



Maison Pierre Marcolini

CHOCOLAT À CUISINER

PIERRE MARCOLINI

BRUSSELS

MAISON PIERRE MARCOLINI



Pierre Marcolini

Pierre Marcolini werd in 1995 uitgeroepen tot Beste Patissier ter Wereld en richtte een jaar later zijn Maison op in Brussel. Daarmee gaf hij vorm aan een eigen signatuur: gedurfd, verfijnd en vol emotie, met chocolade als ultiem expressiemiddel.

Gedreven door zijn passie voor smaak reist hij de wereld rond — van de cacaoplantages in Madagaskar tot Ecuador — op zoek naar de beste bonen en sterke, duurzame samenwerkingen met lokale producenten



Respect voor mens en natuur

Drie fundamentele principes:

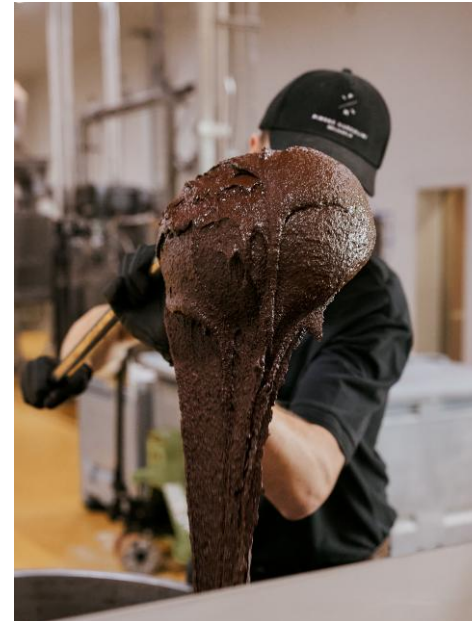
- De producenten waarmee Pierre Marcolini samenwerkt, engageren zich om geen kinderarbeid in te zetten op hun plantages,
- geen pesticiden te gebruiken bij de cacao-teelt
- en geen hyperproductieve cacao-variëteiten te selecteren, zodat de biodiversiteit behouden blijft.

Bean-to-bar

Pierre Marcolini behoort tot de weinige chocolatiers die het volledige productieproces beheersen: van het zorgvuldig selecteren van uitzonderlijke cacaobonen rechtstreeks bij de producent tot de uiteindelijke creatie van zijn unieke chocolade.

Uitzonderlijke en zeldzame ingrediënten

Voor Pierre Marcolini verdient elk basisingrediënt de grootste zorg en aandacht. Van vanillepeulen uit Madagaskar tot hazelnoten uit Piemonte en pistachenoten uit Iran: elk ingrediënt wordt geselecteerd op kwaliteit en uitmuntendheid, met als doel unieke en verfijnde chocolades te creëren.



CHOCOLADE ALS CULINAIRE KUNST

Een vleugje gekte

Pierre Marcolini is al van jongs af aan gefascineerd door de creativiteit van chefs, hun durf en hun vermogen om emotie op te roepen en je met één hap mee op reis te nemen. Achter elk recept schuilen herinnering, intuïtie en precisie... en vaak ook een vleugje gekte.



De essentie van chocolate

Voor deze passie werd een exclusieve collectie “chocolats à cuisiner” gecreëerd, ontworpen voor chefs, culinaire vakmensen en iedereen die chocolade wil uitdrukken in haar puurste en meest nobele vorm. Acht unieke creaties, gemaakt van single-origin grand cru-cacaobonen of huisblends die zijn opgebouwd als fijne wijnen: gebalanceerd, complex en expressief.



De precisie van het vakmanschap

Onze aanpak is geworteld in de continuïteit van onze kernwaarden: authenticiteit, transparantie en respect voor het product. De bonen worden met geduld geroosterd, zonder hun karakter te verliezen, zodat elke herkomst zijn eigen verhaal kan vertellen. De “chocolat à cuisiner” bieden een precieze en elegante toepassing, verpakt in biologisch afbreekbare dozen die zijn ontwikkeld met oog voor nauwkeurigheid en intentie.

CHOCOLAT À CUISINER

Het assortiment

8 chocolades, 8 signatures.

2 GRANDS CRUS

Single Origin

	<i>Peru Whisper</i>	77 %
	Krachtig, citrusfruitig, met een lichte bitterheid	
	<i>Congo Myst</i>	81 %
	Zeer intens, met een vleugje zuurte	

4 BLENDS

Signature Blend

	<i>Midnight Smoke</i>	77 %
	Rokerig, houtachtig, met een kruidige toets	
	<i>African Bloom</i>	80 %
	Bloemig, fruitig, met een peperige toets	
	<i>Cocoa Fusion</i>	82 %
	Levendig, fris, fruitig	
	<i>Intense Ember</i>	81 %
	Rond, fruitig, met een licht rokerige toets	

2 MELKCHOCOLADES

fluweelzacht met een gedurfde toets

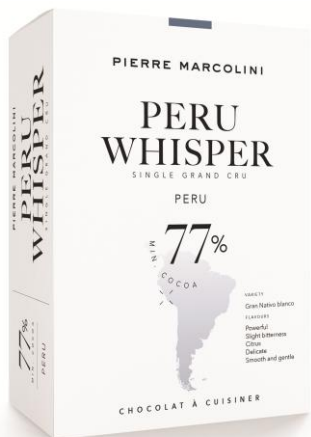
	<i>Origin Meadow</i>	45 %
	Gourmand, rijk en met karakter	
	<i>Silk Reverie</i>	45 %
	Zijdezacht, gebalanceerd en verfijnd	

SINGLE VARIËTEITEN



CONGO MYST - 81%

Aan de voet van het Rwenzori-gebergte, vlak bij het Virunga-reservaat, onthult Congo Myst een bijna wilde cacao: krachtig en intens. Deze karaktervolle chocolade, in balans gebracht door een fijne zuurtegraad, weerspiegelt een engagement voor biodiversiteit en duurzame ontwikkeling in een kwetsbare regio.

