

AZZAN[®]
Coffee & chocolate

CHÚNG TÔI CÓ GÌ ?!

01

Sản phẩm từ cà phê:

sản xuất theo quy trình khép kín từ trang trại đến thành phẩm.

02

Sản phẩm từ cacao:

Tạo ra sản phẩm từ cacao và chocolate theo quy trình từ trang trại đến thành phẩm.

03

Dự án Sản xuất máy rang cà phê công nghệ hơi nóng:

Hỗ trợ các quán cà phê theo mô hình rang - xay - pha chế - thưởng thức tại chỗ và thiết lập hãng rang vừa và nhỏ.

04

Dịch vụ:

Chuỗi quán Cà phê Azzan hiện nay có mặt ở nhiều tỉnh - thành phố lớn





“Trải nghiệm văn hóa cà phê nguyên bản”



Azzan được sinh ra là để hoàn thành sứ mệnh khôi phục lại văn hoá thưởng thức cà phê nguyên bản đã bị đánh mất và thực hiện giấc mơ Chocolate Việt.

Chúng tôi đang làm điều ngược lại với những gì về Cacao và cà phê tại Việt Nam đã và đang diễn ra.

Từ chọn cây giống đến chăm sóc cây, thu hoạch, chế biến nguyên liệu, rang xay và chế biến đóng gói thành phẩm.

Chúng tôi muốn được tham gia vào từng bước của quá trình để có thể kiểm soát và tạo ra những sản phẩm tốt nhất.

Giấc mơ của chúng tôi là sản xuất ra những sản phẩm từ cà phê, Cacao nguyên chất, chất lượng, an toàn được cộng đồng thừa nhận và được vinh danh trên từng nơi, từng đất nước mà chúng tôi đến.

- Vì một nền nông nghiệp Việt Nam bền vững.

- Vì thương hiệu cà phê Việt.

- Vì một giấc mơ chocolate Việt xứng tầm thế giới do những người Việt sản xuất từ chính nguồn nguyên liệu Cacao địa phương.

TRÁCH NHIỆM VỚI CỘNG ĐỒNG

Chúng tôi luôn tích cực tham gia những hoạt động thiết thực hướng đến mục tiêu Trách Nhiệm Cộng đồng của Doanh Nghiệp. Vẫn còn nhiều việc phải thực hiện nhưng chúng tôi quyết tâm tiến bước mạnh mẽ trên hành trình thực hiện những Trách Nhiệm của công ty chúng tôi đối với Cộng đồng.



Chương trình Thiện Nguyện Tháng 3 Tây Nguyên



Tết Trung Thu cho trẻ em nghèo Thôn Bình Lợi – EaSup



Tặng 200 suất quà cho các em nhân ngày 1-6 tại trung tâm bảo trợ xã hội tỉnh Đắk Lắk



Tặng quà tết thiếu nhi cho các em nhỏ tại xã Rang Reh.



Từ thiện tại Krông Pắc



Từ thiện tại Ea Súp

Mỗi sản phẩm đóng góp 5000 đồng cho tổ chức phẫu thuật nụ cười **Operation Smile** (Quỹ dành hỗ trợ phẫu thuật nụ cười cho trẻ em tại Đắk Lắk)





ROBUSTA & ARABICA

Cà phê Arabica (cà phê chè) và Robusta (Cà phê vối) là hai loại cà phê phổ biến và cũng chiếm tỷ lệ áp đảo nhất trong tất cả các loại cà phê trên thế giới.

So với Robusta, Arabica đòi hỏi được gieo trồng ở những vùng đất cao, nơi có khí hậu mát mẻ (khoảng 900m – 2000m so với mực nước biển).

Cà phê Arabica cho mùi vị ngon hơn nhưng cũng là loại “khó tính” hơn Robusta, thời gian để quả cà Arabica chín lâu hơn. Sản lượng thấp hơn, tuy nhiên Arabica lại cho mùi vị thơm ngon hơn. Chính vì thế giá thành của nó cao hơn so với Robusta.

Robusta dường như “dễ chịu” hơn, loại cà phê này ưa thích điều kiện khí hậu ẩm và khô, trồng ở độ cao lý tưởng khoảng 600m so với mực nước biển. Như chính tên gọi của mình, Robusta có sức phát triển mạnh mẽ và khả năng chịu đựng

cao.

