

# SORTIMENT

**KåKå**

*Hjälper dig att lyckas!*



# CHOKLAD



# MAGISKT MED CHOKLAD

Att sätta tänderna i ett bakverk med fantastisk äkta choklad är... ja magiskt - kort och gott. Det gäller oavsett om det är en kladdkaka, kondisbit, glass, bakelse, tårta eller pralin. Men för att uppnå den där magiska känslan krävs bra råvaror.

Våra chokladexperter på KåKå jobbar tätt ihop med leverantörer för att du ska kunna välja och använda den bästa chokladen i din produktion. Beroende på vad du vill använda chokladen till för bakverk, väljer du en sort som passar utifrån smakpreferens, budget och val av kvalitet. Här i broschyren finns vägledning som hjälper dig att hitta rätt choklad till rätt recept och applikation.

Glöm inte att vara stolt över att du arbetar med äkta choklad och berätta och förklara gärna det för dina kunder.

Vi vill också påminna om vikten av att använda BakeIT så att kalkylerna blir rätt på dina produkter. Kom ihåg att räkna med så kallad "cost in use" - kanske är det mer lönsamt att välja en lite finare choklad om det ger en speciell smak samtidigt som du har möjlighet att ta mer betalt.

Välj chokladsort efter den smak, viskositet och kakaomängd som passar bäst utifrån dina förutsättningar och de produkter du ska ta fram.

Så, häng med på en guide genom vårt sortiment och bli chokladexperten som serverar de där magiska bakverken.

---

**Produktutveckling:** Sophie Dahlbäck, Christian Eek  
**Produktspecialist Choklad:** Kristina Persson  
**Grafisk form:** Pia Linde | **Text:** Robert Lithner  
**Styling foto:** Caroline Lantau | **Foto:** Charlotte Strömwall  
**Tryck:** Exakta AB

© KåKå AB 2024





# KåKå CHOKLAD

NÄR DU BEHÖVER STORA MÄNGDER BRA CHOKLAD

KåKå CHOKLAD är vår egen och den mest prisvärda chokladen. Den passar till det mesta men rekommenderas främst som ingrediens i bottnar, brownies, mousse, ganache och tryffel.

Chokladen kommer i små chippits, som är bakstabila och fungerar bra till iblandning i exempelvis cookies och muffins.

I familjen finns nu även KåKå tempereringschoklad. Den är speciellt framtagen för dig som doppar och använder till chokladöverdrag, men den fungerar till övriga användningsområden också.

KåKå Choklad är Rainforest Alliance-certifierat och ger en kostnadseffektiv produktion samtidigt som du får en hög kvalitet.



**KåKå Tempereringschoklad 61%**

En allround mörk choklad som passar bra till överdrag och doppning, mousser och fyllningar. Passar bra till tempereringsmaskiner.

Art nr 12236 10 kg



**KåKå Choklad Mörk 61%**

Passar utmärkt i mousser, bottnar, mjuka kakor, muffins och tryfflar.

Art nr 12230 10 kg



**KåKå Choklad Ljus 43%**

Passar utmärkt i mousser, bottnar, mjuka kakor, muffins och tryfflar.

Art nr 12229 10 kg



**KåKå Choklad Vit 37%**

Passar utmärkt i mousser, bottnar, mjuka kakor, muffins och tryfflar.

Art nr 12227 10 kg

PRODUKTNAMN	VARUMÄRKE	ART NR	SOCKER%	MJÖLK%	KAKAOSMÖR%	Doppning, överdrag	Mousse, ganache, ingrediens	Dekoration, bakstabila
<b>KåKå Tempereringschoklad Mörk 61%</b> 10 kg	KåKå Choklad	12236	38	0	43	●	●	○
<b>KåKå Choklad Mörk 61%</b> 10 kg, 9 500–10 500 st/kg	KåKå Choklad	12230	38	0	37	○	●	●
<b>KåKå Choklad Ljus 43%</b> 10 kg, 9 500–10 500 st/kg	KåKå Choklad	12229	45	18	36	●	●	●
<b>KåKå Choklad Vit 37%</b> 10 kg, 9 500–10 500 st/kg	KåKå Choklad	12227	52	20	37	●	●	●

● Idealisk användning ○ Mindre bra



## BELCOLADE

Från BELCOLADE får du äkta belgisk choklad med 100 procent kakaosmör och 100 procent äkta vanilj. Det finns ett brett sortiment som passar för alla dina applikationer och du kan välja choklad som ingår i hållbarhetsprogrammet Cacao-Trace.



