

REPÚBLICA DEL CACAO

EUROPA

2025 CATÁLOGO

Certified B Corporation

LOCAL BRAND
GLOBAL IMPACT

social • environmental • economical



REPÚBLICA DEL CACAO

República del Cacao nació en 2005 cuando nuestros fundadores ecuatorianos, los hermanos Chiriboga, entraron en una tienda de chocolate en París y pidieron probar el mejor chocolate. El vendedor les trajo su chocolate más apreciado diciéndoles que se trataba del chocolate más fino del mundo.

Los hermanos estaban a la vez sorprendidos y entusiasmados: el cacao contenido en ese chocolate extraordinario procedía de la región de Guayaquil, la ciudad más grande de Ecuador. Aunque conocedores de la historia de Ecuador en materia de producción de cacao, no se imaginaban que el cacao ecuatoriano fuese el mejor del mundo. En ese justo momento República del Cacao nace con una misión: producir localmente el chocolate latinoamericano más auténtico, protegiendo la producción sostenible de cacao fino. Desde entonces, llevamos este valor fundamental a través de la creación de nuestra gama para el gran público en 2007 y de nuestra gama profesional en 2014. Actualmente, distribuimos nuestro chocolate en el mundo entero y estamos orgullosos de estar asociados a algunos de los mejores chefs del mundo.

Nuestro clima ecuatorial único y nuestra biodiversidad rica y variada ofrecen las condiciones perfectas para el cultivo del cacao y estamos orgullosos de producir nuestro chocolate totalmente en América Latina, con ingredientes locales naturales.

Esperamos que disfrute de nuestro chocolate tanto como nosotros disfrutamos creándolo.

ÍNDICE

REPÚBLICA DEL CACAO	2-5
PUROS ORÍGENES	6-12
MEZCLAS	12-13
GUÍA DE DEGUSTACIÓN	14
PACKAGING	15

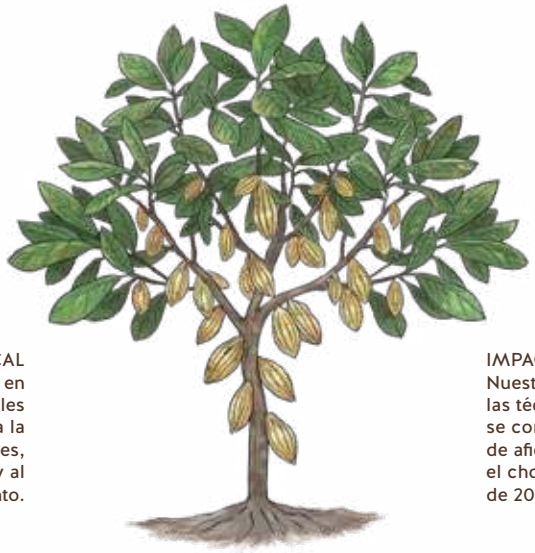


CREAMOS EL CHOCOLATE LATINOAMERICANO MÁS AUTÉNTICO EN COLABORACIÓN CON LAS COMUNIDADES LOCALES Y DESARROLLANDO LA PRODUCCIÓN SOSTENIBLE DE CACAO FINO EN EL ORIGEN.

CREAMOS NUESTROS CHOCOLATES SOBRE LA BASE DE 4 PILARES QUE GUÍAN NUESTROS ESFUERZOS

• CACAO FINO • EXCELENCIA • COMUNIDAD • AUTENTICIDAD

Chocolate FINO AROMÁTICO DE ALTA CALIDAD producido en Ecuador.



Somos una EMPRESA CERTIFICADA BCORP. Un chocolate que tiene sentido.

SOMOS UNA MARCA LOCAL
Aseguramos el desarrollo económico en América Latina gracias a inversiones locales en las infraestructuras y la tecnología, a la compra regional de cacao y de ingredientes, a la producción local de chocolate y al refuerzo del intercambio de conocimiento.