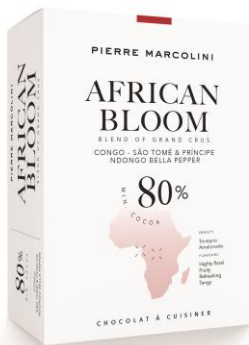


PERU WHISPER - 77%

In de regio Piura in het noorden van Peru geeft de zeldzame Gran Natio Blanco-cacao vorm aan Peru Whisper, een subtiel en verfijnde chocolade. Fris en licht, met citrusnoten, een zachte bitterheid en een opmerkelijk lange nasmaak, belichaamt ze uitzonderlijk Peruviaans vakmanschap en een zeldzame verfijning.



BLEND VARIËTEITEN



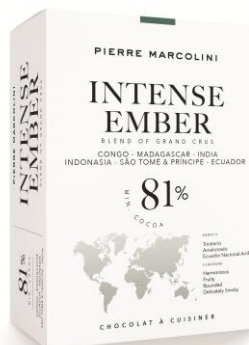
AFRICAN BLOOM - 80%

In de Piura-regio in het noorden van Peru levert de zeldzame Gran Nativo Blanco-cacao Peru Whisper op, een subtiele en verfijnde chocolade met citrusnoten en een zachte bitterheid, met een uitzonderlijk lange nasmaak.



COCOA FUSION - 82%

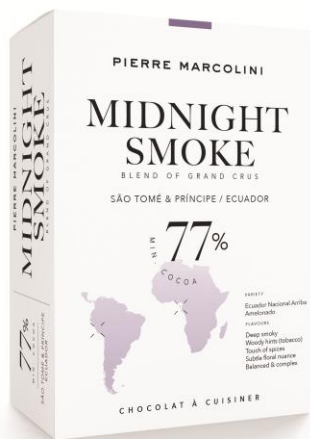
African Bloom combineert twee uitzonderlijke cacaosoorten uit Kivu en São Tomé, verrijkt met Ndongo Bella, de “gorillapeper”. Een intense, aromatische en perfect gebalanceerde chocolade, met een uniek pittig accent.



INTENSE EMBER - 81%

Intense Ember is een gloeiende chocolade, het resultaat van een unieke blend uit vijf herkomsten: Congo, São Tomé, Ecuador, Indonesië en India. Rond, rokerig en licht fruitig, ontvouwt ze haar smaken als een langzaam smeulende, intense en onvergetelijke gloed.

ROKERIGE VARIËTEIT



MIDNIGHT SMOKE

Midnight Smoke is een gedurfde chocolade, ontstaan uit de combinatie van twee uitzonderlijke cacao-soorten uit São Tomé en Guayaquil. Geïnspireerd door koud roken, onthult ze houtachtige en bijna turfachtige aroma's die doen denken aan een open haard of een single malt whisky. Intens en mysterieus, perfect voor chefs en liefhebbers die durven af te wijken van het klassieke.

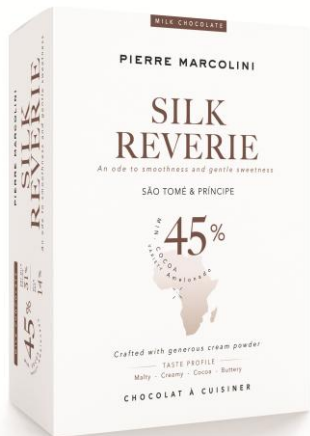


MELK VARIËTEITEN



ORIGIN MEADOW

Origin Meadow chocolade wordt gemaakt met melk van Maison Beillevaire, een bedrijf uit de Vendée. Een vleugje vanille en licht gekarameliseerde toetsen zorgen voor een perfect gebalanceerde en verfijnde chocolade.



SILK REVERIE

Silk Reverie chocolade is een melkchocolade gemaakt met room in plaats van melk. Dit ingrediënt zorgt voor een bijzonder zachte, fluweelachtige textuur, met boterachtige, biscuitachtige en bijna moutige toetsen.



PRODUCT OMSCHRIJVING

- *Afmeting van de drops: ± 1.5 cm*
- *Netto gewicht per doos: 2kg*
- *Feature: pour spout for easy use*
- *Verpakking: 6 dozen per karton, in totaal 12kg*
- *Prijs op aanvraag – afhankelijk van de bestelde hoeveelheid*



*Heeft u een vraag? Wenst u een offerte?
Neem vrijblijvend contact met ons op:*

corporate@pierremarcolini.com



PIERRE MARCOLINI
BRUSSELS

www.pierremarcolini.com