Sự phối trộn giữa Arabica và Robusta được tiến hành nhằm tạo nên sự cân bằng và phong phú cho tách cà phê. Tính chua thanh và thơm nhẹ của Arabica khi kết hợp với tính đậm đà của Robusta sẽ tạo nên hương vị cà phê hoàn hảo.



QUY TRÌNH SẢN XUẤT - KHÉP KÍN TỪ NGUYÊN LIỆU ĐẾN THÀNH PHẨM



1 Trồng và chăm sóc: Cà phê được trồng ở các vùng có khí hậu và thổ nhưỡng phù hợp cho ra các hương vị đặc trưng. Robusta vùng Cư Mgar – Đắk Lắk và Arabica vùng Cầu Đất – Lâm Đồng được xem là nơi cho chất lượng cà phê tuyệt hảo.



3 Rang cà phê: Tùy đặc tính của từng loại hạt cà phê, từng khu vực trồng để rang cho phù hợp làm nổi bật hương và vị của nó. Cà phê được rang mộc hoàn toàn bằng máy rang công nghệ hơi nóng (Hot Air) cho ra các hạt cà phê chín đồng đều, giữ tối đa hương và vị của hạt cà phê. Không rang cháy hoặc rang chung các hạt cà phê khác loại với nhau.



2 Thu hoạch và chế biến: Các hạt cà phê chín và đủ chất lượng được lựa chọn để chế biến theo phương pháp phù hợp. Các tạp chất ảnh hưởng đến chất lượng cà phê bị loại bỏ.



4 Xay và đóng gói: Cà phê nguyên hạt hoặc cà phê đã xay thành bột sẽ được đóng gói bằng túi van một chiều, túi giấy Craft bảo vệ môi trường, tùy với mục đích pha chế sẽ có các mức độ xay: xay mịn, xay vừa... khác nhau.

MÁY RANG CÀ PHÊ CÔNG NGHỆ HƠI NÓNG DO AZZAN CHẾ TẠO

Gồm 2 loại máy, 2.5kg và 6kg. Sử dụng nhiên liệu Gas, với công nghệ hơi nóng (Hot Air) tối ưu nhất cho việc rang cà phê chất lượng cao.



Kiểu dáng hiện đại

Thiết kế hiện đại thích hợp dùng để trưng bày và rang trực tiếp tại quán cà phê.

CÔNG NGHỆ HƠI NÓNG (HOT AIR)

Cà phê được làm chín bằng hơi nóng cho các hạt chín đồng đều và chủ động được trong việc điều chỉnh nhiệt độ.

TIẾT KIỆM NHIÊN LIỆU

Sử dụng gas để đốt tạo hơi nóng thay cho dùng điện trở để tiết kiệm nhiên liệu

SỬ DỤNG THÉP CHỊU NHIỆT

Thân máy được làm bằng thép chịu nhiệt được sơn chịu nhiệt chất lượng cao.

KIỂM SOÁT NHIỆT ĐỘ

Đồng hồ và dây dò Omron được gắn vào máy.

THÍCH HỢP MÔ HÌNH QUÁN RANG XAY

Kiểu dáng đẹp, hiện đại phù hợp với mô hình quán cà phê rang xay trực tiếp tại quán.



THUẬT NGỮ CƠ BẢN CỦA CÀ PHÊ

Aroma (hương)

Là hương thơm phùng phức ngữi thấy ngay của cà phê pha nóng

Caffeine

Là một loại chất ancaloit không mùi, có vị đắng

Finish (hậu vị)

Là cảm nhận về hương vị cà phê khi nuốt vào

Cupping

Là việc thử cafe được dùng bởi các chuyên gia đánh giá chất lượng cafe

Richness (đầy đủ)

Là sự đầy đủ trong hương vị (flavour), sự đầy đặn (body) hay độ axit (acidity)

Cherry

Là quả của cây cà phê, 1 cherry có 2 hạt cafe (bean) đều nhau

Body (đầy đặn)

Là cảm giác về sự đầy đủ hay đầy đặn của cà phê

Mild (êm dịu)

