



M. Pelczar
CHOCOLATIER

KATALOG ŚWIĄTECZNY

Praliny i trufle ręcznie robione

Czekoladki tworzone ręcznie są wyjątkowe, niepowtarzalne i luksusowe, stworzone zostały specjalnie na Święta Bożego Narodzenia.

1. Kolekcja czekoladek świątecznych

Wyśmienite czekoladki w kształcie Mikołaja, bałwana i choinki, wykonane z pysznej białej, mlecznej i gorzkiej czekolady. Opakowanie zawiera 14 czekoladek.

2. Kolekcja pralin świątecznych

Klasyczne opakowanie a w środku 21 wyjątkowych pralinek, idealny prezent pod choinkę.

3. Kolekcja pralin w kształcie bombek

Przepiękne kolorowe pralinki w kształcie bombek na choinkę, wykonane z białej i mlecznej czekolady. Opakowanie zawiera 18 pralin.

4. Kolekcja trufli

Dla prawdziwych koneserów czekolady i miłośników wykwintnego smaku, wyjątkowe trufle z najlepszej czekolady zaspokoją najbardziej wybredne gusta. Idealne na świąteczny prezent. Opakowanie zawiera 18 pralin.

5.

Kolekcja trufli

Ten wyjątkowy zestaw trufli zaskoczy i oczaruje najbardziej wymagających smakoszy. Rozsmakuj się w wyjątkowych trufiach i poczuj smak ręcznie robionych czekoladek. Przedstawiamy ofertę unikatowych i niepowtarzalnych trufli, stworzonych według autorskich receptur i naturalnych składników. Opakowanie zawiera 18 pralin.

6. Kolekcja trufli

Klasyczne opakowanie z trzema rodzajami pysznych, ręcznie wyrabianych trufli

7. Praliny bombki

Wspaniałe pralinki w kształcie bombek na choinkę, idealne na Świąteczne prezenty



Praliny i trufle w drewnianych opakowaniach

Wyjątkowe Świąta i wyjątkowe ekskluzywne drewniane szkatułki z ręcznie robionymi pralinami i truflami.



8.

Świąteczna drewniana szkatułka

Zawierająca wyśmienite czekoladki w kształcie Mikołaja, bałwanów i choinek, wykonane z pysznej białej, mlecznej i gorzkiej czekolady. Opakowanie zawiera 16 czekoladek, do wyboru opakowanie w kolorze białym lub czerwonym.

9. Praliny w drewnianej szkatułce

W świątecznej drewnianej skrzyneczce ukryliśmy 24 ręcznie robione pralinki o różnych smakach i kształtach, wykonanych specjalnie dla Ciebie przez Mistrza Polski Cukierników. Każda z nich jest wyjątkowa.



10. Praliny w drewnianej szkatułce

Wyśmienity podarunek pod choinkę, w tej gustownej wykonanej z drewna szkatułce ukryliśmy 20 ręcznie robionych pralinek o wyszukanych smakach i kształtach. Doskonały prezent dla najbardziej wymagających smakoszy czekolady.

Handmade chocolate



11. Trufle w drewnianej szkatułce

Ekskluzywny, a zarazem smakowity podarunek pod choinkę, elegancka drewniana szkatułka zawierająca 20 przepięknych trufli.



12. Trufle w drewnianej szkatułce

Ekskluzywna drewniana świąteczna szkatułka zawierająca 24 ręcznie robione trufle.



13. Praliny w drewnianej szkatułce

Biała świąteczna szkatułka z przepyszными pralinkami, opakowanie zawiera 21 pralin o wyszukanych smakach.



14. Ekskluzywny podarunek w oryginalnej drewnianej szkatułce

Wykonujemy indywidualną personalizację na opakowaniach drewnianych techniką laserową na wierzchu szkatułki lub w środku.



Handmade chocolate



Czekolady ręcznie robione

Wyjątkowe czekolady na wyjątkowe Święta. Premium Chocolate to połączenie najlepszej jakości prawdziwej czekolady z naturalnymi, świeżymi bakaliami, przyprawami i prawdziwymi owocami, które w pełni zachowują właściwości świeżych owoców: smak, zapach, kolor i wartości odżywcze.