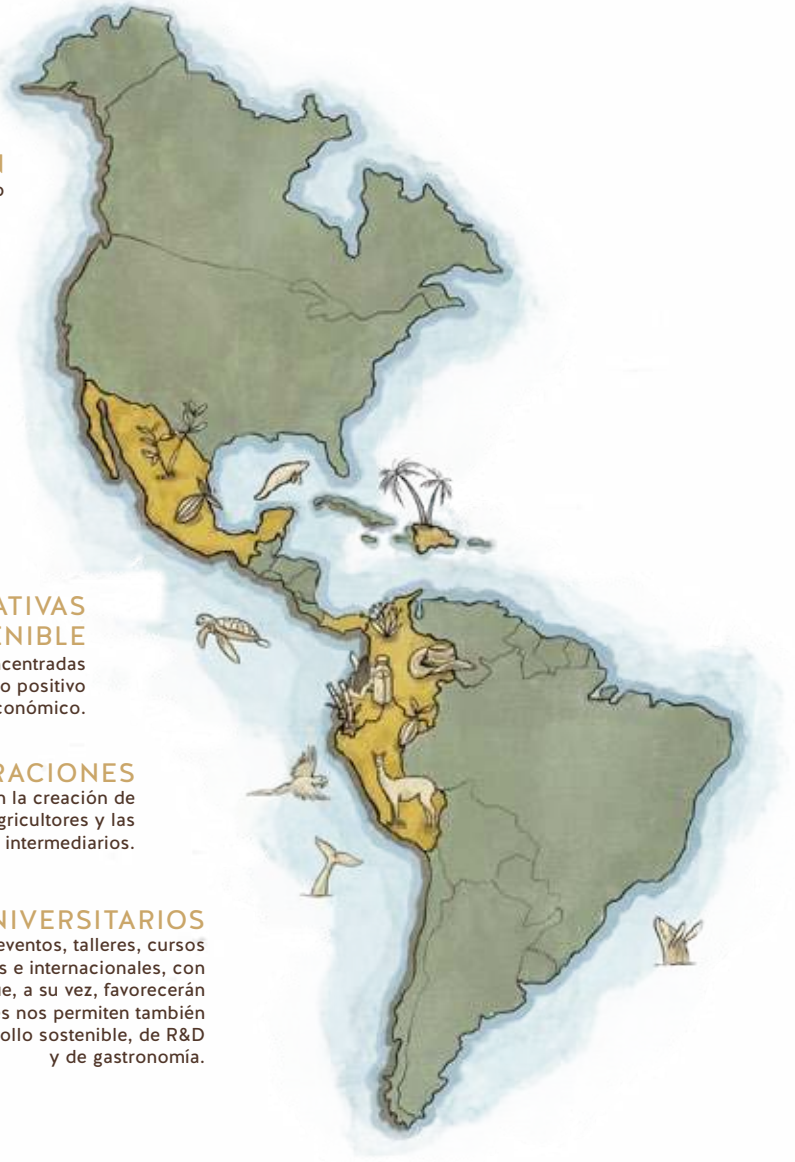
IMPACTO MUNDIAL
Nuestro chocolate se produce localmente con las técnicas más avanzadas y una tecnología punta; se consume en el mundo entero por una comunidad de aficionados y profesionales apasionados por el chocolate, inspirados y conscientes, en más de 20 países.

Mientras que República del Cacao se desarrolla y se esfuerza en convertirse en una empresa con futuro, hemos respetado las normas más estrictas en materia de rendimientos sociales y medioambientales, de transparencia y de responsabilidad social, buscando el equilibrio entre el beneficio y nuestro objetivo. Por consiguiente, hemos recibido la certificación B Corp que reconoce nuestros esfuerzos para desarrollar un sistema económico más inclusivo, justo y sostenible para todos.

Certified B Corporation

LOCAL BRAND GLOBAL IMPACT

social • environmental • economical



ORIGEN
Ingredientes de origen latinoamericano

UNA HUELLA DE CARBONO REDUCIDA
Cartografiar nuestras emisiones para reducir nuestra producción de carbono a lo largo de nuestra cadena de valor; comprar ingredientes* localmente.

PRODUCCIÓN LOCAL
Producimos localmente, para conservar el valor añadido en el país: Saber hacer, Tecnología, Tasas, Puestos altamente cualificados.

AUMENTAR EL IMPACTO GRACIAS A INICIATIVAS EN FAVOR DEL DESARROLLO SOSTENIBLE
Nuestras colaboraciones con las comunidades están concentradas en la creación de proyectos responsables con un impacto positivo en el ámbito social, medioambiental y económico.

COLABORACIONES
Nos concentramos en la creación de colaboraciones con los agricultores y las comunidades evitando los intermediarios.

