始于1929年

近百年巧克力匠心传承

源自委内瑞拉

品鉴可可的
国际获奖之作

专业餐饮 · 精品零售

金奖
5届

伊科阿白巧克力

2012-2016

连续五届世界总决赛金奖

国际巧克力大奖 · 原味／单一产地白巧克力组

来自南美，屡获国际大奖

巧克力综合产品目录

中文简体版 · 20页

来自南美，屡获国际大奖

始于1929年 · 委内瑞拉精品巧克力

自1929年创立以来，El Rey以精选委内瑞拉可可，结合严格的品质控制，传承巧克力制作工艺。细腻质地、层次香气与悠长可可余味，凝聚各产区的自然风土。
让产地成为主角：相比混合不同产区的可可，El Rey选择呈现单一产区可可的独特个性，让委内瑞拉精选可可本身的香气与风味在精品巧克力中绽放。

世界总决赛 · 白巧克力组

金奖 2012　金奖 2013　金奖 2014　金奖 2015　金奖 2016　银奖 2017

伊科阿：2012-2016连续五届组别金奖，2017年再获银奖。2016年另获制造商、直接贸易及可可种植国三项特别金奖。

品牌官网载明：2012-2017年在国际巧克力大奖美洲赛及世界总决赛获18枚以上奖牌。 国际巧克力大奖由专业评审按产品类别评选。金、银、铜奖表示该届赛事与对应类别的获奖结果；世界总决赛与地区赛、主类别奖与特别奖分别列示。

四大产区 · 三大可可类型

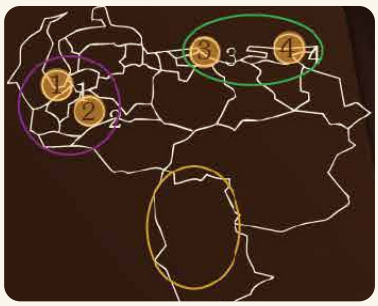
马拉开波湖南部：瓷可可的直系后代。

圣华金：西部巴里纳斯州种植区。

卡雷内罗优选：中北部巴洛文托发酵可可。

里奥卡里韦：东北部沿海发酵可可。

克里奥罗：马拉开波湖南岸及安第斯山麓。福拉斯特罗：亚马孙中西部。特立尼达：巴洛文托及委内瑞拉东部。





品牌标识说明
精选优质可可、委内瑞拉单一产地、直接采购、公平可可交易，以及专业餐饮用途。这些标识不计入赛事奖牌；100%委内瑞拉指可可原料产地，并非配方可可含量。

原目录所示：ISO 9001／FONDONORMA质量管理标识及圆形品质标识。



奖项依据：品牌官网与国际巧克力大奖官方历届名单（历史奖项）。

从可可果到精品巧克力

以科学守护品质，以工艺呈现委内瑞拉可可的风味。

01 · 育苗与栽培

在荫蔽条件下培育可可树。图示依次展现育苗圃、遮荫可可园、树干上的花垫、粉白色可可花及生长约1个月的幼果。







02 · 成熟采收

可可树通常从第3或第4年开始采收。以果荚变色判断成熟：部分品种由绿转黄，红色果荚转为橙色；成熟后采收并集中果实。




03 · 开果、发酵与干燥








开果取出裹有白色果胶的新鲜可可豆。规范的采后处理促进必要的生物转化，发掘可可豆的品质潜力，形成巧克力的香气与风味。发酵使果胶和子叶发生变化，形成巧克力风味与香气的前体物质。干燥完成采后处理，将可可豆含水率由约60%降至7%-8%。按COVENIN 442标准剖切豆粒，进行物理分析及发酵程度评估；原目录标示发酵比例75%。发酵干豆以每袋60kg装袋，运至巴洛文托的可可仓库储存。

04 · 精选与精制

01	02	03	04	05
100%精选可可豆	**控温烘焙**	**精准精磨**	**长时间控温精炼**	**均匀调温结晶**
从采收各环节开始悉心照料，精选优质豆粒。	温和、低温的烘焙，提升巧克力的香气与风味。	通过精磨形成细腻质地与口感。	以适当的温度、摩擦和时间，成就优质巧克力。	精准均匀结晶，便于成型、包装，保持光泽与新鲜品质。

El Rey融合艺术与科学，致敬委内瑞拉可可的传统与品质。

马拉开波湖南部产区

马拉开波湖南部

黑巧克力 · 委内瑞拉可可

70%

最低可可含量



2千克
袋装圆片

80克
条装

3条×80克
展示装

产区与原料丨源自委内瑞拉马拉开波湖南端的可可品种，为瓷可可的直系后代，保留了这一珍贵品种的诸多特质。
专业配料丨100%委内瑞拉马拉开波湖南部发酵可可浆、精制糖、可可脂、大豆卵磷脂。
专业风味丨以烘烤核桃香为主，伴随木质调与细微酸度，可可余韵悠长；色泽较其他产地的黑巧克力更浅。

