

Malmö
Chokladfabrik
since 1888

120-årig chokladtradition

- √ Egen tillverkad choklad
- √ Handgjorda praliner
- √ Dragerade chokladprodukter
- √ Provningar & Kurser

Malmö Chokladfabrik

since 1888

120-årig chokladtradition

Malmö Chokolad & Konfektfabriks AB (tidigare Mazetti AB) startades 1888 av Emil Mazetti-Nissen som kom från Köpenhamn. Företaget hade ett stort sortiment av choklad och konfektyrer, cacao, vanillin-socker och från början handgjorda praliner. Några av de mest kända produkterna är Mazetti Ögon Cacao, Vanillinsocker, Dumle, Bronzol halstabletter, Trix, Tutti Frutti, Emser, Rigi, Charlotte marsipanbröd och Diné Royal praliner.

Fabriken utvidgades och 1945 köptes en del av Barkgatan och Richters bryggerikvarter. I början av 1960-talet flyttades cacao produktionen in i "Bryggeriet" och Europas då modernaste cacao fabrik stod klar. 1975 såldes företaget till Fazer-koncernen som fortsatte med produktion fram till årsskiftet 1992-93. Över 100 år av Malmö industrihistoria. Fabrikslokalerna stod tomma till sekelskiftet. Sedan 2002 bedrivs i fastigheten en kombinerad konferens-, kurs- och nattklubsverksamhet. Sedan mitten av 2004 hyser lokalerna även Malmö Chokladfabrik AB med produktion av handgjorda kvalitetspraliner och choklad. Från och med 2007 tillverkas även egen kvalitetschoklad under varumärket 1888 baserat på originalrecept från början av 1900-talet. Cirkeln är sluten!



- ✓ 120-åriga chokladtraditioner
- ✓ Traditionella metoder: råvaror av högsta kvalitet och småskalighet
- ✓ Egen tillverkning av choklad (1888®)
- ✓ Eget Chokladmuseum med butik, kafe & pralintillverkning
- ✓ Återförsäljare över hela landet

- ✓ Kvalitetsråvaror
- ✓ Inga tillsatser
- ✓ Brett sortiment
- ✓ Belgisk tradition

Malmö Chokladfabrik

since 1888

Våra produkter finns att köpa i utvalda butiker, kaffer, restauranger och hotell runt om i Sverige och på Chokladfabriken i Malmö.



 Flädderdiamant (hülle)
fläder & hasselnöt

Elderberries



 Päron i Konjak
päron & konjak


Pear in cognac



 Hasselnöt
hasselnötskräm & konjak

Hazelnuts & cognac



 Honung/Kanel
honung & kanel


Honey/Cinnamon



Kryddigt Apelsinte
apelsin, earl grey te, kanel & krydd-
nejlika


Spicy orange tea



 Rabarber
rabarber & vit choklad
Blir Glöggpralin till julen (ingår i
Julasken)

Rhubarbs



 Jordgubb
jordgubbar & balsamvinäger

Strawberry/Balsamic vi-
negar



 Espresso
espresso & stänk av vodka


Espresso & touch of vodka



 Malmöpralinen
Malmö Akvavit, kummin & citron

Malmö schnaps



 Galliano hot choc
galliano, kaffe & grädde.

Galliano, coffee & cream



Calvados
calvados & kanel

Calvados & cinnamon



Viol
Viol **NYHET!**

Violet



Polkagris
polkagrisross & choklad

Peppermint



Razz
Bacardi Razz (hallon)



Chili
Touch of chili



 Hallon
hallon & saffran

Raspberry/saffron



Whisky
prisbelönt Grand Bark whisky

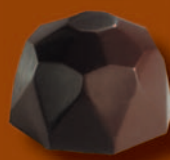


Marsipan
marsipan, vanilj och papayasocker

Marcipain



Lime
Lime



Rom
rom & mörk choklad



Champagne
Champagne



Nut Lover's Dream
blandade rostade nötter i choklad



Madagaskar
Mörk chokladfyllning **NYHET!**

Madagaskar
Pure chocolate



Lakrits
Lakrits från Calabria, Italien

Licorice root



 Skåneasken
Praliner från vårt skånska sortiment

Local Scanian Box
Pralines with local flavours



 Italiensk ask
Med inspiration från Italien

Italian Box
With inspiration from Italy



Diné Praliner
Åtta sorter - två av varje

Diné Pralines
Eight types - two of each

Malmö Chokladfabrik

since 1888

1888 - den svenska kvalitetschokladen

För två år sedan startade vi den spännande resan mot att tillverka egen choklad. Visionen var att återskapa en gammaldags tradition av kvalitetschoklad som funnits i Malmö Chokladfabrik (Mazetti) sedan 1888. Efter tester kunde vi konstatera att den rena chokladen med endast kakao och rörsocker var den som smakade bäst, hade de behagligaste aromerna och den naturligaste konsistensen. Med hjälp av gamla recept och metoder antog vi utmaningen att tillverka en sådan choklad. Sedan 2007 finns resultatet under varumärket 1888®.