Là thuật ngữ thương mại dùng để chỉ loại cafe Arabica có chất lượng cao

Crema

Lớp bọt màu nâu nhạt trên bề mặt của espresso được pha chế chuẩn chất lượng

Flavour (Hương vị)

Là sự mô tả về tính axit, tính đầy đủ và mùi của cafe

Barista

Thuật ngữ của người Ý, dùng để chỉ những người pha Espresso được đào tạo và có kinh nghiệm

Balance (Cân bằng)

Dùng để chỉ hương vị cafe mà trong đó không có đặc tính nào vượt trội hơn so với những đặc tính còn lại



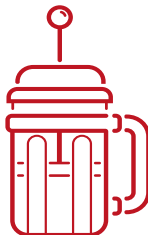
CÁC PHƯƠNG PHÁP PHA CÀ PHÊ

POUR OVER - DRIP



Sử dụng phương pháp nhỏ giọt thông qua giấy lọc và bộ phễu. Đặc biệt ở cách pha Pour Over thì phải là những loại cà phê ngon, hương vị tốt nhất mới dùng để pha. Vì cách pha này nước cà phê sẽ cho mùi hương và vị gần như chính xác nhất với chất lượng cà phê, do vậy nếu cà phê không tốt thì khi pha hương vị sẽ không đạt như mong muốn.

FRENCH PRESS



Pha kiểu Pháp: kiểu pha này khá nổi tiếng và cũng rất gần gũi với nhiều người.

Bột cà phê được cho vào trong bình rồi dùng một miếng lọc bằng kim loại ép lên trên (press), sau đó rót nước sôi vào và đợi nắp lại. Nước sôi sẽ qua miếng lọc rồi thấm dần vào bột cà phê. Do tốc độ chảy của nước khi qua miếng lọc rất chậm nên cà phê sẽ rất đặc.

ESPRESSO



Espresso bắt nguồn từ Italy, có nghĩa là “NHANH”. Nó nhanh đến mức mà bạn chỉ cần khoảng 20 đến 30 giây là đã có một tách Espresso nóng hổi. Espresso còn hàm nghĩa “UỐNG NHANH”. Máy pha cà phê Espresso sử dụng áp lực cao của nước nóng cho chảy qua một lượng cà phê với độ mịn thích hợp để chiết xuất cà phê.

CHEMEX



Được Peter Schlumbohm phát minh vào năm 1941 tại Mỹ. Một máy pha cà phê Chemex bao gồm một bình thủy tinh hẹp eo và sử dụng giấy lọc để pha cà phê. Cà phê được pha bằng Chemex sẽ có một hương vị hoàn toàn khác bởi vì bộ lọc của máy Chemex có thể hỗ trợ việc loại bỏ cafestol – một hợp chất cholesterol được tìm thấy trong tinh dầu hạt cà phê.

CÁC PHƯƠNG PHÁP PHA CÀ PHÊ

AERO PRESS



Là một sản phẩm pha cà phê hết sức đơn giản, sử dụng giấy lọc chuyên dụng, chính vì thế cà phê sau khi lọc xong có nước rất trong, không hề lắng cặn.

Với cách pha bằng cơ chế nén đặc biệt, cà phê nguyên chất pha bằng AeroPress vẫn giữ được độ đặc cùng mùi hương thơm nồng đặc trưng, dù tốc độ pha nhanh hơn phin cổ điển gấp nhiều lần.

SYPHON



Dụng cụ pha chế Syphon đầu tiên được phát hiện vào năm 1830 tại Đức. Nguyên lý cơ bản của Syphon là thẩm thấu ngược và sử dụng môi trường chân không để chiết xuất hoàn toàn hương vị của cà phê, biến những nguyên vật liệu thô sơ ban đầu trở thành một thứ đồ uống thơm ngon đậm đà.