15. Czekolada „Święty Mikołaj na saniach”

Wyjątkowo mleczna czekolada, która charakteryzuje się ciepłym kolorem i zrównoważonym smakiem ziarna kakaowego, mleka i karmelu.
waga netto 100 g



16. Czekolada mleczna 33,6% z mandarynkami i rodzynkami

Wyśmienita kompozycja soczystej mandarynki z miękkimi rodzynkami, zatopione w wyjątkowo mlecznej czekoladzie, która charakteryzuje się ciepłym kolorem i zrównoważonym smakiem ziarna kakaowego, mleka i karmelu.
waga netto 85 g



17. Czekolada mleczna 33,6% z orzechami laskowymi, pomarańczami i cynamonem

Orzechy, soczyste pomarańcze, świeżo mielony cynamon i pyszna mleczna czekolada to kompozycja której nie może zabraknąć w Święta.
waga netto 85 g



18. Czekolada gorzka 70,4% z skórką pomarańczową i migdałami

Skórka pomarańczowa i szlachetny migdał, zatopiony w gorzkiej czekoladzie, która posiada wspaniały smak i aromat oraz delikatną nutę kwiatów.
waga netto 85 g



19. Czekolada z miodem, śliwką i wanilią

Świetne i zaskakujące połączenie aromatycznej czekolady miodowej, z naszą polską śliwką zatopioną w wyjątkowo mleczno-kremowej białej czekoladzie, całość została wzbogacona wanilią Bourbon z Madagaskaru.
waga netto 85 g

20. Czekolada gorzka 70,4% z miętą i żurawiną

Jest bardzo ciemna i gorzka, posiada wspaniały smak i aromat oraz delikatną nutę kwiatów, wyprodukowana z ziarna kakaowego pochodzącego z Afryki Zachodniej, wzbogacona naszą polską aromatyczną miętą i żurawiną tworzy idealny duet.
waga netto 85 g

21. Czekoladowa choinka

Pyszna biała czekolada z aromatyczną wiśnią, szlachetnym migdałem i świeżo skruszoną pistacją.
waga netto 50 g

22. Czekoladowa choinka

Wyjątkowo mleczna czekolada z aromatyczną wiśnią, szlachetnym migdałem i świeżo skruszoną pistacją.
waga netto 50 g

Wykonujemy
indywidualne opakowania
na czekolady z dowolną grafiką

Wykonujemy indywidualne
tabliczki czekoladowe
z dowolnym logo lub napisem

Handmade chocolate



Chocowine - czekolada inspirowana winem

Linia czekolad ChocoWine jest ręcznie wyrabianym produktem, skomponowanym z naturalnych składników i tworzonym przez miłośników dobrego smaku: konesera wina i Mistrza Polski Cukierników. ChocoWine, niczym wino, należy zbadać pod względem aromatu, delektować się smakiem i ocenić harmonię. ChocoWine to także uczta dla oczu ciesząca kompozycją kolorów i kształtów użytych dodatków.

O unikalnym procesie tworzenia ChocoWine:

ChocoWine to czekolady odzwierciedlające kompozycje zapachowe i smakowe win z różnych odmian winogron, a zawartość kakao dostosowana jest do mocy wina. Proces tworzenia naszej czekolady jest unikalny. Zanim tabliczki zostaną uformowane, nadajemy czekoladzie akcenty aromatów w procesie leżakowania. Nuanse smakowe zawieramy w samej czekoladzie, a smaki przewodnie takie jak owoce, zioła, przyprawy, korzenie, a nawet grzyby czy warzywa umieszczamy na wierzchu czekolady. Nad opracowaniem receptury pod okiem sommeliera czuwał Mistrz Polski Cukierników.

ChocoWine - naturalny produkt:

ChocoWine jest tworzone od podstaw z naturalnych, najwyższej jakości składników. Nasze tabliczki wytwarzane są z czekolady wykonanej przez mistrzów belgijskich bez jakichkolwiek dodatków wzmacniających, konserwujących czy chemicznych „ulepszaczy”. Czysta czekolada łączona jest tylko z cukrem trzcinowym i tłuszczem kakaowym. Do procesu leżakowania w zapachach używamy naturalnych składników. Naturalne są także substancje dodawane do czekolady takie jak zioła, przyprawy, korzenie, kwiaty, owoce, warzywa, orzechy czy miód. Owoce dodawane do czekolady to liofilizowane produkty, w których zachowano wartości odżywcze bez nadmiernego ubytku w kolorze. Czekolada jest produktem ręcznie wyrabianym.

