

Революционный органический шоколад создаётся на базе уникальных рецептов древних иезуитов.

ПРОИЗВОДСТВО ОРГАНИЧЕСКОГО РЕМЕСЛЕННОГО ЭЛИТНОГО ШОКОЛАДА

для здоровья, энергии,
интеллекта и красоты



Учредители компании
А.Клепов и Г. Куценко

- ✓ Древние рецепты иезуитов для Королей и Аристократов тщательно хранились в зашифрованном виде.
- ✓ А. Клепов расшифровывает рецепты, модернизирует и создает свой уникальный шоколад

ВЛОЖЕНИЕ ИНВЕСТОРА И РАЗРАБОТЧИКОВ СПЕЦИАЛЬНОГО ЭЛИТНОГО ШОКОЛАД

20% - инвестор

€ 730 000

за 20% компании
(€ 36 500 - за 1%)

80% - затраченные собственные средства

- Найдены и куплены древние рецепты иезуитов.
- Дешифрованы древние рецепты шоколада.
- Созданы на базе дешифрованных рецептов 17 модифицированных собственных с помощью математических обоснований.
- Закуплено экспериментальное оборудование.
- **Выпущено 3700 экспериментальных плиток.**

€ 2 920 000

- Сделана рассылка продукции в 64 страны по сети пользователей шифровой техники А.Клепова и по частным коммерческим и государственным организациям России.
- Разработан экспериментальный дизайн упаковки.
- Проведены маркетинговое исследование о возможности продажи.
- Созданы интернет-ресурсы для продвижения шоколада.

€ 14 178 500 (1 191 млн. руб.) выручка по проекту за 3 года

€ 5 261 900 (442 млн. руб.) чистая прибыль

43,5 - 67,0 %

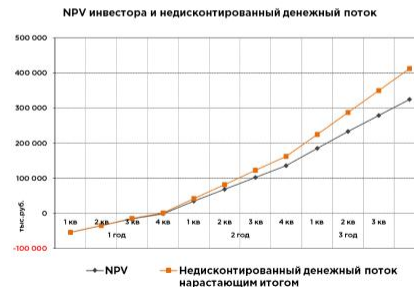
€ 439 285 (36,9 млн. руб.) средняя величина прибыли в квартал

NPV равен € 3 857 142 (324 млн. руб.),
PI равен 6,9 единиц.

рентабельность продаж по чистой прибыли

Внутренняя норма доходности IRR равна 192%,
Срок окупаемости: 1 год и 1 квартал.

Средняя рентабельность шоколадной промышленности в России 23%. Наш проект минимум в два раза прибыльней чем любой шоколадный бизнес в России



Подробное описание — в финансовой презентации

ПОЧЕМУ ЭЛИТНЫЙ ШОКОЛАД?

Инвестиции в производство шоколада – наиболее перспективное направление в современном бизнесе

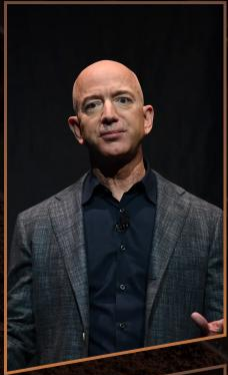
Крупнейший инвестор в мире Уоррен Баффетт считает, что лучшие инвестиции – это в производство шоколада. Вложение в шоколад принесло ему 8000% прибыли. Также считают Джефф Безос, Билл Гейтс, Илон Маск, Ротшильд.

Королевская семья Катара купила за миллиард долларов знаменитую бельгийскую компанию по производству шоколада Galler, которая производит шоколад для Королевского двора Бельгии.

Эмир Катара Хочет выкупить у банка здание HSBC, в котором раньше размещался отель Elysee, за \$597.000.000, а затем переделать здание в отель в честь Мата Хари и сделать его лучшим шоколадным отелем в мире.

На создание розового шоколада компания Barry Callebaut затратила €40.000.000 и создавала его 10 лет.

Разработка «Космического» шоколада обошлась Илону Маску в \$170.000.000



Присоединяйтесь к мнению
самых богатых людей мира!

ОРГАНИЧЕСКИЙ ШОКОЛАД

Разработанные нами уникальные рецепты органического шоколада обеспечивают лакомству однородную, фантастически приятную структуру, которой не может похвастаться промышленный шоколад.

