



# NINA kakaw

CATALOGO FEBBRAIO 2022



**Un nuovo modo di pensare il cioccolato**

**Praline**

**Barrette di cioccolato**

**Cioccolato al taglio**

**Listino prezzi**

**Chi siamo**

**Contatti**

**INDICE**



# UN NUOVO MODO DI PENSARE IL CIOCCOLATO

## ARTIGIANALE

All'interno del nostro laboratorio, produciamo cioccolato d'eccellenza lavorando dalle 15 alle 48 ore cacao monorigine venezuelano.

Lo arricchiamo con ingredienti e inserti di frutta biologici, e con cura e creatività, decoriamo a mano e confezioniamo tutti i nostri prodotti, dalle barrette alle praline, fino ad arrivare al cioccolato al taglio.



**NINA**  
*kakaw*

## ETICO

Utilizziamo esclusivamente cacao proveniente da circuiti di commercio equo e solidale che hanno a cuore e rispettano il lavoro e i diritti dei piccoli produttori.

Ci prendiamo cura dell'ambiente usando un packaging biodegradabile in pura cellulosa e minimizzando gli scarti alimentari attraverso una produzione "zero rifiuti".

## INCLUSIVO

NINA KAKAW è una cioccolateria sociale nata per offrire opportunità di ripartenza a donne che vivono o hanno vissuto situazioni di difficoltà, attraverso percorsi socio-lavorativi che valorizzino la persona per una crescita personale e professionale.



# PRALINE

---





# ARANCIA E ZENZERO

Pralina dal cuore cremoso ottenuto da una ganache di cacao, arancia e zenzero BIO, ricoperta da un sottile strato di cioccolato fondente venezuelano monorigine 70%.

- dipinta a mano con coloranti naturali a base di fiori e burro di cacao
- senza conservanti
- tempi di lavorazione circa 42 ore
- disponibile confezione regalo (6 e 12 unità)

# CREMINO NOCCIOLE

Pralina dal cuore croccante di nocciole BIO ricoperta da una camicia esterna di cioccolato al latte venezuelano monorigine 50%.

- dipinta a mano con coloranti naturali a base di fiori e burro di cacao
- pralinato di nocciole BIO realizzato artigianalmente
- senza conservanti
- tempi di lavorazione circa 48 ore
- disponibile confezione regalo (6 e 12 unità)





# CARAMELLO SALATO

Pralina dal cuore liquido al caramello salato realizzato con zucchero di canna BIO e fiocchi di sale, ricoperta da una camicia esterna di cioccolato fondente venezuelano monorigine 70%.

- dipinta a mano con coloranti naturali a base di fiori e burro di cacao
- esplosione di sapore dolce/salato
- senza conservanti
- tempi di lavorazione circa 40 ore
- disponibile confezione regalo (6 e 12 unità)

# CUORE AL CAFFÈ'

Pralina dal cuore morbido ottenuto da una ganache di cacao a base di infuso di chicchi di caffè arabica, ricoperta da cioccolato al latte venezuelano monorigine 50%.

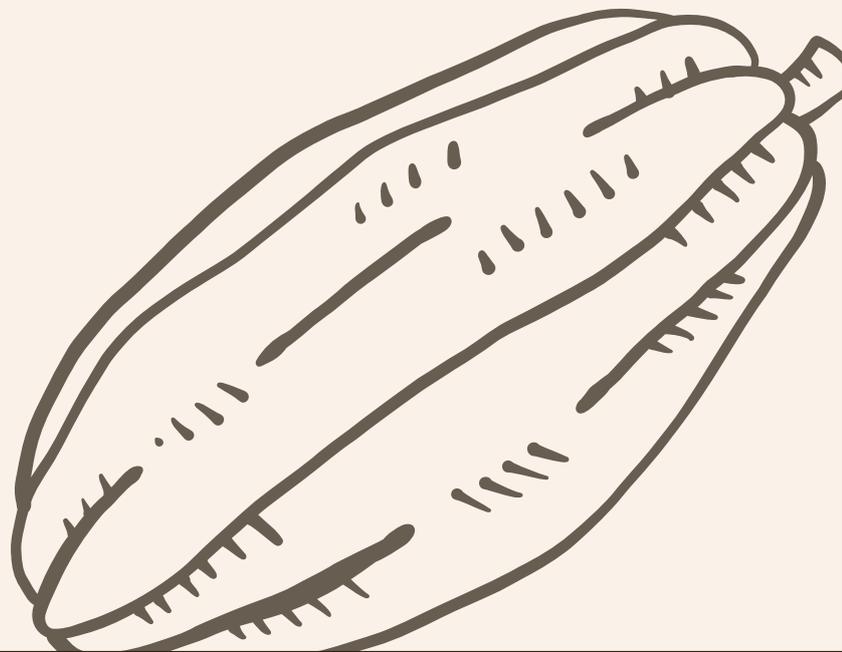
- caffè 100% arabica
- senza conservanti
- tempi di lavorazione circa 42 ore
- disponibile confezione regalo (6 e 12 unità)