23. Porto



Wino wzmacniane pochodzące z regionu o tej samej nazwie na północy Portugalii. Aby uzyskać w winie czekoladowo wiśniową słodycz przerywa się fermentację poprzez dolanie destylatu z wina uzyskanego z tej samej odmiany winogron. W wyniku tego procesu otrzymuje się wino słodkie i wzmacniane. Dolany destylat podwyższa zawartość alkoholu w winie i nadaje mu aksamitności. Tak jak Porto, nasza czekolada jest wzmacniana i pokryta wiśniami w spirytusie. Aby nadać jej niepowtarzalny, charakterystyczny, dębowy zapach leżakuje zawczasu w whiskey. Fiołki w cukrze i wanilia oddają bogactwo niuansów smakowych tego wina i podkreślają jego słodycz. Intensywna w aromatach, zharmonizowana w smaku.

waga netto 35 g

24. Sauvignon Blanc



Odmiana produkowana na całym świecie, ale jej domem na zawsze pozostanie Dolina Loary i Bordeaux gdzie łączy się ze z Semillon. Charakterystyczny szczep o cytrusowo-warzywnym zarysie z akcentami zielonej łąki. Swoje nowe, interesujące oblicze pokazuje w winach pochodzących z uprawy w Nowej Zelandii, szczególnie w Marlborough. Czystą 60% czekoladę oblekliśmy w mandarynkę, trawę żubrową i suszoną nać selera aby jak najbardziej zbliżyć się do typowego Sauvignon.

waga netto 35 g



25. Chardonnay



Królowa białych Burgundów, najpopularniejszy szczep dający białe wina na świecie. Wina z tej odmiany produkuje się w wielu stylach. Młode są bardziej owocowe z niuansami cytrusów, owoców tropikalnych i białych takich jak jabłko czy gruszka. Z wiekiem uwydatnia się świeże masło bądź wanilia. Nasza kompozycja Chardonnay to odzwierciedlenie 2 letniego wina po 6 miesięcznym leżakowaniu w beczce. Czekolada z wanilią ubrana w jabłka i brzoskwinie to prostota kompozycji i przyjemność smaku.

waga netto 35 g



26. Muscat



W Hiszpanii występuje pod nazwą Moscatel, we Włoszech Moscato, we Francji Muscat. Odmianę tą cechuje bardzo intensywny bukiet, na który składają się słodycz miodu, orzeźwiające cytrusy, rodzyńki, lipa i korzenny, muszkatołowy niuans. W Austrii czy Alzacji wina ze szczepu Muscat to lekkie i aromatyczne wina wytrawne, natomiast w południowej Francji, czy Australii pojawiają się jako słodkie i ciężkie wina wzmacniane. Biała czekolada to źródło słodyczy, natomiast dodatki, dobrane według wyżej opisanego klucza, oddają nam styl tego przyjemnego wina, które zastąpić może deser.

waga netto 35 g



27. Zinfandel



Jest winem szczególnym, w odbiorze podobnym do Pinot Noir – albo się go uwielbia albo wręcz przeciwnie. Jest to odmiana z rodziny, którą znamy z południowych Włoch pod nazwą Primitivo. Wina Zinfandel to połączenie słodkich smaków z bukietem leśnych owoców z dodatkiem przypraw i kakao oraz zapachami skórzanymi. Mistrzami sztuki wytwarzania win Zinfandel są winiarze z Kalifornii, szczególnie z doliny Napa. Nasza czekolada jest ozdobiona poziomkami i malinami, a w masie czekoladowej zatopiliśmy pokruszone palone ziarna kakao.

waga netto 35 g



28. Cabernet Sauvignon

Jest najbardziej rozpoznawalnym z uprawianych szczepów. O charakterze win z tej odmiany decyduje czarna porzeczka i mocne leśne aromaty, ciemny kolor, wysoka wytrawność win oraz nuty pieprzowe i przypraw korzennych. Wina z Cabernet Sauvignon często starzone są w dębowych beczkach co wzbogaca je w aromat dębu i jednocześnie uszlachetnia. Czekolada Cabernet to najbardziej wytrawna i esencjonalna czekolada, leżakująca w palonym dębie, zawierająca pieprz zielony, przyprawy korzenne, obsypana suszonymi grzybami i czarną porzeczką.

