



كويت جورمييه  
kuwait Gourmet

Shop Your Favourite

# Gourmet Monthly

جورمييه الشهرية · مجلة كويت جورمييه

العدد 01 · أكتوبر 2026

## الكاكاو بعد العاصفة

الأسعار نزلت عن ذروتها، لكن محصول الموسم الجديد تحت المراقبة. كل ما يحتاجه صاحب المخبز والشيف هذا الشهر، في مكان واحد.

### أخبار الكاكاو

الأسعار والموسم الجديد في غانا وساحل العاج

### وصفات الموسم

تارت الخريف، كوكيز البندق، بار اللوز

### ملف الكويت

قطاع الحلويات والمقاهي: أين يتجه النمو؟



شوكولاتة • حلويات • خامات



## كلمة العدد

## أهلاً بكم في العدد الأول

نطلق اليوم «جورمية الشهرية»، مجلة رقمية من كويت جورمية لكل من يشتغل بالشوكولاتة والحلويات والمخابز في الكويت: الشيف، وصاحب المشروع، وفريق الحلويات في الفنادق.

كل شهر نجمع لكم أهم ما يحدث في سوق الكاكاو والصناعة حول العالم، ونترجمه إلى ما يهمكم فعلاً في المطبخ وفي قرارات الشراء. ونضيف وصفات موسمية مجرّبة بخامات احترافية، ومقالاً عن تطور القطاع في الكويت. نرحب باقتراحاتكم ومواضيعكم للأعداد القادمة على بريدنا أو الواتساب.

## فريق كويت جورمية

## في هذا العدد

1. سوق الكاكاو هذا الشهر
2. أخبار المخابز والشوكولاتة حول العالم
3. وصفات الموسم
4. ملف الكويت
5. من كويت جورمية

## العدد بالأرقام

-5%

التغير خلال شهر

\$5,538

سعر طن الكاكاو في 25 سبتمبر 2026

\$12,931

الذروة القياسية للطن خلال الأزمة

-19.8%

التغير خلال سنة

## عن كويت جورمية

كويت جورمية شركة كويتية تستورد خامات الحلويات والشوكولاتة الاحترافية مباشرة من أوروبا، من بلجيكا وفرنسا وإيطاليا، وتخدم صنّاع الشوكولاتة والشيفات والمخابز والفنادق في الكويت.

خامات فاخرة  
لعقول مبدعة



## سوق الكاكاو

## الأسعار هذات، والأنظار على المحصول القادم

بعد أزمة 2024 التي دفعت الكاكاو إلى مستويات قياسية، يتداول السوق اليوم عند أقل من نصف الذروة. لكن توقعات المحصول الجديد في غرب أفريقيا تعيد الحذر.

## غانا وساحل العاج توخّدان موسم الكاكاو

اتفق البلدان، وهما ينتجان نحو 60% من كاكاو العالم، على أن يبدأ موسم 2026/27 في 1 سبتمبر وينتهي في 31 أغسطس، مع العمل على توحيد الأسعار المضمنة للمزارعين.

CNBC Africa · يونيو 2026

## توقعات بتراجع المحصول الجديد

تشير التوقعات إلى انخفاض إنتاج ساحل العاج نحو 20% إلى 1.75 مليون طن، وغانا نحو 13%، مع مخاوف من جفاف ورياح الهرمتان من نوفمبر إذا اشتدت ظاهرة النينيو.

Trading Economics · سبتمبر 2026

## لكن المخزون مريح حالياً

مخزونات الكاكاو المراقبة في البورصة عند أعلى مستوى في سنتين (3.43 مليون كيس)، وهذا ما يبقي الأسعار تحت الضغط على المدى القريب.