PHIN VIỆT NAM



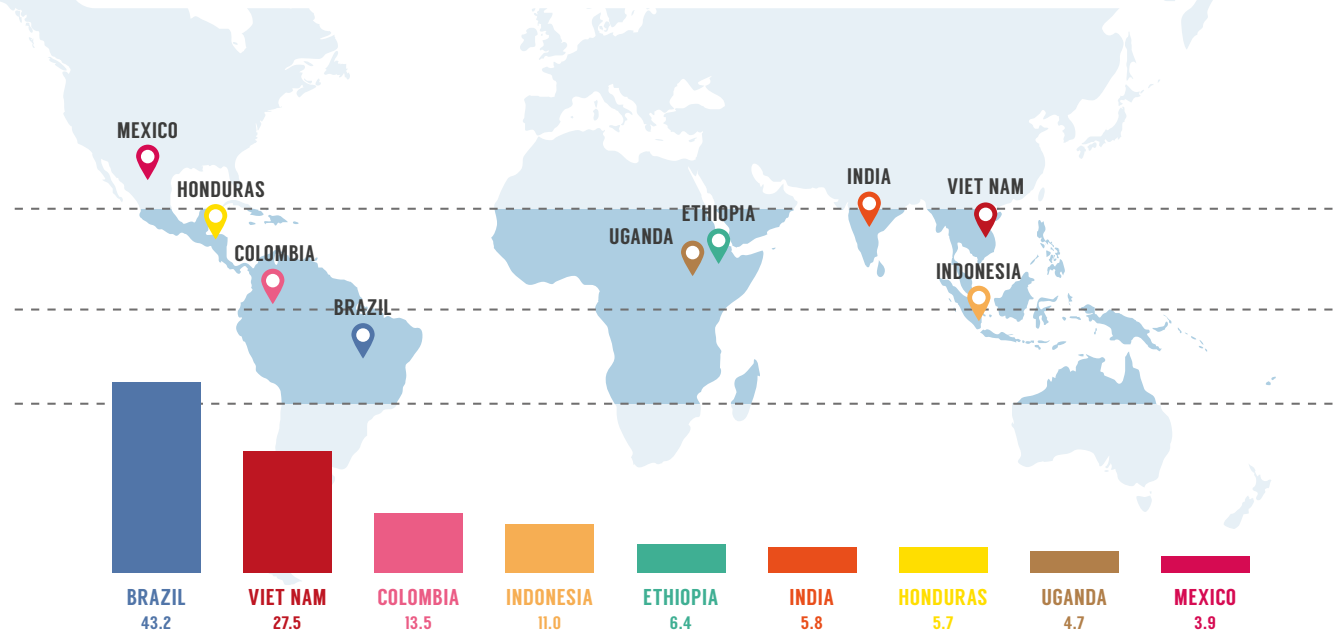
Khoảng đầu thế kỷ 20, cà phê theo dấu chân người Pháp du nhập vào Việt Nam và cũng chính họ truyền đạt cho người Việt cách pha chế cà phê bằng phin.

Cách này tương đối đơn giản và không đòi hỏi thiết bị phức tạp. Nguyên tắc chủ yếu là cho nước thẩm thấu qua cà phê. Chất lượng cà phê phụ thuộc vào nhiều yếu tố như nhiệt độ sôi của nước, độ mịn của cà phê, lực nén xuống khi pha.



10 NƯỚC XUẤT KHẨU CÀ PHÊ HÀNG ĐẦU THẾ GIỚI (CẬP NHẬT 02/06/2016)

Đơn vị tính: 1000 bao (mỗi bao bằng 60kg)



Cà phê được trồng trên toàn thế giới tập trung ở các vùng nhiệt đới và gần đường xích đạo. Điều kiện thổ nhưỡng đất đai, khí hậu và độ cao là các yếu tố ảnh hưởng lớn đối với sự phát triển của cây cà phê...