专业餐饮 · 技术与供货

适用：饮品、甘纳许、淋面、冰淇淋、模制巧克力、慕斯、面团配料、夹心、雪葩、酱汁。

可可含量	脂肪	每100克热量	细度
70%	41.2% ±3%	580千卡	17±2微米

熔化	预结晶	适宜操作
50-55° C / 122-131° F	28-29° C / 82-84° F	31-32° C / 88-90° F

形式	装箱规格	净重/千克	毛重/千克	外箱尺寸/毫米
圆片	6袋×2kg/箱	12.00	13.60	375×323×250

供货形式：2千克袋装圆片。专业规格保质期：24个月。

精品零售条装

保质期 24个月

80克单条装；3条×80克展示盒（净重240克）；整箱：24盒×3条×80克

展示盒净重：240克。原目录未列毛重及箱体尺寸。





储存与装箱备注见第20页。包装为原版图片，中文品名为本目录译名。

圣华金

黑巧克力 · 委内瑞拉可可

70%

最低可可含量



2千克
袋装圆片

80克
条装

3条×80克
展示装

产区与原料丨可可来自委内瑞拉西部巴里纳斯州的采收区，采用单一圣华金可可品种。
专业配料丨100%委内瑞拉圣华金发酵可可浆、精制糖、可可脂、大豆卵磷脂。
专业风味丨风味饱满而柔和，口感丝滑细腻，细致的果酸与可可风味交织，余韵悠长且平衡。

专业餐饮 · 技术与供货

适用：饮品、甘纳许、淋面、冰淇淋、模制巧克力、慕斯、面团配料、夹心、雪葩、酱汁。

可可含量	脂肪	每100克热量	细度
70%	42.7% ±1.5%	580千卡	17±2微米

熔化	预结晶	适宜操作
50-55° C / 122-131° F	28-29° C / 82-84° F	31-32° C / 88-90° F

形式	装箱规格	净重/千克	毛重/千克	外箱尺寸/毫米
圆片	6袋×2kg/箱	12.00	13.60	375×323×250

供货形式：2千克袋装圆片。专业规格保质期：24个月。

精品零售条装

保质期 24个月

80克单条装；3条×80克展示盒（净重240克）；整箱：24盒×3条×80克

展示盒净重：240克。原目录未列毛重及箱体尺寸。





储存与装箱备注见第20页。包装为原版图片，中文品名为本目录译名。

卡雷内罗优选系列

阿帕马特

黑巧克力 · 委内瑞拉可可

73.5%

最低可可含量



2千克 袋装圆片 | 1千克 块装 | 80克 条装 | 12条×80克 展示装

产区与原料丨卡雷内罗优选系列：采用委内瑞拉巴洛文托地区的发酵可可，以可可浆和/或可可脂搭配精制糖制成。
专业配料丨100%委内瑞拉卡雷内罗优选发酵可可浆、精制糖、可可脂、大豆卵磷脂。
专业风味丨苦味温和、果酸适中，干果香浓郁，并带有轻柔的肉桂与木质调。

零售风味丨浓郁至中等可可风味；轻柔甜感；淡淡橡木与葡萄干香气。
品鉴特色丨口感柔滑，可可余味绵长，收尾带干果香。

专业餐饮 · 技术与供货

适用：包覆涂层、甘纳许、淋面、冰淇淋、模制巧克力、慕斯、面团配料、夹心、雪葩、酱汁、夹心巧克力、饮品。

可可含量	脂肪	每100克热量	细度
73.5%	43.32% ±1.5%	590千卡	17±2微米

熔化	预结晶	适宜操作
50-55° C / 122-131° F	28-29° C / 82-84° F	31-32° C / 88-90° F

形式	装箱规格	净重/千克	毛重/千克	外箱尺寸/毫米
1kg块装	10块×1kg/箱	10.00	10.40	250×218×182
圆片	6袋×2kg/箱	12.00	13.60	375×323×250

供货形式：1千克块装 · 2千克袋装圆片。专业规格保质期：24个月。

精品零售条装

保质期 24个月

80克单条装；12条×80克展示盒；整箱：6盒×12条×80克

展示盒净重	展示盒毛重	整箱净重*	整箱毛重*
960 g	1,035.66 g	5.76 kg	5.64 kg

展示盒尺寸：10×70×160毫米 整箱尺寸：216×216×160毫米。





储存与装箱备注见第20页。包装为原版图片，中文品名为本目录译名。

卡雷内罗优选系列

大萨曼

黑巧克力 · 委内瑞拉可可

70%

最低可可含量



2千克 袋装圆片 | 1千克 块装 | 80克 条装 | 12条×80克 展示装

产区与原料丨卡雷内罗优选系列：采用委内瑞拉巴洛文托地区的发酵可可，以可可浆和/或可可脂搭配精制糖制成。
专业配料丨100%委内瑞拉卡雷内罗优选发酵可可浆、精制糖、大豆卵磷脂。