waga netto 35 g



29. Gewurztraminer



Odmiana winogron z orientálną nutą powstała ze smaków i zapachów lyche, róży, malin i czerwonego grapefruta z domieszką przypraw korzennych. Kompozycja pierwszych trzech smaków pod nazwą „Ispahan” to efekt nowatorskich prac słynnego cukiernika paryskiego Pierra Herma nad łączeniem smaków. Nasz Gewurztraminer leżakuje w płatkach róż. Przyprawy korzennych dodawane do czekolady tworzą jej niuans, a na tabliczce odnajdziemy płatki róż, róże w cukrze i kawałki czerwonego Grapefruta. Wszystkie zawarte w niej smaki i aromaty tworzą swoisty deser po orientálnym daniu.

waga netto 35 g



Handmade chocolate



30. Merlot

Jest odmianą, która w klasycznym wydaniu występuje razem z Cabernet Sauvignon w coupage Bordeaux. Coraz częściej jednak traktowany jest jako samodzielny szczep dający ciekawe gładkie, mięsiste i zamszowo-taniczne wina. W jego bukietcie odnajdziemy śliwkę w przeróżnej postaci – świeżą, suszoną, wędzoną czy wysmażoną w postaci marmolady, znajdziemy także niuanse kawowe i kakaowe. Mało kto wie, iż słynny Petrus, uważany za najwyższą klasę Bordeaux, jest zbudowany w 100% z właśnie z Merlot. Nasza czekolada jest połączeniem świeżej i suszonej śliwki z espresso w masie czekoladowej.

waga netto 35 g



31. Riesling

Odnoszącą coraz większe sukcesy odmiana kojarząca się z białymi winami ze środkowo-zachodniej Europy. Odrzucona w drugiej połowie XX wieku przeżywa teraz swój renesans. Kiedy jest młode ukazuje najczęściej aromaty białych i cytrusowych owoców z nutami kwiatów polnych, czasem miodu. I taki jest właśnie nasz Riesling. W czekoladę wtopiony jest miód kwiatowy, a na tabliczce znajdziemy jabłka i jaśmin w cukrze. Wszystkie te zapachy i smaki przełamane są limonkami.

waga netto 35 g



32. Syrah

Obok Grenache Noir to król Doliny Rodanu dający potężne wina takie jak Hermitage. Wina z leśnymi zapachami i niuansiem tytoniowym oraz pikantną domieszką o równie potężnej taninie jak kolorze. W ostatnich 20 latach Syrah zdobył popularność jako Shiraz pochodzący z upraw australijskich, dający wina lżejsze i bardziej owocowe. W czekoladzie Syrah odnajdziemy truskawki i leśne jagody, szczyptę chili i wyczuwalny tytoń z dymu w którym czekolada leżakowała przed wytapianiem, a także przyprawy korzenne takie jak cynamon czy goździk.

waga netto 35 g



33. Pinot Noir

Jest jedną z najtrudniejszych w uprawie i winifikacji odmian. Jedną z tych, które dając fascynujące wina stoją w opozycji do win o mocnym kolorze i wysokiej tanierności. Pinot ma ciekawą historię, co sprawia że daje wina o jasno rubinowym zabarwieniu. W aromatach odnajdziemy bukiet rozwodnionych owoców leśnych na ściółce. W smaku natomiast połączenie ekstraktu i delikatnej taniny. Czekolada Pinot Noir zanim zostanie zamieniona w tabliczkę leżakuje w dymie z mokrego siana aby podkreślić obecność jeżyn i malin, które znajdują się na przetopionej już czekoladzie.

waga netto 35 g



34. Tokaji



Takie wino robi się tylko w dwóch małych zakątkach Świata – w Tokaji i Sauternes. Najlepsze Tokaje, zwane Aszu są winem z dodatkiem słodkiego syropu wytworzonego z późno zbieranych winogron zaatakowanych szlachetną pleśnią, w których po wyparowaniu wody została sama esencja smaku. Pojedyncze winogrona zbierane są ręcznie. Podobnie jak Tokaji Aszu nasza czekolada rozpycha się w ustach, jawiąc się jako niebiańska słodycz zbudowana z kwiatowego miodu, orzechów włoskich i suszonych moreli - zapachów wiodących w bukiet tego wina.

