



CHAOS

be my box

O nas

Miło nam powitać Cię w słodkim, rodzinnym świecie CHAOS. Znajdziesz tu skarby, które przez ponad 30 lat odkrywaliśmy podczas niezliczonych podróży, degustacji i wszelkich okazji do zgłębiania tajemnic sztuki cukierniczej. Dziś chcemy dzielić się najlepszymi smakami, przekazując dalej ich bogactwo poprzez czekoladowe delicje, ręcznie wykonywane i pakowane w naszej pracowni.

Z naszego zamięłowania do delektowania się smakami i aromatami zrodziła się wielobarwna paleta zestawów CHAOS, w których odnajdziesz nie tylko czekoladowe arcydzieła, ale również odpowiednio wyselekcjonowane kawy oraz alkohole legendarnych marek Pierre Trichet, Chateaufort du Pape, Chablis i Starka.

Poznaj kolekcję wyjątkowych zestawów i wybierz te, które najlepiej pomogą Ci podkreślić wyjątkowe emocje niezapomnianych chwil.

Ze słodkimi pozdrowieniami,

Roberta Rossi





Opera

- Migdały w czekoladzie deserowej 220g
- Tabliczka czekolady deserowej z migdałami i płatkami soli 80g
- Śliwki w czekoladzie deserowej 220g
- Pralinki z manufaktury 4 szt.
- Szampan Pierre Tricher Brut Premier Cru Blanc de Noirs

341,67 zł netto | 420,25 zł brutto

W jej dystyngowanym, nastrojowym wnętrzu zagościły zarówno klasyczne smaki migdałów lub śliwek w czekoladzie deserowej, jak i eksperymentalne dzieła cukiernicze łączące słodycz ze słonością. „Opera” wywoła aplauz miłośników stylowego świętowania przy aromatach, wytrawnego szampana Blanc de Noirs.

Elegancki · Różnorodny · Na świętowanie

*MOŻLIWOŚĆ PERSONALIZACJI ZESTAWU



Tabliczka czekolady deserowej z migdałami i płatkami soli

Wśród niezliczonych skarbów mórz i oceanów jest i ten, który otrzymujemy dzięki współpracy wody, słońca i wiatru. Pozyskiwana przez tradycyjne suszenie morską sól to niezwykle ceniony w kuchni, szlachetny składnik wzbogacający smak i prezencję potraw. Przyjmująca formę charakterystycznych płatków, jest niezwykle świeża, czysta i intensywna, a z naszą czekoladą łączy ją głębia smaku i to, że dosłownie rozpytywa się w ustach.



Kawa 100% Arabica

Mieszanka ciemnych wypalonych ziaren dla fanów klasycznego smaku kawy rodem z Włoch. Dzięki temu zyskuje na intensywnym smaku i aromacie. Ponoć nie ma dymu bez ognia – w przypadku tej kawy można to odebrać dosłownie. W aromacie od początku towarzyszą nam dymno-karmelowe nuty, w smaku dominuje jednak orzechowa słodycz z długim posmakiem czekolady deserowej.

Verona

- Migdały w czekoladzie deserowej 80g
- Kawa 90g
- Gorąca czekolada z dodatkiem owoców liofilizowanych 200g

106,03 zł netto | 130,42 zł brutto

Kolekcja wytrawnych smaków, skomponowanych bez użycia cukru. „Verona” będzie doskonałą okazją do miłego spotkania podczas wspólnej degustacji aromatycznej kawy lub rozgrzewającej czekolady do picia. Z klasycznym migdałem w deserowej czekoladzie, zestaw doda szczyptę błogiej rozkoszy do poranku, popołudnia bądź wieczora.

Wytrawny · Bez cukru · Rozgrzewający



*MOŻLIWOŚĆ PERSONALIZACJI ZESTAWU

Imperia

- Orzechy laskowe w mlecznej czekoladzie pudrowane kakao ze złotem jadalnym 60g
- Pralinki z manufaktury 12 szt.
- Szampan Pierre Tricher Secret D'or Premier Cru - Blanc de Blancs

375,29 zł netto | 466,53 zł brutto

Wyjątkowe okazje wymagają wyjątkowego świętowania. I właśnie dla takich chwil powstała „Imperia”. Królewski orzech laskowy udekorowany jadalnym złotem występuje tu w asyście aż dwunastu ręcznie wykonywanych pralin, a całość zestawu rozświetla blask złotistego szampana Secret d’Or.