专业风味丨苦味鲜明，果酸适中，干果香浓郁，兼有适中的木质、可可及烟草调，以及淡淡的肉桂香。
零售风味丨浓郁可可香；轻柔甜感；淡淡橡木与葡萄干香气。
品鉴特色丨高可可含量带来饱满的风味与香气，水果与坚果风味均衡，留下悠长可可余味。

专业餐饮 · 技术与供货

适用：饮品、甘纳许、淋面、冰淇淋、模制巧克力、慕斯、面团配料、夹心、雪葩、酱汁。

可可含量	脂肪	每100克热量	细度
70%	37.9% ±1.5%	560千卡	19±2微米

熔化	预结晶	适宜操作
50-55° C / 122-131° F	28-29° C / 82-84° F	31-32° C / 88-90° F

形式	装箱规格	净重/千克	毛重/千克	外箱尺寸/毫米
1kg块装	10块×1kg/箱	10.00	10.40	250×218×182
圆片	6袋×2kg/箱	12.00	13.60	375×323×250

供货形式：1千克块装 · 2千克袋装圆片。专业规格保质期：24个月。

精品零售条装

保质期 24个月

80克单条装；12条×80克展示盒；整箱：6盒×12条×80克

展示盒净重	展示盒毛重	整箱净重*	整箱毛重*
960 g	1,035.66 g	5.76 kg	5.64 kg

展示盒尺寸：10×70×160毫米 整箱尺寸：216×216×160毫米。





储存与装箱备注见第20页。包装为原版图片，中文品名为本目录译名。

卡雷内罗优选系列

米豪

黑巧克力 · 委内瑞拉可可

61%

最低可可含量



2千克 袋装圆片 | 1千克 块装 | 80克 条装 | 12条×80克 展示装

产区与原料丨卡雷内罗优选系列：采用委内瑞拉巴洛文托地区的发酵可可，以可可浆和/或可可脂搭配精制糖制成。
专业配料丨100%委内瑞拉卡雷内罗优选发酵可可浆、精制糖、可可脂、大豆卵磷脂。
专业风味丨浓郁的半甜微苦风味，带有适中的果酸与干果香，尾调透出轻柔木香。
零售风味丨中等可可香与甜感；淡淡葡萄干、橡木香；极轻微坚果香。
品鉴特色丨质地柔滑，以细腻和谐的方式呈现卡雷内罗优选可可豆的香气与风味，可可余味绵长。

专业餐饮 · 技术与供货

适用：包覆涂层、甘纳许、淋面、冰淇淋、模制巧克力、慕斯、面团配料、夹心、雪葩、酱汁、夹心巧克力、饮品。

可可含量	脂肪	每100克热量	细度
61%	41.38% ±1.5%	580千卡	17±2微米

熔化	预结晶	适宜操作
50-55° C / 122-131° F	28-29° C / 82-84° F	31-32° C / 88-90° F

形式	装箱规格	净重/千克	毛重/千克	外箱尺寸/毫米
1kg块装	10块×1kg/箱	10.00	10.40	250×218×182
圆片	6袋×2kg/箱	12.00	13.60	375×323×250

供货形式：1千克块装 · 2千克袋装圆片。专业规格保质期：24个月。

精品零售条装

保质期 24个月

80克单条装；12条×80克展示盒；整箱：6盒×12条×80克

展示盒净重	展示盒毛重	整箱净重*	整箱毛重*
960 g	1,035.66 g	5.76 kg	5.64 kg

展示盒尺寸：10×70×160毫米 整箱尺寸：216×216×160毫米。





储存与装箱备注见第20页。包装为原版图片，中文品名为本目录译名。

卡雷内罗优选系列

布卡雷

黑巧克力 · 委内瑞拉可可

58.5%

最低可可含量



2千克 袋装圆片 | 1千克 块装 | 80克 条装 | 12条×80克 展示装

产区与原料丨卡雷内罗优选系列：采用委内瑞拉巴洛文托地区的发酵可可，以可可浆和/或可可脂搭配精制糖制成。
专业配料丨100%委内瑞拉卡雷内罗优选发酵可可浆、精制糖、可可脂、大豆卵磷脂。
专业风味丨苦味适中、半甜，带有果酸与干果香，以及轻柔的橡木气息。
零售风味丨浓郁可可香；适中甜感；淡淡葡萄干、轻微坚果与橡木香。
品鉴特色丨以馥郁香气展现可可豆品质。甜度适中，可可风味饱满，伴有细致的干果香。