Trading Economics · سبتمبر 2026

## الكاكاو خلال سنتين

| أواخر 2024                     | ديسمبر 2025                           | 25 سبتمبر 2026                          |
|--------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------|
| الذروة القياسية: \$12,931 للطن | بين 6,000 و\$6,300 بعد هبوط تجاوز 50% | \$5,538 للطن، أقل 19.8% من العام الماضي |

## ماذا يعني هذا لمطبخك؟



الأسعار الحالية أفضل بكثير من ذروة الأزمة، لكن ضعف المحصول القادم قد يعيدها للارتفاع. إذا عندك مواسم مزدحمة قادمة (الشتاء، رمضان، الأعراس)، هذا وقت مناسب لتثبيت احتياجاتك من الكافرتشر بسعر اليوم. تواصل معنا لخطّة توريد تناسب استهلاكك.

## كيف يتحدد سعر الكاكاو؟

- يتداول الكاكاو كعقود آجلة في بورصتي لندن ونيويورك، ومنها تتحدد أسعار الشوكولاتة الخام حول العالم.
- تنتج ساحل العاج وغانا نحو 60% من كاكاو العالم، لذلك يحرك الطقس ومواسم الحصاد في غرب أفريقيا الأسعار بسرعة.
- المحصول الرئيسي يُحصد بين أكتوبر ومارس، وأي جفاف في هذه الفترة ينعكس على أسعار العام التالي.

# الصناعة تعيد رسم خريطة الشوكولاتة

تقبلات الكاكو دفعت الشركات الكبرى إلى مسارين: شوكولاتة فاخرة للمنتجات الراقية، وبدائل خالية من الكاكو للمنتجات اليومية.

## كارجيل تطلق بديلاً من بذور العنب

أطلقت كارجيل في مايو 2026 منتج NextCoa، بديل شوكولاتة خالي من الكاكو مصنوع من بذور العنب بالشراكة مع Voyage Foods، ومخصص للمخابز والآيس كريم والحلويات.

FoodNavigator · مايو 2026

## باري كاليبو: خطن متوازيان

كشفت باري كاليبو في مايو 2026 عن Cacao Max، تغطيات حليب بنكهة كاكو غنية، وعن ChoViva المصنوع من بذور دوار الشمس بلا كاكو. ويتوفر ChoViva اليوم في 125 منتجاً في 10 دول.

PR Newswire · FoodIngredientsFirst

## الكاكو الجيد يتحول إلى رفاهية

في معرض ISM 2026 بكونوليا توقع قادة الصناعة أن يصبح الكاكو عالي الجودة منتجاً فاخراً مثل النبيذ الفاخر، بينما تخدم البدائل المنتجات اليومية.

FoodIngredientsFirst · فبراير 2026

## اتجاهات 2026 في المخابز والحلويات (توقعات Puratos)

### خبز العجين المخمر

70% يرون أنه يحسن النكهة.

### النكهات الحامضة

الليمون والفواكه الحامضة في الكيك والباتيسري.

### الحلويات الصغيرة

64% يفضلون حجماً أصغر بجودة أعلى على التنازل عن النكهة.

### شوكولاتة نباتية

بحليب الشوفان واللوز والبندق وجوز الهند.

### المخبوزات الغنية بالبروتين

نمو متوقع في الطلب على النسخ عالية البروتين.

### تناقض القوام

مقرمش مع طري: 71% يعتبرون القوام أساس المتعة.

### هل تعلم؟

#### ما هي الكوفرتشر؟

شوكولاتة احترافية بنسبة زبدة كاكو أعلى (31% على الأقل)، فتكون أكثر سيولة ومثالية للتغليف والقوالب.

### هل تعلم؟

#### الشوكولاتة البيضاء

لا تحتوي على مسحوق الكاكو، بل على زبدة الكاكو والحليب والسكر، ولا تقل زبدة الكاكو فيها عن 20%.