Ekskluzywny · Bogaty · Na wyjątkowe okazje

*MOŻLIWOŚĆ PERSONALIZACJI ZESTAWU

San Remo

- Jagody liofilizowane w białej czekoladzie z czarną porzeczką 170g
- Migdały w czekoladzie deserowej 220g
- Szampański aperitif Fine
- Ratafia de la Champagne

268,96 zł netto | 330,82 zł brutto

Dolce vita zamknięte w pudełku pełnym słońca i uroku. „San Remo” zaprasza do niespiesznego delektowania się zarówno wytrawnymi, jak i słodkimi smakami, w połączeniu z degustacją wyśmienitych, delikatnych alkoholi na bazie szampana: winnej Ratafii oraz koniakowego Fine.

Degustacyjny · Kobięcy · Delikatny

*MOŻLIWOŚĆ PERSONALIZACJI ZESTAWU

Portofino

- Migdały w czekoladzie deserowej 80g
- Kawa 90g
- Ratafia de la Champagne

166,68 zł netto | 205,02 zł brutto

Kameralne, ale ujmujące połączenie wytrawnej klasyki z niebanalną słodyczą. „Portofino” z jednej strony oferuje dobrze znane i powszechnie lubiane smaki deserowej czekolady, migdału i kawy, a z drugiej – spotkanie z zaskakującym charakterem Ratafii: delikatnego, owocowego alkoholu powstałego z połączenia wina i szampana.

Kobiety · Degustacyjny · Relaksujący



*MOŻLIWOŚĆ PERSONALIZACJI ZESTAWU



Orzechy laskowe w mlecznej czekoladzie pudrowane kakao ze złotem jadalnym

Nieprzypadkowo nazywany jest królem wszystkich orzechów. Swoje panowanie zawdzięcza zarówno walorom smakowym, jak i niezwykle długiej liście zasług dla ludzkiego zdrowia. Dlatego postanowiliśmy w niezwykle sposób uhonorować orzecha laskowego, zastępując jego twardą skorupkę zbroję delikatnym płaszczem rozpylającej się w ustach czekolady. A nowe szaty udekorowaliśmy najwłaściwszym dla króla dodatkiem: prawdziwym złotem.



Tabliczka białej czekolady z matchą i malinami liofilizowanymi

Jak zachować na dłużej naturalny smak, aromat i cenne właściwości prozdrowotne słodkich skarbów lasu? Odpowiedź przynosi liofilizacja, czyli specjalny proces suszenia żywności. To w nim wiedza fizyków i chemików sprawia, że możemy dłużej czuć magię natury zaklętą w naszych czekoladach.

Torino

- Śliwki w czekoladzie deserowej 220g
- Migdały w białej czekoladzie z matchą 80g

89,67 zł netto | 110,29 zł brutto

Kontrasty, zapewniające bogactwo wrażeń. W „Torino” deserowa czerń przenika się ze słodyczą bieli, a miękkość śliwki z twardością migdału. Miłośnicy oryginalnych połączeń znajdą tu także nutę matchy: japońskiej, sproszkowanej zielonej herbaty. Oryginalnie używana w specjalnej ceremonii parzenia herbaty, u nas wzbogaca ceremonię delektowania się czekoladą...

Oryginalny · Kontrastowy · Zaskakujący

*MOŻLIWOŚĆ PERSONALIZACJI ZESTAWU



Migdały w białej czekoladzie z matcha

Od wieków picie herbaty było we wschodniej Azji ważną i celebrowaną czynnością, a kulminacją jej ewolucji stała się japońska Chanoyu: ceremonia parzenia sproszkowanej, zielonej herbaty, zwanej matcha. Dodając ją do naszej białej czekolady, delikatnie tonujemy słodycz herbacianą goryczką, uzyskując jednocześnie niepowtarzalny kolor. A w symboliczny sposób podkreślamy też, że delectowanie się czekoladą jest przyjemnym i wyjątkowym rytuałem...