waga netto 35 g

35. Rose

Różowe wina potrafią być cieliste, łososiowe, blad różowe, żywe i wyraźne czy wręcz krwiste. Mimo, iż są robione z różnych odmian, są macerowane w różnym czasie i w różnych temperaturach łączy je jedno: bukiet złożony z tak przyjemnych aromatów jak landrynka, czereśnia, wiśnia, poziomka, truskawka czy czerwona porzeczka. Nasza czekolada swoim kolorem i kruszoną landrynką zachwyca oczy niczym różowe wino. Głębi barwie dodają czerwone owoce truskawki i wiśni, które w smaku równoważą słodycz czekolady swoją kwasowością.

waga netto 35 g



36. ChocoWine Degustacion

Zestaw wszystkich smaków czekolad ChocoWine, idealny do odnalezienia swojej ulubionej czekolady!



Polish Flavors - czekolada w polskim smaku

Smak słodczy od zawsze był synonimem luksusowej przyjemności. Trudno też o bardziej trafiony i elegancki prezent niż czekolada. A czy czekolada może jeszcze czymś zaskoczyć koneserów słodkich smaków? Odpowiedzią na to pytanie jest niniejsza oferta unikalnych wyrobów stworzonych na bazie belgijskiej czekolady, skomponowanych z naturalnych składników i wyrabianych ręcznie przez Mistrza Polski Cukierników.

W palecie Polish Flavors smakować mogą Państwo następujące rodzaje czekolad:

Czekolady inspirowane smakiem tradycyjnych ciast

37. Szarlotka

Szarlotkę wynalazł w XIX wieku Marie-Antoine Carême, słynny cukiernik, autor dzieła „Kucharz paryski”, będącego wykładnią ówczesnej kuchni francuskiej. Carême ze względu na swoje umiejętności gotował u Rothschildów, a także u cara Rosji Aleksandra I i tam właśnie powstało słynne na cały świat ciasto. Nazwa „Charlotte russe” wywodzi się od imienia księżnej, szwagierki Aleksandra I, późniejszej carycy. W naszej czekoladzie smak tradycyjnej szarlotki odnajdą Państwo dzięki dodatkom w postaci jabłek, wanilii i cynamonu.

waga netto 15 g



Handmade chocolate



38. Sernik



Już w V wieku p.n.e. sztuka tworzenia sernika była tematem opracowania, które napisał grecki lekarz Aegimus. Sernik był też ciastem stosowanym do rytuałów religijnych. Współczesną formę zawdzięcza Williamowi Lawrensonowi, który w 1873 r. przypadkowo odkrył sposób otrzymywania sera niedojrzewającego. W naszej czekoladzie smak świątecznego sernika oddaje połączenie białej czekolady z rodzynkami sułańskimi i skórką pomarańczową.
waga netto 15 g

39. Piernik

Nazwa "piernik" pochodzi od staropolskiego słowa „pierny”, czyli pieprzny i odnosi się do dużej ilości przypraw korzennych używanych do tego ciasta. Ze względu na wysoki koszt importu przypraw i bakalii w XVII w., wśród mieszkańców hanzeatyckich miast piernik uchodził za symbol dobrobytu i luksusu. Tradycja wypieku pierników najbardziej wpisała się w historię Torunia, który stał się ich polskim domem. W naszej czekoladzie oprócz tradycyjnej mieszanki korzennych przypraw smak piernika podkreśla dodatek migdałowych płatków, miodu i moreli.
waga netto 15 g



Prawdziwa czekolada pitna do samodzielnego przygotowania

Gęsta, aksamitna i aromatyczna czekolada pitna, idealna na Świąteczne mroźne wieczory

40.

**Czekolada
pitna deserowa
53,8% zaw. kakao**

waga netto 200 g



41.

**Czekolada
pitna mleczna
33,6% zaw. kakao**

waga netto 200 g

42.

Czekolada pitna gorzka 70,4% zaw. kakao

waga netto 200 g

43.

Czekolada pitna miodowa 32,8 % zawartości kakao

waga netto 200 g



Chocostick - czekolada pitna

Zanurz i rozpuść chocostick w filiżance z gorącym mlekiem i delektuj się wspaniałym smakiem i aromatem czekolady.