## تارت «الورقة المتساقطة» الحريفة

الكمية: حوالي 20 تارت صغيرة الشيف: Roel Wagenaar

وصفة من مكتبة Veliche · الشيف Roel Wagenaar

## المنتج المستخدم

Veliche Sensation 72

Usulután 65

كاكاو عالي الدسم



## المقادير

| عجينة سابليه بالشوكولاتة |       | بسكويت ساشر بالشوكولاتة         |       | براليه البندق  |       |
|--------------------------|-------|---------------------------------|-------|----------------|-------|
| دقيق لوز                 | 82 g  | مرزبان 50%                      | 360 g | بندق محمص بقره | 312 g |
| نشأ                      | 156 g | صفار بيض                        | 169 g | سكر            | 187 g |
| كاكاو بودرة Veliche      | 52 g  | بيض                             | 120 g | عود فانيليا    | 1     |
| دقيق                     | 490 g | دقيق                            | 60 g  |                |       |
| ملح                      | 4 g   | كاكاو بودرة Veliche عالي الدسم  | 40 g  |                |       |
| سكر بودرة                | 272 g | زبدة                            | 80 g  |                |       |
| زبدة                     | 286 g | عجينة كاكاو                     | 80 g  |                |       |
| بيض                      | 158 g | سكر                             | 200 g |                |       |
|                          |       | بباض بيض                        | 200 g |                |       |
|                          |       | كرانش البندق                    | 150 g |                |       |
| فيوتين براليه البندق     |       | كريمو الشوكولاتة الداكنة        |       | غلاز الكاكاو   |       |
| فيوتين                   | 150 g | حليب                            | 310 g | كريمة          | 240 g |
| معجون بندق صافي          | 50 g  | كريمة                           | 310 g | سكر (1)        | 180 g |
| Veliche Sensation 72%    | 50 g  | صفار بيض                        | 135 g | جلوكوز         | 180 g |
| براليه البندق            | 50 g  | سكر                             | 105 g | كاكاو بودرة    | 120 g |
| ملح                      | 1 g   | Veliche Usulután 65 (السلفادور) | 360 g | ماء            | 180 g |
|                          |       |                                 |       | سكر (2)        | 180 g |
|                          |       |                                 |       | كتلة جيلاتين   | 96 g  |

## الطريقة

## السابليه

1. اخلط الزبدة والسكر البودرة والملح ودقيق اللوز حتى النعومة، ثم أضف البيض، ثم الدقيق والكاكاو والنشأ منخولة.
2. افرد بسمك 3 مم وبطن قوالب التارت.

## الساشر

1. أذب الزبدة مع عجينة الكاكاو. لين المرزبان بالمضرب المسطح وأضف البيض والصفار تدريجياً، ثم اخفق حتى يفتح لونه.
2. اخفق البباض مع السكر حتى يتماسك وأدمجه، ثم الدقيق والكاكاو على ثلاث دفعات، ثم خليط الزبدة.
3. ضعه فوق السابليه، ورش حبيبات الكاكاو، واخبز 16 دقيقة على 165°C.

## البراليه والفيوتين

1. كرمل السكر مع الفانيليا وأضف البندق المحمص ساخناً، افرده ليبرد ثم اطحنه حتى النعومة.
2. اخلط الشوكولاتة المذابة مع معجون البندق والبراليه والملح، ثم الفيوتين. ضع 20 g فوق كل تارت.

## الكريمو والغلاز

1. سخن الحليب والكريمة، واطبخ مع الصفار والسكر كريم أنجليز حتى 82°C، ثم أضف الشوكولاتة واخلط بالخلط اليدوي. جمده في قوالب دائرية واترك جزءاً للتزيين.
2. اغل الكريمة والسكر (1) والجلوكوز، وأضف خليط الكاكاو والماء والسكر (2). اطبخ حتى 104.5°C ثم أضف الجيلاتين.

## التركيب

1. اغمر الكريمو المجدد بالغلاز، وضعه فوق التارت، وزين الأطراف بالكريمو وأوراق خرفية.

## تنويع للموسم

استبدل غلاز الكاكاو بطبقة رقيقة من Euphoria Caramel المذاب لتارت بنكهة الكراميل المملح.

## نصيحة وملاحظة

نصيحة الشيف Roel Wagenaar: جرب أشكالاً مختلفة من أقماع التزيين عند تزيين الكريمو لتصنع أسلوبك الخاص. وتأكد أن الكريمو مجدد تماماً قبل تغطيته بالغلاز.