NÄR DU VILL HA BELGISK KVALITETSCHOKLAD



Är du intresserad av populära CALLEBAUT så erbjuder vi ett utvalt sortiment från den belgiska chokladtillverkaren.



PRODUKTNAMN	VARUMÄRKE	ART NR	SOCKER%	MJÖLK%	KAKAOSMÖR%	BESKRIVNING	Doppning, överdrag	Choklad, kakor	Mousse, ganache, ingrediens	Glas	Dekoration, bakstabil
<b>Belcolade Pur Amer 73%</b> 15 kg	Belcolade	46275	26	0	42	Mörk choklad med intensiv kakaosmak, tydlig bitterhet och lite syra. Låg viskositet.	●	●	●	●	○
<b>Belcolade Mörk CT E740 71%</b> 2x5 kg	Belcolade	46228	28	0	43	Mörk choklad med rostad kakaosmak och fruktiga toner.	●	●	●	●	
<b>Belcolade Mörk CT A506 58%</b> 2x5 kg	Belcolade	46225	41	0	35	Mörk choklad med intensiv bitter kakaosmak och en nyans av fruktighet.	●	●	●	●	
<b>Belcolade Selection 57%</b> 15 kg	Belcolade	46274	42	0	37	Välbalanserad mörk choklad med fruktiga noter och något rostad kakaosmak. Låg viskositet.	●	●	●	●	
<b>Belcolade Lait Supreme 42%</b> 15 kg	Belcolade	46322	44	21	31	Kraftigare mjölkchoklad med lite bitterhet som balanseras upp med mjölkiga toner.	●	●	●	●	
<b>Belcolade Ljus CT O3X5 36%</b> 2x5 kg	Belcolade	46224	51	21	31	Välbalanserad och krämig mjölkchoklad.	●	●	●	●	
<b>Belcolade Vit CT X605 31%</b> 2x5 kg	Belcolade	46222	53	24	31	Välbalanserad vit choklad med vaniljsmak och noter av kokt mjölk.	●	●	●	●	
<b>Belcolade Amber CT 30%</b> 4 kg	Belcolade	46323	53	24	30	Balanserad smörkaramell med lite sälta, vanilj och noter av kokt mjölk.	●	●	●	●	
<b>Belcolade Mörk EKO 74%</b> 15 kg	Belcolade	46273	25	0	44	Mörk ekologisk choklad utan lecitin med en intensiv kakaosmak, bitterhet och lite syrlighet.	●	●	●	●	
<b>Belcolade Mörk EKO 58%</b> 15 kg	Belcolade	46270	41	0	39	Mörk ekologisk choklad utan lecitin med mild bitterhet och fruktiga noter.	●	●	●	●	
<b>Belcolade Ecuador 71%</b> 8x1 kg	Belcolade	46308	27	0	44	Mörk choklad med ursprung från Ecuador, blommig smak av jasmin och undertoner av kaffe.	●	●	●	●	
<b>Belcolade Peru 64%</b> 8x1 kg	Belcolade	46307	35	0	39	Mörk choklad som uteslutande framställs från Peruanska kakaoböner, något syrlig kakaosmak med toner av torkad frukt.	●	●	●	●	
<b>Belcolade Chokladstick 44% CT</b> 8 cm, 1,6 kg	Belcolade	462611	54	0	26	Bakstabila mörka chokladstänger till pain au chocolate.					●
<b>Belcolade Chokladchippits 51% CT</b> 2x5 kg, 10 000 st/kg	Belcolade	46223	49	0	28	Bakstabila mörka chokladchippits.					●
<b>Callebaut pellets mörk 72,5%</b> 10 kg	Callebaut	11014	27	0	42	Mörk choklad med rostade och syrliga toner och en svag bitterhet.	●	●	●	●	
<b>Callebaut pellets mörk 59,5%</b> 10 kg	Callebaut	11017	40	0	39	Mörk choklad med sötma och rostad kakao. Låg viskositet.	●	●	●	●	
<b>Callebaut pellets mörk 59%</b> 10 kg	Callebaut	11013	41	0	37	Mörk choklad med sötma och rostad kakao.	●	●	●	●	
<b>Callebaut pellets ljus 35%</b> 10 kg	Callebaut	11015	42	23	30	Mjölchoklad med jämn och söt kakaosmak samt karamelltoner.	●	●	●	●	
<b>Callebaut pellets vit 29,5%</b> 10 kg	Callebaut	11016	47	24	30	Vit choklad med mjölkig krämighet samt karamell- och vaniljtoner i perfekt balans.	●	●	●	●	

● Idealisk användning ● Lämplig användning ○ Mindre bra






NÄR ENDAST DET BÄSTA ÄR GOTT NOG

Valrhona är berömt för innovation och perfektion och är idag en av chokladvärldens starkast lysande varumärken och har stjärnstatus bland världens främsta konditorer och dessertmästare.