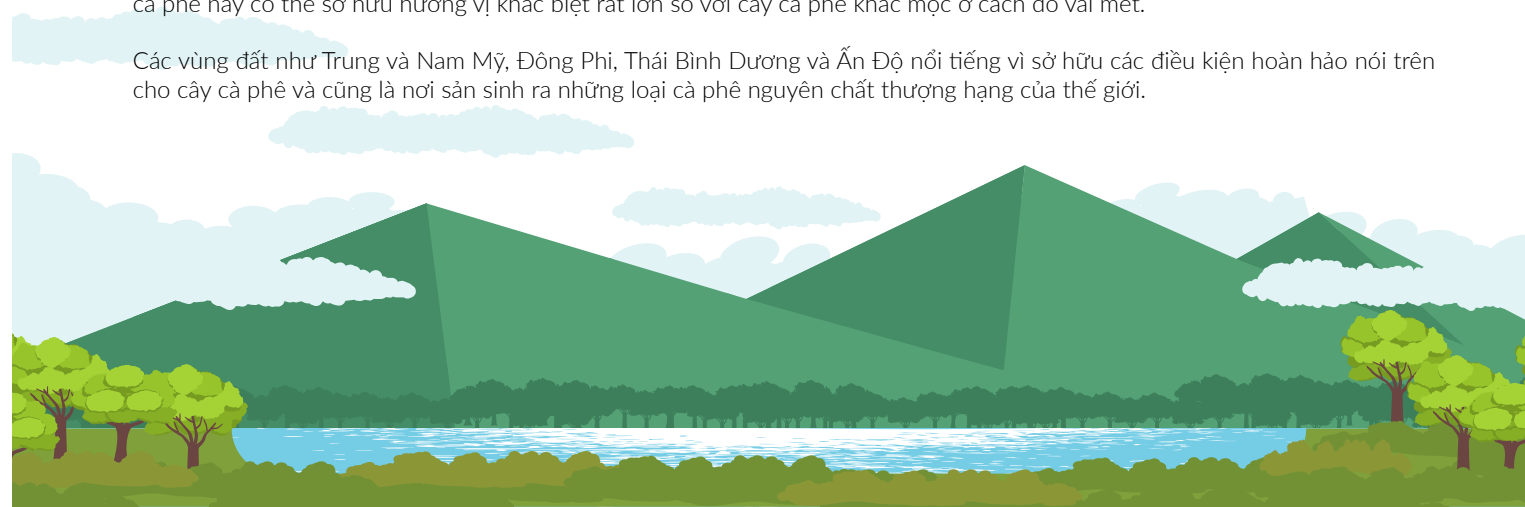
Không phải ngẫu nhiên mà Guatemala, Costa Rica, Colombia, Brazil, Ethiopia, Indonesia hay Việt Nam có thể sản xuất ra cà phê nguyên chất thơm ngon nhất thế giới. Theo các chuyên gia, mỗi quốc gia nói trên nằm ở các khu vực khác nhau trên thế giới, nhưng chúng đều có một điểm chung: Tất cả đều tọa lạc trên một dãy các vùng nhiệt đới dọc theo đường xích đạo, gọi là “Vành đai cà phê”.

Phần lớn các hạt cà phê chất lượng tốt nhất được thu hoạch từ cây trồng ở những vùng núi cao, tại vĩ độ 25 độ Bắc và 30 độ Nam so với xích đạo. Và tất nhiên, có một lý do mang tính khoa học giúp giải thích tại sao cà phê trồng ở khu vực này lại có hương vị thơm ngon hơn cà phê trồng ở những nơi khác.

Chuyên gia cà phê Sam Lewontin cho biết, cây cà phê được đánh giá là “kén cá chọn canh” và rất cầu kỳ về nơi sinh trưởng tốt nhất. Các hạt cà phê thơm ngon nhất có nguồn gốc từ những cây trồng không chỉ trong môi trường nhiệt đới ẩm nóng, ẩm, mà còn phải ở địa hình cao, lý tưởng nhất là 1.300 - 1.400 mét trên mực nước biển.

Ngày ấm nóng và đêm mát lạnh đặc trưng cho môi trường núi cao nhưng vẫn mang tính nhiệt đới này đã “gây sốc” các chất hóa học tự nhiên (gồm các axit hữu cơ, hợp chất thơm và đường), tạo ra hương vị thơm ngon cho hạt cà phê. Sự hòa trộn tuyệt vời của chúng sau đó sẽ được giải phóng vào tách cà phê của bạn khi bạn pha chế đồ uống. Sự kết hợp diệu kỳ giữa nhiệt độ, độ ẩm, lượng mưa, độ cao địa hình và chất lượng đất ảnh hưởng tới cà phê nhiều đến mức, cây cà phê này có thể sở hữu hương vị khác biệt rất lớn so với cây cà phê khác mọc ở cách đó vài mét.

