



LUKER Chocolate®





Σοκολάτα με ιστορία

Η εταιρία Luker είναι μια οικογενειακή, Κολομβιανή εταιρεία που έχει αναπτύξει βαθιά γνώση και αγάπη για ό,τι αφορά τη σοκολάτα. Από το 1906 δεσμεύεται να προσφέρει κακάο κορυφαίας ποιότητας και γεύσης ενώ ταυτόχρονα φροντίζει για την ευημερία των εργαζομένων της και των κοινοτήτων που επηρεάζει.

Από την εκπαίδευση των αγροτών και την καλλιέργεια κακάο εκλεπτυσμένης γεύσης στις φάρμες της, έως τη δημιουργία της πιο νόστιμης σοκολάτας, η Luker δραστηριοποιείται πάντα με διαφάνεια.

Κινητήριος δύναμη της Luker είναι το πάθος της να αλλάξει τη ζωή και τα μέσα διαβίωσης των ανθρώπων προς το καλύτερο, να προστατεύσει και να βελτιώσει τον κόσμο στον οποίο ζούμε, και φυσικά, να δημιουργήσει την πιο νόστιμη σοκολάτα.

Cacao Fino de Aroma

Η Luker, ως παραγωγός σοκολάτας υψηλής ποιότητας, επιλέγει αποκλειστικά το Cacao Fino de Aroma, ένα συγκεκριμένο είδος κακάο ταξινομημένο από τον Διεθνή Οργανισμό Κακάο (ICCO) για τη φρουτώδη γεύση του με νότες βύνης.

Μόνο το 8% του κακάο που παράγεται παγκοσμίως είναι Cacao Fino de Aroma, από το οποίο το 76% παράγεται στην Κολομβία, το Περού, τον Ισημερινό και τη Βενεζουέλα.

Στη Luker διασφαλίζουν ανώτερη γεύση με τη χρήση του Cacao Fino de Aroma και το 100% φυσικό βούτυρο κακάο, και εγγυώνται βιωσιμότητα, διαφάνεια και ιχνηλασιμότητα στις διαδικασίες τους, από τον πρώτο καρπό μέχρι το τελικό προϊόν.



The Chocolate Dream

Στη Luker, πιστεύουν ότι η σοκολάτα κάνει τον κόσμο ένα καλύτερο μέρος καθώς και σε δίκαιες σχέσεις όπου όλοι είναι νικητές. Μέσω στρατηγικών κοινής αξίας, μπορούν να μεταμορφώσουν τις περιοχές όπου καλλιεργείται το κακάο, ενισχύοντας παράλληλα το επιχειρηματικό τους μοντέλο. Μέσω του σχεδίου τους, «The Chocolate Dream», επιτυγχάνουν θετικό αντίκτυπο στις κοινότητες μέσω της εκπαίδευσης, της επιχειρηματικότητας, της τέχνης και του πολιτισμού, της αγροτικής ανάπτυξης και της δημιουργίας θέσεων εργασίας στην ύπαιθρο.

Το Chocolate Dream είναι ενεργό σε 6 περιοχές της Κολομβίας: Urabá, Caldas, Huila, Casanare, Tumaco και Bolivar.

Βιωσιμότητα

Η Luker είναι πιστοποιημένη εταιρία B Corp και ανήκει σε ένα παγκόσμιο δίκτυο εταιρειών που τηρούν υψηλές περιβαλλοντικές, κοινωνικές και διαφανείς πρακτικές.

Η εταιρία έχει αναπτύξει σχέσεις με πάνω από 70 αγροτικούς συνδέσμους φροντίζοντας οι απολαβές τους να ξεπερνούν την μέση τιμή της αγοράς για το κορυφαίας ποιότητας Cacao Fino de Aroma. Απασχολεί επίσης πάνω από 600 άτομα στις φάρμες της, προσφέροντας σταθερό εισόδημα και παροχές υγείας και κοινωνικής ασφάλισης για τους εργαζομένους και τις οικογένειές τους.

