

# Ciocolatzione<sup>®</sup>

*by Antica Tradizione*

EL AUTÉNTICO CHOCOLATE A LA TAZA  
THE AUTHENTIC HOT CHOCOLATE

NO  
OGM

NO  
HYDROGENATED  
FATS

GLUTEN FREE  
GLUTEN FREE

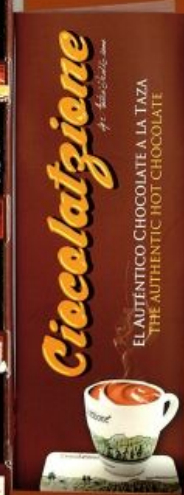
No se sabe exactamente cuando el hombre descubrió el chocolate, pero fue aproximadamente hace tres milenios, en el sur de México. Lo que si esta claro es que el chocolate fue una bebida casi sagrada en tiempos de los mayas y en época de los aztecas, manjar de las élites y moneda de cambio en las transacciones.

Antica tradizione ha desarrollado los más exquisitos chocolates, para poder complacer a los más exigentes gourmets chocolateros.

We don't know exactly when the humans discovered chocolate, but it was about three thousand years ago, in south Mexico.

What we are sure about is that it was a sacred drink in Mayas and Aztec times, elite food and high value in transactions. Antica Tradizione has developed the most exquisite chocolates for high demanding gourmets.





**OBSEQUIO**

Mueble expositor  
6 platos y 6 tazas  
Cartas de sobremesa

**PACK PROMOCIONAL**

12 cajas de 30 monodosis (2 de clásico, 2 de blanco y del resto: 1 monodosis x 8 sabores).

**GIFT**

Furniture rack  
6 cups and 6 plates  
Menus

**PROMOTIONAL PACK**

12 boxes of 30 pods (2 classic, 2 white and the rest: 1 x 8 single flavors).

**PREPARACION**

Disolveremos la monodosis del sabor deseado en 125ml de leche, lo espesaremos con el vaporizador de la cafetera y ya lo tenemos listo para servir.

**PREPARATION**

Dissolve the dose containing the desired flavour in milk (125 ml), thicken it with the coffee machine vaporizer and it's ready to serve.

**Fondente Fondente**

**Clásico Classic**

**Avellana Hazelnut**

**Al Café Coffee**

**Blanco White**

**Menta Mint**

**Coco Coconut**

**Turrón Nougat**

**Blanco a la Avellana Withe to the Hazelnut**

**Naranja y Canela Orange & Cinnamon**

# Ciocolatzione<sup>®</sup>

*by Antica Tradizione*

EL AUTÉNTICO CHOCOLATE A LA TAZA  
THE AUTHENTIC HOT CHOCOLATE

NO  
OGM

NO  
HYDROGENATED  
FATS

GLUTEN FREE  
GLUTEN FREE





Disponemos también de nuestro chocolate clásico, fondente y blanco en bolsa de 1kg para ser elaborados en una chocolatera.

**Preparación**  
Disolveremos 1kg de chocolate clásico, fondente o blanco en 4 litros de leche, removeremos hasta obtener una crema homogénea y lo depositaremos en la chocolatera.

**We also distribute our classic, fondente and white chocolate in a 1 kg package. to be elaborated in a chocolate maker.**

**Preparation**  
Dissolve 1kg of classic, fondente or white chocolate in milk (4 liters). Remove until you obtain a homogeneous cream. Put it down into a chocolate maker.