Многие считают, что любой дорогой и престижный шоколад – органический, но это не так. Органический шоколад производится из продуктов, выращенных в экологически чистых районах без использования пестицидов и других химических веществ. Время его изготовления от 72 до 120 часов на меланжерах с каменными жерновыми. В составе такого шоколада не должно быть белого сахара, молока животного происхождения, консервантов, ароматизаторов и других вредных ингредиентов.

Кроме того, органический шоколад должен готовиться при низких температурах, чтобы сохранить полезные вещества, которые содержатся в продуктах от природы.

Когда Вы попробуете настоящий органический шоколад, Вы больше не захотите возвращаться к тому, который ели раньше. Это потрясающе вкусно. Чистота ингредиентов создает чистоту вкуса и запаха, который погружает Вас в детство – время, когда все казалось волшебным и счастливым.



ОСНОВА И УНИКАЛЬНОСТЬ ПРОЕКТА

Человек пронес
через века знания
о пище и медицине.
Огромное количество
рецептов было
забыто.

Суть проекта –
восстановление
древних и полезных
для здоровья
рецептов шоколада

Основа нашей жизни это пища.
Многие тысяча летий цивилизация чтобы
выжить разрабатывала многочисленные
рецепты питания и медицины для
улучшения здоровья. К огромному
сожалению, многие были забыты
или утеряны.

Для современного человечества очень
важно восстановить утерянные рецепты
здоровья и долголетия. Например,
китайские учёные и их коллеги из
Калифорнийского университета в
Ирвине сумели раскрыть древний
китайский секрет снятия острой боли.

Рецепт основан на корне растения
Corydalis yanhusuo. Он более эффективно
чем любой наркотик снимает острую боль,
но главное не вызывает в отличие от
наркотиков привыкания!

С XIII века все важные достижения науки,
в том числе питания и медицины, тщательно
скрывались от простого народа путём
шифрования и были доступны только элите!

Благодаря сохраненным зашифрованным
документам мы смогли найти и восстановить
древние рецепты, которые легли в основу
приготовления нашего шоколада.



Криптограф, учёный,
писатель, шоколатье
Анатолий Клепов

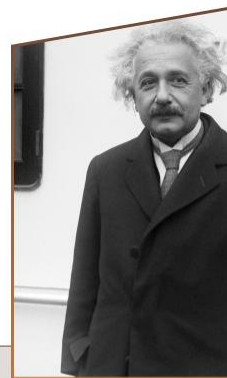
СЕКРЕТ РЕЦЕПТУРЫ

Рецепты шоколада иезуитов для Королей содержатся в зашифрованном виде. Анатолий Клепов их расшифровывает и на базе их с помощью математических формул модернизирует рецепты под современные ингредиенты и технологии, получая уникальный рецепт шоколада!

А. Клепов математически обосновал возможность снижения калорийности шоколада, основываясь на знаменитой формуле Эйнштейна для жидких суспензий.

На основе этих исследований планируется разработка устройства, который с помощью электромагнитных излучений слабой мощности снизит калорийность шоколада на 30% не изменяя ее вкуса и качества.

В случае успешного завершения работ можно получить 15-20% мирового объема производства шоколада. **Что составляет от 15 до 20 млрд долларов ежегодно!**



В рецептуре нашего шоколада за базу берутся древние рецепты шоколада иезуитов, которые они поставляли Королям.



Роджер Бэкон,
Манускрипт Войнич

ПОЧЕМУ ИЕЗУИТЫ СВОИ ТАЙНЫ ХРАНИЛИ В ШИФРОВАННОМ ВИДЕ?

Роджер Бэкон (1214 г. – 1292 г), английский философ, естествоиспытатель и криптограф, в своей книге «Послание монаха Роджера Бэкона о тайных действиях искусства и природы и ничтожестве магии» в главе «Мудрость хранения секретов» раскрывает необходимость в строгом хранения тайн природы «от порочных людей», утверждая, что **в руках злого человека многие законы природы могут причинить огромное несчастье.**

По его рекомендации наиболее важные сведения Католической Церкви, в том числе Ватикана и различных католических орденов, надежно шифровались. Его уникальные работы в области криптографии легли в основу создания шифра Войнич.