Företaget grundades av den franske konditorn Monsieur Guirionnet 1922 i den lilla staden Tain-l'Hermitage nära Lyon. Valrhona är bland annat grundare av tävlingen Coupe du Monde de la Pâtisserie och driver École du Grand Chocolat, en skola för professionella konditorer och kokar med fokus på chokladbaserade rätter och bakelser.

Utöver fantastisk smak på sin choklad så har Valrhona ett nära samarbete med kakaodlare runt om i världen. Choklad från Valrhona är spårbar ner till respektive kakaoproducent.

För att säkerställa goda förhållanden för lokalsamhällen där kakao odlas och förädlas, genomför man årligen flera projekt för att exempelvis förbättra barns möjligheter till skolgång, kvinnors rättigheter och arbetares villkor.

Valrhona är sedan 2020 B-Corp-certifierat och arbetar målinriktat för förbättringar på det sociala och miljömässiga planet.

PROFESSIONAL SIGNATURE RANGE



**Sabilia Mörk 62%**

Sabilia ingår i Valrhonas Professional Signature Range och kvaliteterna i chokladen gör den extra bra att använda till överdrag. Med sin runda smak kan Sabilia Mörk 62% framhäva ett bakverk eller en pralin utan att ta över. Istället förfinar chokladen smaken från övriga ingredienser. Ett mycket lättarbetat chokladöverdrag för proffs.

Art nr 46404 12 kg



**Sabilia Mjolk 35%**

Sabilia ingår i Valrhonas Professional Signature Range och kvaliteterna i chokladen gör den extra bra att använda till överdrag. I smakprofilen hos Sabilia Mjolk 35% blandas en krämig konsistens och utsökt smak, i bakgrunden finns inslag av kex. Med denna choklad kan du vara säker på att det kommer att bli en mjölkchoklad för njutning, perfekt för alla dina bakverk, konditoriprodukter och praliner.

Art nr 46405 12 kg



**Sabilia Vit 31%**

Sabilia ingår i Valrhonas Professional Signature Range och kvaliteterna i chokladen gör den extra bra att använda till överdrag. Sabilia Vit 31% är en vit chokladcouverture gjord för klassiska söta bakverk, praliner och desserter. Chokladen har en krämig ton med inslag av vanilj, perfekt till recept som behöver en fyllig och välsmakande vit choklad.

Art nr 46417 12 kg



**Equatoriale Mörk 55%**

Equatoriale Mörk 55% har utformats för att möta ett specifikt tekniskt behov: att erbjuda den mest lämpade chokladen för överdrag och doppning. Tack vare sin mildhet framhävs Equatoriale Mörk 55% utan att ta över och förhöjer de andra elementen i receptet. På grund av sin kvalitet är Equatoriale Mörk 55% den choklad Valrhona använder som överdrag på sina praliner och dragerade produkter.

Art nr 46403 12 kg

ANSKAFFNING



## GRAND CRU OCH SINGLE ORIGIN

**Guanaja Mörk 70%**

Det här är den ikoniska mörka chokladen från Valrhona. 1986 tog Valrhona fram världens första bittra choklad med hela 70 % kakao – en verklig utmaning. Den höga kakaohalten innebar att hela sättet att framställa choklad fick ses över. Det var början på en tradition med noggrant utvalda kakaoböner. Med en så låg andel socker i chokladen kunde inga smakdefekter döljas. Kakaobönorna väljs därför ut efter sin aromatiska profil för att ta fram en choklad med balanserad och unik smak. Guanaja Mörk 70% innebar en verklig revolution i chokladvärlden och blev snabbt ett riktmärke på marknaden.

