



Catalog/Catalogue 2022



JITSK
CHOCOLATES

Boomgaardstraat 1
2018 Antwerp/Anvers
BTW BE 0598.940.653
info@jitsk.com

Jitsk Chocolates



About us

Jitsk Chocolates is a chocolatier in the heart of Antwerp (Belgium). We strive for high-end products. Our main ingredients are from the best quality, which gives the best taste to our products.

Each of these high-quality ingredients are respectfully combined to do full justice to the authentic chocolate taste. We don't use preservatives or additives.

A propos de nous

Jitsk Chocolates est un chocolatier situé au cœur d'Anvers (Belgique). Nous nous efforçons de proposer des produits haut de gamme. Nos principaux ingrédients sont de la meilleure qualité, ce qui donne le meilleur goût à nos produits.

Chacun de ces ingrédients de haute qualité est respectueusement combiné pour rendre pleinement justice au goût authentique du chocolat. Nous n'utilisons ni conservateurs ni additifs.

Our products

The recipes for our dark, milk and white chocolates are recipes that are specially blended for Jitsk Chocolates. Currently it's a mix of Madagascar and Tanzania. Every year the blend is being checked if it's still the perfect blend. Our basic chocolate has to match with all of our products. The chocolate therefore has to be fruity, but not too fruity, there has to be some freshness in it, some coffee and has to be 'full-body'. We work with a French style chocolate which means the beans are not roasted that far and the grinding is shorter. This ensures to get more peak flavors, so more diversity in flavors. In our dark and milk chocolate there is no lecithin.

Nos produits

Les recettes de notre chocolat noir, lait en blanc sont des recettes qui sont spécialement mélangées pour Jitsk Chocolates. Actuellement, il s'agit d'un mélange de Madagascar et de Tanzanie. Chaque année, on vérifie si le mélange est toujours aussi parfait. Notre chocolat de base doit être assorti à tous nos produits. Le chocolat doit donc être fruité, mais pas trop, il doit contenir de la fraîcheur, du café et avoir du corps. Nous travaillons avec un chocolat de style français, ce qui signifie que les fèves ne sont pas torréfiées aussi profondément et que la mouture est plus courte. Cela permet d'obtenir plus d'arômes de pointe, donc plus de diversité dans les saveurs. Nos chocolats noir et au lait ne contiennent pas de lécithine.

Chocolate tablets/Tablettes de chocolat

Weight per unit/Poids par unité:

e55g/tablet

Minimum order quantity/Quantité minimale de commande:

10 pieces packed/10 pièces emballées

Citrus marmalade



Dominican Republic 74%



Venezuela 72%



Caramel sea salt



Confectionery/Confiserie

Candied orange slices/Tranches d'orange confites



We preserve the oranges ourselves. Therefore we keep an eye on the season of the oranges, in order to guarantee freshness and fruitiness. No preservatives or no additives are being used. The candied oranges are half coated with dark chocolate.

Nous conservons les oranges nous-mêmes. Nous surveillons la saison des oranges, afin de garantir leur fraîcheur et leur fruité. Aucun conservateur ou additif n'est utilisé. Les bonbons orange sont à moitié enrobés de chocolat noir.

Weight per unit/Poids par unité:	e65g
Minimum order quantity/Quantité minimale de commande:	10 pieces packed/10 pièces emballées

Orangettes Jitsk

Quarters of candied oranges fully coated with dark chocolate.

Quartiers d'oranges confites entièrement enrobés de chocolat noir.

Weight per unit (1 pot)/Poids par unité:	e150g
Minimum orde quantity/Quantité minimale de commande:	10 pieces packed/10 pièces emballées
Bulk	Upon request/Sur demande

Orange marzipan*

*Candied oranges *with marzipan of Massepein Sleeubus and fully coated with dark chocolate.*

*Oranges confites *avec de la pâte d'amande de Massepein Sleeubus et entièrement enrobées de chocolat noir.*

Weight per unit (2 slices)/Poids par unité:	e55g
Minimum order quantity/Quantité minimale de commande:	10 pieces packed/10 pièces emballées
Bulk	upon request/Sur demande



Dragee dark chocolate - sea salt/Chocolat noir - sel de mer

Caramelized Piedmont hazelnuts with sea salt and dark chocolate.