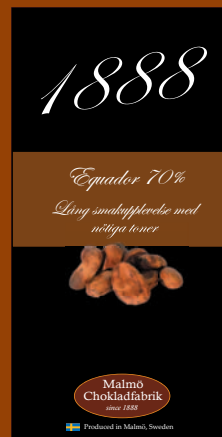
- ✓ Kakaoböner och rörsocker av högsta kvalitet
- ✓ Inga tillsatser (fritt från Sojalecitin E322 och vanilj)
- ✓ Originalrecept från 1910
- ✓ Lång valsning/"conchning"



Master Blend 70%

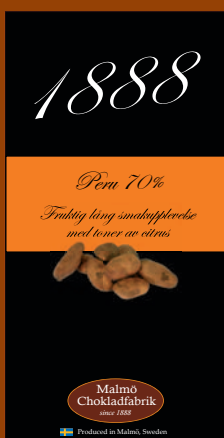
Lång balanserad smakupplevelse av hasselnöt och fruktiga toner

Originalrecept från 1910



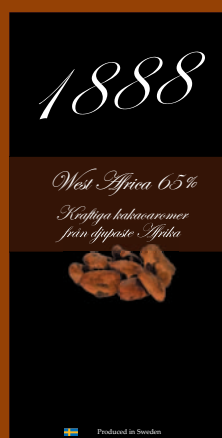
Ecuador 70%

Lång smakupplevelse med nötiga toner



Peru 70%

Fruktig lång smakupplevelse med toner av citrus



West Africa 65%

Kraftiga kakao-aromer från djupaste Afrika

Malmö Chokladfabrik

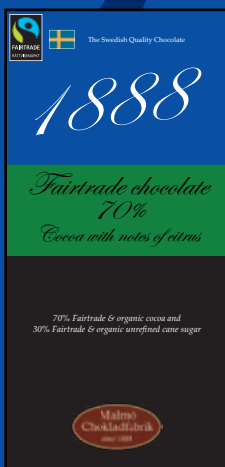
since 1888

1888 - fairtrade



I serien fairtrade är ingredienserna, kakaoböner och rårorsocker, 100% rättvisemärkta. Att alla ingredienserna dessutom är ekologiska gör chokladen helt unik.

Fairtrade/Rättvisemärkt innebär att kakao och socker har köpts till ett högre pris än vanligt, för att bidra till odlarnas arbets- och levnadsvillkor. Denna choklad är en mycket "god choklad" - i dubbel bemärkelse.



- ✓ Kakaoböner och rörsocker av högsta kvalitet
- ✓ Inga tillsatser (fritt från Sojalecitin E322 och vanilj)
- ✓ Endast Rättvisemärkta och ekologiska ingredienser
- ✓ Lång valsning/"conchning"



Skördning av kakao



Här öppnas kakaofrukterna



Soltorkning av kakaoböner



Acopagro Cooperative, Peru



Jäsning av kakaoböner

Fairtrade/Rättvisemärkt garanterar att denna produkt är certifierad i enlighet med internationella Fairtrade-kriterier. När du köper Rättvisemärkt bidrar du till bättre arbets- och levnadsvillkor för odlare och anställda i utvecklingsländer. Samtidigt medverkar du till ökad miljöhänsyn. Mer info: www.info.fairtrade.net

Möllevångsgatan 36B (Chokladfabriken), 214 20 Malmö, 040 - 45 95 05
Copyright, Malmö Chokladfabrik, 2004-2009, www.malmochockladfabrik.se

Malmö Chokladfabrik

since 1888

1888 - flavored

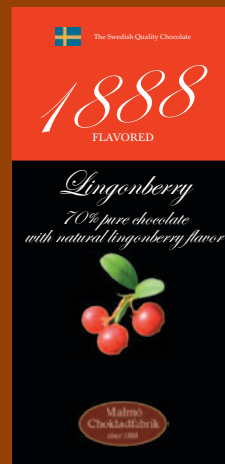
För två år sedan startade vi den spännande resan mot att tillverka egen choklad. Visionen var att återskapa en gammaldags tradition av kvalitetschoklad som funnits i Malmö Chokladfabrik (Mazetti) sedan 1888. Efter tester kunde vi konstatera att den rena chokladen med endast kakao och rörsocker var den som smakade bäst, hade de behagligaste aromerna och den naturliga konsistensen. Med hjälp av gamla recept och metoder antog vi utmaningen att tillverka en sådan choklad. Sedan 2007 finns resultatet under varumärket 1888®. I serien 1888 flavored bygger vi vidare på succén - bästa kvalitetschoklad behagligt smaksatt med naturens egna smaker.