专业餐饮 · 技术与供货

适用：包覆涂层、甘纳许、淋面、冰淇淋、模制巧克力、慕斯、面团配料、夹心、雪葩、酱汁、夹心巧克力、饮品。

可可含量	脂肪	每100克热量	细度
58.5%	37.68% ±1.5%	560千卡	17±2微米

熔化	预结晶	适宜操作
50-55° C / 122-131° F	28-29° C / 82-84° F	31-32° C / 88-90° F

形式	装箱规格	净重/千克	毛重/千克	外箱尺寸/毫米
1kg块装	10块×1kg/箱	10.00	10.40	250×218×182
圆片	6袋×2kg/箱	12.00	13.60	375×323×250

供货形式：1千克块装 · 2千克袋装圆片。专业规格保质期：24个月。

精品零售条装

保质期 24个月

80克单条装；12条×80克展示盒；整箱：6盒×12条×80克

展示盒净重	展示盒毛重	整箱净重*	整箱毛重*
960 g	1,035.66 g	5.76 kg	5.64 kg

展示盒尺寸：10×70×160毫米 整箱尺寸：216×216×160毫米。





储存与装箱备注见第20页。包装为原版图片，中文品名为本目录译名。

卡奥巴

牛奶巧克力 · 委内瑞拉可可

41%

最低可可含量



2千克 袋装圆片 | 1千克 块装 | 80克 条装 | 12条×80克 展示装

产区与原料丨卡雷内罗优选系列：采用委内瑞拉巴洛文托地区的发酵可可，以可可浆和/或可可脂搭配精制糖制成。
专业配料丨100%委内瑞拉卡雷内罗优选发酵可可浆、精制糖、全脂奶粉、可可脂、大豆卵磷脂。
专业风味丨温和香甜的乳香，带有轻柔干果调。
零售风味丨中等可可与乳香；适中甜感；轻微焦糖与极轻微葡萄干香。
品鉴特色丨采用天然原料，高可可含量使牛奶与糖的风味更为含蓄，呈现层次丰富、令人印象深刻的感官体验。

专业餐饮 · 技术与供货

适用：包覆涂层、甘纳许、淋面、冰淇淋、模制巧克力、慕斯、面团配料、夹心、雪葩、酱汁、夹心巧克力、饮品。

可可含量	脂肪	每100克热量	细度
41%	39.52% ±1.5%	570千卡	17±2微米

熔化	预结晶	适宜操作
48-50° C / 118-122° F	27-28° C / 80-82° F	29-29.5° C / 84-85° F

形式	装箱规格	净重/千克	毛重/千克	外箱尺寸/毫米
1kg块装	10块×1kg/箱	10.00	10.40	250×218×182
圆片	6袋×2kg/箱	12.00	13.60	375×323×250

供货形式：1千克块装 · 2千克袋装圆片。专业规格保质期：18个月。

精品零售条装

保质期 24个月

80克单条装；12条×80克展示盒；整箱：6盒×12条×80克

展示盒净重	展示盒毛重	整箱净重*	整箱毛重*
960 g	1,035.66 g	5.76 kg	5.64 kg

展示盒尺寸：10×70×160毫米 整箱尺寸：216×216×160毫米。





专业与零售保质期不同，按对应规格分别列示。储存与装箱备注见第20页。包装为原版图片，中文品名为本目录译名。

卡雷内罗优选系列

伊科阿

白巧克力 · 委内瑞拉可可

34%

最低可可含量



2千克 袋装圆片 | 1千克 块装 | 80克 条装 | 12条×80克 展示装

产区与原料丨卡雷内罗优选系列：采用委内瑞拉巴洛文托地区的发酵可可，以可可浆和/或可可脂搭配精制糖制成。
专业配料丨可可脂、精制糖、全脂奶粉、脱脂奶粉、大豆卵磷脂。
专业风味丨温和的乳香与适中的可可风味。该产品的可可成分来自可可脂。
零售风味丨可可风味与香气、甜感及乳香之间的平衡。
品鉴特色丨柔滑而均衡，兼具可可风味与乳脂丝滑感；恰到好处的甜度，形成有别于其他白巧克力的独特个性。

专业餐饮 · 技术与供货

适用：包覆涂层、甘纳许、淋面、冰淇淋、模制巧克力、慕斯、面团配料、夹心、雪葩、酱汁、夹心巧克力、饮品。

可可含量	脂肪	每100克热量	细度
34%	40.66% ±1.5%	580千卡	17±2微米

熔化	预结晶	适宜操作
45-48° C / 113-118° F	26-27° C / 79-81° F	28-28.5° C / 82-83° F

形式	装箱规格	净重/千克	毛重/千克	外箱尺寸/毫米
1kg块装	10块×1kg/箱	10.00	10.40	250×218×182
巧克力粒（320）	1箱×5kg	5.00	5.47	250×218×182
圆片	1箱×5kg	5.00	5.47	250×218×182
巧克力粒（320）	1箱×10kg	10.00	10.47	406×256×133
圆片	6袋×2kg/箱	12.00	13.60	375×323×250