Art nr 46408 3 kg

**Caraïbe Mörk 66%**

Caraïbe Mörk 66% skapades 1988 och är en mycket välbalanserad choklad, med en tilltalande rundhet och mjuk sötma. Tack vare sin fina balans används Caraïbe Mörk 66% ofta i Valrhonas egen konditorskola, L'École Valrhona. Chokladen har en mer lättillgänglig smakprofil än Guanaja. Den brukar uppskattas av alla och är ofta barnens favorit.

Art nr 46410 3 kg

**Manjari Mörk 64%**

Manjari Mörk 64% är resultatet av ett långvarigt samarbete mellan Valrhona och kakaoplantagen Millot på norra Madagaskar. Tack vare den kraftfulla och karaktäristiska smakprofilen hos kakaobönorna från Madagaskar har Manjari Mörk 64% blivit en av varumärkets stora klassiker.

Art nr 46402 3 kg

**Hukambi Mörk Mjölk 53%**

Hukambi Mörk Mjölk 53% är en choklad som är skapad utan att ta hänsyn till gastronomins traditionella regler. Chokladen, som är en blandning av mörk choklad och mjölkchoklad, kombinerar en fascinerande och spännande kvalitet med kraftfulla brasilianska kakaosmaker.

Art nr 46401 3 kg

**Jivara Mjölk 40%**

Jivara Mjölk 40% är Valrhonas legendariska mjölkchoklad och den togs fram 1995 efter många försök och är den första mjölkchokladen med en verkligt intensiv och fyllig kakaosmak. Precis som i arbetet med att framställa en högkvalitativ mörk choklad, till exempel Guanaja, har Valrhona höjt mjölkchokladens anseende med Jivara Mjölk 40%. Jivara Mjölk 40% består av en komplex blandning av smakprofiler som är typiska för kakao från Ecuador och Ghana.

Art nr 46411 3 kg

**1986 TOG  
VALRHONA  
FRAM VÄRLDENS  
FÖRSTA BITTRA  
CHOKLAD MED  
HELA 70% KAKAO,  
DEN IKONISKA  
GUANAJA  
MÖRK 70%**





VALRHONA

INDULGENCE



#### Caramélia Mjök 36%

Caramélia Mjök 36% är njutningarnas njutning när det kommer till choklad. Med Caramélia Mjök 36% tar Valrhona med karamell till upplevelsen hos en lyxchoklad. Smaken av salt smörkaramell vävs samman med fylligheten hos mjölkchoklad. Resultatet blir en underbar njutning och en couverturechoklad som får alla att vilja ha mer. Till skillnad från mjölkchoklad med tillsatt karamell-  
arom är Caramélia Mjök 36% tillverkad med karamelliserat skummjölkspulver och smör. Detta recept ger en exceptionell-krämighet och äkta karamellsmak.

Art nr 46406 3 kg

ANSKAFFNING

#### MED DULCEY BLOND 35% UPPFANN VALRHONA DEN FJÄRDE CHOKLADFÄRGEN – BLOND



#### Ivoire Vit 35%

Den legendariska vita chokladen. Med Ivoire Vit 35% har Valrhona skapat en produkt som särskiljer sig från den traditionella vita chokladen. Ivoire Vit 35% har en mycket lätt sötma, en pärlemor-skimrande färg och en smak som påminner om smör. Chokladen är så berömd att "Ivoire" numera ofta används som en synonym för vit choklad bland yrkeskunniga i den gastronomiska världen.

Art nr 46409 3 kg



#### Dulcey Blond 35%

Med Dulcey Blond 35% uppfann Valrhona den fjärde chokladfärgen – blond. Under ett chokladevent råkade Valrhonas konditor Frédéric Bau lämna vit choklad i ett vattenbad lite för länge. Resultatet överraskade honom: chokladen hade färgats "blond" och doftade ljuvligt av rostade kakor och karamelliserad mjölk. Det tog åtta år av produktutveckling för att omvandla det lyckade misstaget till dagens fantastiska recept. Dulcey Blond 35% lanserades 2012 och är ett prov på kulinarisk kreativitet och mod, som revolutionerade konditorvärlden. Namnet "Dulcey" anspelar på den mjuka sötma som utmärker chokladen.

Art nr 46412 3 kg





## INSPIRATION

**Inspiration Hallon**

Inspiration Hallon fruktcouverture är en finstämd blandning av kakaosmör, socker och hallon. Bärens drottning, hallon, är en av konditoriets ikoniska smaker och Valrhona ville uttrycka hallonens intensiva smak tillsammans med sin naturligt livfulla rosa färg. På detta vis skapades Inspiration Hallon fruktcouverture.