Migdały w czekoladzie deserowej

Gdy kończy się gorące, kalifornijskie lato, migdałowce ujawniają swój największy skarb. Pękające łupiny owoców odsłaniają znajdujące się w nich migdały, spośród których szczególnie cenione są te odmiany Carmel, wyselekcjonowanej w roku 1966. To właśnie te owoce, niezwykle chrupkie, o wyjątkowym, karmelowym posmaku i barwie, są dostarczane ze słonecznej Kalifornii prosto do naszej pracowni. Tu je ręcznie prażymy oraz z czułością umieszczamy w czekoladowych kompozycjach.

Stromboli

- Migdał w czekoladzie deserowej 170g
- Pralinki z manufaktury 4 szt.
- Szampan Pierre Tricher Brut Premier Cru

253,79 zł netto | 312,16 zł brutto

Oszłamiające doznania kulinarne zostały tu zamknięte w czekoladzie i szkle. Ale gdy tylko nadarzy się okazja, „Stromboli” zapewni eksplozję smaków, rozlewających się po podniebieniu. Słodko-wytrawna mieszanka pralin i migdałów w czekoladzie w połączeniu z magią szampana uświetnią każdą celebrację ważnego wydarzenia.

Do świętowania · Klasyczny



*MOŻLIWOŚĆ PERSONALIZACJI ZESTAWU



Cortina

- Tabliczka czekolady deserowej z migdałami i płatkami soli 80g
- Kawa 90g
- Wino białe wytrawne Chablis

226,98 zł netto | 279,18 zł brutto

Ciemne barwy deserowej czekolady i aromatycznej kawy, rozjaśnione klasycznym migdałem, intrygującą solą oraz słonecznym blaskiem wina Chablis. „Cortina” zachwyci miłośników wędrówek po szczytach cukierniczego wyrafinowania oraz sztuki tworzenia najlepszych białych win na świecie.

Deserowy · Wytrawny · Delikatny

*MOŻLIWOŚĆ PERSONALIZACJI ZESTAWU



Amalfi

- Orzechy laskowe w mlecznej czekoladzie pudrowane kakao ze złotem jadalnym 170g
- Szampan Pierre Tricher ROSE DE SAIGNEE Brut Premier Cru
- Gorąca czekolada z dodatkiem owoców liofilizowanych 200g

225,87 zł netto | 277,82 zł brutto

Zachwycający widok na arcydzieło sztuki cukierniczej i winiarskiej. Skąpane w jadalnym złocie i delikatnym różu szampana, „Amalfi” urzeka wyrafinowaniem oraz bogatym krajobrazem smaków i barw. Gdy trzeba, rozgrzeje tykiem czekolady, a w razie potrzeby – schłodzi lampką wytrawnego szampana Crudo Rose, powstałego z połączenia białego i czerwonego wina Pinout Meurier.

Elegancki · Kobięcy · Lekki

*MOŻLIWOŚĆ PERSONALIZACJI ZESTAWU



Praliny ręcznie robione

Zapraszamy w smakowitą podróż na cztery strony świata ręcznie wykonywanych pralin. W delikatnych objęciach czekolady znajdziesz nadzienia z prawdziwego szampana połączonego ze zmielonymi kasztanami jadalnymi, blanszowanego migdała z posypką kokosową, nugata pokrytego krokantem, a także słonego karmelu. Rozkosz do potęgi czwartej!



Jagody liofilizowane w białej czekoladzie z czarną porzeczką

Jak zachować na dłużej naturalny smak, aromat i cenne właściwości prozdrowotne słodkich skarbów lasu? Odpowiedź przynosi liofilizacja, czyli specjalny proces suszenia żywności. To w nim wiedza fizyków i chemików sprawia, że możemy dłużej czuć magię natury zaklętą w naszych oblanych czekoladą jagodach, malinach i dekoracyjnym proszku z czarnej porzeczki.