Noisettes du Piémont caramélisées au sel de mer et au chocolat noir.



Weight per unit (1 pot)/Poids par unité:	e150g
Minimum order quantity/Quantité minimale de commande:	10 pieces packed/10 pièces emballées
Bulk	Upon request/Sur demande

Dragee milk chocolate/Chocolat au lait

Roasted Piedmont hazelnuts with milk chocolate, finished with cocoa powder.

Noisettes du Piémont grillées avec du chocolat au lait, finition avec de la poudre de cacao.



Weight per unit (1 pot)/Poids par unité:	e150g
Minimum order quantity/Quantité minimale de commande:	10 pieces packed/10 pièces emballées
Bulk	Upon request/Sur demande

Trail mix - dark chocolate/Mendiants - chocolat noir

Dark chocolate with Piedmont hazelnuts, pecans and naturally dried cranberries (not sugared).

Chocolat noir avec des noisettes du Piémont, des noix de pécan et des canneberges séchées naturellement (non sucrées).

Weight per unit (1 pot)/Poids par unité:	e120g
Minimum order quantity/Quantité minimale de commande:	10 pieces packed/10 pièces emballées
Bulk	Upon request/Sur demande

Trail mix - milk chocolate/Mendiants - chocolat au lait

Milk chocolate with Piedmont hazelnuts, pecans and naturally dried cranberries (not sugared).

Chocolat au lait avec des noisettes du Piémont, des noix de pécan et des canneberges séchées naturellement (non sucrées).

Weight per unit (1 pot)/Poids par unité:	e120g
Minimum order quantity/Quantité minimale de commande:	10 pieces packed/10 pièces emballées
Bulk	Upon request/Sur demande

Marzipan Avola/Massepain Avola

Our marzipan is made from Avola almonds which also determines the quality and taste. They have a very intense flavor. Therefore we use a blend with Faro almonds.

Notre massepain est fabriqué à partir d'amandes Avola, ce qui en détermine également la qualité et le goût. Elles ont une saveur très intense. C'est pourquoi nous utilisons un mélange avec des amandes de Faro.

Weight per unit/Poids par unité:	e100g
Minimum order quantity/Quantité minimale de commande:	10 pieces packed/10 pièces emballées
Bulk	Upon request/Sur demande



Hazelnut spreads/Pâtes à tartiner aux noisettes

At Jitsk Chocolates we only work with Piedmont hazelnuts. They have a certain quality mark and have to meet certain requirements to be called Piedmont hazelnuts. In order to preserve the quality of the hazelnuts, they are delivered untreated. In our hazelnut spreads, we don't use palm oil.

Chez Jitsk Chocolates, nous ne travaillons qu'avec des noisettes du Piémont. Elles ont un certain label de qualité et doivent répondre à certaines exigences pour être appelées noisettes du Piémont. Afin de préserver la qualité des noisettes, elles sont livrées non traitées. Dans nos pâtes à tartiner aux noisettes, nous n'utilisons pas d'huile de palme.

Hazelnut - milk chocolate

Hazelnut praline with milk chocolate.

Praline de noisettes au chocolat au lait.



Weight per unit/Poids par unité:	e200g
Minimum order quantity/Quantité minimale de commande:	10 pieces packed/10 pièces emballées

Hazelnut - dark chocolate

Hazelnut praline with dark chocolate.

Praline de noisettes au chocolat noir.



Weight per unit/Poids par unité:	e200g
Minimum order quantity/Quantité minimale de commande:	10 pieces packed/10 pièces emballées
Bulk	Upon request/Sur demande

Chocolate bars/Barres de chocolat

Coconut bar/Barre de coco

Inside our coconut bar there is a marzipan where a large part of the almonds are replaced by coconut with zest of lime to off some freshness to the product.