供货形式：1千克块装 · 2千克袋装圆片 · 5千克圆片 · 巧克力粒（320）（5或10千克）。专业规格保质期：14个月。

精品零售条装

保质期 24个月

80克单条装；12条×80克展示盒；整箱：6盒×12条×80克

展示盒净重	展示盒毛重	整箱净重*	整箱毛重*
960 g	1,035.66 g	5.76 kg	5.64 kg

展示盒尺寸：10×70×160毫米 整箱尺寸：216×216×160毫米。

金奖 5届

2012-2016连续五届世界总决赛白巧克力组金奖；2017银奖。2016另获制造商、直接贸易及可可种植国特别金奖。

专业与零售保质期不同，按对应规格分别列示。储存与装箱备注见第20页。包装为原版图片，中文品名为本目录译名。

卡雷内罗优选可可

56%牛奶巧克力

牛奶巧克力 · 委内瑞拉可可

56%

最低可可含量



2千克
袋装圆片



80克
条装



3条×80克
展示装

产区与原料 | 仅采用备受赞誉的卡雷内罗优选可可豆，产自委内瑞拉中北部巴洛文托地区。
专业配料 | 100%委内瑞拉卡雷内罗优选发酵可可浆、精制糖、可可脂、脱脂奶粉、全脂奶粉、大豆卵磷脂（乳化剂）、天然香草（增香）。
专业风味 | 添加少量糖及少许牛奶，柔化果酸、提升顺滑口感，带来悠长细腻的可可余韵。

专业餐饮 · 技术与供货

适用：烘焙、糕点、饼干：面团配料、装饰、包覆涂层、手工糕点与烹饪：蛋糕及甜点装饰、模制作品。

可可含量	脂肪	每100克热量	细度
56%	40.41% ±3%	570千卡	17±2微米

熔化	预结晶	适宜操作
48-50° C / 118-122° F	27-28° C / 80-82° F	29-29.5° C / 84-85° F

形式	装箱规格	净重/千克	毛重/千克	外箱尺寸/毫米
圆片	6袋×2kg/箱	12.00	13.60	375×323×250

供货形式：2千克袋装圆片。专业规格保质期：18个月。

精品零售条装

保质期 24个月

80克单条装；3条×80克展示盒（净重240克）；整箱：24盒×3条×80克

展示盒净重：240克。原目录未列毛重及箱体尺寸。

原目录标签营养资料

标签：1千克（2.2磅）／10份；每份100克

热量	脂肪来源热量	脂肪	碳水化合物
570千卡	350千卡	39克／60%	48克／15%
蛋白质	膳食纤维	胆固醇	钠
8克／20%	1克／6%	6毫克／2%	60毫克／2%

维生素A 4% · 维生素C 0% · 钙20% · 铁15%。百分比以每日2000千卡膳食为基础。标签数据按原文保留，与专业配方参数分开列示。含乳；原目录声明企业不加工坚果或花生。

专业与零售保质期不同，按对应规格分别列示。储存与装箱备注见第20页。包装为原版图片，中文品名为本目录译名。

马库罗

黑巧克力 · 委内瑞拉可可

70%

最低可可含量


2千克
袋装圆片


1千克
块装


80克
条装


12条×80克
展示装

产区与原料丨里奥卡里韦系列：采用委内瑞拉东北部的发酵可可，以可可浆、可可脂与精制糖制成。
专业配料丨100%委内瑞拉里奥卡里韦发酵可可浆、精制糖、可可脂、大豆卵磷脂、天然香草。
专业风味丨苦味浓郁、果酸适中、甜感轻柔；木香与可可香突出，伴有适中的雨林气息及淡淡蜂蜜、花香。
零售风味丨适中果酸；轻柔甜感；浓郁可可香；淡淡木质、雨林、蜂蜜与花香。
品鉴特色丨名称纪念哥伦布首次踏足美洲大陆的地点。70%可可含量，质地丝滑，木质与水果香气交织，悠长可可余味中带着令人联想起热带雨林的泥土气息。