44.

Chocostick z delikatną nutą świątecznego piernika

Wyjątkowo mleczna pyszna czekolada z trufłą piernikową i przyprawami korzennymi. waga netto 60 g

45.

Chocostick z migdałami i wanilią

Świeżo prażone migdały i wanilia Bourbon z Madagaskaru zatopione w mleczno-kremowej czekoladzie. waga netto 60 g

46.

Chocostick z pistacją

Pralina pistacjowa, świeżo skruszona pistacja i wyjątkowo gorzka czekolada, to dobra para na zimowe wieczory. waga netto 60 g

47.

Chocostick z cynamonem

Świeżo mielony cynamon i gorzka czekolada, idealny duet na Boże Narodzenie. waga netto 60 g

Choco Figurki

Przedstawiamy kilka Świątecznych figurek z pracowni czekolady M. Pelczar Chocolatier

48. Święty Mikołaj

Święty Mikołaj to starszy pan, który rozdaje prezenty i wprowadza rodzinną atmosferę w niezwykle Święta Bożego Narodzenia. Mikołaj jest wykonany z pysznej białej i mlecznej czekolady. waga netto minimum 80 g

49. Bombka na choinkę

Ręcznie malowana bombka nadaje się do dekoracji każdej choinki, bombka została wykonana z pysznej białej czekolady. waga netto minimum 35 g

50. Święty Mikołaj z gorzkiej czekolady

Uwielbiają go wszyscy, dorośli, dzieci, bogaci i biedni. W tradycji przedstawiony jest jako starzec z okazałą brodą, często w infule i pastorałem, z workiem prezentów i pękiem różg w ręce. Nasz Mikołaj został wykonany z gorzkiej czekolady. waga netto minimum 30 g

Handmade chocolate



51. Skarpeta z czekolady

Wykonana z pysznej mlecznej czekolady
waga netto 50 g



Puzzle Świąteczne z czekolady

Czekoladowe puzzle to duża atrakcja dla całej rodziny na Święta.

52. Puzzle z Świętym Mikołajem składającym życzenia

wymiary 19 x 13 cm waga netto ok. 80 g
opak.: torebka foliowa + złoty kartonik



53. Puzzle z Mikołajem i reniferami

wymiary 19 x 13 cm waga netto ok. 80 g
opak.: torebka foliowa + złoty kartonik



54. Puzzle ze Świętym Mikołajem na kominie

wymiary 19 x 13 cm waga netto ok. 80 g
opak.: torebka foliowa + złoty kartonik



55. Puzzle z bałwankiem i księżycem

wymiary 19 x 13 cm waga netto ok. 80g
opakowanie: torebka foliowa + złoty kartonik



Kartki Świąteczne z czekolady

Doskonały czekoladowy prezent w formie kartki pocztowej na Święta Bożego Narodzenia



56. Mikołaj z prezentami

wymiary: 21 x 10,5 x 0,5 cm
waga netto: ok. 110 g
opak. - torebki foliowe i wstążka



57. Mikołaj na dachu

wymiary: 21 x 10,5 x 0,5 cm
waga netto: ok. 110 g
opak. - torebki foliowe i wstążka



58. Rodzinka Bałwanków

wymiary: 21 x 10,5 x 0,5 cm
waga netto: ok. 110 g
opak. - torebki foliowe i wstążka

59. Mikołaj z żoną

wymiary: 21 x 10,5 x 0,5 cm
waga netto: ok. 110 g
opak. - torebki foliowe i wstążka



60. Mikołaj z reniferem

wymiary: 21 x 10,5 x 0,5 cm
waga netto: ok. 110 g
opak. - torebki foliowe i wstążka

Bożonarodzeniowe płyty CD z czekolady

Ciekawy pomysł na prezent pod choinkę.

61. Mikołaj na księżycu

średnica 11,5 cm
waga netto ok. 40 g
opak.: wytłoczka na płytę cd



62. Śpiewający Święty Mikołaj

średnica 11,5 cm
waga netto ok. 40 g
opak.: wytłoczka na płytę cd

63. Świąteczna płyta cd

średnica 11,5cm
waga netto ok. 40 g
opak.: wytłoczka na płytę cd



64. Bałwanek

średnica 11,5 cm
waga netto ok. 40 g
opak.: wytłoczka na płytę cd



65. Mikołaj z prezentami

średnica 11,5cm
waga netto ok. 40 g
opak.: wytłoczka na płytę cd

Minimalna ilość zamówienia 30 szt.

