



GOLDEN DESSERT

Коллекция премиального шоколада



«GOLDEN DESSERT» (Золотой десерт) –
коллекция премиального шоколада

АВТОР КОЛЛЕКЦИИ МАСТЕР ШОКОЛАТЬЕ
ИРЕН РУССО

I. Russo



GOLDEN DESSERT

Шоколад торговой марки «Golden Dessert» включающий в себя 12 ассортиментных позиций: горький шоколад 72% какао-продуктов, молочный шоколад и белый шоколад с различными вкусовыми добавками: орехи, железные кусочки, сублимированные ягоды, какао-бобы, леденцовая карамель и др.

Рецептура изделий разрабатывалась лично шеф-кондитером Ирен Руссо, которая является представителем швейцарской компании Candy Kraft Bureau в России.



Ирен Руссо - шеф-кондитер высшей категории, кулинарный эксперт, художник кондитерских изделий, мастер-шоколатье с многолетней практикой; ее творения – это почти волшебство, - неповторимое сочетание профессионализма и полета фантазии. Она как волшебник, способный создать из шоколадной массы практически любые изделия.

Плитки шоколада отливаются в России на современном технологическом оборудовании, а затем декорируются вручную высококвалифицированными мастерами-шоколатье, что делает продукцию особенно изысканной. Контроль качества осуществляется на всех этапах производства.

Продукция отличается превосходными вкусовыми характеристиками и нежной структурой, оригинальными добавками и дизайном с ярко выраженным собственным стилем. Упаковка представляет собой стильный пенал из жести, помещенный в не менее эффектную картонную обечайку. Что все вместе делают продукт оригинальным, красочным, нарядным и эмоционально насыщенным, что все вместе выгодно выделяет продукт на полке и делает его отличным подарком даже для самого требовательного потребителя.

GOLDEN DESSERT

Миссия торговой марки — нести удовольствие и радовать потребителей, повышать их качество жизни с помощью предоставления качественных и вкусных изделий премиального уровня по адекватным ценам.

Цели торговой марки:

- Расширение портфеле совместных торговых марок компаний Candy Kraft Bureau (Швейцария) и ООО «Современные Чайные Технологии» (Россия)
- Занять уверенные позиции на полках торговых точек в категории премиального шоколада
- Поддержание и укрепление взаимовыгодных отношению с партнерами

Стратегия развития торговой марки:

Разработка и отбор наиболее интересных сочетаний вкусов путем проведения органолептических исследований потребителей



Выпуск линейки премиального шоколада в жестяной упаковке



Расстановка продукции, охват сегмента премиального шоколада в наиболее крупных и значимых торговых точках России

Производство

- Шоколадный цех производственной площадки ООО «Современные Чайные Технологии» оснащен современным, высокотехнологичным европейским оборудованием. Линия по производству шоколада и конфет подразумевает выпуск продукта с разнообразием рецептур, форм и дизайном, в том числе и изготавливать продукцию на сахарозаменителях, чем может похвастаться далеко не каждое производство.
- На производственной площадке внедрены высокие стандарты качества на всех этапах производства, начиная от входного контроля сырья до складского контроля хранения готовой продукции.
- Компания на постоянной основе стремится к повышению качества, культуры и безопасности производства.
- На производстве внедряется система стандартов HACCP (англ. Hazard Analysis and Critical Control Points, анализ рисков и критические точки контроля).



О продукте

- В основу идеи создания коллекции и продукта в целом легла концепция «Золотого слитка». Ведь популярность и ценность золота не угасает на протяжении всей истории человечества, оно во все времена считалось наиболее ценным металлом, синонимом богатства и успешности, а подарки из золота всегда являются очень желанными и волнительными. Такой подарок надолго останется в памяти и служить приятным воспоминанием о связанных с ним событиях.
- Премиальный шоколад высшего качества в изысканной упаковке, выполненной в форме золотого слитка, выглядит очень праздничным и не оставит равнодушным ни одного сладкоежку.
- В коллекции представлены плитки из горького, молочного и белого шоколада, дополненные тщательно подобранными ингредиентами, чтобы их вкус удовлетворил высокие запросы самых требовательных ценителей шоколада.



Упаковка

Логотип бренда

Хорошо заметен на упаковке, выделяет бренд.

Дизайн упаковки

Стильный, лаконичный дизайн, различные эффекты печати

Формообразование упаковки

Прямоугольная упаковка чуть большего размера чем привычная упаковка шоколада хорошо вписывается в полку, коммуницирует с потребителем

Конструкция упаковки

Жестяной пенал привлекает потребителя, позволяет после приобретения использовать в личных целях. Практически не представлен на рынке.



Фудстайл

Продуктовая зона оформлена иллюстративно и логично разводит линейку по вкусам



Контрастное оформление

Сочетание серебра, черного цвета, золота и цветовой акцент.