- ✓ Kakaoböner och rörsocker av högsta kvalitet
- ✓ Inga tillsatser (fritt från Sojalecitin E322 och vanilj)
- ✓ Smaksatt med naturliga smaker
- ✓ Lång valsning/"conching"



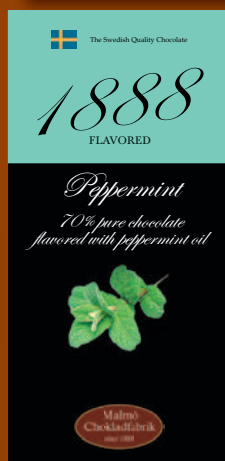
1888 Lime

1888 kvalitetschoklad smaksatt med naturlig frisk & syrlig smak av lime.



1888 Lingonberry

1888 kvalitetschoklad smaksatt med naturlig lingonsmak - mer svenskt kan det väl knappast bli?



1888 Peppermint

1888 kvalitetschoklad smaksatt med naturlig pepparmintsolja. Fräsch och klassisk kombination.



1888 Christmas/Glögg

1888 kvalitetschoklad smaksatt med glöggkryddor. Vad kan passa bättre i höst- och vintermörkret.

Malmö Chokladfabrik

since 1888

“Pure as nature” och utan glans...

Pure nature består av rena naturprodukter i kvalitetschoklad. Det låter kanske inte särskild märkvärdigt... Ändå finns det väldigt få liknande produkter. Ibland använder man tillsatt (kanderat) socker kring nöten/frukten. Ofta används choklad med tillsatser, kanske sojalecitin eller vanilj. I värsta fall använder man glansmedel - antingen Gum Arabicum eller Shellack (E904). Gum Arabicum har en rad ohälsosamma egenskaper. Shellack är ett sekret som utvinns från löss - kanske inte så aptipltigt för den upplysta konsumenten.

Vi krånglar inte till det utan här gäller enbart naturliga nötter/frukter dragerade i kvalitetschoklad av varumärket 1888®.

✓ Högsta kvalitet på naturliga råvaror

✓ Inga tillsatser (fritt från glansmedel och shellack E904)

✓ Choklad av varumärket 1888®



Mandel i ljus
choklad

100g



Mandel i
mörk choklad

100g



Russin i
mörk choklad

100g



Hasselnötter
i ljus choklad

100g



Hasselnötter i
mörk choklad

100g



Kaffeböner i
ljus choklad

100g

PURE NATURE

Malmö Chokladfabrik

since 1888

Vi delar gärna med oss av vår kunskap

Choklad är ett ämne som berör de flesta. Många av oss älskar choklad och har antagligen starka chokladminnen från barndomen. Det här är ett ämne som berör alla sinnen; smak och doft, ljudet från en chokladbit som bryts, glansen från en kvalitetspralin etc.

Men det finns så många fler aspekter på choklad. Hur hanterar/förvarar man choklad? Hur tillverkar man choklad? Vad är hållbarheten på choklad? Varför anses choklad vara mirakelmedicin? Hur kombinerar man choklad med drycker? Chokladens historia? Och mycket, mycket mer...

Vi delar gärna med oss av våra kunskaper och erfarenheter. Våra föreläsare/lärare har mångårig kunskap inom choklad, stor vana vid att undervisa/föreläsa och ger deltagarna nyttiga tips och kunskaper i det ämne som är vår vardag - choklad.

Kurs	Tid	Innehåll
Chokladprovning (finns även med vin)	1-2 h	<ul style="list-style-type: none">• Introduktion• Lite bakgrundshistoria• Kort om chokladtillverkning (från böna till choklad) & hälsoaspekter• Handledd chokladprovning
Choklad Introduktion (för återförsäljare/res- tauranger/butikskedjor)	4 h	<ul style="list-style-type: none">• Introduktion• Lite bakgrundshistoria• Chokladtillverkning (från böna till choklad)• Chokladens som livsmedel (kvalite, egenskaper, hälsoaspekter & hantering)• Handledd chokladprovning
Choklad Fördjupning (för återförsäljare/res- tauranger/butikskedjor)	2 dagar	<ul style="list-style-type: none">• Introduktion• Chokladhistoria• Chokladtillverkning (från böna till choklad)• Chokladens som livsmedel (kvalite, egenskaper, hälsoaspekter & hantering)• Praktiska moment/experiment• Chokladens användningsområden• Handledd chokladprovning

• Alla kurser kan antingen hållas hos oss eller er
• Vissa moment i "Choklad - Fördjupning" kräver tillgång till ett kök.



Peter Hansson
VD Malmö Chokladfabrik



Lars Lindh
Partner & produktion