Milano

- Orzechy laskowe w mlecznej czekoladzie pudrowane kakao ze złotem jadalnym 60g
- Jagody liofilizowane w białej czekoladzie z czarną porzeczką 80g
- Pralinki z manufaktury 12 szt.
- Kawa 90g

162,47 zł netto | 199,84 zł brutto

Pokaz cukierniczego kunsztu najwyższej próby. „Milano” prezentuje fantazyjność ręcznie wykonywanych pralin, awangardowość słodczy białej czekolady przełamana kwaskowatością jagody i czarnej porzeczki, a jako ukoronowanie – majestatyczny, skąpany w mlecznej klasycie i udekorowany jadalnym złotem orzech laskowy.

Wykwintny · Bogaty · Wyszukany



*MOŻLIWOŚĆ PERSONALIZACJI ZESTAWU

Taormina

- Skórki pomarańczy w czekoladzie deserowej 170g
- Figi nadziewane orzechami laskowymi, oblane czekoladą deserową 4 szt.
- Kawa 90g
- Wino czerwone wytrawne Chateaneuf du pape

398,18 zł netto | 489,76 zł brutto

Rozgrzane rozpyłają się w powietrzu, aromatyczna kawa i legendarne, wytrawne wino: wszystkie składniki zestawu „Taormina” pieszczą zmysły, przenosząc myśli do miejsc dających spokój i wytchnienie. Klasyczna kompozycja smaków i najwyższej jakości składniki czynią z zestawu niezwykle uniwersalne zaproszenie do degustacji kulinarnych skarbów.

Owocowy · Deserowy · Wyszukany



*MOŻLIWOŚĆ PERSONALIZACJI ZESTAWU



Daktyle nadziewane migdałami w mlecznej czekoladzie

Podobno ich nazwę wymyślił objadający się nimi Arystoteles, a jednym z największych miłośników był król Salomon. Cóż, my wiemy tylko, że karmelowej słodczy daktylei rzeczywiście trudno się oprzeć. Zwłaszcza, gdy ich miękkość i „krówkową” konsystencję dopełniamy ręcznie umieszczanym nadzieniem z chrupiącego migdała i delikatną polewą z rozpuszczającą się w ustach czekolady...



Tabliczka czekolady deserowej z imbirem

Słodycz i ostrość to kulinarnie dwie przeciwstawne siły. Ale w kandyzowanym imbirze spotykają się niczym yin i yang – wzajemnie uzupełniając i tworząc wspaniałą równowagę. Zatopione w naszej deserowej czekoladzie, tworzą harmonię smaków i form, nadawanych ręcznie podczas krojenia imbiru w optymalnej wielkości kostkę oraz kształtowania tabliczki.



Genua

- Migdały w czekoladzie deserowej 80g
- Daktyle nadziewane migdałami w mlecznej czekoladzie 4 szt.
- Whiskey Starka 18-letnia

OGRANICZONA DOSTĘPNOŚĆ

690 zł netto | 848,702 zł brutto

Podróże po oceanie życia obfitują w wyzwania i przygody. Warto uczcić ich powodzenie, gdy z sukcesem udaje się zawinąć do portu. „Genua” jest okazją do chwili słodkiego relaksu i świętowania, wznosząc toast dojrzałym, męskim alkoholem z bogatą tradycją.

Ekskluzywny · Wyszukany · Męski

*MOŻLIWOŚĆ PERSONALIZACJI ZESTAWU



Śliwki w czekoladzie deserowej

W świecie kulinariów, suszona śliwka to rozchwytywana gwiazda. Gości w niezliczonej ilości potraw i przysmaków – od alkoholi i kompotów, przez nadzienia mięs czy bigosu, po desery. My najbardziej lubimy ją w tej ostatniej odsłonie, obleczoną w naszą deserową czekoladę. Doskonale się razem prezentują, tworząc cukierniczą klasykę w najlepszym wydaniu.

Toscana

- Figi nadziewane orzechami laskowymi, oblane czekoladą deserową 6 szt.
- Skórki pomarańczy w czekoladzie deserowej 80g
- Tabliczka białej czekolady z matchą i malinami liofilizowanymi 80g
- Gorąca czekolada z dodatkiem owoców liofilizowanych 200g

161,45 zł netto | 198,58 zł brutto

Skarby ogrodów skąpanych w słońcu, urzakające swoim smakiem dzięki połączeniu z czekoladą. Wielobarwna, owocowa „Toscana” zachwyci klasyką skórki pomarańczowej, egzotyką fig nadziewanych migdałem, a także intrygującą kompozycją orientalnej matchy i dobrze znanej maliny. W podróży przez tak zróżnicowaną krainę smaków, miłe sercu i podniebieniu jest też towarzystwo czekolady do picia.