CONVENIOS UNIVERSITARIOS
Apoyamos el intercambio de conocimiento a través de eventos, talleres, cursos y proyectos con universidades y establecimientos locales e internacionales, con el objetivo de incentivar la formación de profesionales que, a su vez, favorecerán cambios positivos en el mundo. Estas colaboraciones nos permiten también profundizar nuestros conocimientos en materia de desarrollo sostenible, de R&D y de gastronomía.

INGREDIENTES LATINOAMERICANOS

Cosechas locales por pequeños agricultores locales.



EL CACAO
Nuestros chocolates se crean exclusivamente con cacao fino de América Latina procedente de Ecuador, Perú, México y República dominicana.



LA PANELA
Azúcar de caña integral sin refinar procedente de las regiones costeras de América latina.



EL MAÍZ ANDINO
Hemos redescubierto este cereal ancestral incorporándolo a una de nuestras más innovadoras recetas. Producido y comprado en productores ecuatorianos. Maíz andino sin OGM.



CENTRO DE RECOGIDA DE CACAO
FINVINCES - ECUADOR





MAÍZ ANDINO SIN OGM
ORIGINARIO DE LA REGIÓN
MACHACHI - ECUADOR



PRODUCCIÓN DE PANELA Y PLANTACIÓN
DE CAÑA DE AZÚCAR DE LA REGIÓN
SANTA MARIANITA - ECUADOR





28545
2.5KG

CHOCOLATE BLANCO ECUADOR 35%

BLANCO / ORIGEN ÚNICO / CREMOSO

Chocolate blanco fabricado con leche fresca, manteca de cacao obtenida a partir de cacao ecuatoriano y de caña de azúcar cultivada en las llanuras del país, lo que hace un chocolate polivalente con notas de leche fresca y especias dulces.

Ingredientes:
Azúcar de Ecuador, manteca de cacao de Ecuador, leche entera en polvo, emulsionante (lecitina de girasol), extracto natural de vainilla. Contiene leche. Puede contener trazas de frutos de cáscara (almendras, avellanas, nuez de pecán), cacahuetes, gluten, granos de sésamo y proteínas de soja.

MANTECA DE CACAO
Origen latinoamericano

LECHE ENTERA
Origen Europa

AZÚCAR BLANCO
Origen latinoamericano

FLUIDEZ
MUY FLUIDO

MG TOTAL
24%

AZÚCAR
39%

LECHE ENTERA
25%

APLICACIONES RECOMENDADAS

Mousses	●●●●
Genoveses	●●○○
Ganaches	●●●●
Moldeados	●●●●
Máquina de baño	●●●●
Helados y sorbetes	●●●○
Salsas y bebidas	●●●●
Masas	●●○○
Panadería	●●○○

NOTAS DE DEGUSTACIÓN:

Leche fresca	●●●○
Vainilla	●●○○
Nata	●○○○

ATEMPERADO



TEMPERATURA DE ALMACENAJE: 16-18°C **DURACIÓN DE CONSERVACIÓN:** 12 MESES

Non-Ionization Guaranteed

¡SÍGANOS! EN LAS REDES SOCIALES

¡Manténgase en contacto con nuestros amigos chefs y descubra nuestras nuevas recetas y el mundo del chocolate República del Cacao!

#joinlarepublicadelcacao

#republicadelcacao

@republicadelcacao

www.republicadelcacao.com







48328
2.5KG

CHOCOLATE BLANCO ECUADOR 33% CON MAÍZ TOSTADO

RECETA ÚNICA / MAÍZ TOSTADO / COLOR CARAMELO

Ofrecemos una innovación en el chocolate blanco, resultado de la combinación de la cremosidad de la leche, del sabor tradicional de la panela biológica y del sabor auténtico y distintivo del maíz tostado. Sus notas de leche caramelizada con mantequilla procedente de la ligera caramelización de la leche, combinadas con una pizca de sal y el sabor de la miel de caña crean un equilibrio de sabores que realzan las notas de maíz tostado. Su color caramelo combinado con su polivalencia y su fluidez hacen de este chocolate un perfil ideal para la creación de recetas innovadoras.

Ingredientes:
Manteca de cacao, leche entera en polvo, azúcar de caña integral (panela), azúcar, maíz tostado, emulsionante (lecitina de girasol), sal, extracto natural de vainilla. Posible presencia de trazas de nuez (almendras, avellanas, nuez de pecán), cacahuete, gluten, granos de sésamo y proteínas de soja.