GOLDEN DESSERT

Горький шоколад торговой марки «Golden Dessert»

Для производства шоколада «Golden Dessert» используются какао-продукты из Республик Гана и Кот-д'Ивуар. Это настоящий горький шоколад с высоким содержанием какао-продуктов - 72%.

Горький шоколад содержит такие жизненно необходимые организму вещества как: железо, натрий, кальций, магний, калий, а также витамины группы В, РР.

Еще ацтеки использовали напиток шоколада в качестве лекарства - лечили диарею и дизентерию. Также известно, что умеренное потребление шоколада препятствует образованию вредного холестерина, улучшает память, внимание, оказывает положительное воздействие на работу нервной, иммунной и сердечнососудистой систем.



Горький шоколад 72% какао-продуктов



Горький шоколад 72% какао-продуктов с хрустящими шариками и леденцовой карамелью



Горький шоколад 72% какао-продуктов с кранчами апельсина и желейными кусочками



Горький шоколад 72% какао-продуктов с кранчами и сушеной клюквой



Горький шоколад 72% какао-продуктов с кайенским перцем и какао-бобами



Горький шоколад 72% какао-продуктов с какао порошком «Десерт Трюфель»



Горький шоколад 72% какао-продуктов с кранчами вишни, клюквы и коньяком «Вишня с коньяком»



Молочный шоколад торговой марки «Golden Dessert»

По данным статистики, молочный шоколад является самым любимым шоколадом во всем мире.

Молочный шоколад состоит из какао тертого, какао-порошка, какао-масла, сухого молока и сахара. По европейским правилам, в молочном шоколаде должно содержаться не менее 25% твердых частиц какао, однако наилучшие сорта молочного шоколада содержат 35% какао и выше. Состав молочного шоколада торговой марки «Golden Dessert» соответствует этим стандартам.

Молочный шоколад обладает почти теми же полезными свойствами, что и горький. В его состав входят какао-бобы и какао-масло, которые определяют главные потребительские свойства любого шоколада. Высокое содержание жиров в молочном шоколаде по сравнению с черным улучшает вкус молочного шоколада, придает ему мягкость и нежность. Это, с одной стороны, делает его более желанным лакомством, с другой, уменьшает полезные свойства.

Молочный шоколад является источником энергии. Высокая калорийность и высокая питательность делают молочный шоколад незаменимым в ситуациях, когда нужно срочно пополнить затраты энергии.

Молочный шоколад, как никакой другой, обладает способностью быстро поднимать настроение. Какао-бобы способствуют повышению уровня эндорфинов в крови, так называемых «гормонов радости». Этот гормон также повышает содержащийся в составе молочного шоколада сахар.



Молочный шоколад с кранчами малины и леденцовой карамелью



Молочный шоколад с грецким орехом и хрустящими шариками



GOLDEN DESSERT

Белый шоколад торговой марки «Golden Dessert»

Белый шоколад относительно своего собрата горького шоколада является довольно молодым продуктом на рынке сладостей, но, несмотря на это, сегодня он имеет множество поклонников.

Традиционно белый шоколад — это шоколад, который готовится из какао-масла, сахара, сухого молока и ванилина. В отличие от классического шоколада, шоколад белый не содержит какао-порошка. Вкус его нежный, сливочный, в меру сладкий, но не приторный. Именно такой вкус белого шоколада торговой марки «Golden Dessert».

Натуральный белый шоколад содержит такие вещества, как витамины группы В, ряд минералов, но в очень небольшом количестве. Большее значение в составе имеет калий, фосфор и холин. Но полностью отсутствуют – кофеин и теобромин, вещества, оказывающие возбуждающее действие и провоцирующие аллергические реакции.



Белый шоколад с хрустящими шариками и леденцовой карамелью



Белый шоколад с молотыми кофейными зёрнами и какао-бобами



Белый шоколад с грецким орехом и хрустящими шариками



Полная вкусовая линейка премиального шоколада торговой марки «Golden Dessert»

Молочный шоколад с кранчами малины и леденцовой карамелью

Белый шоколад с молотыми кофейными зернами и какао-бобами

Горький шоколад 72% какао-продуктов с кайенским перцем и какао-бобами

Горький шоколад 72% какао-продуктов с кранчами апельсина и желейными кусочками

Белый шоколад с грецким орехом и хрустящими шариками

Горький шоколад 72% какао-продуктов



Горький шоколад 72% какао-продуктов с какао порошком «Десерт Трюфель»

Горький шоколад 72% какао-продуктов с кранчами и сушеной клюквой

Горький шоколад 72% какао-продуктов с хрустящими шариками и леденцовой карамелью

Белый шоколад с хрустящими шариками и леденцовой карамелью

Молочный шоколад с грецким орехом и хрустящими шариками

Горький шоколад 72% какао-продуктов с кранчами вишни, клюквы и коньяком «Вишня с коньяком»

GOLDEN DESSERT

Коллекция горького шоколада



Коллекция белого шоколада



Коллекция молочного шоколада



GOLDEN DESSERT



Спасибо за внимание!

GOLDEN DESSERT