Owocowy · Lekki · Zróżnicowany



*MOŻLIWOŚĆ PERSONALIZACJI ZESTAWU



Figi nadziewane orzechami laskowymi, oblane czekoladą deserową

Niewielka figa to wielka uczta dla zmysłów. Zwłaszcza, gdy w naszej pracowni trafi w ręce cukierniczych mistrzów, którzy delikatnie rozcinają owoc i wypełniają go podprażanymi orzechami laskowymi, oblewając całość strumieniem wytrawnej czekolady. Zachwycający widok, niepowtarzalny smak, urzekający zapach i wyjątkowe połączenie miękkości miąższu, chrupkości małych pestek i orzechów, oraz kruchości czekolady. A zmysł słuchu? To już zależy od tego, jak swoje oczarowanie wyrazi osoba delektująca się naszą figą...



Gorąca czekolada z dodatkiem owoców liofilizowanych

Zachwyca swoim bogatym smakiem, konsystencją i dodatkami. Pozwala odkryć przyjemność w tradycyjnym włoskim stylu gorącej czekolady. Jej niepowtarzalny aromat rozbudza zmysły, dodaje energii i znakomicie rozgrzewa.



Venezia

- Skórki pomarańczy w czekoladzie deserowej 80g
- Tabliczka czekolady deserowej z Imbirem 80g
- Daktyle nadziewane migdałami w mlecznej czekoladzie 12 szt.
- Kawa 90g
- Szampan Pierre Tricher Brut Premier Cru Blanc de Noirs

287,82 zł netto | 354,01 zł brutto

Karnawał smaków i kolorów. „Venezia” gości na swej scenie klasyczną skórkę pomarańczy, zaskakujący imbir, orientalne daktyle i kruche migdały. Kulinarą celebrację uświetni ceremonia parzenia aromatycznej kawy oraz feeria barw i dźwięku strzelającego szampana Blanc de Noirs.

Na świętowanie · Elegancki · Bogaty

*MOŻLIWOŚĆ PERSONALIZACJI ZESTAWU

Palermo

- Jagody liofilizowane w białej czekoladzie z czarną porzeczką 80g
- Gorąca czekolada z dodatkiem owoców liofilizowanych 200g
- Szampański aperetif Fine

169,52 zł netto | 208,51 zł brutto

W „Palermo” dochodzi do niezwykłego spotkania. Słodycz białej czekolady i wytrawność deserowej zostaje przełamana kwasowością jagody i czarnej porzeczki. Rozkosz smakowych doznań potęgują zaś delikatne fale Fine – szampańskiego aperetifu o charakterystycznym, koniakowym posmaku.

Słodki · Delikatny · Kontrastowy



*MOŻLIWOŚĆ PERSONALIZACJI ZESTAWU

Warto wiedzieć

Z myślą o różnych potrzebach firm dajemy Państwu kilka możliwości efektownej personalizacji.

Opcje personalizacji:

- wstążka z nadrukowanym logotypem lub hasłem reklamowym,
- kartka okolicznościowa według projektu klienta ze spersonalizowanymi życzeniami oraz logotypem,
- możliwość wyboru innego koloru opakowania dla produktu w obrębie dostępnej gamy kolorystycznej CHAOS,
- możliwość doboru alkoholu zgodnie z preferencjami.

Pudełko zbiorcze wykonane z tektury litej:

- 350 x 110 x 200,
- 230 x 100 x 190.

W razie pytań o personalizację zestawów, zapraszamy do kontaktu.





for the sweetest moments in Your life

CHAOS be my box
kontakt@chaosbemybox.pl
ul. Fabryczna 6, 53-609 Wrocław



Ofertę przygotowała dla Państwa



Lauren Kosoń-Cisińska
tel. +48 726 314 306
kontakt@chaosbemybox.pl