

VELVET

Słodkie czekolady z nutami maślanymi, orzechowymi lub karmelowymi.

SILKY

Kremowe, mleczne czekolady o subtelnych słodkich nutach.

ZESTINA

Czekolady o wyraźnym owocowym smaku, często słodko-kwaśne z nutami owoców tropikalnych.

RUSTIC

Czekolady o intensywnych, często gorzkich nutach oraz akcentach suszonych owoców i rumu.

BOTANICAL

Czekolady o wyrazistym gorzkim smaku oraz złożonych nutach kwiatowych lub korzennych.

AROMAT

OWOCOWY

- Cytrusowy
- Czerwone owoce
- Tropikalne i Żółte
- Suszone
- Ziemisty

ROŚLINNY

- Przyprawy
- Kwiatowy
- Lawenda
- Róża
- Fiołek
- Jaśmin
- Lukrecja
- Goździk
- Cynamon
- Wanilia
- Ekstrakt z wanilii
- Gałka muskatowa
- Czarny pieprz
- Rozmaryn
- Chleb świętojański
- Wędzone drewno
- Drzewny / Dębowy
- Whisky
- Rumowy
- Tytoń
- Grzyb
- Oliwka
- Morele
- Figi
- Daktyle
- Rodzynki
- Suszone śliwki
- Kokos
- Banan
- Mango
- Ananas
- Gruszka
- Jabłko
- Brzoskwinia
- Truskawka
- Malina
- Wiśnia
- Winogrono
- Bergamotka
- Mandarynka
- Pomarańcza
- Limonka
- Orzech włoski
- Orzech nerkowca
- Pekana
- Makadamia
- Migdał
- Pistacja
- Orzech laskowy
- Herbatnikowy
- Zbożowy
- Słodki popcorn
- Słodowy
- Syrup klonowy
- Miód
- Toffi
- Klasyfikacyjny krummel
- Tostowany chleb
- Tostowany miętały
- Mokka
- Palona kawa
- Jogurtowy
- Maślany
- Śmietankowy
- Mleczny
- Lotna kwasowość
- Gorycz fenolowa
- Alkaliczny
- Kakao nieprażone



SMIAK PODSTAWOWY

UMAMI

SŁONY

GORZKI

KWAŚNY

SŁODKI

ODCZUCIE W USTACH

Konsystencja

Trójdzielnny

- PIKANTNY
- ŚCIAGAJĄCY
- CIEPŁY
- CHŁODNY
- WOSKOWY
- POWLEKAJĄCY
- KREMOWY
- TŁUSTY
- SUCHY
- SZORSTKI
- PUDROWY
- ROZPYŁWAJĄCY SIĘ
- LEPKI
- MIEKKI
- GUMOWATY
- BRITKRUCHYTLE
- TWARDY