



## TRADITION AUJOURD'HUI

Fondée en 1923, la société SCHOKINAG fabrique depuis 100 ans des chocolats et des chocolats de couverture et est aujourd’hui reconnue en Europe comme l’un des fabricants leader de chocolats industriels.

Avec ses nouveaux propriétaires, SCHOKINAG a retrouvé son ancienne structure familiale. Nos décisions d’investissements garantissent la pérennité de notre entreprise, les emplois de nos collaborateurs et la sauvegarde de notre environnement.

SCHOKINAG – un nom qui, aussi à l’avenir – sera symbole de haute qualité des produits, d’une bonne relation qualité prix et d’excellents services hors du commun.

## SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Des standards élevés de qualité et de sécurité alimentaire font partie des objectifs essentiels de notre entreprise. Nous sommes certifiés selon IFS et travaillons dans le strict respect des directives internationales régissant les produits alimentaires.

## CHOCOLATS D'EXCELLENTE QUALITÉ

SCHOKINAG vous offre des chocolats de haute qualité tout en restant compétitif. Nous travaillons ensemble avec des fournisseurs qui ont une culture d’entreprise similaire. Pour la production de nos chocolats fins nous n’utilisons que des matières premières consciencieusement sélectionnées. Ainsi nous garantissons des livraisons sûres répondant aux exigences de qualité de notre clientèle.

## PROXIMITÉ CLIENTS

L’étroite collaboration avec nos clients repose sur la confiance et prend, pour nous, une place prépondérante. Les contacts personnels garantissent des liens professionnels de long terme qui se reflètent dans la réalisation d’exigences client spécifiques afin d’arriver dans les moindres délais à des solutions durables et de haute qualité.

## RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT

Grâce à une longue expérience avec des connaissances dans différents domaines agro-alimentaires, l’équipe R&D de SCHOKINAG possède d’une excellente expertise dans des applications variées.

SCHOKINAG développe des recettes « sur-mesure » pour s’adapter aux conditions changeantes du marché. Nous vous invitons à vous servir avec nous de notre moderne ligne pilote pour développer ensemble des solutions répondant à vos exigences.



**SCHOKINAG**

## NOS PRODUITS

SCHOKINAG fabrique une large gamme de chocolats et chocolats de couverture sous formes liquide et solide, dans des tailles, formes et conditionnements variés, ainsi que des pâtes à glacer liquides. Les hauts standards de qualité et de sécurité utilisés dans notre usine certifiée selon IFS garantissent des produits sûrs de haute qualité, répondant aux exigences des directives internationales.

Notre force, c'est la souplesse. Outre notre programme de fabrication standard de chocolat et de chocolats de couverture, nous pouvons réaliser rapidement des recettes sur mesure selon les spécifications de nos clients.

A WORLD OF CHOCOLATE

## ***Applications***

### **Recettes et applications**

- Chocolats avec une teneur en cacao de 25% à 85% pour du chocolat noir et du chocolat au lait et de min. 20% pour du chocolat blanc
- Chocolats et couvertures de chocolat pour enrobage, moulage et trempage
- Chocolats résistants à la cuisson pour inclusion avec une matière grasse à partir de 27%
- Chocolats pour des applications sur des glaces
- Pâtes à glacer noires et au lait liquides (avec graisse de coprah, CBE et graisses autres que le beurre de cacao)

### **Spécialités**

- Gouttes de beurre de cacao et de pâte de cacao
- Chocolats d'origine fabriqués avec des pâtes de cacao d'origines spécifiques (couleur et goût spécifiques), comme p.ex. de la Côte d'Ivoire, du Ghana, de l'Equateur (d'autres origines possibles sur demande)
- Décorations comme mini copeaux, copeaux, spaghetti, fanderol, cigarettes et beaucoup d'autres produits innovants sur demande
- Microchips dont la taille va jusqu'à 150.000 pièces/kg