Istnieje możliwość zamówienia produktu z indywidualnym nadrukiem i grafiką.

Telechoco

Pyszne czekoladowe życzenia wykonane z mlecznej i białej czekolady,
zaskoczą twoich bliskich w te wyjątkowe Święta.

66. Telechoco „Wesołych Świąt”

wymiary opakowania
25,5 x 15,5 x 2,5 cm



67. Telechoco w drewnianym opakowaniu „Zdrowych i wesołych Świąt Bożego Narodzenia”

wym. opakowania 33,5 x 18 x 3,3 cm



68. Telechoco w drewnianym opakowaniu „Wesołych Świąt”

wymiary opakowania 28,5 x 10 x 3,3 cm



Kosze świąteczne

Kosze prezentowe to oryginalna i elegancka forma podarunku na każdą okazję. Doskonale dobrane czekolady tworzą wyszukaną kompozycję, która zadowoli każdego.



69. Kosz prezentowy, zawiera:

Choco Wine degustation. To zestaw 12 czekoladek odzwierciedlających kompozycje zapachowe i smakowe win z różnych odmian winogron, a zawartość kakao dostosowana jest do mocy wina:

- szkatułkę drewnianą z 20 pralinami i Świątecznym grawerem na opakowaniu.
- kolekcje trufli o smakach, markowe likieru Marc de Champagne, miodowe z polskim miodem, i karmelowe.
- czekoladę mleczną z napisem "Wesołych Świąt"
- czekolady z linii Premium Chocolate. To linia luksusowych czekolad ręcznie robionych na najwyższym poziomie.

Premium Chocolate to połączenie najlepszej jakości prawdziwej czekolady z naturalnymi, świeżymi bakaliami, owocami i przyprawami.

- czekolada gorzka 70,4% z malinami, grapefruite i trawą żubrówkową
- czekolada gorzka 70,4% z owocami goji i ziarnem kakao
- czekoladę gorzka 70,4% ze skórką pomarańczową i migdałami
- czekolady z linii ChocoWine.

Linia czekolad ChocoWine jest ręcznie wyrabianym produktem, skomponowanym z naturalnych składników i tworzonym przez miłośników dobrego smaku: konesera wina i Mistrza Polskiego Cukierników. ChocoWine, niczym wino, należy zbadać po względem aromatu, delektować się smakiem i ocenić harmonię.

- ChocoWine Syrah.
- ChocoWine Zinfandel.
- ChocoWine Tokaji
- ChocoWine Zinfandel
- czekoladę mleczną z Świętym Mikołajem na saniach.
- chocostick z cynamonem
- figurkę Świętego Mikołaja z pysznej mlecznej i białej czekolady
- bombki na choinkę z białej czekolady 2 sztuki.

70. Kosz prezentowy, zawiera:

Czekolady z linii **Premium Chocolate**. To linia luksusowych czekolad ręcznie robionych na najwyższym poziomie.

Premium Chocolate to połączenie najlepszej jakości prawdziwej czekolady z naturalnymi, świeżymi bakaliami, owocami i przyprawami.

- czekolada mleczna 33,6% z owocami goji i jagodami
- czekoladę gorzka 70,4% z malinami i zielonym pieprzem
- czekolada mleczna 33,6% z orzechami laskowymi i pomarańczami
- Święty Mikołaj z gorzkiej czekolady
- bombkę na choinkę z białej czekolady
- praliny w kształcie bombek na choinkę
- czekoladę mleczną z Świętym Mikołajem na saniach