A l'intérieur de notre barre de noix de coco, il y a un massepain où une grande partie des amandes sont remplacées par de la noix de coco avec un zeste de citron vert pour apporter un peu de fraîcheur au produit.

Weight per unit (2 bars)/Poids par unité (2 barres):	e75g
Minimum order quantity/Quantité minimale de commande:	10 pieces packed/10 pièces emballées
Bulk	Upon request/Sur demande



Crunchy caramel bar/Barre de caramel croustillant

What makes our crunchy caramel bar, our caramel bar: for the caramel we use an old fashioned recipe but we work with farm cream which ensures a good full taste so the product has its own style.

Ce qui fait de notre barre de caramel croquant, notre barre de caramel: pour le caramel, nous utilisons une recette à l'ancienne mais nous travaillons avec de la crème de ferme qui assure un bon goût complet, ce qui fait que le produit a son propre style.



Weight per unit (2 bars)/Poids par unité (2 barres):	e75g
Minimum order quantity/Quantité minimale de commande:	10 pieces packed/10 pièces emballées
Bulk	Upon request/Sur demande

Avola amandel bar

This bar is made with Avola marzipan and milk chocolate. For the finishing touch there are almonds used with a thin sugar coating who are lightly coloured, which provides a crunch to the bar.

Cette barre est faite de massepain Avola et de chocolat au lait. Pour la touche finale, on utilise des amandes recouvertes d'une fine couche de sucre légèrement coloré,, ce qui donne du croquant à la barre.

Weight per unit (2 bars)/Poids par unité (2 barres):	e70g
Minimum order quantity/Quantité minimale de commande:	10 pieces packed/10 pièces emballées
Bulk	Upon request/Sur demande

Piemonte hazelnut bar/Barre de noisettes du Piémont

Hazelnut praliné, finished with caramelised Piemonte hazelnuts.

Praliné aux noisettes, terminé par des noisettes du Piémont caramélisées.

Weight per unit (2 bars)/Poids par unité (2 barres):	e70g
Minimum order quantity/Quantité minimale de commande:	10 pieces packed/10 pièces emballées
Bulk	Upon request/Sur demande

Avola marzipan chocolate bar/Avola massepein barre de chocolat

Avola marzipan coated with dark chocolate.

Avola massepain enrobé de chocolat noir.



Weight per unit (2 bars)/Poids par unité (2 barres):	e70g
Minimum order quantity/Quantité minimale de commande:	10 pieces packed/10 pièces emballées
Bulk	Upon request/Sur demande



Biscuits

All our recipes for biscuits are classic recipes. We work with very good butter, namely butter from Bordier which ensures that the biscuits have a fuller and unique flavor. Bordier is a dairy producer in Normandy who still makes his butter the old-fashioned way.

Toutes nos recettes de biscuits sont des recettes classiques. Nous travaillons avec du très bon beurre, notamment du beurre Bordier, ce qui confère aux biscuits une saveur plus riche et unique. Bordier est un producteur laitier de Normandie qui fabrique encore son beurre à l'ancienne.

Antwerpse handjes

A classic biscuit from Antwerp.

Un biscuit classique d'Anvers.



Weight per unit/Poids par unité:	e100g
Minimum order quantity/Quantité minimale de commande:	10 pieces packed/10 pièces emballées
Bulk	Upon request/Sur demande

Spice biscuit with almonds

Finished with Avola almonds.

Fini avec des Avola amandes.

Weight per unit/Poids par unité:	e100g
Minimum order quantity/Quantité minimale de commande:	10 pieces packed/10 pièces emballées
Bulk	Upon request/Sur demande



Mokken classic, with cranberries or cacao nibs/Mokken classique, avec des cranberries ou des cacao nibs

Crunchy biscuit with cane sugar on the outside. The cranberries are naturally dried (not sugared). Cacaonibs are the kernels of the cocoa bean that have been roasted to give a bitter touch to the biscuit.

