

Предлагането на безупречно качество на най-добрите познавачи на шоколада, все още е нашето мото и цел. Bruyere използва само **100%** чисто какаово масло в шоколада си, като не добавя никакви консерванти в своите продукти.



Des de 1840
SIMÓN COLL
XOCOLATERS

Създадена през 1840 година, като малка шоколадова работилница, днес **Simon Coll** е модерна фабрика, която продължава да къпе центъра на Барселона с уханията на шоколад! **Simon Coll** първи започват да правят шоколад с по-висок процент какао и "turrons" (нуга), като използват най-добрите ядки на Испания. Един добър шоколад зависи от избора на какао с отлично качество и гарантиран произход. В **Simon Coll** има вековна традиция за подбор на какао от Гана, Венецуела и Еквадор, което предоставя изключителното богатство на аромати.

След 170 години всеотдайна работа, много от производствените методи на **Simon Coll** все още имат свои собствени, отличителни белези, благодарение на начина на работа, който е добре установен с течение на времето.



CH GO CHOCOLATE COMPANY®

Ръчно изработен, суров премиум шоколад, направен от шоколадови дизайнери с най-голяма любов, грижа и внимание. Изключително богата гама от био шоколад, шоколад с ниско съдържание на захар, млечен, плодов, веган, безглутенов... Забележителна е линията **Hotchocspoon**, която прави супер вкусен топъл шоколад с мляко в почти 100 аромата.

Chocolate Company работи само с доставчици на какао, които са сертифицирани по земеделска програма за осигуряване на устойчиво развитие на земеделските производители и околната среда. По този начин, ние също така гарантираме качеството и произхода на нашите какаови зърна и продукти.

Не всеки бонбон е еднакво вкусен... и това можете да опитате, така добре!

CHOCOLATE AMATLLER

BARCELONA 1797



От края на 18 век и до днес **Chocolate Amatller** се създава с внимателен подбор на съставките, уникален производствен процес и красота на визуалното изкуство... за да се насладим на шоколада с всичките си сетива!

Уникалният шоколад заслужава уникална опаковка. **Chocolate Amatller** задават стила в опаковките в продължение на десетилетия. За тях творят известни артисти като *Alphonse Mucha*, *Rafael de Penagos* и *Josep Triadó*.



гр. София
ул. Сан Стефано 15
02 843 11 85
+359 884 865 110
ameliechocolaterie@gmail.com
www.chocoamelie.com