Манускрипт Войнича – «Святой Грааль» криптографии. Это 204 страницы пергамента, покрытые строчками странных бисерных знаков. Дата написания между 1404 и 1438 годами. До наших дней эта книга не поддавалась усилиям мощнейших профессионалов дешифровки – от профессоров университетов до сотрудников спецслужб!

Тайна ликера на основе шоколада самого загадочная монастыря в мире Ла Гранд Шартрез надежно хранится с XVIII века. Монастырь в год производит около 20 миллионов бутылок ликера.

Рецепт шоколада Королевы Великобритании Елизаветы II, который ей передал Римский Папа Пий XII в день ее свадьбы, охраняется на уровне высших секретов Страны.

СЛОЖНО ЛИ РАСШИФРОВЫВАТЬ ШИФРЫ РЕЦЕПТОВ ШОКОЛАДА СРЕДНЕВЕКОВЬЯ ?

Эпоха Возрождения была первой великой эпохой массовой коммуникации, но это также был период, когда искусство секретного письма стало самостоятельным.

Новая наука о кодах и шифрах породила одни из самых блестящих изобретений того периода, самые красивые книги и самое прочное наследие. Она оставила свой след практически во всех аспектах культуры Возрождения, включая развитие дипломатии и ведение войны, создание почтовой системы, изобретение языка жестов и поиск скрытых смыслов в литературе и изобразительном искусстве.

Ренессанс и современная криптография «подобны тому, когда вы решаете очень сложный кроссворд или видите действительно супер эффектный фокус».

Даже с помощью современных суперкомпьютеров не так легко расшифровать коды Ренессанса. Так считает выдающийся американский криптограф Уильям Фридман.

Во время работы мозг дешифровальщика поглощает огромную энергию , которая превосходит энергию выдающихся спортсменов по атлетическим видам спорта!

Теснейшие научные связи между криптографией Ренессанса и криптографией двадцатого века являются базой для понимания основ криптографии



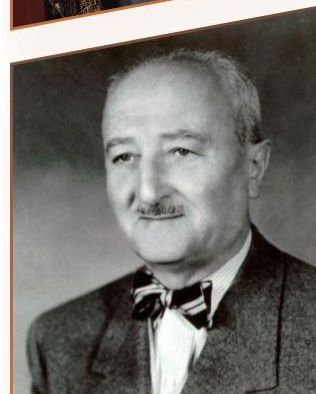
КРИПТОГРАФИЯ – КЛЮЧ К УСПЕХУ

В современном цифровом мире криптография в любой области является решающим значением успеха!

Английский философ Фрэнсис Бэкон изобрел метод шифрования, в котором каждая буква алфавита в сообщении заменяется разными символами.

Эпоха Возрождения послужила источником вдохновения для первопроходца и современного дешифровщика Уильяма Ф. Фридмана – главного криптоаналитика правительства США с 1920-х по 1950-е годы.

Уильям Фридман, отец современной американской криптографии дешифровал японский код PURPLE, что явилось решающим фактором в разгроме Германии и Японии во Второй мировой войне.



Фрэнсис Бэкон, Уильям Фридман



Криптосмартфон входит в десятку самых дорогих телефонов в мире. Корпус инкрустирован уникальными голубыми бриллиантами

ОСНОВАТЕЛЬ КОМПАНИИ

Основатель компании Анатолий Клепов много лет разрабатывал и производил уникальные криптографические устройства.

Клепов имеет навыки не только создавать уникальные шифраторы и криптоалгоритмы, но и расшифровывать их.



Первый в мире аппаратный криптосмартфон



Первый в мире аппаратный крипто-мессенджер с криптокошельком

Лучший шифратор в мире своего класса в 90 х годах, который спас Россию от финансового коллапса (защита финансовой информации ЦБ РФ) Использовало более 40 руководителей различных стран мира.



ПОЛНЫЙ ЦИКЛ ПРОИЗВОДСТВА

Попробовав шоколад Клепова, другой шоколад есть не хочется!



За год Клепов и его команда произвели на высокопрофессиональном оборудовании малого объёма около 3.700 плиток шоколада по 17-ти разработанным уникальным рецептам шоколада.

Изготовленный шоколад был разослан более полутора тысячам людей в Москве и различных городах России, а также во многие страны мира, для оценки вкуса и качества шоколада. Большинство людей просят прислать им ещё.

