



τα συστατικά της επιτυχίας
the ingredients of success



ΜΕ ΤΗΝ ΕΓΓΥΗΣΗ ΤΗΣ
WITH THE ASSURANCE OF



BT COCOA

το εξαιρετικό κακάο που δίνει αξία στις δημιουργίες σας!
superior quality cocoa for added value to your recipes!

το καλύτερο κακάο,
για τις καλύτερες δημιουργίες σας!
the best cocoa
for your best creations !



Η περιοχή, το κλίμα, το υψόμετρο, η τεχνολογική υποδομή, η πείρα και η γνώση κατά την επεξεργασία είναι παράγοντες που επηρεάζουν το τελικό προϊόν του κακάο. Με πολύ προσεκτική επιλογή έχουμε δημιουργήσει και σας προτείνουμε σειρά προϊόντων κακάο, που ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις σας, ώστε να μπορείτε να επιλέγετε το καταλληλότερο για το επιθυμητό αποτέλεσμα στις υπάρχουσες συνταγές σας αλλά και για νέες αναζητήσεις και λύσεις.

The location, the climate, the altitude, the technological infrastructure, the experience and the know how are factors which influence the final product of cocoa. After careful selection we are presenting and we propose to you a line of cocoa products, which will meet your needs, so that you can choose the most suitable product for the desired result in your recipes but also for new ideas and solutions.

εγγύηση ποιότητας από την AKTINA και την BT / quality assurance from AKTINA and BT

Η AKTINA διασφαλίζει και η BT εγγυάται ότι σας παρέχει προϊόντα κακάο που είναι αποτέλεσμα συστηματικής και ελεγχμένης παραγωγικής διαδικασίας από την καλλιέργεια ως την επεξεργασία και ως την παράδοση σε κάθε πελάτη. Στη BT εφαρμόζονται οι πιο σύγχρονες μέθοδοι επεξεργασίας με τα πιο σύγχρονα μηχανολογικά μέσα και με τους αυστηρότερους κανόνες παραγωγής και διασφάλισης ποιότητας που ισχύουν παγκοσμίως. Σε κάθε στάδιο παραγωγής γίνονται έλεγχοι ώστε να εξασφαλίζεται ότι κάθε προϊόν κακάο είναι σύμφωνο με τις διεθνείς προδιαγραφές, έχει σταθερή ποιότητα και είναι απολύτως ασφαλές. Η BT είναι μέλος του Παγκόσμιου Οργανισμού Κακάο (WCF), έχει ISO 22000:2005, HACCP και είναι πιστοποιημένη Υπεύθυνος Παραγωγός (μέλος του SEDEX). Η ανάπτυξη νέων προϊόντων και η συνεχής έρευνα για καλύτερη παραγωγική διαδικασία του καρπού κακάο αποτελούν συνεχή προτεραιότητα της BT.

AKTINA ensures and BT guarantees that the offered cocoa products are a result of thorough and monitored productive process, from the cultivation to the processing and the delivery to each customer. BT applies the latest processing methods with the most modern technical means and the strictest production regulations and quality assurance which apply worldwide. At every stage of the productive process tests are carried out, in order to ensure that every product complies with the international standards, has consistent quality and is safe. BT is a member of the Worldwide Cocoa Federation (WCF), is certified by ISO 22000:2005, HACCP and is also certified as Responsible Producer (member of SEDEX). The development of new products and the continuous research for the best productive procedure of the cocoa bean constitute a constant priority for BT.



ποιός τύπος σας ταιριάζει καλύτερα; / which variant is best for your recipe?

Τα δύο πιο σημαντικά χαρακτηριστικά του κακάο είναι η ικανότητά του να δίνει χρώμα και να δίνει άρωμα στις εφαρμογές που χρησιμοποιείται. Επίσης η υφή του, η περιεκτικότητα σε λιπαρά, το pH του, η αλκαλικότητά του είναι παράγοντες που διαφοροποιούν το τελικό αποτέλεσμα. Η σειρά των κακάο της BT περιλαμβάνει διαφορετικούς τύπους για να έχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα ανάλογα με τη χρήση. Οι κύριοι χρωματισμοί της σειράς των κακάο είναι κιτρινωπό καφέ, κοκκινωπό καφέ, σκούρο κόκκινο, καφέ, σκούρο καφέ, μαύρο.

The two most important attributes of cocoa are its ability to give colour and its ability to give flavour to the applications where it is used. Also, its fineness, its fat content, its PH, its alkalinity are factors which differentiate the final result. BT cocoa line consists of different variants in order for you to have a choice depending on the desired final result. The basic colourations of the cocoa line are yellowish brown, reddish brown, dark red, brown, dark brown, black.



Κιτρινωπό Καφέ Yellowish Brown Κοκκινωπό Καφέ Reddish Brown Σκούρο Κόκκινο Dark Red Καφέ Brown Σκούρο Καφέ Dark Brown Μαύρο Black

συσκευασίες για τον επαγγελματία / professional packaging

Οι κύριες συσκευασίες των προϊόντων κακάο είναι σε 25 κιλά είτε σκόνη, είτε μάζα, είτε βούτυρο. Ανάλογα με τις ανάγκες των διαφορετικών κατηγοριών πελατών υπάρχουν και μικρότερες συσκευασίες σε κάποιους τύπους κακάο ή και μεγαλύτερες!

The main packaging of the products is 25 kilos either in powder, mass or butter. Depending on the needs of different categories of customers there is smaller packaging for some types of cocoa or even bigger!