Các vùng đất như Trung và Nam Mỹ, Đông Phi, Thái Bình Dương và Ấn Độ nổi tiếng vì sở hữu các điều kiện hoàn hảo nói trên cho cây cà phê và cũng là nơi sản sinh ra những loại cà phê nguyên chất thượng hạng của thế giới.





AZZAN - SINGLE ORIGIN - HAND PICKED (PHA PHIN)

Những hạt cà phê nguyên bản thuộc dòng thuần chủng Robusta (Vùng CưM'ga) & Arabica (Vùng Cầu Đất) được lựa tay, hương thơm ngây ngất và vị ngon tuyệt vời.

Thành phần: 100% Robusta & Arabica / **Phương pháp chế biến:** **R** – Natural, **A** – Full Washed / **Vùng:** Cầu Đất, Lâm Đồng (**A**), Cư Mgar, Đắk Lắk (**R**) / **đóng gói:** bột 250g



ARABICA CATIMOR - SINGLE ORIGIN - HAND PICKED (PHA MÁY, DRIP...)

Vị chua thanh nhẹ nhàng, ngọt hậu vị, hương hoa quyến rũ chỉ có được từ những dòng cà phê Arabica (vùng Cầu Đất).

Thành phần: 100% Arabica / **Phương pháp chế biến:** Full Washed / **Vùng:** Cầu Đất, Lâm Đồng / **đóng gói:** hạt 500g



AZZAN AROMA - AZA (PHA PHIN)

Sự kết hợp hoàn hảo giữa hương thơm nồng nàn cà phê, phong vị mạnh mẽ của Robusta với hương hoa và vị chua thanh nhẹ trái cây của Arabica.

Thành phần: 100% Robusta & Arabica / **Phương pháp chế biến:** **R** – Natural, **A** – Full Washed / **Vùng:** Cầu Đất, Lâm Đồng (**A**), Cư Mgar, Đắk Lắk (**R**) / **đóng gói:** bột 250g



ROBUSTA NO1 (PHA PHIN)

Mùi thơm cà phê nồng nàn đặc trưng, vị mạnh mẽ với hậu vị đắng dịu sau đó ngọt thanh nhẹ và quyến rũ, rất phù hợp với kiểu pha phin truyền thống của người Việt Nam.

Thành phần: 100% Robusta / **Phương pháp chế biến:** Full Washed / **Vùng:** Cư Mgar, Đắk Lắk / **Đóng gói:** bột 250g



ROBUSTA NO2 (PHA PHIN)

Mùi thơm cà phê nồng nàn, vị mạnh mẽ, đắng đậm rất phù hợp với kiểu pha phin truyền thống của người Việt Nam. Sản phẩm dành riêng tín đồ cà phê ưa thích gu mạnh.

Thành phần: 100% Robusta / **Phương pháp chế biến:** Natural / **Vùng:** Cư Mgar, Đắk Lắk / **đóng gói:** bột 250g



AZZAN SPA

Được chọn lọc từ những quả cà phê chất lượng nhất, chín mọng 100%. Trồng bằng phương pháp hữu cơ (không phun thuốc trừ sâu, không bón phân hóa học) và chế biến theo quy trình khép kín của Azzan.



AZZAN - AZR - HAND PICKED (PHA PHIN)

Sự kết hợp hoàn hảo giữa hương thơm nồng nàn cà phê, phong vị mạnh mẽ của Robusta với hương hoa và vị chua thanh nhẹ trái cây của Arabica.

Thành phần: 100% Robusta & Arabica / **Phương pháp chế biến:** **R** – Natural, **A** – Full Washed / **Vùng:** Cầu Đất, Lâm Đồng (**A**), Cư Mgar, Đắk Lắk (**R**) / **đóng gói:** bột 250g



AZZAN SPECIAL - SINGLE ORIGIN - HAND PICKED (PHA MÁY, DRIP...)

Dòng cà phê thượng hạng của Azzan tạo ra nhằm muốn thỏa mãn nhất những tín đồ sành cà phê. Những hạt cà phê nguyên bản Typica/ Bourbon được lựa bằng tay và chế biến Honey cho hương thơm ngây ngất và vị ngon tuyệt vời.

