



EssentialCollection



Esta colección es un viaje a la esencia, un viaje para conocer el origen del chocolate. El cultivo, la producción y el verdadero sabor original del mejor cacao. Un homenaje al producto en el que las personas son las protagonistas. Un viaje que nunca habría tenido lugar sin conocer a Claudio Corallo, un pequeño productor de cacao que, en la pequeña isla de Príncipe, lucha para recuperar las primeras plantas de cacao que llegaron a África y producir el cacao más excelente. Una historia real para un fruto de leyenda.

This collection constitutes a voyage on the road to essence, to become acquainted with the origin of chocolate. The cultivation and harvesting of the genuine original flavours of the finest cocoa. A small cocoa producer on the tiny island of Príncipe struggling to regenerate the first cocoa plants that arrived in Africa to produce the finest cocoa. A real history behind a legendary fruit.



KKO / Esencia de cacao

Un regalo muy especial para los amantes del cacao y de los placeres sensoriales. La vía más auténtica para reconocer sus sabores, olores y texturas originales, y para descubrir las curiosidades de su producción a través de la vida de Claudio Corallo.

KKO / Cocoa essence

An exquisite gift for enthusiasts of cocoa and sensory-based pleasures. The most genuine way to recognise its flavours, aromas and original textures, and to discover the intriguing elements behind its production by finding out about Claudio Corallo's life.

contenido: 40 habas (crudas y tostadas)
20 mini tabletas de pasta de cacao
2 b. de destilado de cacao 70% vol
unidad: 140 g + 150 ml
caja: 1 unidad
caducidad: 12 meses
incluye: libro de 260 páginas (12x12 cm)

content: 40 cocoa beans (natural & toasted)
20 cocoa paste mini chocolate bars
2 small bottles of cocoa spirit 70% vol
unit: 140 g + 150 ml
box: 1 unit
shelf life: 12 months
includes: 260 page book (12 x 12 cm)

7501



NEW
2011

Making of chocolate / Formato pequeño

Un producto de película. Un viaje al origen del cacao a través de los olores, las texturas, los sabores y las imágenes de un reportaje realizado en São Tomé e Príncipe. Escrito y realizado por Enric Rovira, con la banda sonora original compuesta por Carles Cases.

Making of chocolate / small size

A film product. A journey to discover the origin of cocoa through the aromas, textures, flavours and images of a report carried out in São Tomé e Príncipe. Written and prepared by Enric Rovira with an original soundtrack composed by Carles Cases.

contenido: 5 habas de cacao tostadas
24 tabletas 70% cacao
unidad: 155 g
caja: 4 unidades
caducidad: 12 meses
incluye: DVD y folleto explicativo

content: 5 toasted cocoa beans
24 dark mini chocolate bars
unit: 155 g
box: 4 units
shelf life: 12 months
includes: DVD Video & explanatory leaflet

7503



Nibs de cacao / São Tomé e Príncipe

Fragmentos de cacao. Tostados y seleccionados para consumir directamente y apreciar su sabor más auténtico. La esencia del chocolate.

Cocoa nibs / São Tomé e Príncipe

Toasted fragments of cocoa selected for direct consumption to gain an appreciation of its most genuine flavour: the essence of chocolate.

contenido:	nibs de cacao
unidad:	100 g
caja:	8 unidades
caducidad:	12 meses
content:	cocoa nibs
unit:	100 g
box:	8 units
shelf life:	12 months

7511



Chocolate negro 80% / São Tomé e Príncipe

Chocolate minimalista. La única mezcla de cacao y azúcar sometida a una transformación mínima para conservar al máximo la textura y el sabor más auténtico.

80% dark chocolate / São Tomé e Príncipe

Minimalist chocolate. The only blend of cocoa and sugar that is subject to the smallest of transformations in order to preserve its texture and most genuine flavour as far as possible.

