



EUROPRALINE



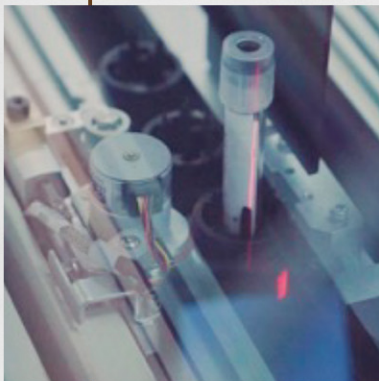
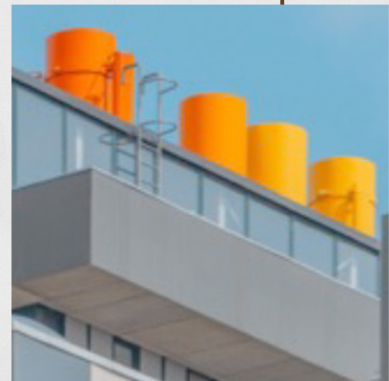
**DOSSIER
INDUSTRIAL**

ÍNDICE



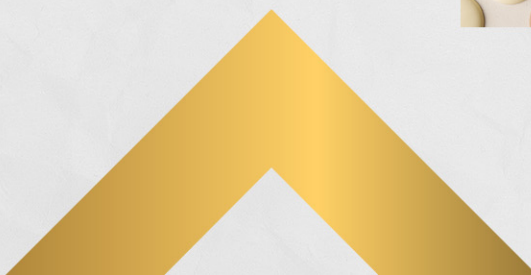
1. QUIÉNES
SOMOS

2. INSTALACIONES



3. CALIDAD,
SEGURIDAD
Y CERTIFICACIONES

4. PRODUCTOS





1. QUIÉNES SOMOS

GRUPO EUROPRALINÉ ES UNA COMPAÑÍA 100% ESPAÑOLA CON SEDE EN SAN ISIDRO DE DUEÑAS (PALENCIA) Y DEDICADA A LA FABRICACIÓN DE CHOCOLATES Y DERIVADOS DEL CACAO.

Fundada en el año 2013 por la familia Fernández Calvo, nace con vocación de convertirse en uno de los grupos de referencia en la elaboración de chocolates, tanto en España como en mercados internacionales, y desde entonces suma una amplia experiencia.

El grupo es actualmente propietario de marcas como Trapa, Carrillón, La Herminia o Chocolates Sabú, todas ellas, compañías familiares que cuentan con una larga trayectoria en el sector chocolatero y especializadas

2.

INSTALACIONES

53.000 M²

150 EMPLEADOS

La planta de producción de Europraliné suma 53.000m² (a su vez, se ubica dentro de una parcela de 70.000m²), cuatro líneas de producción altamente eficientes (una de ellas exclusiva para la fabricación de chocolates sin azúcar) y una plantilla de 175 empleados muy experimentados, entre los que se encuentran dos maestros chocolateros, que trabajan a diario para ofrecer productos que no solo destacan por su alta calidad, sino que también cumplen rigurosamente los requisitos de las más importantes certificaciones internacionales en materia de calidad y seguridad alimentaria.



Gracias a una continua inversión, sus instalaciones son las más modernas de España y se posicionan en un cuarto puesto a nivel europeo: cuentan con una planta piloto destinada al desarrollo de proyectos ad hoc y ofrecen una gran capacidad productiva que alcanza las más de 18.000 toneladas de chocolate al año, así como amplia gama de productos entre los que se encuentran tabletas, bombones, chocolate a la taza y turrone de chocolate.