Thành phần: 100% Typica hoặc Bourbon, Catimor / **Phương pháp chế biến:** Full Washed / **Vùng:** Cầu Đất, Lâm Đồng / **đóng gói:** hạt 250g



CÀ PHÊ TÚI LỌC AZZAN

Cà phê túi lọc nguyên chất là sự lựa chọn hoàn hảo cho những người ưa chuộng cà phê. Loại cà phê này vừa tiện lợi, nhanh chóng cho việc pha chế, vừa giữ được hương vị nguyên chất tự nhiên.

Thành phần: •100% Robusta •100% Arabica •Blend / Phương pháp chế biến: Full Washed / Vùng: Cư Mgar, Đắk Lắk / Đóng gói: Hộp 6 túi x 15g.



Home



Office



Travel



Camping

ANYWHERE ANYTIME





CHÍNH SÁCH NHƯỢNG QUYỀN

Kinh doanh nhượng quyền (thường được gọi là franchise) là một hệ thống mở rộng mạng lưới cung cấp sản phẩm, dịch vụ (đối với đơn vị nhượng quyền). Là cơ hội để phát triển doanh nghiệp dưới một thương hiệu nổi tiếng (đối với đơn vị được nhượng quyền).



Về xây dựng:

- Thiết kế, lên deco quán theo mặt bằng
- Giám sát thi công

Về nguyên vật liệu:

- Cung cấp đầy đủ nguyên vật liệu và máy móc

Về Tuyển dụng và Đào tạo:

- Cung cấp tài liệu mô tả công việc các vị trí
- Cung cấp tài liệu hướng dẫn hoạt động
- Huấn luyện nhân viên
- Cập nhật kiến thức chuyên môn định kỳ

Về Marketing:

- Tư vấn chiến lược tiếp thị phù hợp với địa bàn kinh doanh.
- Sử dụng các tài nguyên của Hệ thống: Website, blog, social,....

Về quản lý chất lượng:

- AZZAN có đội ngũ chấm QC (Chất lượng) các sản phẩm thức uống, và chất lượng dịch vụ... để đảm hoạt động kinh doanh và thương hiệu được duy trì ổn định.



AZZAN
chocolate





Ca cao được phát hiện cách đây khoảng 3.000 năm. Trong tiếng Hy Lạp, ca cao có nghĩa là “thức ăn của các vị thần”. Đầu thế kỷ 20, thức uống ca cao và chocolate đã trở thành một nét văn hóa ẩm thực đặc trưng của toàn châu Âu và phổ biến trên khắp thế giới.

Giống cacao được trồng ở Việt Nam là giống lai Trinitario là giống có chất lượng cao nằm trong top 10% loại hạt “hương vị” trên toàn thế giới.

Mặc dù hiện tại Việt Nam chỉ chiếm 0,1% sản lượng cacao trên toàn thế giới nhưng hạt cacao của Việt Nam lại được thế giới đánh giá cao bởi hương vị độc đáo, nó rất khác biệt với hạt cacao được trồng ở châu Phi. Tháng 10 năm 2013 tại cuộc thi Salon du Chocolat tổ chức tại thủ đô Paris của Pháp, hạt cacao Việt Nam đã được bầu chọn là hạt cacao tốt nhất Châu Á - Thái Bình Dương. Và tổ chức cacao thế giới (ICCO) đã đưa Việt Nam vào danh sách những nước sản xuất cacao hương vị tốt hàng đầu thế giới.

Hiện nay tại Việt Nam, Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn đã phê duyệt bộ giống ca cao được phép sử dụng rộng rãi trên cả nước. Đó là các dòng vô tính TD1, TD2, TD3, TD5, TD6, TD8, TD10, TD14 do trường đại học Nông Lâm thành phố Hồ Chí Minh tuyển chọn. Đây là những dòng vô tính có tiềm năng năng suất từ 2 đến 5 tấn/ha.



