

AZZAN[®]

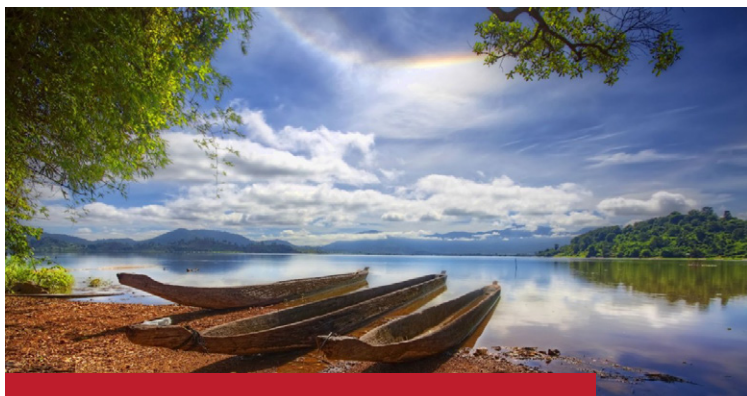
Coffee & chocolate

NATURAL
COFFEE
CHOCOLATE

Azzan - Since 2014
Fresh Coffee & Chocolate
From Buon Ma Thuot



AZZAN DARK CHOCOLATE



Những thanh Socola Azzan được tạo ra hoàn toàn thủ công với nguyên liệu cacao được trồng chăm sóc hữu cơ trên một hòn đảo biệt lập có nhiều người dân tộc thiểu số M'Nông sinh sống, nằm trong lòng một cái hồ có diện tích rất lớn, mặt hồ rộng hơn 500 ha, đây là hồ nước ngọt lớn thứ hai của Việt Nam quanh năm được bồi đắp phù sa từ dòng sông lớn Krông Ana đổ vào.



Vì được sinh trưởng ở vùng đất đỏ Bazan trù phú giàu dưỡng chất và độ cao hơn 550m so với mực nước biển nên Cacao ở vùng này cho hương vị đặc biệt với nhiều hương thơm của trái cây chín sấy khô, mùi hương quế, một ít mùi thơm của hoa nhưng rõ nhất là hoa oải hương, mùi vị cacao đầy đặn, vị béo của bơ có trong hạt cacao và đặc biệt là vị chua thanh của trái cây vừa độ chín tới mà ít cacao nơi nào trên thế giới có được.

Azzan sử dụng những hạt Cacao được chọn lựa tốt nhất ở vùng đất Tây Nguyên này lên men đạt chuẩn > 90% sau đó các chuyên gia rang của Azzan sẽ rang với biểu đồ gia nhiệt và tăng giảm gió phù hợp nhất mà chúng tôi đã đúc kết được trong hơn nhiều năm nghiên cứu và phát triển về Cacao – Socola Việt Nam. Với biểu đồ rang này chúng tôi giữ được tối đa hương vị quý giá vốn có trong hạt cacao.

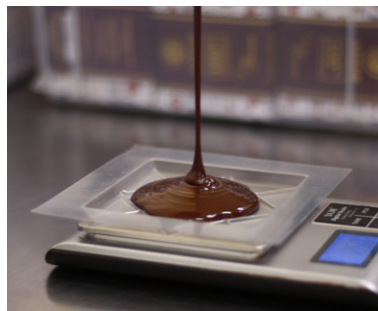
Các công đoạn khác để tạo ra một thanh socola hoàn hảo về màu sắc, độ bóng đẹp, thơm mỹ, đóng gói, bảo quản ... tất cả chúng tôi đều thực hiện thủ công và kiểm soát chặt chẽ trong từng công đoạn của quá trình.

Để có được vị ngọt thanh mà không gắt, tốt cho sức khỏe người tiêu dùng và kích thích ngon miệng khi thưởng thức chúng tôi đã chọn loại đường được nấu từ nước của cây mía (6kg nước mía sau khi qua quá trình bay hơi, cô đọng được 1kg đường nguyên chất) cây mía được trồng nhiều ở vùng quê Quảng Ngãi Việt Nam.