# BARRETTE DI CIOCCOLATO

---



# FONDENTE 70%



Cioccolato fondente venezuelano, che grazie all'equilibrio perfetto tra persistenza e dolcezza degli aromi, mette d'accordo anche gli amanti del cioccolato al latte.

- massa di cacao venezuelano monorigine (cacao min. 70%)
- burro di cacao naturale
- zucchero di canna BIO
- aromi di melassa
- acidità molto bassa



**Packaging biodegradabile 100% in pura cellulosa**



# LATTE E NOCCIOLE



Un grande classico che gioca sul contrasto di consistenze tra la base sfiziosa di cioccolato al latte e la croccantezza naturale della granella di nocciola tostata.

- massa di cacao venezuelano monorigine (cacao min. 50%)
- latte intero in polvere
- burro di cacao naturale
- nocciole BIO
- zucchero di canna BIO



**Packaging biodegradabile 100% in pura cellulosa**

# FONDENTE E NIBS



Il nostro fiore all'occhiello, in cui la dolcezza del cacao venezuelano viene abbinata alle note amarotiche e alla croccantezza della granella di fave di cacao tostate.

- massa di cacao venezuelano monorigine (cacao min. 70%)
- burro di cacao naturale
- granella tostata di fave di cacao 10%
- zucchero di canna BIO
- acidità moderata



**Packaging biodegradabile 100% in pura cellulosa**

# AL PEPE ROSA



Una sinfonia speziata nasce dall'incontro del cacao venezuelano con il pepe rosa, conferendo una nota leggermente piccante al nostro cioccolato.

- massa di cacao venezuelano monorigine (cacamo min. 70%)
- burro di cacao naturale
- pepe rosa in grani BIO del Madagascar
- zucchero di canna BIO



# AL LATTE 50%



Barretta di cioccolato al latte ad alta concentrazione di cacao, adatta a chiunque ami il gusto dolce e rotondo del cioccolato.

- massa di cacao venezuelano monorigine (cacao min. 50%)
- burro di cacao naturale
- latte intero in polvere
- zucchero di canna BIO



**Packaging biodegradabile 100% in pura cellulosa**

# AL BRULE'



Il gusto unico di questo Natale trova le proprie origini dai sapori della tradizione, creando un connubio di spezie e aromi grazie a una formula innovativa.

- massa di cacao venezuelano monorigine (cacao min. 70%)
- burro di cacao naturale
- zucchero di canna BIO
- anice stellato.
- cannella
- chiodi di garofano



# 0% ZUCCHERO



Una barretta dedicata a chi lo zucchero non lo può mangiare. Un gusto intenso e salutare per gli amanti della purezza.

- massa di cacao venezuelano monorigine (cacao min. 90%)
- burro di cacao naturale
- dolcificante di origine naturale con estratto di foglie alla stevia



**Packaging biodegradabile 100% in pura cellulosa**



# FIOCCHI DI SALE ROSA



Un classico che non tramonta mai, in cui dolce e salato si fondono alla perfezione.

- massa di cacao venezuelano monorigine (cacao min. 70%)
- burro di cacao naturale
- zucchero di canna BIO
- fiocchi di sale rosa



**Packaging biodegradabile 100% in pura cellulosa**





# CIOCCOLATO AL TAGLIO

---







Per soddisfare ogni esigenza e gusto proponiamo un'ampia scelta di cioccolato al taglio. In questo modo possiamo sbizzarrirci la nostra creatività e dare spazio alla stagionalità degli ingredienti.