Δεσμευόμενη για την περιβαλλοντική βιωσιμότητα και την κοινωνική, οικονομική και περιβαλλοντική ανάπτυξη των κοινοτήτων καλλιέργειας κακάο, η Luker είναι μέλος του World Cocoa Foundation (WCF). Διαθέτει επίσης διεθνείς πιστοποιήσεις ασφάλειας τροφίμων και ποιότητας, όπως FSSC 22000, HACCP, ISO 9001, Kosher και BASC.



Huila 70%

Selected Origin

Αυτή η κουβερτούρα σοκολάτας έχει άρωμα με σοκολατένιες νότες, έντονη γεύση κακάο με πικρές νότες, ήπια οξύτητα και ντελικάτους φρουτώδεις τόνους.

Περιεκτικότητα

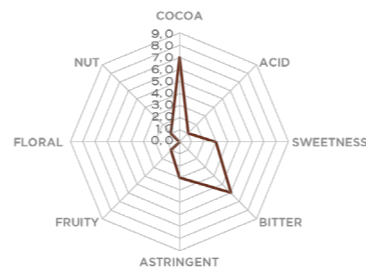
Ολικά Στερεά Κακάο: 70%
Βούτυρο Κακάο: 38%
Ολικά Λιπαρά: 38%
Ολικά Στερεά Γάλακτος: 0%

Ρευστότητα

●●●●

Συσκευασία

Χ/Κ 10kg (4x2,5kg)



Santander 65%

Selected Origin

Έντονη γεύση σοκολάτας με απολαυστικούς γλυκούς λουλουδιένιους τόνους. Απαλή στην υφή, λιώνει γρήγορα στο στόμα.

Μια λεπτή ισορροπία ανάμεσα σε φρουτώδεις και πικάντικους τόνους

Περιεκτικότητα

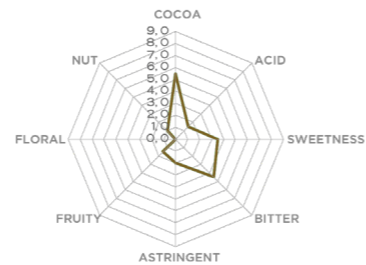
Ολικά Στερεά Κακάο: 65%
Βούτυρο Κακάο: 37%
Ολικά Λιπαρά: 37%
Ολικά Στερεά Γάλακτος: 0%

Ρευστότητα

●●●●

Συσκευασία

Χ/Κ 10kg (4x2,5kg)



Macondo 60%

Heritage Recipes

Μια σοκολάτα που σαγηνεύει με την εξωτική της γεύση και τους απαλούς όξινους τόνους που συμπληρώνουν τη φρουτώδη γεύση του κακάο.

Λεπτή γεύση με ρευστή υφή, καλή ισορροπία μεταξύ της πικράδας του κακάο και των γλυκών αποχρώσεων του.

Περιεκτικότητα

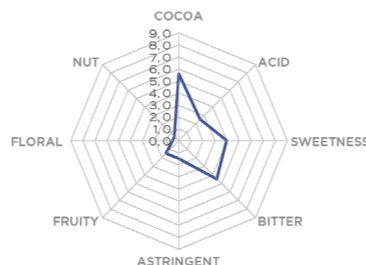
Ολικά Στερεά Κακάο: 60%
Βούτυρο Κακάο: 37%
Ολικά Λιπαρά: 37%
Ολικά Στερεά Γάλακτος: 0%

Ρευστότητα

●●●●

Συσκευασία

Χ/Κ 10kg (4x2,5kg)



Noche 40%

Heritage Recipes

Κουβερτούρα σοκολάτας γάλακτος με ευχάριστες γαλακτώδεις νότες, σκούρο χρώμα και έντονα σοκολατένια γεύση. Η οξύτητα της σοκολάτας και οι κρεμώδεις νότες γάλακτος της Noche αλληλοσυμπληρώνονται τέλεια. Λεία και ισορροπημένη.

Περιεκτικότητα

Ολικά Στερεά Κακάο: 40%
Βούτυρο Κακάο: 34%
Ολικά Λιπαρά: 38%
Ολικά Στερεά Γάλακτος: 15%

Ρευστότητα

●●●●

Συσκευασία

Χ/Κ 10kg (4x2,5kg)



Glaciar 35%

Heritage Recipes

Μια λευκή σοκολάτα με λεπτή γεύση που θα ενθουσιάσει τους γευστικούς σας κάλυκες με τις γλυκές, κρεμώδεις νότες της. Η ήπια γεύση του κακάο συνδυάζεται τέλεια με ελαφριές νότες βανίλιας για μια διακριτικά αναζωογονητική αίσθηση, καθιστώντας αυτή την εξαιρετική και ασυνήθιστη σοκολάτα ιδανική για κάθε περίπτωση.