专业餐饮 · 技术与供货

适用：饮品、包覆涂层、甘纳许、淋面、冰淇淋、模制巧克力、慕斯、面团配料、夹心、雪葩、酱汁。

可可含量	脂肪	每100克热量	细度
70%	42.7% ±1.5%	580千卡	17±2微米

熔化	预结晶	适宜操作
50-55° C / 122-131° F	28-29° C / 82-84° F	31-32° C / 88-90° F

形式	装箱规格	净重/千克	毛重/千克	外箱尺寸/毫米
圆片	6袋×2kg/箱	12.00	13.60	375×323×250

供货形式：1千克块装（原目录配图） · 2千克袋装圆片。专业规格保质期：24个月。

精品零售条装

保质期 24个月

80克单条装；12条×80克展示盒；整箱：6盒×12条×80克

展示盒净重	展示盒毛重	整箱净重*	整箱毛重*
960 g	1,035.66 g	5.76 kg	5.64 kg

展示盒尺寸：10×70×160毫米 整箱尺寸：216×216×160毫米。





储存与装箱备注见第20页。包装为原版图片，中文品名为本目录译名。

卡里亚科

黑巧克力 · 委内瑞拉可可

60.5%

最低可可含量



2千克
袋装圆片

1千克
块装

80克
条装

12条×80克
展示装

产区与原料丨里奥卡里韦系列：采用委内瑞拉东北部的发酵可可，以可可浆、可可脂与精制糖制成。
专业配料丨100%委内瑞拉里奥卡里韦发酵可可浆、精制糖、可可脂、大豆卵磷脂、天然香草。
专业风味丨浓郁的半甜微苦可可风味，适中的木质与雨林气息，辅以淡淡蜂蜜和花香。
零售风味丨浓郁可可香；中等木质与雨林香；淡淡花香蜂蜜气息；适中甜感、轻微苦味。
品鉴特色丨以环抱这一传统可可产区海岸的卡里亚科湾命名。质地顺滑，苦甜平衡，带有宜人的果酸与悠长余味。

专业餐饮 · 技术与供货

适用：饮品、包覆涂层、甘纳许、淋面、冰淇淋、模制巧克力、慕斯、面团配料、夹心、雪葩、酱汁、夹心巧克力。

可可含量	脂肪	每100克热量	细度
60.5%	40.4% ±1.5%	580千卡	17±2微米

熔化	预结晶	适宜操作
50-55° C / 122-131° F	28-29° C / 82-84° F	31-32° C / 88-90° F

形式	装箱规格	净重/千克	毛重/千克	外箱尺寸/毫米
圆片	6袋×2kg/箱	12.00	13.60	375×323×250

供货形式：1千克块装（原目录配图） · 2千克袋装圆片。专业规格保质期：24个月。

精品零售条装

保质期 24个月

80克单条装；12条×80克展示盒；整箱：6盒×12条×80克

展示盒净重	展示盒毛重	整箱净重*	整箱毛重*
480 g	532,32 g	3,84 kg	4,3753 kg

展示盒尺寸：70×55×160毫米 整箱尺寸：221×146×171毫米。





储存与装箱备注见第20页。包装为原版图片，中文品名为本目录译名。

伊拉帕

牛奶巧克力 · 委内瑞拉可可

40.5%

最低可可含量



2千克 袋装圆片 | 1千克 块装 | 80克 条装 | 12条×80克 展示装

产区与原料丨里奥卡里韦系列：采用委内瑞拉东北部的发酵可可，以可可浆、可可脂与精制糖制成。
专业配料丨100%委内瑞拉里奥卡里韦发酵可可浆、精制糖、可可脂、全脂奶粉、红糖、麦芽提取物、大豆卵磷脂。
专业风味丨可可与木香柔和，乳香适中、口感香甜，并带有轻柔的焦糖与蜂蜜调。
零售风味丨轻柔可可及木质香；中等乳香；甜润口感；淡淡焦糖与蜂蜜风味。

品鉴特色丨以委内瑞拉东部可可产区的知名村庄命名。口感绵密，浓郁可可风味辅以淡淡焦糖香。

专业餐饮 · 技术与供货

适用：饮品、包覆涂层、甘纳许、淋面、冰淇淋、模制巧克力、慕斯、面团配料、夹心、雪葩、酱汁、夹心巧克力。

可可含量	脂肪	每100克热量	细度
40.5%	39.74% ±1.5%	570千卡	17±2微米

熔化	预结晶	适宜操作
50-55° C / 122-131° F	28-29° C / 82-84° F	31-32° C / 88-90° F

形式	装箱规格	净重/千克	毛重/千克	外箱尺寸/毫米
圆片	6袋×2kg/箱	12.00	13.60	375×323×250

供货形式：1千克块装（原目录配图） · 2千克袋装圆片。专业规格保质期：24个月。

精品零售条装

保质期 18个月

80克单条装；12条×80克展示盒；整箱：6盒×12条×80克

展示盒净重	展示盒毛重	整箱净重*	整箱毛重*
960 g	1,035.66 g	5.76 kg	5.64 kg

展示盒尺寸：10×70×160毫米 整箱尺寸：216×216×160毫米。





专业规格保质期24个月，零售规格18个月；专业调温曲线按原目录保留。储存与装箱备注见第20页。包装为原版图片，中文品名为本目录译名。

天然克里奥罗

黑巧克力 · 委内瑞拉可可

53.7%

最低可可含量



1千克
块装



500克
块装

产区与原料丨天然克里奥罗系列：采用委内瑞拉精选地区的未发酵克里奥罗可可浆。
配料丨天然克里奥罗可可浆、可可脂、可可粉、精制糖、香兰素、大豆卵磷脂。
专业风味丨可可香浓郁，口感香甜，并带有轻柔的榛果调。