CALIDAD, SEGURIDAD Y CERTIFICACIONES



La planta de producción de Europraliné suma 53.000m² (a su vez, se ubica dentro de una parcela de 70.000m²), cuatro líneas de producción altamente eficientes (una de ellas exclusiva para la fabricación de chocolates sin azúcar) y una plantilla de 175 empleados muy experimentados, entre los que se encuentra un departamento especialista en desarrollo mejora e innovación del sector chocolatero, que trabajan a diario para ofrecer productos que no solo destacan por su alta calidad, sino que también cumplen rigurosamente los requisitos de las más importantes certificaciones internacionales en materia de calidad y seguridad alimentaria.



4.

PRODUCTOS



CHOCOLATES PUROS

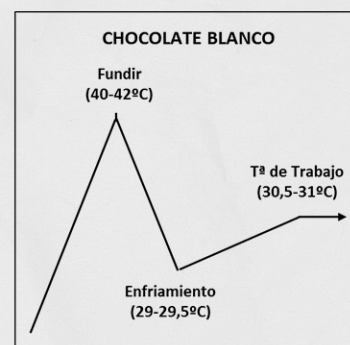
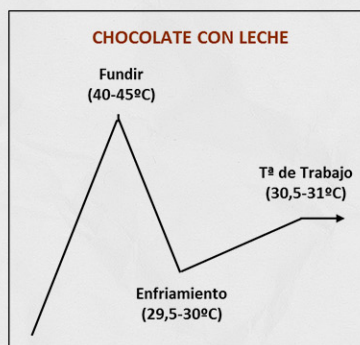
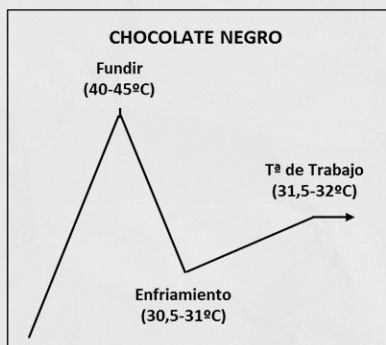


- COBERTURA CHOCOLATE NEGRO 52%
- COBERTURA CHOCOLATE NEGRO 60%
- COBERTURA CHOCOLATE NEGRO 70%
- TRAPA COBERTURA EXTRA LECHE
- TRAPA COBERTURA EXTRA BLANCO
- COBERTURA BLANCA SIN AZUCAR 25KG
- TRAPA COBERTURA LECHE SIN AZUCAR 25KG
- COBERTURA CHOCOLATE NEGRO 52% SIN AZÚCAR
- TRAPA COBERTURA NEGRO 60% SIN AZUCAR

%Mínimo de Cacao	%Grasa	Viscosidad	Límite de Fluencia	Fluidez	Moldeado	Baño grueso	Baño fino	Decoración
52%	34% ±2	1500-2000 MPA.S	≤ 12 PA	●●●○	*	*	*	*
60%	38% ±2	1000-1400 MPA.S	≤ 10 PA	●●●●	*	*		*
70%	38% ±2	800-1200 MPA.S	≤ 8 PA	●●●●	*	*	*	*
34%	35% ±2	800-1300 MPA.S	≤ 6 PA	●●●●	*	*	*	*
30%	34% ±2	1400-1800 MPA.S	≤ 10 PA	●●●●	*	*	*	*
29%	36% ±2	<2000 MPA.S	≤ 8 PA	●●●○	*	*		*
34%	35% ±2	700-1200 MPA.S	≤ 6 PA	●●●●	*	*	*	*
52%	34% ±2	1500-2000 MPA.S	≤ 11 PA	●●●○	*	*		*
60%	38% ±2	700 - 1400 MPA.S	≤ 11 PA	●●●●	*	*	*	*

FORMATOS:

- CISTERNA 24000KG.
- CAJA 5KG.
- CAJA 10KG. (Desarrollándose actualmente)
- CAJA 25KG.
- SACO 10KG.
- SABO 25KG.