## كوكيز البندق بالكراميل

الكمية: حوالي 4 قطع (70 g) الشيف: Anne Gerbaud

وصفة من مكتبة Veliche · الشيف Anne Gerbaud

## المنتج المستخدم

## Veliche Usulután 65

Usulután 65 من السلفادور: شوكولاتة داكنة عطرية بنكهات مكسرات وفواكه وزهور.



## المقادير

| براليه البندق    | كراميل ناعم         | كوكيز الشوكولاتة المزدوجة |
|------------------|---------------------|---------------------------|
| بندق مقشّر 100 g | سكر 17 g            | سكر بني فاتح 57 g         |
| سكر 50 g         | جلوكوز (1) 18 g     | زبدة 45.5 g               |
| ماء 17 g         | كريمة 35% 35 g      | بيض 16 g                  |
| فلور دو سيل 2 g  | حليب كامل الدسم 9 g | دقيق 76.5 g               |
|                  | جلوكوز (2) 10 g     | كاكاو بودرة 12.5 g        |
|                  | فلور دو سيل رشّة    | بيكنج باودر 0.5 g         |
|                  | زبدة 12 g           | ملح 0.5 g                 |
|                  |                     | فلور دو سيل 0.6 g         |
|                  |                     | Veliche Usulután 65 64 g  |
|                  |                     | بندق مطحون 37.5 g         |

## الطريقة

## الكوكيز

2. اطبخ حتى 105°C، برّد إلى 70°C، ثم أضف الزبدة مع التحريك.

## البراليه والتزيين

1. حقّص البندق 15 دقيقة على 160°C، واطبخ السكر والماء حتى 180°C واسكبه عليه.

2. بعد أن يبرد اطحنه مع الملح حتى النعومة.

3. عندما يبرد الكراميل، زيّن كل كوكيز بثلاث نقاط منه.

1. اخلط الزبدة الطرية مع السكر البني، ثم البيض، ثم الدقيق والكاكاو والبيكنج باودر والملح.

2. أضف الشوكولاتة والبندق المطحون، وقسّم إلى كرات 70 g.

3. اخبز 5 دقائق على 165°C، ثم اقطع بحلقة 8.5 سم، واخبز دقيقتين إضافيتين وأعد التشكيل بالحلقة.

## الكراميل

1. اطبخ السكر والجلوكوز (1) حتى 185°C، وأضف خليط الكريمة والحليب والجلوكوز (2) والملح.

## نصيحة وملاحظة

إعادة تشكيل الكوكيز بالحلقة مباشرة بعد خروجها من الفرن تعطي دوائر مثالية. واطبخ الكراميل حتى 105°C بالضبط للحصول على قوام ناعم لا يسيل.

## تنويع للموسم

استبدل الكراميل بـ Euphoria Caramel المذاب لنقاط بنكهة الكراميل والبسكويت.

## بار الشوكولاتة واللوز

الكمية: رول واحد بطول 55 سم تقريباً الشيف: Robin Hoedjes

وصفة من مكتبة Veliche · الشيف Robin Hoedjes

## المنتج المستخدم

كاكاو عالي الدسم Veliche  
براليه البندق 65%كاكاو Veliche الهولندي عالي الدسم (22-24%)  
وبراليه البندق 65% بقوام ناعم وحريبي.

## المقادير

| عجينة سابليه بالشوكولاتة | عجينة اللوز بالشوكولاتة        | كريمبل الشوكولاتة والمكسرات |
|--------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| 307 g زبدة               | 413 g عجينة لوز                | 40 g دقيق لوز               |
| 219 g سكر                | 35 g Veliche براليه البندق 65% | 40 g سكر                    |
| 9 g ليمون                | 24 g بيض                       | 40 g زبدة                   |
| 2 g ملح                  | 2 g بوريه ليمون                | 30 g دقيق                   |
| 24 g بيض                 | 4 g بياض بيض                   | 5 g كاكاو بودرة Veliche     |
| 400 g دقيق               | 4 g ماء                        | 20 g قطع بندق               |
| 40 g كاكاو بودرة Veliche | 50 g زبيب                      |                             |
|                          | 50 g قطرات شوكولاتة للخبز      |                             |

## الطريقة

## العجينة

1. اخلط الزبدة الباردة مع السكر والليمون والملح والبيض، ثم أضف الدقيق والكاكاو، وبزدها.