Полный цикл производства планируется запустить на лучшем в мире итальянском оборудовании SELMI по технологии "Bar to Bean".

Для создания шоколада по данной технологии закупаются какао-бобы ароматических сортов с плантаций в разных уголках земли, нерафинированный тростниковый сахар и нерафинированное какао-масло.

Будет организовано две производственные линии, одна — по производству премиальной продукции из цельных какао-бобов горького шоколада 75%, вторая — премиальный молочный шоколад с процентом содержания какао-бобов не менее 50%.





СЛАДКО, ВКУСНО И ОЧЕНЬ ПОЛЕЗНО

Промышленные шоколадные изделия содержат огромное содержание сахара, пальмовое масло, химические усилители вкуса. Это очень негативно влияет на здоровье ребенка.

Дети хотят сладости и вкуса, а родители – пользы для своих детей.

Органический шоколад делает ребёнка радостным, бодрым, веселым и, главное, талантливым.

Ремесленный шоколад из натуральных, высококачественных ингредиентов повышает энергию, креативность, усиливает творческие способности и таланты у детей, снимает усталость и стресс.

Первый шоколад на основе секретных рецептов был воссоздан в домашних условиях. Анатолий Клепов подобрал, как код, его ингредиенты индивидуально под вкус и обоняние своей дочери.

Ремесленный шоколад вызывает восторг и признание у маленьких дегустаторов: «Именно этот шоколад – самый лучший в мире!»

ДОЛГОЛЕТИЕ – ЭТО АКТИВНОСТЬ И СНИЖЕНИЕ СТРЕССА

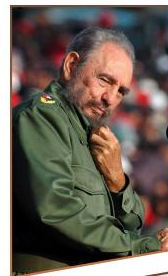
Ремесленный шоколад создает гармонию в жизни, дает энергию для активной жизни, эффективно снимает стресс и защищает когнитивные функции мозга! **Все долгожители ели шоколад ежедневно.**

Исследования секретов самых долгоживущих людей в мире британской компанией Eden's Gate показала, что на первом месте среди продуктов, которые они употребляют каждый день, занимает горький ремесленный шоколад.

Королева Великобритании Елизавета II недавно отметила **96** летие. Француженка Жанна Луиза Кальман была единственным человеком, которая отметила **122** года со дня своего рождения. Елизавета и Жанна Лиза каждый день ели ремесленный шоколад.

В Японии считают, что ремесленный шоколад продлевает жизнь людям и особенно полезен для пожилых. Поэтому ремесленный шоколад в Японии ценится во много раз дороже самого элитного шоколада в мире. Японка Кане Танака прожила 119 лет. Она обожала горький шоколад, изготовленный для неё по специальному рецепту.

Невероятно активный Фидель Кастро каждые пол часа пил элитный шоколад со специями и дожил до 90 лет.



Королева Великобритании Елизавета II, Фидель Кастро, Кане Танака, Жанна Луиза Кальман



Ума Найду

Ремесленный
шоколад
уменьшает
последствия,
вызванные
COVID:
депрессию,
стресс, тромбоз
и повышает
либидо.

ШОКОЛАД И ЗДОРОВЬЕ

Ума Найду, доктор медицинских наук, директор MGH по вопросам питания и психиатрии образа жизни, дает советы, которые помогут сохранить психическое и физическое здоровье во время пандемии COVID-19.

Сочетайте богатый антиоксидантами темный натуральный шоколад с кусочками свежего апельсина или клементина. Употребление в пищу натурального шоколада без добавления подщелачивающих веществ (так называемый «голландский») обеспечит положительные эффекты для мозга, присутствующие в темном шоколаде. Кроме того, все цитрусовые богаты витамином С, мощным усилителем иммунитета.

Исследования показали, что умеренное употребление шоколада снижает кровяное давление. Какао или темный шоколад могут положительно повлиять на систему кровообращения.

В тяжелые времена и в стрессовых обстоятельствах можно легко достать продукты для эмоционального комфорта; однако употребление этих далеко не идеальных продуктов также может повлиять на психическое здоровье.



«ПИЦЦА БОГОВ»

Ремесленный
шоколад – это
невероятная
энергия,
потрясающая
выносливость,
поразительное
здоровье и
изумительная
молодость!