### **Formes**

- Chocolats noir, au lait et blanc sous forme liquide et pâtes à glacer liquides pour l'utilisation dans des glaces, en lots de 6 à 24 tonnes
- Chocolats noir, au lait et blanc sous forme solide:  
Gouttes en taille de 2.200 jusqu'à 22.000 pièces/kg  
Chunks de 5x5 mm à 10x10 mm de longueur et largeur et de 3-5 mm de hauteur

### **Certifications**

- Tous nos chocolats sont certifiés kosher dairy (Orthodox Union) et HALAL certifié par HFCE (Halal Food Council of Europe)
- Engagement durable:  
Fairtrade Mass Balance, UTZ Mass Balance, Rainforest Alliance Segregated

### **Conditionnement des chocolats solides**

- En big bag par 600 kg
- Vrac en conteneur (Schokitainer) avec 450-500 kg par palette
- Sacs de 10 kg en conteneur (Schokitainer) avec 420-480 kg par palette
- Cartons de 10 kg avec 800 kg par palette
- Sacs de 5 kg en carton de 5 kg avec 640-720 kg par palette
- Carton de 25 kg avec 800 kg par palette

### **Vous cherchez autre chose?**

- Nous mettons notre savoir-faire à votre service.
- Cherchez-vous un chocolat aux propriétés uniques ?
- Nous nous engageons à trouver des solutions pour tous vos besoins et exigences.

SCHOKINAG-Schokolade-Industrie GmbH  
Neckarvorlandstrasse 21-25  
D-68159 Mannheim

Tel. (+49) 621 107 82 0  
Fax (+49) 621 107 82 162  
Website: [www.schokinag.com](http://www.schokinag.com)  
E-mail: [info@schokinag.com](mailto:info@schokinag.com)



**SCHOKINAG**

# CHIPS & CHUNKS

Formes et tailles variées

Les « CHIPS » SCHOKINAG (gouttes/palets à refondre) permettent de travailler le chocolat plus simplement: dosage simple, fonte rapide, tempérage avec exactitude.

SCHOKINAG propose des « CHIPS » (gouttes/pépites/drops) pour inclusion dans des gâteaux et biscuits et pour décoration – dans des tailles de 800 à 22.000 pièces/kg.

Les CHUNKS de chocolat SCHOKINAG sont rajoutés comme inclusion pour des usages en pâtisserie et biscuiterie. Nos CHUNKS de différentes tailles – bombés ou plats, ou alors mélangés noir, lait, blanc – vous fournissent plein d'idées pour la conception et l'élaboration de vos produits.

A WORLD OF CHOCOLATE

## **Chips & Chunks**

Choisissez dans notre gamme standard de chocolats et chocolats de couverture:

### **Chocolat de couverture noir 73/27/37**

Min. 70% de cacao. Goût puissant en cacao. Belle amertume et longue finale florale et fuitée.

### **Chocolat de couverture noir 70/30/42**

Min. 68% de cacao. Vigoureux et harmonieux. Fluidité et viscosité parfaites. Couleur forte. Particulièrement recommandé pour l'enrobage d'intérieurs doux.

### **Chocolat de couverture noir 63/37/38**

Min. 60% de cacao. Amertume intense du cacao avec de belles notes florales. Pour enrobage épais et moulage.

### **Chocolat de couverture noir 60/40/38**

Min. 58% de cacao. Notre chocolat de couverture amer traditionnel. Goût agréable et équilibré. Très bonne fluidité et viscosité. Utilisation universelle. Enrobage mince, petites pièces creuses, glaçage.

### **Chocolat de couverture noir 55/45/35**

Min. 53% de cacao. Goût équilibré et douceur tempérée avec de belles notes amères. Répondra à tous vos besoins.

### **Chocolat noir (résistant à la cuisson) 52/48/28**

Min. 50% de cacao. Avec sa teneur basse en beurre de cacao pour inclusion dans des biscuits ou gâteaux ou comme chocolat de ganache. Disponible en tailles de 2.200 à 22.000 pcs/kg et en chunks.