## عجينة اللوز

1. اخلط جميع المكونات في العجان، ثم أضف الزبيب وقطرات الشوكولاتة.

## الكريمبل

1. اخلط المكونات الجافة، وافرك معها الزبدة الباردة، ثم أضف البندق وبزده.

## التركيب والخبز

1. شكّل عجينة اللوز على هيئة رول بطول 55 سم تقريباً.
2. افرد العجينة بسمك 5 مم ولقّها حول رول اللوز.
3. شكّلها ووزّع الكريمبل على السطح، ثم اخبز على 190°C وزّين حسب الرغبة.

## تنويع الموسم

استبدل قطرات الشوكولاتة بأرزار Euphoria Caramel المقطعة داخل عجينة اللوز.

## نصيحة وملاحظة

لا تذكر الوصفة الأصلية مدة الخبز. ابدأ بنحو 20-25 دقيقة على 190°C وراقب لون الكريمبل، وقطّع البار بعد أن يبرد تماماً.

## جدول التميرينج السريع

| الشوكولاتة | الإذابة | التبريد | درجة العمل |
|------------|---------|---------|------------|
| داكنة      | 45–50°C | 27–28°C | 31–32°C    |
| بالحليب    | 45–50°C | 26–27°C | 29–30°C    |
| بيضاء      | 45–50°C | 25–26°C | 28–29°C    |

التمز دائماً بدرجات الشركة المصنعة المطبوعة على العبوة، فهي تختلف قليلاً من منتج لآخر.

### التميرينج بطريقة البذر (Seeding)

1. أذنب الشوكولاتة بالكامل على 45–50°C.
2. أضف 25–30% من وزنها أزرار شوكولاتة من نفس النوع، واخلط باستمرار.
3. استمر في الخلط حتى تصل إلى درجة العمل في الجدول.
4. اختبر على طرف سكين أو ورقة قبل البدء.
5. حافظ على درجة العمل أثناء الشغل، ولا تتجاوزها بأكثر من درجة واحدة.

### تخزين الشوكولاتة

- الحرارة المثالية بين 12 و 18°C، والرطوبة أقل من 60%.
- بعيداً عن الضوء والروائح القوية، في عبوة محكمة الإغلاق.
- لا تحفظها في الثلاجة إلا للضرورة، فالرطوبة تسبب التبييض السكري.

### أخطاء شائعة في التميرينج

- الإذابة على حرارة عالية: الشوكولاتة البيضاء والحليب تحترق بسرعة فوق 45–50°C.
- قطرة ماء واحدة تكفي لتكتل الشوكولاتة، فاحرص على أن تكون الأدوات جافة تماماً.
- العمل في مطبخ حار: الأفضل أن تكون حرارة المكان بين 18 و 22°C.
- عدم الاختبار: اغمس طرف سكين أو ورقة؛ إذا تماسكت خلال 5 دقائق بلمعة، فالتميرينج صحيح.

### التبييض: دهني أم سكري؟



التبييض الدهني طبقة رمادية ناعمة سببها تقلب الحرارة أو تميرينج غير صحيح. أما السكري فطبقة خشنة سببها الرطوبة. كلاهما لا يضر بالسلامة، ويمكن إعادة إذابة الشوكولاتة وعمل تميرينج لها من جديد.

### هل تعلم؟

#### سر اللمعة والقرمشة

التميرينج يوجّه زبدة الكاكاو لتكوّن البلورات المستقرة (الشكل V)، وهي التي تعطي اللمعة والقرمشة عند الكسر.