Περιεκτικότητα

Ολικά Στερεά Κακάο: 35%
Βούτυρο Κακάο: 35%
Ολικά Λιπαρά: 40%
Ολικά Στερεά Γάλακτος: 24%

Ρευστότητα

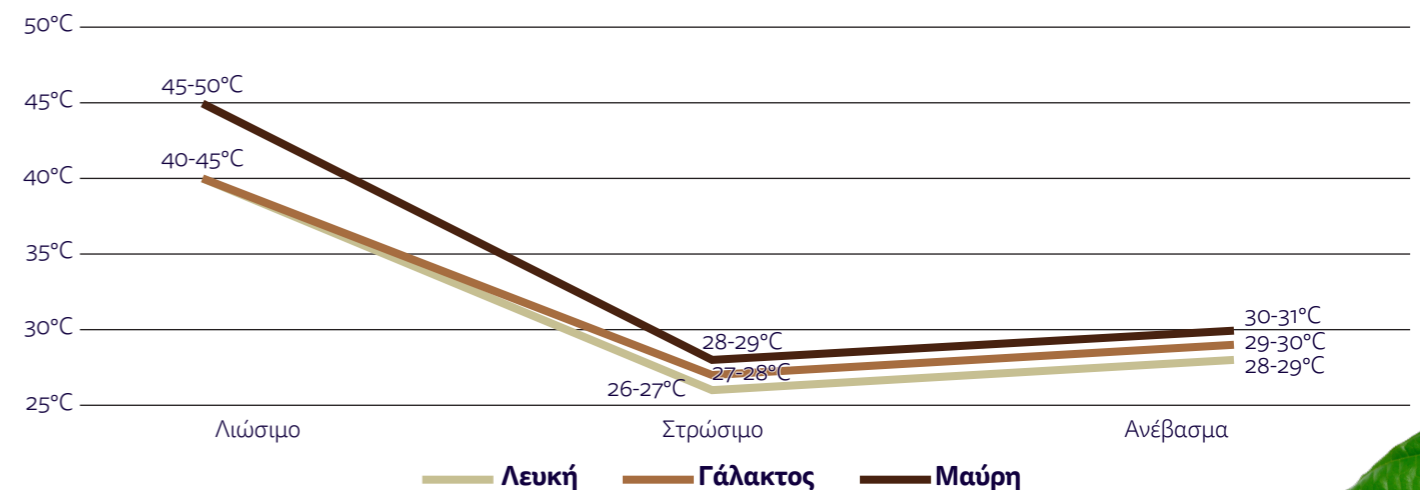
●●●●

Συσκευασία

Χ/Κ 10kg (4x2,5kg)



ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ



A tropical landscape at sunset. The sun is low on the horizon, casting a warm orange glow across the sky and the dense green forest below. A tall palm tree stands prominently on the right side of the frame. In the foreground, there are large, vibrant green leaves, likely from cacao plants. The overall scene is peaceful and evokes a sense of natural, sustainable agriculture.

LUKER
Chocolate®

LUKER Chocolate®

SEFCO ZEELANDIA A.B.E.E.

Πρώτες Ύλες Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής Παγωτού
Αγίου Δημητρίου, Θέση Γιαλού, 19004 Σπάτα Αττικής
T 210 663 3662-3, 210 663 0706-7 **F** 210 663 4140

SEFCO ZEELANDIA S.A.

Bakery Confectionery Ice Cream Ingredients
Αγίου Δημητρίου Str., Gialos, 19004 Spata, Attica, Greece
T +30 210 663 3662-3, +30 210 663 0706-7 **F** +30 210 663 4140

E mail@sefcozeelandia.gr

W www.sefcozeelandia.gr [f/sefcozeelandia](#) [@sefcozeelandia](#) [in/sefcozeelandia](#)



Sefco Zeelandia