Со времён ацтеков магический шоколад пили только Императоры, войны и вельможи. Недаром они называли его «пищей Богов».

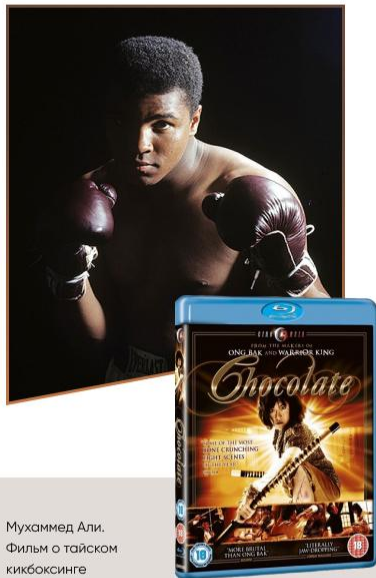
В Европу шоколад завезли в 1532 году. Первые поставки были доставлены галерой «Мария-дель-Мар» через порт Кадиса и доставлены в монастырь Третьих францисканцев Севильи.

Монахи наложили строгий запрет на тех кто мог пить шоколад: «Не пейте какао никому, кроме монаха, сэра или храброго солдата».



Людовик XIV, Екатерина II,
Наполеон I, Отто фон Бисмарк

СИЛА, СКОРОСТЬ И ВЫНОСЛИВОСТЬ



Мухаммед Али.
Фильм о тайском
кикбоксинге

Знаменитый «сокрушающий удар» Мухаммед Али приобрёл благодаря выдающемуся шоколадному напитку сделанному по уникальному рецепту ацтеков.

«Шоколад» – это первоклассный фильм о тайском кикбоксинге с потрясающими трюками и реалистичными трюками. В тоже время он заставляет задуматься о роли шоколада не только как лекарства

от аутизма , но и как средство для развития суперспособностей, таких как сверхбыстрые рефлексы для ведения боев и драк.

Во времена ацтеков элитные военачальники и солдаты с помощью шоколадного напитка приобретали феноменальные способности и они могли отрубить деревянным мечом голову ягуара . Сейчас это звучит фантастично!

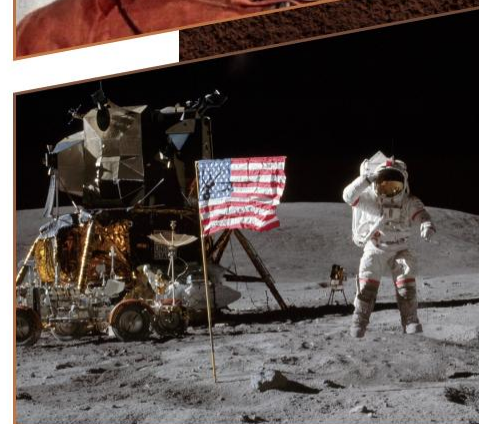
Употребление ремесленного шоколада значительно увеличивает мастерство боксера, развивая его когнитивные свойства мозга на быстрые ответы на внешние воздействия

ВОССТАНОВЛЕНИЕ СИЛ, ЭНЕРГИИ И СНЯТИЕ СТРЕССА

Когда космонавты или астронавты летят в открытый космос, они испытывают огромные эмоциональные и физические перегрузки.

Эффективнее всего с преодолеть эти испытания и нагрузки справляется специальный космический шоколад. Первый в мире космонавт Ю. Гагарин во время полёта ел специальный шоколад из тубика.

Астронавты «Аполлон -15», которые впервые в истории цивилизации высадились на Луну и поверили там трое суток, в основном питались уникальным шоколадом, который эффективно снимал у них стресс и эффективно восполнял огромные энергетические потери.



Ю. Гагарин;
астронавт «Аполлон-15»

ШОКОЛАД И ШАХМАТЫ – ЭФФЕКТИВНОЕ СРЕДСТВО ДЛЯ РАЗВИТИЯ ТВОРЧЕСКИХ СПОСОБНОСТЕЙ ЧЕЛОВЕКА



Бобби Фишер, Магнус Карлсен

В 1972 году Шахматный «Матч века» Между советским шахматистом Б.Спасским и американским Р. Фишером вылился в борьбу спецслужб СССР и США.

Выиграл матч Р. Фишер, которому Президент США Р. Никсон выслал специальный шоколад, который ели астронавты «Апполон -15» во время высадки на Луну.