Giống TD1



Giống TD2



Giống TD3



Giống TD5



Ca cao là cây xanh quanh năm, thân gỗ nhỏ, cao 4-8m, sống trong điều kiện tự nhiên có thể cao 10-20m. Quả thường to, dạng quả thay đổi. Cacao có 3 giống chính :

- **Forastero**: đây là giống được trồng phổ biến nhất và cũng là giống có sức chống chịu sâu bệnh và cho năng suất trái cao nhất. Tuy nhiên giống cây này cho ra những hạt cacao có rất ít mùi vị, và bị coi là loại hạt kém chất lượng. Buồn thay, hơn 90% sô cô la trên toàn thế giới được làm từ loại hạt cacao này.

Trái cacao của giống này có bề mặt trơn nhẵn, không có rãnh. Hạt có hình dẹt. Trái thường có màu vàng.

- **Criollo**: đây là giống rất đặc biệt với phần nhân hạt có màu trắng, hương vị vô cùng nhẹ nhàng, thanh khiết. Hạt của giống này được đánh giá là có hương vị tốt nhất. Tuy nhiên,

những cây cacao thuộc giống này lại có khả năng chống chịu sâu bệnh rất kém, năng suất thấp. Chưa đầy 1% sản lượng cacao trên thế giới thuộc giống này.

Trái cacao của giống này có bề mặt sần sùi, có rãnh sâu. Hạt có hình tròn, khá lớn. Trái thường có màu vàng hoặc đỏ.

- **Trinitario**: đây là giống lai giữa hai giống Criollo và Forastero. Nó mang đặc điểm của cả 2 giống trên: sức chống chịu sâu bệnh khá, năng suất trung bình, và hạt có mùi vị thơm ngon. Cùng với Criollo, nó được coi là loại có chất lượng cao và là điểm khởi đầu để tạo ra những loại sô cô la hảo hạng.





Hạt ca cao



Lên men



Phơi nắng



Kiểm tra sau lên men



Rang



Tách vỏ



Cacao nibs



Bột cacao nguyên chất



Ép bơ cacao



Bơ cacao



Nghiền

+ Bơ cacao
+ Đường mía



Ổn nhiệt



Đổ khuôn



AZZAN CHOCOLATE

Sôcôla đen Azzan được chế biến thủ công từ những quả cacao sạch hữu cơ tốt nhất đạt tiêu chuẩn UTZ các vùng nguyên liệu trên Việt Nam.



Hạt ca cao



Đường mía



Bơ cacao

Sản phẩm Sôcôla của chúng tôi được sản xuất thủ công với quy trình khép kín từ những hạt cacao, kết hợp với đường mía và bơ cacao. Vị đẳng nhẹ, kết hợp cùng vị ngọt và một ít chua thanh của cacao lên men tự nhiên.



Dark Chocolate 70%



Dark Chocolate 85%



Dark Chocolate 100%



White Chocolate



Dark Chocolate
70% - 8gr



Dark Chocolate
70%, 85% - 1kg, 2kg



BỘT CA CAO

Từ những trái cacao tươi ngon và cho chất lượng tốt nhất của vùng Đắk Lắk và nhiều vùng khác với quy trình lên men, tách bơ và rang riêng biệt. Sản phẩm thuần khiết thiên nhiên, không pha trộn thêm bất cứ nguyên liệu nào, không pha thêm đường, chất tạo ngọt, phụ gia hay chất bảo quản có hại cho sức khỏe, mùi vị và hương thơm ngây ngất, đậm đà.

HẠT CA CAO RANG VỠ

Hạt cacao rang nguyên chất làm từ hạt cacao khô tốt nhất. Được dùng để ăn ngay hoặc chế biến món uống, làm bánh, cung cấp dinh dưỡng cao, rất thích hợp cho người ăn chay.

BƠ CA CAO

Bơ cacao được ép từ trái cacao tách lấy phần chất béo hữu cơ gọi là bơ, trải qua các kỹ thuật sản xuất phức tạp và tiên tiến để ép thành bánh bơ giữ được gần như trọn vẹn mùi vị, hoạt chất dinh dưỡng có lợi trong cacao.





CÔNG TY CỔ PHẦN AZZAN

43 Quang Trung, Tp Buôn Ma Thuật, T. Daklak, Việt Nam

Website: www.azzan.vn

T: 02626 527 999 HL: 0914 198 788