Art nr 46418 3 kg

**Inspiration Passion**

Inspiration Passion fruktcouverture är en finstämd blandning av kakaosmör, socker och passionsfrukt. Söt, smakfull och med en del syrlighet. Dess unika arom adderar en dos solsken till somrardesseter. Passionsfrukt är en helt unik smak som kan vara svår att arbeta med, men Valrhona ville göra den tillgänglig för alla genom Inspiration Passion fruktcouverture.

Art nr 46414 3 kg

**INSPIRATION**

Produkter i serien Inspiration är tillverkade av förädlad färsk frukt av finaste kvalitet, vars intensiva färg och arom blandar sig fantastiskt med den unika texturen hos kakaosmör. Inspiration innehåller inga artificiella färger eller aromer.

## INGREDIENSER OCH INKLUSION

**Chokladsticks Mörk 55%**

De här mörka chokladstängerna från Valrhona innehåller 55% kakao och är bakstabila. Perfekt för pain au chocolat.

Art nr 46415 1,6 kg

ANSKAFFNING

**Drops Mörk 52%**

Bakstabila drops eller chippits med 52% kakaoinnehåll.

Art nr 46413 6 kg

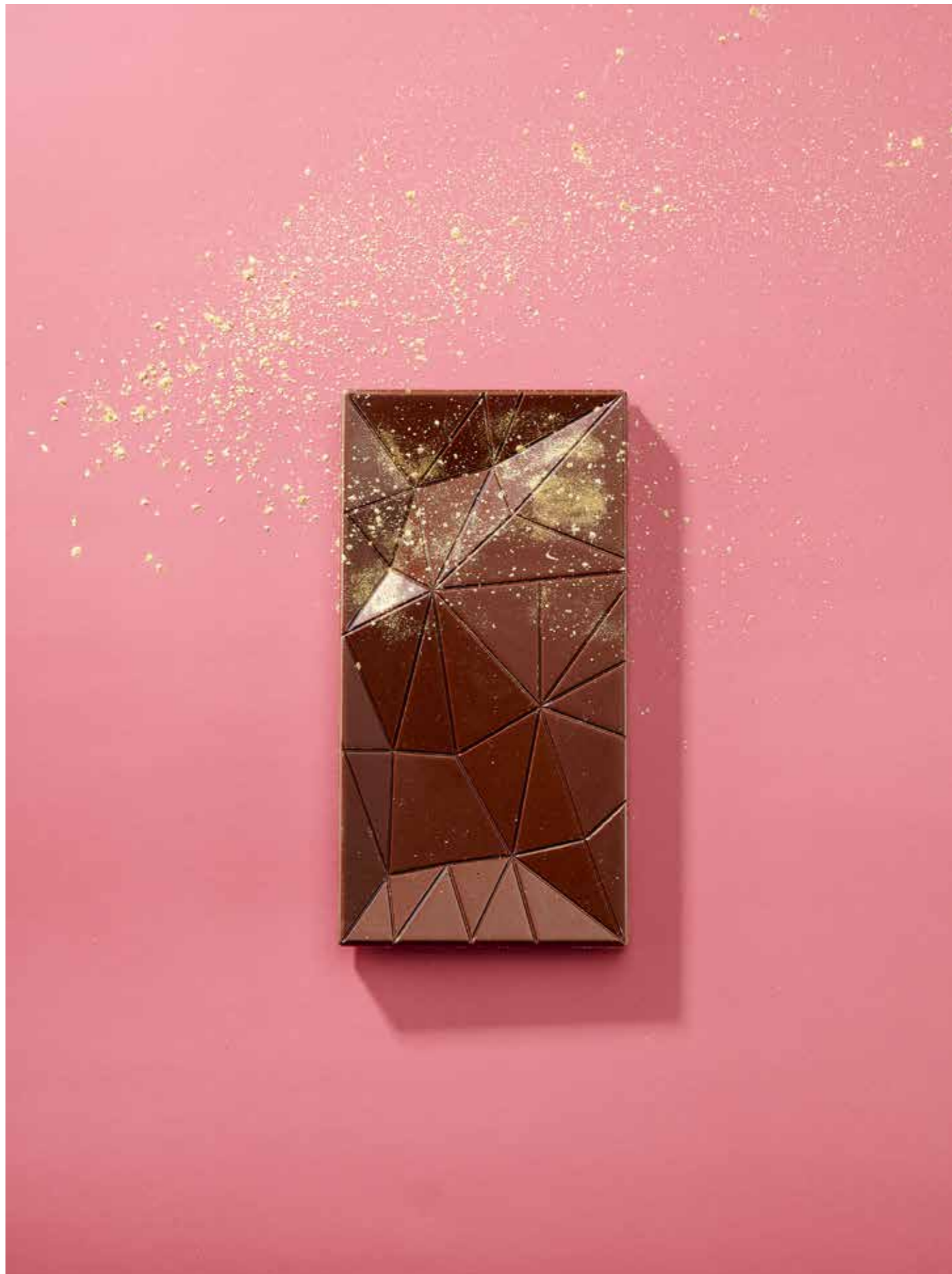
ANSKAFFNING

**Kakaopulver**

Kakaopulver från Valrhona för dig som vill arbeta med kakao, ger en underbart god chokladsmaak i alla applikationer och bakverk.

Art nr 46416 3 kg





VALRHONA



PRODUKTNAMN	VARUMÄRKE	ART NR	SOCKER%	MJÖLK%	KAKAOSMÖR%	Övertag	Gjutting	Choklad-fakor	Mousse	Crèmeux/gnache	Glas, solet
PROFESSIONAL SIGNATURE RANGE											
<b>Satilia Mörk 62%</b> 12 kg	Valrhona	46404	37	0	38	●	●	●	●	●	●
<b>Satilia Mjök 35%</b> 12 kg	Valrhona	46405	43	21	31	●	●	●	●	●	●
<b>Satilia Vit 31%</b> 12 kg	Valrhona	46417	41	27	31	●	●	●	●	●	●