Sin refinar
Unrefined

chocolate:	negro 80% cacao
unidad:	100 g
caja:	12 unidades
caducidad:	12 meses
chocolate:	dark 80% cocoa
unit:	100 g
box:	12 units
shelf life:	12 months

7512



Chocolate a la taza / São Tomé e Príncipe

El chocolate en el que el cacao es el protagonista. Elaborado con las habas más aromáticas incorporadas en pequeños nibs para aportar la textura y el sabor más auténtico al paladar.

Hot chocolate / São Tomé e Príncipe

Cocoa is the star of this chocolate. Prepared using the most aromatic beans incorporated into small nibs in order to afford the most genuine texture and flavour.

Sin refinar
Unrefined

cacao total:	76,5% (mezclado: 15,5%) 230 g + 15 g de nibs (para 1 l de leche)
unidad:	8 unidades
caja:	12 unidades
caducidad:	12 meses
total cocoa:	76,5% (mixed: 15,5%) 230 g + 15 g of nibs (for 1 l of milk)
unit:	8 units
box:	12 units
shelf life:	12 months

7513



Chocolate negro 80% con guindilla

Chocolate de textura y aroma. Con toda la expresión del cacao de São Tomé e Príncipe cultivado por Claudio Corallo, aderezado con guindilla para aportar un toque picante al paladar.

80% dark chocolate with chilli

This chocolate has a true texture and aroma and is bursting with the flavours of the cocoa from São Tomé e Príncipe cultivated by Claudio Corallo and seasoned with chilli to lend it a spicy finish.

Sin refinar
Unrefined

chocolate:	negro 80% cacao con guindilla
unidad:	100 g
caja:	12 unidades
caducidad:	12 meses
chocolate:	dark 80% cocoa with chilli
unit:	100 g
box:	12 units
shelf life:	12 months

7601



Chocolate negro 60% con café

Chocolate de textura y aroma. Con toda la expresión del cacao de Claudio Corallo y con el café de su propia plantación en São Tomé e Príncipe.

60% dark chocolate with coffee

This chocolate has a true texture and aroma and is bursting with the flavours of the cocoa from São Tomé e Príncipe blended with coffee from Claudio Corallo's plantation in Sao Tomé e Príncipe.

Sin refinar
Unrefined

chocolate:	negro 60% cacao con café de São Tomé
unidad:	100 g
caja:	12 unidades
caducidad:	12 meses
chocolate:	dark 60% cocoa with São Tomé coffee
unit:	100 g
box:	12 units
shelf life:	12 months

7602



KKO Destilado de cacao

El aromático cacao de la plantación de Claudio Corallo destilado por Mascaró. Una versión pura y renovada de los históricos licores y cremas de cacao. KKO es elegante y delicado y tanto en nariz como en boca transpira cacao. Un excelente acompañante para nuestros chocolates y para cócteles clásicos e innovadores.

KKO distilled cocoa

This aromatic cocoa from Claudio Corallo's plantation distilled by Mascaró is a pure, revamped version of historic liqueurs and cocoa creams. KKO is elegant and delicate and emanates cocoa both in taste and aroma. An excellent accompaniment for our chocolates and for classic and innovative cocktails.

origen del cacao: São Tomé e Príncipe
alcohol: 40% vol.
capacidad botella: 50 cl
caja: 4 botellas

cocoa origin: São Tomé e Príncipe
alcohol: 40% vol
bottle capacity: 50 cl
box: 4 bottles

7514



ER&Friends KKO Destilado de cacao

Enric Rovira & Friends son propuestas de maridajes entre nuestros chocolates y distintos vinos y destilados. La combinación entre el KKO y las bombolas de cacao con chocolate negro es una de ellas. Una propuesta esencial para saborear deliciosos momentos.

ER&Friends KKO distilled cocoa

Enric Rovira & Friends are suggested pairings between our chocolates and various wines and liqueurs. The pairing of KKO and black chocolate cocoa bombolas is one example of an excellent suggestion in order to savour those delicious moments.

bombolas: cacao (160 g)
capacidad botella: 50 cl
caja: 6 unidades

bombolas: cocoa (160 g)
bottle capacity: 50 cl
box: 6 units

810114