Bao bì giấy gói được chúng tôi thiết kế dựa trên ý tưởng văn hoá vùng miền với hoạ tiết hoa văn về những đồ vật, nhà ở, con vật, lễ hội, tiếng gió, tiếng nước chảy, mặt trời, ... tất cả đều là những hình ảnh thường ngày rất gần gũi với cuộc sống của con người nơi đây và là nét văn hóa đặc trưng của Đắk Lắk, Tây nguyên. Chúng tôi muốn giới thiệu và gửi thông điệp gìn giữ bảo tồn những nét văn hoá đặc biệt đó đến với tất cả bạn bè trong nước và trên toàn thế giới bằng việc gửi gắm vào sản phẩm socola của chúng tôi với hi vọng được bán ngày càng nhiều ở khắp mọi nơi cũng đồng nghĩa sẽ có nhiều người biết đến hình ảnh văn hóa đặc sắc của Tây Nguyên, Việt Nam.

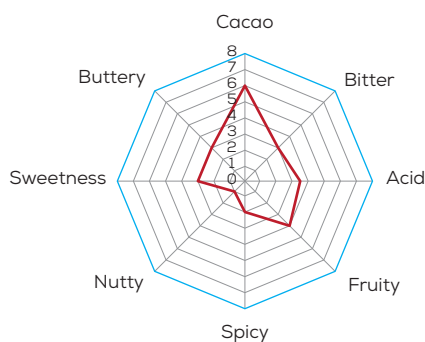
Lớp áo bọc bên ngoài chúng tôi sử dụng loại giấy dày như một lớp bảo vệ cho thanh socola tốt hơn. Với Logo Azzan Chocolate nằm trên cùng lấy ý tưởng từ quả cacao bồ ngang được ép nhũ vàng nổi bật trên nền các màu sắc khác nhau của các loại thanh socola khác nhau như một điểm chú ý và giúp phát hiện nhanh, rõ ràng đó là thanh socola Azzan.



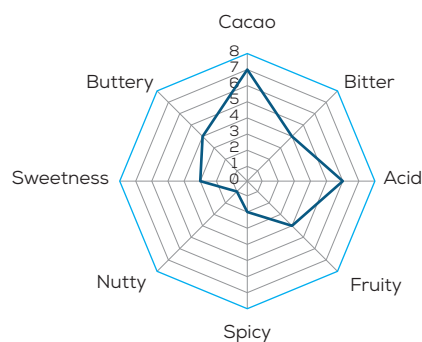
AZZAN CHOCOLATE TASTING NOTE:



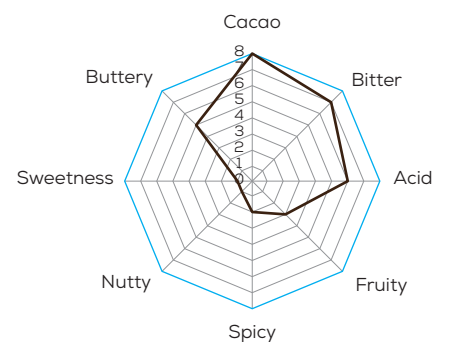
70%

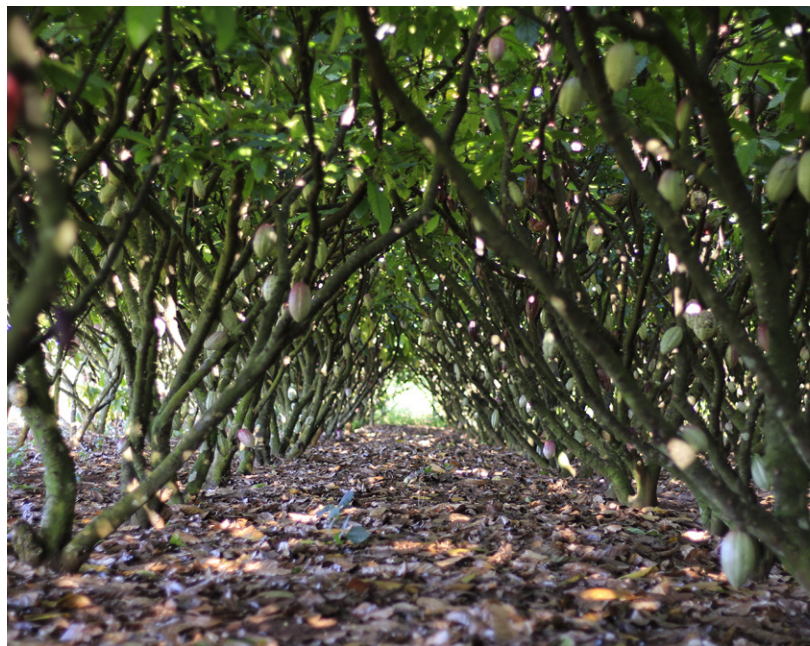


85%



100%





QUY TRÌNH SẢN XUẤT CHOCOLATE



Hạt ca cao



Lên men



Phơi nắng



Kiểm tra sau lên men



Rang



Tách vỏ



Cacao nibs



Đổ khuôn



Ổn nhiệt



Nghiền

+ Bơ cacao
+ Đường mía



Chúng tôi làm việc trực tiếp với các hộ nông dân, các hợp tác xã hướng dẫn họ cách chăm sóc, thu hái, chế biến cà phê và cacao chất lượng tốt, chúng tôi bao tiêu đầu ra ổn định với giá hỗ trợ thêm để đảm bảo thu nhập và sự cam kết trồng, sản xuất cà phê bền vững cho nông dân – Hợp tác xã.

Chúng tôi muốn được tham gia vào từng bước của quá trình từ khâu trồng trọt chăm sóc, thu hoạch, chế biến, rang xay cho đến đóng gói thành phẩm 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 và 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.



TẦM NHÌN

Là tổ chức định hướng văn hóa thưởng thức và cung cấp sản phẩm nông sản chất lượng cao – được cộng đồng thừa nhận.



SỨ MỆNH

Mang đến tiêu chuẩn chất lượng cao cho các sản phẩm từ nông sản Việt Nam. (cà phê và cacao)



GIÁ TRỊ CỐT LÕI

- Tư duy và hành động dựa trên lợi ích của người dân.
- Nghiên cứu sáng tạo nghệ thuật thưởng thức và khoa học sản xuất.
- Sống sáng tạo, lãng mạn trong môi trường khoa học và chuẩn mực đạo đức.

LỊCH SỬ HÌNH THÀNH



Azzan được thành lập bắt đầu từ tháng 7/2014 chỉ chuyên về sản xuất nguyên liệu cà phê và sản xuất cà phê rang xay thành phẩm.

Đến đầu năm 2015 chúng tôi đã để ý thêm đến nguồn nguyên liệu khá dồi dào và tiềm năng ở Đắk Lắk đó là cacao. Chúng tôi bắt đầu tiếp cận với người nông dân trồng cacao và chúng tôi cũng cho trồng thử nghiệm 5ha ở các vùng huyện khác nhau trên tỉnh Đắk Lắk.

Đến năm 2016 chúng tôi nghiên cứu thành công về các sản phẩm có thể làm từ cacao và bắt đầu phát triển thêm sản phẩm sản xuất từ cacao là Dark Chocolate và cacao bột, bơ cacao với nguồn nguyên liệu cacao Đắk Lắk, Việt Nam.

Công ty có hai người đồng sáng lập đó là ông **Trần Quốc Tùng** và Ông **Nguyễn Nam Phương**.

Ý NGHĨA THƯƠNG HIỆU:

AZZAN là tiếng Do Thái, có ý nghĩa là “Sức Mạnh Của Cộng Đồng”

Azzan hướng đến 2 cộng đồng đó là cộng đồng người nông dân trực tiếp làm ra nguyên liệu cà phê và cacao. Chúng tôi muốn hỗ trợ kỹ thuật, kiến thức để người nông dân tạo ra cà phê, cacao chất lượng, nguồn nguyên liệu bền vững và chúng tôi cam kết bao tiêu với giá có hỗ trợ cộng thêm để cải thiện cuộc sống cho người nông dân.

Cộng đồng thứ hai là cộng đồng người tiêu dùng:

Chúng tôi muốn

- Đi tiên phong tạo ra cà phê chất lượng, tốt cho sức khỏe người tiêu dùng cũng như muốn người tiêu dùng thưởng thức loại cà phê tốt và phù hợp với số tiền họ bỏ ra.

- Tạo ra những thanh socola có hương vị thơm ngon khác biệt từ chính nguồn cacao Việt nam – Đaklak. Chúng tôi muốn giới thiệu đến mọi người trên thế giới về một loại socola có hương vị đặc biệt được sản xuất từ nguồn cacao trồng Tây Nguyên Việt Nam.

THÔNG TIN VỀ CÔNG TY:

Tên công ty: Công ty cổ phần Azzan

Địa chỉ: 43 Quang Trung, Thành phố Buôn Ma Thuột, Đắk Lắk.

Email: info@azzan.vn

Tel: 0262 6 527 999 Hotline: 0914 198 788



XIN CẢM ƠN!