专业餐饮 · 技术与供货

适用：甘纳许、淋面、冰淇淋、模制巧克力、慕斯、面团配料、夹心、雪葩、酱汁、夹心巧克力、饮品。

可可含量	脂肪	每100克热量	细度
53.7%	32.46% ±1.5%	540千卡	19±2微米

熔化	预结晶	适宜操作
50-55° C / 122-131° F	28-29° C / 82-84° F	31-32° C / 88-90° F

形式	装箱规格	净重/千克	毛重/千克	外箱尺寸/毫米
1kg块装	10块×1kg/箱	10.00	10.40	250×218×182
500g块装	10块×500g/箱	5.00	5.5	220×198×135
10g条装	1箱×8kg	8.00	8.47	406×256×133
巧克力粒（320-420）	1箱×10kg	10.00	10.47	406×256×133
巧克力粒（320-420）	1箱×5kg	5.00	5.40	250×218×182
巧克力粒（320-420）	1箱×2kg	2.00	2.12	185×150×115
圆片	1箱×10kg	10.00	10.47	406×256×133
圆片	1箱×5kg	5.00	5.40	250×218×182
圆片	1箱×2kg	2.00	2.12	185×150×115

供货形式：1千克块装 · 500克块装 · 10克条装 · 巧克力粒（320-420） · 圆片。专业规格保质期：24个月。

天然克里奥罗系列优势

光泽理想，无需额外补加可可脂；配方中保持体积，涂层和酱汁光亮且流动性佳。
慕斯紧实、稳定且较耐放；原目录称无需另加乳化剂（大豆卵磷脂、蛋黄）或凝固剂（玉米淀粉、明胶）。
易融化、流动性适宜，易拌入充气配方；巧克力豆在非工业化饼干、蛋糕、面包烘焙中可保持形状。
按建议条件储存，保证产品耐储性与稳定性。

技术栏储存16-20° C；原目录页脚另列16-25° C（60-77° F）。储存与装箱备注见第20页。包装为原版图片，中文品名为本目录译名。

天然克里奥罗

牛奶巧克力 · 委内瑞拉可可

32.7%

最低可可含量



1千克
块装



500克
块装

产区与原料丨天然克里奥罗系列：采用委内瑞拉精选地区的未发酵克里奥罗可可浆。
配料丨天然克里奥罗可可浆、全脂奶粉、可可脂、可可粉、精制糖、香兰素、大豆卵磷脂。
专业风味丨温和乳香与适中的可可香融合，风味香甜。





专业餐饮 · 技术与供货

适用：甘纳许、淋面、冰淇淋、模制巧克力、慕斯、面团配料、夹心、雪葩、酱汁、夹心巧克力、饮品。

可可含量	脂肪	每100克热量	细度
32.7%	32.53% ±1.5%	540千卡	19±2微米

熔化	预结晶	适宜操作
48-50° C / 118-122° F	27-28° C / 80-82° F	29-29.5° C / 84-85° F

形式	装箱规格	净重/千克	毛重/千克	外箱尺寸/毫米
1kg块装	10块×1kg/箱	10.00	10.40	250×218×182
500g块装	10块×500g/箱	5.00	5.5	220×198×135
10g条装	1箱×8kg	8.00	8.47	406×256×133
巧克力粒（320-420）	1箱×10kg	10.00	10.47	406×256×133
巧克力粒（320-420）	1箱×5kg	5.00	5.40	250×218×182
巧克力粒（320-420）	1箱×2kg	2.00	2.12	185×150×115
圆片	1箱×10kg	10.00	10.47	406×256×133
圆片	1箱×5kg	5.00	5.40	250×218×182
圆片	1箱×2kg	2.00	2.12	185×150×115

供货形式：1千克块装 · 500克块装 · 10克条装 · 巧克力粒（320-420） · 圆片。专业规格保质期：18个月。

天然克里奥罗系列优势

光泽理想，无需额外补加可可脂；配方中保持体积，涂层和酱汁光亮且流动性佳。
慕斯紧实、稳定且较耐放；原目录称无需另加乳化剂（大豆卵磷脂、蛋黄）或凝固剂（玉米淀粉、明胶）。
易融化、流动性适宜，易拌入充气配方；巧克力豆在非工业化饼干、蛋糕、面包烘焙中可保持形状。
按建议条件储存，保证产品耐储性与稳定性。

技术栏储存16-20° C；原目录页脚另列16-25° C（60-77° F）。储存与装箱备注见第20页。包装为原版图片，中文品名为本目录译名。

无糖黑巧克力

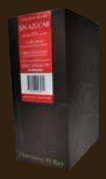
黑巧克力 · 委内瑞拉可可

57%

最低可可含量



80克
条装



12条×80克
展示装

产区与原料丨采用委内瑞拉不同精选地区未发酵克里奥罗可可，以麦芽糖醇替代糖。
配料丨天然克里奥罗可可液块、麦芽糖醇、可可脂、大豆卵磷脂、香兰素。
零售风味丨浓郁可可风味；柔和甜感；淡淡榛果风味。