Ad oggi sono disponibili i seguenti gusti:

- cioccolato al latte 50% e nocciole BIO
- cioccolato al latte 50% e mandorle BIO
- cioccolato fondente 70% e nocciole BIO
- cioccolato fondente 70% e mandorle BIO
- cioccolato fondente 70% nibs e speck Km 0
- cioccolato fondente 90%



**Packaging biodegradabile 100% in pura cellulosa**





# CIOCCOLATA CALDA

---



# CIOCCOLATA CALDA IN TAZZA



Immergere il cubotto di cioccolato in una tazza o pentolino di 60 ml di latte o acqua calda.

Portare ad ebollizione per 2 minuti finchè il composto diventa denso

Assapora il gusto di una vera cioccolata!

- massa di cacao venezuelano monorigine (cacao min. 70%)
- burro di cacao naturale
- zucchero di canna BIO



**Packaging biodegradabile 100% in pura cellulosa**





# CHI SIAMO



La cioccolateria sociale NINA KAKAW è un progetto di NINA APS, un'Associazione di promozione sociale che opera all'estero nell'ambito della cooperazione internazionale e in Italia nell'ambito del sociale. Attraverso l'empowerment femminile e la promozione di un'alimentazione sana, intesa come diritto al cibo e sovranità alimentare, NINA mira a creare percorsi di inserimento socio-lavorativo e di inclusione delle donne.

Noi di NINA APS crediamo che tutti rappresentino un **valore aggiunto** e da sempre, abbiamo creduto e crediamo di poter fare la differenza.

Siamo un'Associazione composta per lo più da giovani under 35 e, grazie al supporto di alcuni membri senior, abbiamo creato un mix generazionale, riuscendo a combinare entusiasmo ed esperienza, energia e pragmaticità, forza e lungimiranza.

Scopri tutti i nostri progetti su [www.ninaaps.com](http://www.ninaaps.com)



# LISTINO PREZZI

TUTTI I PREZZI SONO COMPRENSIVI DI IVA 10%



## PRALINE

<b>Unità</b>	1,50 €	<b>scadenz: 30 giorni dalla produzione</b>
<b>Confezione regalo 6 praline</b>	10 €	
<b>Confezione regalo 16 praline</b>	25 €	
<b>Confezione regalo 25 praline</b>	40 €	

## BARRETTE

		<b>(ordine minimo 40pezzi)</b>
<b>Fondente 70%</b>	4,50 €	<b>scadenz: 12 mesi dalla produzione</b>
<b>Latte 50%</b>	4,50 €	
<b>Fondente nibs</b>	4,70 €	
<b>Latte e nocciole</b>	4,90 €	
<b>Pepe rosa</b>	4,70 €	
<b>Fiocchi di sale</b>	4,70€	
<b>Brulè</b>	4,70€	
<b>0% zucchero</b>	4,50 €	

## CIOCCOLATO AL TAGLIO

<b>Latte 50% nocciole</b>	6,00 €/hg.	<b>scadenz: 12 mesi dalla produzione</b>
<b>Latte 50% mandorle</b>	6,00 €/hg.	
<b>Fondente 70% nocciole</b>	6,00 €/hg.	
<b>Fondente 70% mandorle</b>	6,00 €/hg.	
<b>Fondente 90%</b>	5,00 €/hg.	
<b>Fondente 70% nibs e speck</b>	5,50 €/hg.	

## CIOCCOLATA IN TAZZA

<b>Un cubotto</b>	2,50 €/unità	<b>scadenz: 12 mesi dalla produzione</b>
-------------------	--------------	--



# CONTATTI

---



**Via Giacomo Matteotti 28  
32100 Belluno (BL)**



**[www.ninaaps.com/ninakakaw](http://www.ninaaps.com/ninakakaw)**



**[info@ninaaps.com](mailto:info@ninaaps.com)**



**+39 388 05 17 078**

## MODALITA' DI GESTIONE ORDINE

- A) Ritiro della merce presso il negozio situato in Via Matteotti 28, Belluno.**
- B) Per spedizioni in Italia e costi relativi, contattare: [info@ninaaps.com](mailto:info@ninaaps.com)**