### هل تعلم؟

#### تذوب في الفم

زبدة الكاكاو تذوب بين 34 و 36°C تقريباً، أي قريباً من حرارة الجسم، ولهذا تذوب الشوكولاتة الجيدة في الفم وتبقى متماسكة في اليد.

## قطاع الحلويات والمقاهي في الكويت: نمو مستمر ومنافسة على الجودة

سوق الأغذية والمشروبات في الكويت من أنشط أسواق الخليج، والحلويات والمقاهي في قلبه. ماذا تقول الأرقام، وإلى أين يتجه القطاع؟

**\$3.83B**

حجم سوق خدمات الطعام المتوقع  
في 2026

تشير تقديرات Mordor Intelligence إلى أن سوق خدمات الطعام في الكويت سيصل إلى 3.83 مليار دولار في 2026، وينمو إلى 5.64 مليار دولار بحلول 2031، بمعدل نمو سنوي يقارب 8%. والملفت أن المشاريع المستقلة، لا السلاسل، تمثل نحو 70% من المنافذ.

### الحلويات في صدارة المشهد

بحسب تقرير لمجلة Hospitality News في 2024، يضم السوق نحو 12 ألف منشأة، منها قرابة 5,500 منشأة حلويات و3,000 مقهى. ويُسجل العميل الكويتي أعلى معدل زيارات متكررة في الخليج، بمتوسط أربع زيارات للمطاعم شهرياً.

**~5,500**

منشأة حلويات في الكويت (2024)

### العلامات المحلية تنافس الامتيازات العالمية، وبعضها يتوسع إقليمياً.

قبل عشر سنوات كان المشهد يعتمد على الامتيازات الأجنبية. اليوم تنافس العلامات الكويتية بقوة، وتتجه المشاريع الجديدة نحو القهوة المختصة والمفاهيم الصحية. وارتفعت إيرادات مشروبات المقاهي داخل مطاعم الخدمة السريعة 19% خلال سنة، حسب Astute Analytica.

**70%**

من المنافذ مشاريع مستقلة

**\$2.24B**

حجم سوق الوجبات السريعة في  
الكويت 2025

### التوصيل والمطابخ السحابية

الطلب عبر التطبيقات يشكل جزءاً كبيراً من السوق، والتوصيل ينمو بمعدل يتجاوز 11% سنوياً، والمطابخ السحابية هي الأسرع نمواً مع ارتفاع إيجارات المحلات. هذا يعني منتجات تتحمل النقل وتحافظ على شكلها وجودتها حتى باب العميل.

**+11%**

نمو التوصيل سنوياً

### دعم أكبر للمشاريع الصغيرة

في فبراير 2026 منح الصندوق الوطني لرعاية وتنمية المشروعات الصغيرة والمتوسطة أول اعتماد لحاضنة أعمال حكومية، تابعة للهيئة العامة للتعليم التطبيقي، مع دعم غير مالي يصل إلى ثلاث سنوات. ويأتي ذلك ضمن توجه رؤية الكويت 2035 نحو اقتصاد متنوع يقوده القطاع الخاص.

**+19%**

نمو إيرادات مشروبات المقاهي  
خلال سنة

### ماذا يعني ذلك لصاحب المشروع؟

المنافسة لم تعد على السعر فقط، بل على الجودة والثبات والتميز. الخامة الاحترافية الثابتة، والوصفة الموحدة، والتغليف المناسب للتوصيل، هي ما يصنع الفرق في سوق يعود فيه العميل كل أسبوع.

منتج الشهر

## Euphoria Caramel

شوكولاتة بيضاء بالكراميل من Veliche البلجيكية



كراميل غني ومكثف بللمسة بسكويت وقليل من الملوحة، ينتهي بطعم السكر المكرمل. نكهة تعيد ذكريات الطفولة، ومثالية لمواسم الخريف والشتاء.