精品零售条装

保质期 24个月

80克单条装；12条×80克展示盒；整箱：6盒×12条×80克

展示盒净重	展示盒毛重	整箱净重*	整箱毛重*
960 g	1,035.66 g	5.76 kg	5.64 kg

展示盒尺寸：10×70×160毫米 整箱尺寸：216×216×160毫米。

麦芽糖醇替代糖

原目录无糖系列采用未发酵克里奥罗可可，以麦芽糖醇替代糖，保留可可层次与柔和甜感。产品配料与供货信息如上，包装保持原版。

精选委内瑞拉可可

在16-20° C（60-68° F）、相对湿度低于60%的环境下储存，避光、避免气流直吹，并远离其他产品的强烈气味。保质期从生产日期起计算。

储存与装箱备注见第20页。包装为原版图片，中文品名为本目录译名。

无糖牛奶巧克力

牛奶巧克力 · 委内瑞拉可可

34%

最低可可含量



80克
条装



12条×80克
展示装

产区与原料丨采用委内瑞拉不同精选地区未发酵克里奥罗可可，以麦芽糖醇替代糖。
配料丨天然克里奥罗可可液块、麦芽糖醇、全脂奶粉、可可脂、大豆卵磷脂、香兰素。
零售风味丨浓郁可可风味与乳香；淡淡榛果风味；柔和甜感。

精品零售条装

保质期 24个月

80克单条装；12条×80克展示盒；整箱：6盒×12条×80克

展示盒净重	展示盒毛重	整箱净重*	整箱毛重*
960 g	1,035.66 g	5.76 kg	5.64 kg

展示盒尺寸：10×70×160毫米 整箱尺寸：216×216×160毫米。

麦芽糖醇替代糖

原目录无糖系列采用未发酵克里奥罗可可，以麦芽糖醇替代糖，保留可可层次与柔和甜感。产品配料与供货信息如上，包装保持原版。

精选委内瑞拉可可

在16-20° C（60-68° F）、相对湿度低于60%的环境下储存，避光、避免气流直吹，并远离其他产品的强烈气味。保质期从生产日期起计算。

储存与装箱备注见第20页。包装为原版图片，中文品名为本目录译名。

添加微信 · 获取报价

中国业务联系 · 专业餐饮与精品零售

委内瑞拉巧克力工厂 · 来自拉丁美洲

精选本土优质可可，传承匠心工艺，以国际金奖见证品质。

金奖 5届

伊科阿白巧克力 · 连续五届世界总决赛金奖

2012-2016年 | 国际巧克力大奖 · 原味／单一产地白巧克力组

使用微信扫一扫

扫码添加微信

咨询产品与报价

中国业务联系 · 手机

+86 18030283587

官网 www.elreychocolate.com

邮箱 sales@elreychocolate.com

委内瑞拉工厂地址 | 委内瑞拉拉腊州巴基西梅托市，第二工业区，A2街，A-23及A-24地块。

储存与保质期

置于阴凉干燥处，避免气流直吹、阳光直射，并远离其他产品的强烈气味。建议温度16-20° C（60-68° F），相对湿度低于60%。保质期从生产日期起算，须按建议条件储存。 相同可可浓度的专业与零售规格可能有不同保质期，见各产品页。天然克里奥罗专业系列技术栏为16-20° C，原页脚另列16-25° C（60-77° F）；保留该差异。

原目录数据说明

1. 零售常规12×80克展示盒：原表列展示盒净重960克、毛重1,035.66克、整箱净重5.76千克而毛重5.64千克，重量关系存在矛盾；带*数据照录，订货前请核实。

2. 卡里亚科零售页同时列12×80克及6盒/箱，但表内又列展示盒净重480克、毛重532.32克，整箱净重3.84千克、毛重4.3753千克；尺寸照录于产品页，需确认最终装箱规格。

3. 里奥卡里韦三款配图含1千克块装，专业装箱表仅列6袋×2千克；马库罗、卡里亚科配料栏为专业规格，原零售配料说明未列天然香草。

4. 卡奥巴与伊科阿在零售原文中被标作黑巧克力，本目录依另一原目录和配料，分别归为牛奶与白巧克力。伊拉帕专业曲线及保质期照原技术栏列示。

5. 56%牛奶巧克力原标签列1千克、10份、脂肪39克/100克；专业配方另列40.41%±3%。标签营养百分比及委内瑞拉原注册信息照录；标签数据与专业配方参数分别列示。

原标签注册资料：税号 J-00084844-0；委内瑞拉卫生注册 A-116.170；CPE申请中。

形态与外箱示意



黑圆片 白圆片 黑豆 白豆 黑10克 奶10克 1kg/500g箱 2kg箱 5kg箱 10kg箱 零售箱