71. Kosz prezentowy, zawiera:

- choinkę z gorzkiej czekolady dekorowana złotym puchem
- chocostick mleczny z cynamonem
- chocostick gorzki z delikatną nutą piernika
- prawdziwą mleczną czekoladę pitną
- prawdziwą gorzką czekoladę pitną
- czekolady z linii Premium Chocolate. To linia luksusowych czekolad ręcznie robionych na najwyższym poziomie. Premium Chocolate to połączenie najlepszej jakości prawdziwej czekolady z naturalnymi, świeżymi bakaliami, owocami i przyprawami.
- czekoladę gorzką 70,4% z owocami goji i ziarnem kakao
- czekoladę mleczną 33,6% z mandarynkami i rodzynkami
- czekoladę mleczną 33,6% z cytryną truskawkami i imbirem
- kolekcję pralin w kształcie bombek świątecznych
- czekoladę gorzką z Świętym Mikołajem na saniach
- bombkę na choinkę z białej czekolady
- drewnianą szkatułkę z truflami w kształcie Mikołaja i bałwanków
- filiżankę firmową do czekolady pitnej M. Pelczar Chocolatier

72. Kosz prezentowy, zawiera:

- choinkę z białej i mlecznej czekolady
- bombkę na choinkę z białej czekolady
- czekolady z linii Premium Chocolate. To linia luksusowych czekolad ręcznie robionych na najwyższym poziomie.

Premium Chocolate to połączenie najlepszej jakości prawdziwej czekolady z naturalnymi, świeżymi bakaliami, owocami i przyprawami.

- czekoladę gorzką 70,4% z trawą żubrówkową, grapefrutem i malinami
- czekoladę mleczną 33,6% z owocami goji i jagodami
- czekoladę mleczną 33,6% ze skórką pomarańczową i migdałami
- telechoco w drewnianym opakowaniu z napisem "Wesołych Świąt" wykonanym z pysznej mlecznej i białej czekolady
- kolekcja trufl o smakach: brandy, piernika i markowego likieru Marc de Champagne
- czekolada mleczna z Świętym Mikołajem na saniach.

Handmade chocolate





73. Kosz prezentowy, zawiera:

Czekolady z linii ChocoWine. Linia czekolad ChocoWine jest ręcznie wyrabianym produktem, skomponowanym z naturalnych składników i tworzoną przez miłośników dobrego smaku: konesera wina i Mistrza Polski Cukierników. ChocoWine, niczym wino, należy zbadać po względem aromatu, delektować się smakiem i ocenić harmonię.

- ChocoWine Zinfandel
- ChocoWine Riesling
- ChocoWine Syrah
- ChocoWine Pinot Noir
- ChocoWine Tokaji
- praliny w kształcie bombek na choinkę



74. Kosz prezentowy, zawiera:

- czekolady z linii ChocoWine.

Linia czekolad ChocoWine jest ręcznie wyrabianym produktem, skomponowanym z naturalnych składników i tworzoną przez miłośników dobrego smaku: konesera wina i Mistrza Polski Cukierników. ChocoWine, niczym wino, należy zbadać po względem aromatu, delektować się smakiem i ocenić harmonię.

- ChocoWine Syrah
- Chocowine Zinfandel
- Świętego Mikołaja z gorzkiej czekolady
- praliny w kształcie bombek na choinkę
- bombkę na choinkę z białej czekolady
- czekoladę mleczną z Świętym Mikołajem na saniach
- białą drewnianą szkatułkę z pralinami
- czekolady z linii Premium Chocolate. To linia luksusowych czekolad ręcznie robionych na najwyższym poziomie. Premium Chocolate to połączenie najlepszej jakości prawdziwej czekolady z naturalnymi, świeżymi bakaliami, owocami i przyprawami.
- czekoladę mleczną 33,6% z cytryną truskawkami i imbirem
- czekoladę białą 25,9% z wiśnią i pistacją.

75. Zestaw prezentowy, zawiera:

- trufle ręcznie wyrabiane
- filiżankę ze spodkiem do czekolady na gorąco
- kawę ziarnistą 100% Arabice
- czekoladę pitną deserową

czekolady z linii Premium Chocolate:

- czekoladę mleczną 33,6% z cytryną, truskawkami i imbirem
- czekoladę mleczną 33,6% z maślinkami i rodzynkami
- czekoladę gorzką 70,4% z miętą i żurawiną

Czekolady z linii Chocowine:

- ChocoWine Riesling
- ChocoWine Zinfandel





M. Pelczar
CHOCOLATIER

M. Pelczar Chocolatier
38-420 Korczyna, ul. Ogrodowa 60
tel. 605 577 749, 607 996 333
biuro@mpelczar.pl
www.mpelczar.pl