## الاستخدامات

- غاناش
- موس
- باتيسري وحلويات
- براليه وبونبون
- كيك
- تغليف وقوالب

## أفكار للموسم

- غاناش كراميل مملح لحشو البونبون والماكرون
- موس Euphoria بطبقة بسكويت مقرمش
- صوص كراميل للفاينانسيه والكوكيز

## المواصفات

## النوع

شوكولاتة بيضاء  
بالكراميل (أزرار)

## زبدة الكاكاو

31% على الأقل

## السيولة

سائلة (Fluid)

## الدهن

37% في المتوسط

## مواد الحليب الصلبة

28.5% في المتوسط

## العبوات

2.5 كجم • 5 كجم •  
10 كجم

اطلبه الآن • [store.kuwaitgourmet.com](https://store.kuwaitgourmet.com)

متوفر لدى كويت جورمية. تواصل معنا للأسعار والكميات.

## في العدد القادم

أخبار الكاكاو لشهر نوفمبر، ووصفات جديدة من مكتبة Veliche، وملف جديد عن تطور القطاع في الكويت.

## المصادر

1. Trading Economics – Cocoa (25 Sept 2026)  
<https://tradingeconomics.com/commodity/cocoa>
2. CNBC Africa – Ghana and Ivory Coast agree to start 2026/27 cocoa season on September 1  
<https://www.cnbc.com/africa/2026/ghana-and-ivory-coast-agree-to-start-2026-27-cocoa-season-on-september-1>
3. FoodIngredientsFirst – ISM 2026: Cocoa volatility reshapes chocolate innovation  
<https://www.foodingredientsfirst.com/news/ism-cocoa-volatility-chocolate-alternatives.html>
4. FoodNavigator – Cargill joins alternative chocolate race (NextCoa)  
<https://www.foodnavigator.com/Article/2026/05/28/cargill-launches-cocoa-free-chocolate-alternative-nextcoa/>
5. PR Newswire – Barry Callebaut unveils two new innovations (May 2026)  
<https://www.prnewswire.com/news-releases/barry-callebaut-unveils-two-new-innovations-delivering-a-portfolio-for-all-tastes-and-all-moments-at-sweets--snacks-expo-2026-302771873.html>
6. NJBIZ – Puratos forecasts top 2026 bakery, chocolate trends  
<https://njbiz.com/puratos-2026-bakery-chocolate-trends/>
7. Mordor Intelligence – Kuwait Foodservice Market  
<https://www.mordorintelligence.com/industry-reports/kuwait-foodservice-market>
8. GlobeNewswire / Astute Analytica – Kuwait QSR Market to 2035  
<https://www.globenewswire.com/news-release/2026/02/04/3231799/0/en/kuwait-qsr-market-to-reach-us-5-327-72-million-by-2035-driven-by-aggregator-platforms-and-digital-ordering-astute-analytica.html>
9. Hospitality News – Trends in Kuwait's F&B sector (2024)  
<https://www.hospitalitynewsmag.com/trends-in-kuwait-fb-sector/>
10. Kuwait Times – National Fund grants first accreditation to government-run incubator  
<https://kuwaittimes.com/article/39780/kuwait/other-news/national-fund-grants-first-accreditation-to-government-run-business-incubator/>
11. Veliche – Fallen leaf autumn by Roel Wagenaar (recipe and photo)  
<https://www.veliche.com/discover-inspirations/recipes/fallen-leaf-autumn>
12. Veliche – Hazelnut cookies by Anne Gerbaud (recipe and photo)  
<https://www.veliche.com/discover-inspirations/recipes/hazelnut-cookies>
13. Veliche – Chocolate Almond Bar by Robin Hoedjes (recipe and photo)  
<https://www.veliche.com/discover-inspirations/recipes/chocolate-almond-bar>
14. Veliche – Euphoria Caramel  
<https://www.veliche.com/products/euphoria-caramel>



امسح وتَسَوِّق

مدينة الكويت، مجمع الصالحية، مدخل  
5، الدور الأول، مكتب 116E

(+965) 50403020

[info@kuwaitgourmet.com](mailto:info@kuwaitgourmet.com)

[store.kuwaitgourmet.com/en/](https://store.kuwaitgourmet.com/en/)



خدمات احترافية للحلويات  
والشوكولاتة، مستوردة من أوروبا