

# Кувертюр!

Шоколадное ателье «Кувертюр» было создано в 2005 году при поддержке шоколадного дома «Бури». Мы доносим до россиян традиции и уникальный опыт Бельгийских мастеров шоколада.

Уникальность нашего бизнеса заключается в ручном производстве эксклюзивных конфет и изделий из шоколада. Вся продукция мы делаем вручную и только из натурального сырья, прошедшего строгий контроль качества.

Ассортимент нашего ателье состоит из более 40 видов конфет с разнообразными начинками и 30 видов шоколадных фигур, которые будут замечательным подарком к праздникам.

Высокий профессиональный опыт наших кондитеров, позволяет изготавливать эксклюзивные подарки в единичном экземпляре, шоколадные картины и скульптуры, нанесение логотипа на конфеты и упаковку.

Продукция нашей компании пользуется спросом у покупателей, что позволяет нам развивать продажи не только в Перми, но и успешно работать на региональных рынках.



# ПРОДУКЦИЯ

Вся продукция производится вручную из бельгийского шоколада «Barry Callebaut». Мы используем только натуральное сырье, прошедшее строгий контроль качества.

Мы всегда стараемся удивлять наших покупателей и регулярно пополняем ассортимент: конфеты с необычными начинками (с луком, перцем, лавровым листом), создаем интересные фигуры из шоколада, оригинальные подарочные наборы.

ВИДЫ КОНФЕТ:

- трюфели
- пралине в оболочке
- пралине в форме



# ПРОИЗВОДСТВО



## ТАК ДЕЛАЮТСЯ ТРЮФЕЛИ

Сначала замешивают начинку. Затем формируют полученную начинку. После формовки получившуюся массу обваливают в соответствующей оболочке.



## ТАК ДЕЛАЮТСЯ КОНФЕТЫ MOULDED PRALINES

В специальную форму заливается расплавленный шоколад. Шоколад равномерно заполняет форму, ее переворачивают и дают излишкам шоколада стечь для того чтобы образовался "корпус» конфеты. В полученную форму добавляется начинка. Затем в форму сверху заливают шоколадом. Готовые конфеты выдавливаются из формы, после чего они готовы к продаже.



## ТАК ДЕЛАЮТСЯ КОНФЕТЫ ENROBED PRALINES

Формируется начинка и форма конфеты. После этого полученную форму обкатывают в шоколаде. В завершение конфета декорируется различными добавками.

## СЕТЬ ШОКОЛАДНЫХ БУТИКОВ «КУВЕРТЮР»



Наша компания динамично развивается. На данный момент в Перми работает 5 фирменных отделов «Кувертюр» в самых крупных торговых центрах. Растет направление региональных продаж: Уфа, Ангарск, Благовещенск, Курск. Открывается филиал компании в Екатеринбурге.