Магнус Карлсен, норвежский гроссмейстер, 16-й чемпион мира по шахматам, который уже около 10 лет удерживает первую строчку высшего мирового шахматного рейтинга, считает одним из самых главных факторов своих побед зеленый чай и черный шоколад, который делают ему по специальному рецепту.

Ремесленный шоколад помогает при интенсивной умственной деятельности и повышает стрессоустойчивость.

КРАСОТА И МОЛОДОСТЬ

Ремесленный
шоколад – это
сексуальность,
красота,
молодость!

Софи Лорен не зря называют итальянской богиней, в своём преклонном возрасте выглядит ослепительно. Она ежедневно пьет прекрасный кофе с небольшой плиткой «золотого» шоколада.

Сальма Хайек испытывает огромную любовь к ремесленному шоколаду и его чудодейственным силам.

Моника Беллуччи говорила: «Я никогда не чувствовала себя более комфортно в своем теле, которое выглядит так благодаря уникальному шоколаду, который я люблю».

Николь Кидман призналась, что питает огромную слабость к шоколаду и шоколадным пирожным.



Софи Лорен, Моника Беллуччи
Николь Кидман, Сальма Хайек

РАЗВЕДКА И СЕКС



Мата Хари, Маркус Вольф,
Джакомо Казанова



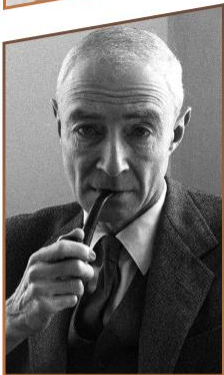
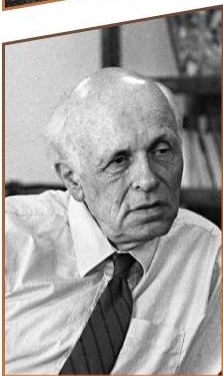
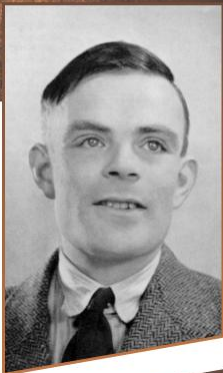
Знаменитая шпионка Мата Хари использовала шоколад для получения очень ценных разведанных. С помощью шоколада она соблазнила огромное количество высокопоставленных чиновников различных стран.

Маркус Вольф, начальник внешней разведки ГДР крупнейший, разведчик XX века провел операцию «Казанова» по вербовке людей с помощью «медовой ловушки». Главным инструментом был шоколад Казановы, созданный по древним рецептам Медичи.

Казанова с помощью своего волшебного шоколада смог соблазнить огромное число мужчин и женщин и сделать головокружительную карьеру среди высшего света Европы.

Мата Хари:
«Ни один
мужчина не
может устоять
от шоколада»

ИНТУИЦИЯ, КРЕАТИВНОСТЬ И СНЯТИЕ СТРЕССА



Алан Мэтисон Тьюринг, Клепов
Виктор Иванович, Андрей Сахаров,
Дж. Роберт Оппенгеймер

Алан Мэтисон Тьюринг, английский криптограф, создатель криптографического компьютера Bombe, решившего исход Второй Мировой войны, считал шоколад невероятным источником интуиции.

Клепов Виктор Иванович, разработчик советского суперкриптографического компьютера «Весна», каждый день пил ремесленный шоколад, снимая стрессы и нервозность в очень напряжённой работе.

А. Сахаров говорил, что тёмный шоколад всегда был у руководства атомным оружием как эффективное средство снижения воздействия радиационного фона на тело человека. Шоколад помог разработчикам американского атомного проекта под руководством Дж. Роберта Оппенгеймера открыть ядерный век.

Ремесленный
шоколад при
приёме каждый
день снимает
стрессы и
нервозность
в очень
напряжённой
работе ученого

ПРОИЗВОДСТВО СЕНСАЦИОННОГО ЭЛИТНОГО ШОКОЛАДА

Будем работать во всем мире!

Свяжитесь с нами:

Адрес:

Москва, Рублевское шоссе д. 101

Телефон:

8 (495) 415-14-70

E-mail:

klamr777@gmail.com



С уважением,
Анатолий Клепов