COBERTURAS VEGETALES CON PALMA

	%Cacao	%Grasa	Viscosidad	Límite de Fluencia	Fluidez	Moldeado	Baño	Decoración	Otras características
● COBERTURA VEG. DARK INTENSO C2-15% 22,5 KG RSPO MB	15%	40% ±2	350-700 MPA.S	≤ 8 PA	●●●●	*	*	*	Color marrón Sabor a cacao Acabado brillante
● COBERTURA VEG. NEGRA 20% CACAO RSPO MB	20%	40% ±2	0-1500 MPA.S	≤ 8 PA	●●●●	*	*	*	Color marrón oscuro Sabor intenso a cacao Acabado brillante
● COBERTURA VEG.CHOCO-LECHE 6.5%CACAO RSPO MB	6,5%	36% ±2	0-2000 MPA.S	≤ 5 PA	●●●●	*	*	*	Color oscuro Sabor suave a cacao Acabado brillante
● COBERTURA VEGETAL BLANCA NEUTRA		36% ±2	0-1500 MPA.S	< 6	●●●●	*	*	*	Color blanco brillante Sabor vainilla (sin lácteos)

FORMATOS:

- CISTERNA 24 000KG
- CAJA 5KG.
- CAJA 10KG (Desarrollándose actualmente)
- CAJA 22,5KG
- SACO 10KG
- SABO 25KG.

No necesita proceso de atemperado debido al uso de grasas vegetales, lo que posibilita una fácil aplicación y más económica. Fundir a 45-50°C, y aplicar a 40-45°C.



CREMAS DE HORNO E INYECTABLES

	%Grasa	Viscosidad	Límite de Fluencia	Fluidez	Inyectar	Hornear	Estable a congelación	Relleno pastelería y bollería	Otras características
● CREMA DE HORNO CACAO Y AVELLANA STD SP F21 (P602B)	25% ±2	<4000 MPA.S	50-100 PA	● ○ ○ ○		*	*	*	Color Marrón Sabor dulce, cacao y avellana
● CREMA INYECTAR CACAO AVELLANA F20 P320 25KG	30% ±2	800-1500 MPA.S	< 15	● ● ● ○	*			*	Color Marrón Sabor dulce y cacao

Crema para apta para el proceso de horneado y crema lista para usar e inyectar

FORMATOS:

- CISTERNA 24000KG
- CUBO 25KG.
- IBC 1000KG
- "BAG IN BOX" 1000KG (Contenedor de cartón con bolsa plástica interior)



CHIPS

- CHIPS CHOCOLATE NEGRO 45% CACAO STD-TRAPA F23 (CALIBRE 7.500)
- CHIPS CHOCOLATE NEGRO 45% CACAO STD-TRAPA F23 (CALIBRE 12.000)
- CHIPS CHOCOLATE 45% DEXTROSA TRAPA-01 (CAL7500)
- CHIPS CHOCOLATE 45% DEXTROSA TRAPA-01 VAINILLA (CAL7500)
- CHIPS CHOCOLATE NEGRO 50% CACAO STD-TRAPA F23 (CALIBRE 7.500)
- CHIPS CHOCOLATE NEGRO 50% CACAO STD-TRAPA F23 (CALIBRE 12.000)
- CHIPS CHOCOLATE CON LECHE 27% CACAO STD-TRAPA F23 (CALIBRE 7.500)
- CHIPS CHOCOLATE CON LECHE 27% CACAO STD-TRAPA F23 (CALIBRE 12.000)
- CHIPS NEGROS SIN AZUCAR 49,5% CACAO (7.500) 25KG
- CHIPS NEGRO SIN AZUCAR 52% CACAO (CAL7500) 25KG
- CHIPS NEGROS SIN AZUCAR 49,5% CACAO (12.000)

FORMATOS:

- SACO 25KG.
- SACO DE 10KG.
- CAJAS DE 6,8KG.

Listos para usar y hornear





EUROPRALINE

Autovía A-62, km 90. 34208
San Isidro de Dueñas
(Palencia, España)