Biscuit croustillant avec du sucre de canne à l'extérieur. Les canneberges sont naturellement séchées (non sucrées). Les cacaonibs sont les grains de la fève de cacao qui ont été torréfiés pour donner une touche amère au biscuit.

Weight per unit/Poids par unité:	e100g
Minimum order quantity/Quantité minimale de commande:	10 pieces packed/10 pièces emballées
Bulk	Upon request/Sur demande

Pralines

What makes our pralines? When we say there is lime in the praline, there is lime in it. We start from a lime, which is squeezed, from which the zest is extracted and processed into the praline. If a puree is used, the puree is made from 100% fruit only, without sugar or anything else. Sometimes there are some specials, because they are more refined or because the raw material itself is very tasty and pure. In general, everything is processed in a classical way and everything is treated with the necessary respect.

Qu'est-ce qui fait nos pralines? Quand nous disons qu'il y a du citron vert dans la praline, il y a du citron vert dedans. Nous partons d'un citron vert, qui est pressé, dont le zeste est extrait et transformé en praline. Si on utilise une purée, celle-ci est faite uniquement à partir de 100% de fruits, sans sucre ni autre chose. Il y a parfois quelques spécialités, parce qu'elles sont plus raffinées ou parce que la matière première elle-même est très savoureuse et pure. En général, tout est traité de manière classique et tout est traité avec le respect nécessaire.

Pralines 1 layer = 25 pcs



Pralines 2 layer = 50 pcs



Pralines 3 layer = 75 pcs



Pralines 4 layer = 100 pcs



Minimum order quantity/Quantité minimale de commande:

10 pieces packed/10 pièces emballées

Flavors/Saveurs

All the pralines can be ordered in bulk. 1 box contains 180 pieces.

Toutes les pralines peuvent être commandées en vrac. 1 boîte contient 180 pièces.

Ginger - Lime



Honey - Almond



Beetroot - Ginger



Cassis - Black pepper



Butter Caramel



Caramel Sea salt



Raspberry - Masagascar



Mango - Yuzu



Caramel - Sea salt - Thyme



Tonka Caramel



Brhum - Ginger



Elixir d'Anvers - Quince



Earl grey - Violet



Passion fruit - Venezuela



Timut pepper



Yoghurt



Raspberry - Marzipan



Salted Macademia



Rum - Tonka



Coffee shot



Sea buckthorn



Cinnamon blossom



Cherry - Vanilla



Lemon - Laurel



Gin tonic



Coffee - Kenia



Curry - Passion Fruit



Spices Indonesia



Rosemary - Fleur de sel



Pecan



Pistachio



Coffee - Caramel



Hazelnut Piemonte milk



Hazelnut Piemonte dark



Matcha - Bergamot



Sesame - Almond



Orange - Saffron



Miso - Peanut



Tangerine



Coconut - Koffie - Spices



Kefir lime - Potato vodka



Marzipan - Citrus zeste



Specials

We don't only make or own pralines. In cooperation with others, we also produce custom-made pralines. Do you have an idea for developing your own praline, but don't know how to start? Feel free to contact us.

Spéciaux

Nous ne nous contentons pas de fabriquer ou de posséder des pralines. En collaboration avec d'autres, nous produisons également des pralines sur mesure. Vous avez une idée pour développer votre propre praline, mais vous ne savez pas par où commencer? N'hésitez pas à nous contacter.

Jitsk x Duvel x Studio Pieter Stockmans

These pralines were developed together with Duvel. The packaging was designed by Pieter Stockmans.

Ces pralines ont été développés en collaboration avec Duvel. L'emballage a été conçu par Pieter Stockmans.



Portant pralines

Together with restaurant The London and the Port of Antwerp, we made these port chocolates. The shape is the famous Port House in Antwerp.

En collaboration avec le restaurant The London et le port d'Anvers, nous avons créé ces chocolats au port. La forme est celle de la célèbre maison du port d'Anvers.



Need more information? Feel free to contact us!



JITSK
CHOCOLATES

Boomgaardstraat 1
2018 Antwerp/Anvers
BTW BE 0598.940.653
info@jitsk.com