<b>Equatoriale Mörk 55%</b> 12 kg	Valrhona <b>ANSKAFFNING</b>	46403	43	0	37	●	●	●	●	●	●
GRAND CRU OCH SINGLE ORIGIN											
<b>Guanaja Mörk 70%</b> 3 kg	Valrhona	46408	29	0	42	●	●	●	●	●	●
<b>Caraïbe Mörk 66%</b> 3 kg	Valrhona	46410	33	0	40	●	●	●	●	●	●
<b>Manjari Mörk 64%</b> 3 kg	Valrhona	46402	35	0	39	●	●	●	●	●	●
<b>Hukambi Mörk Mjök 53%</b> 3 kg	Valrhona	46401	25	20	40	●	●	●	●	●	●
<b>Jivara Mjök 40%</b> 3 kg	Valrhona	46411	34	23	34	●	●	●	●	●	●
INDULGENCE											
<b>Carmelia Mjök 36%</b> 3 kg	Valrhona <b>ANSKAFFNING</b>	46406	34	20	32	○	●	●	●	●	●
<b>Dulcey Blond 35%</b> 3 kg	Valrhona	46412	29	34	35	●	●	●	●	●	●
<b>Ivoire Vit 35%</b> 3 kg	Valrhona	46409	43	21	35	●	●	●	●	●	●
INSPIRATION											
<b>Inspiration Hallon</b> 3 kg	Valrhona	46418	52	0	35,9	○	●	●	●	●	○
<b>Inspiration Passion</b> 3 kg	Valrhona	46414	49,3	0	32,8	○	●	●	●	●	○
INGREDIENSER OCH INKLUSION											
<b>Chokladsticks Mörk 55%</b> 8 cm, 1,6 kg	Valrhona <b>ANSKAFFNING</b>	46415	43	0	38	Perfekt till pain au chocolat.					
<b>Drops Mörk 55%</b> 6 kg, 7 500 st/kg	Valrhona <b>ANSKAFFNING</b>	46413	47	0	27	Bakstabla drops, exempelvis till cookies och muffins.					
<b>Kakaopulver</b> 3 kg	Valrhona	46416	0	0	21	Till alla recept där kakaopulver används.					

● Idealisk användning ● Lämplig användning ○ Mindre bra



[www.kaka.se](http://www.kaka.se)



KåKå AB



@kaka\_orkla



KåKå AB

Lomma, Kastanjevägen 17, Box 63, 234 22 Lomma  
Göteborg, Norra Ågatan 32, 431 35 Mölndal  
Stockholm, Sollentunaholmsvägen 9, Rotebro, Box 7003, 192 07 Sollentuna  
Örebro, Transportgatan 1, Box 220 90, 702 03 Örebro  
Telefon: 010-484 99 00