### **Chocolat noir (résistant à la cuisson) 46/54/27**

Min. 44% de cacao. Teneur basse en beurre de cacao. Surtout pour cuire. Disponible en tailles de 2.200 à 22.000 pcs/kg et en chunks.

### **Chocolat au lait (résistant à la cuisson) M 27**

Min. 30% de cacao. Chocolat au lait avec un puissant goût de cacao. Teneur basse en beurre de cacao. Surtout pour cuire. Disponible en tailles de 4.000 et 7.500 pcs/kg et en chunks.

### **Chocolat au lait VM 35/10**

Min. 34% de cacao. Chocolat crémeux avec une pointe de caramel. Goût subtilement doux de cacao et de sucre. Belle couleur de châtaigne.

### **Chocolat au lait VM 36**

Min. 34% de cacao. Goût fin avec un profil lacté prononcé révélant une belle note de cacao.

### **Chocolat au lait VM 38/20**

Min. 37% de cacao. Goût prononcé de lait avec une haute teneur en beurre de cacao. Texture douce et fluidité parfaite. Pour enrobage, petites pièces creuses, trempage, glaçage. Usage économique.

### **Chocolat blanc (résistant à la cuisson) W29**

Belle intensité de lait avec des notes gourmandes de vanille bourbon. Teneur basse en beurre de cacao. Surtout pour cuire, moulages, tablettes et fourrages. Disponible en tailles de 4.000 et 7.500 pcs/kg et en chunks.

### **Chocolat blanc WP**

Arôme et goût harmonieux de lait et de vanille naturelle. Goût sucré agréable avec des pointes florales. Très bonne fluidité. Idéal pour l'enrobage et le moulage.

Forme	Poids/unité	Poids/carton	Cartons/palette	Poids palette
Chips/Chunks	10 kg	10 kg	80	800 kg
Chips/Chunks	5 kg	5 kg	144	720 kg
Chips	10 kg	480 kg	1	480 kg
Chunks	10 kg	420 kg	1	420 kg
Chips	500 kg	500 kg	1	500 kg
Chunks	450 kg	450 kg	1	450 kg

SCHOKINAG-Schokolade-Industrie GmbH  
Neckarvorlandstrasse 21-25  
D-68159 Mannheim

Tel. (+49) 621 107 82 0  
Fax (+49) 621 107 82 162  
Website: [www.schokinag.com](http://www.schokinag.com)  
E-mail: [info@schokinag.com](mailto:info@schokinag.com)



**SCHOKINAG**

# CHOCOLATS LIQUIDES & PÂTES À GLACER

Recettes sur mesure selon vos exigences

SCHOKINAG fabrique une gamme complète de chocolats et de chocolats de couvertures noir, au lait et blanc et de pâtes à glacer liquides pour un large choix d'utilisation selon vos paramètres organoleptiques, rhéologiques et techniques.

Et plus encore..., SCHOKINAG vous offre des chocolats fabriqués à partir de cacao d'origines spécifiques, de cacao certifié fairtrade, UTZ et Rainforest Alliance. Tous nos produits sont kascher et HALAL.

Notre équipe Recherche et Développement avertie vous propose des solutions sur mesure pour votre succès. Sur notre ligne pilote nous développons des recettes selon vos exigences et pouvons les appliquer rapidement sur notre ligne de fabrication.



A WORLD OF CHOCOLATE

## ***Chocolats liquides pour toutes les applications***

SCHOKINAG offre une gamme élargie de chocolats et de chocolats de couvertures en lots de 6 à 24 tonnes.

Nous travaillons ensemble avec vous pour adapter vos recettes aux changements permanents. En particulier nous nous concentrons sur l'optimisation des coûts, vos exigences techniques ainsi que le comportement du consommateur.

### **Recettes**

- Chocolats avec du cacao de 25% à 85% pour le chocolat noir et au lait et de min. 20% pour le chocolat blanc
- Chocolats et chocolats de couverture pour enrobage, moulage, trempage, etc.
- Chocolats pour des applications sur des glaces
- Pâtes à glacer noires et lait (avec graisse de coprah, CBE et graisses autres que le beurre de cacao)
- Chocolats fabriqués avec des pâtes de cacao d'origine spécifique
- Chocolats certifiés:  
Kasher Dairy, HALAL, Fairtrade Mass Balance, UTZ Mass Balance, Rainforest Alliance Segregated

### **Applications principales**

#### Moulage

- Chocolats pour des tablettes 100 g
- Chocolats pour des napolitains
- Chocolats pour des gaufrettes
- Chocolats pour des grands moules
- Chocolats pour des petits moules

#### Enrobage

- Chocolats pour l'enrobage de biscuits et gâteaux
- Chocolats pour des gaufres
- Chocolats pour l'enrobage de barres
- Chocolats pour le trempage de glaces
- Chocolats pour dragéifier

Il existe beaucoup d'autres applications. Des chocolats noirs, au lait et blancs avec la rhéologie, la finesse et le goût désirés. Contactez-nous pour développer votre produit cible.

Notre équipe expérimentée de R&D vous invite à utiliser ensemble notre atelier R&D avec des installations modernes de mesure et d'analyse sensorielle.

SCHOKINAG-Schokolade-Industrie GmbH  
Neckarvorlandstrasse 21-25  
D-68159 Mannheim

Tel. (+49) 621 107 82 0  
Fax (+49) 621 107 82 162  
Website: [www.schokinag.com](http://www.schokinag.com)  
E-mail: [info@schokinag.com](mailto:info@schokinag.com)



**SCHOKINAG**

# SPÉCIALITÉS

Décoration pleine de créativité

De nos jours, le consommateur recherche des produits prêts à être consommés, préparés avec des ingrédients de haute qualité.

SCHOKINAG propose une foule d'articles intéressants pour la décoration comme les copeaux, les mini copeaux, les spaghetti ainsi que les microchips de taille 150.000 pièces/kg. Ces tout petits morceaux de chocolat sont idéals pour donner goût et couleur à vos produits.

Dans nos chocolats, nous marions innovation et goût – pour que la conception et la commercialisation de vos produits remportent un véritable succès.

A WORLD OF CHOCOLATE

## ***Spécialités***

<b>Produit</b>	<b>Poids carton</b>	<b>Cartons par palette</b>	<b>Poids palette</b>
Copeaux chocolat noir, lait, blanc, multicolorés, caramel dans des tailles variées	2,5 kg	96	240 kg
Mini copeaux chocolat noir, lait, blanc, multicolorés, caramel, fraise, orange dans des tailles variées	4 kg	96	384 kg
Cigarettes chocolat noir, lait, blanc, duo	2 kg	120	240 kg
Fanderol noir, lait, blanc, duo dans des tailles variées	2,5 kg	96	240 kg
Spaghetti chocolat noir, lait, blanc	2,5 kg	96	240 kg
Microchips 150.000/kg chocolat noir, lait, blanc, caramel	12 kg	48	576 kg
Chips et chunks mixed chocolats noir/lait/blanc	10 kg	80	800 kg

Les chunks sont disponibles en tailles d'environ 5x5 à 10x10 mm de longueur et de largeur et de 3-5 mm de hauteur.

**Conditions de stockage  
remontées:** Température de 15-18 °C et humidité relative de l'air au-dessous de 60% dans une atmosphère sans odeurs étrangères.  
En procédant comme ci-dessus: min. 12 mois

**Quantité min. de commande:** 1 palette par produit

SCHOKINAG-Schokolade-Industrie GmbH  
Neckarvorlandstrasse 21-25  
D-68159 Mannheim

Tel. (+49) 621 107 82 0  
Fax (+49) 621 107 82 162  
Website: [www.schokinag.com](http://www.schokinag.com)  
E-mail: [info@schokinag.com](mailto:info@schokinag.com)