MANTECA DE CACAO
Origen latinoamericano

PANELA
Origen latinoamericano

MAÍZ DE LOS ANDES
Recolectado en pequeñas explotaciones de maíz en Ecuador.

FLUIDEZ
FLUIDO

LECHE ENTERA
29 %

MG TOTAL
43%

PANELA
14 %

MAÍZ TOSTADO
7,6%

APLICACIONES RECOMENDADAS

Mousses	●●●●
Genoveses	●●○○
Ganaches	●●●●
Moldeados	●●●○
Máquina de baño	●●●○
Helados y sorbetes	●●●○
Salsas y bebidas	●●●●
Masas	●●○○
Panadería	●●○○

NOTAS DE DEGUSTACIÓN:

Maíz tostado	●●●●
Leche caramelizada	●●○○
Leche fresca	●●○○
Cereales	●●○○
Toque se sal	●○○○

ATEMPERADO



TEMPERATURA DE ALMACENAJE: 16-18°C **DURACIÓN DE CONSERVACIÓN: 12 MESES**

Non-Ionization Guaranteed



Nuestro maíz procede de diversas pequeñas explotaciones ecuatorianas y llega a un centro de recogida especializado en Machachi, en la provincia de Pichincha. Ahí, nuestros colaboradores de producción preparan una variedad de productos fabricados a partir de ingredientes al natural locales, un trabajo que ayuda a progresar a la industria local y apoya el desarrollo económico de las comunidades agrícolas de la región de los Andes ecuatorianos. Allí nuestro maíz es tostado y preparado para el corto viaje de 30 minutos hasta nuestra fábrica, en la que nuestros expertos en chocolate crean nuestro innovador chocolate blanco 33% Ecuador con maíz de los Andes.

Considerado como «el oro prehispánico» por su relación con las culturas indígenas, que lo relacionan con el «Dios Sol», **hemos incorporado este cereal milenario a una de nuestras recetas más innovadoras**, un chocolate con notas gustativas únicas, forjado bajo el sol de los Andes, en donde las mejores parcelas de tierra están consagradas a la cosecha del maíz.





CHOCOLATE CON LECHE PERÚ 38%

BAÑO / ACIDEZ / NOTAS DE CARAMELO DE MANTEQUILLA

El perfil ácido característico del cacao fino de aroma de Perú, combinado con las notas de leche fresca, aporta un perfil fresco y afrutado.

Ingredientes:
Azúcar, manteca de cacao, leche entera en polvo, licor de cacao de Perú, emulsionante (lecitina de girasol), extracto natural de vainilla. Puede contener trazas de frutos de cáscara (almendras, avellanas, nuez de pecán), cacahuetes, gluten, granos de sésamo y proteínas de soja.

MANTECA DE CACAO
Cacao de aroma fino de Perú.

LECHE ENTERA
Origen Europa

AZÚCAR BLANCO
Origen latinoamericano

FLUIDEZ
MUY FLUIDO

MG TOTAL
42%

AZÚCAR
36%

LECHE ENTERA
25,5%

30680
2.5KG

APLICACIONES RECOMENDADAS

Mousses	●●●●
Genoveses	●●○○
Ganaches	●●●●
Moldeados	●●●●
Máquina de baño	●●●●
Helados y sorbetes	●●●●
Salsas y bebidas	●●●●
Masas	●●○○
Panadería	●●○○

NOTAS DE DEGUSTACIÓN:

Leche fresca	●●●○
Tostado	●●○○
Caramelo de mantequilla	●●○○
Frutas	●○○○

ATEMPERADO



TEMPERATURA DE ALMACENAJE: 16-18°C **DURACIÓN DE CONSERVACIÓN: 14 MESES**

UD HALAL
Non-Ionization Guaranteed



CHOCOLATE CON LECHE ECUADOR 40%, CARAMELIZADO

CARAMELIZACIÓN NATURAL / BAÑO / MIEL

Hemos recuperado un antiguo método de transformación del chocolate caramelizando la leche de manera lenta y natural. Este proceso ofrece a nuestro chocolate Ecuador 40% un sabor a caramelo, que lo diferencia de muchos otros productos. Las notas finales revelan miel, confitura de leche y cacao.

Ingredientes:
Azúcar, leche entera en polvo, manteca de cacao, licor de cacao de Ecuador, emulsionante (lecitina de girasol). Puede contener trazas de frutos de cáscara (almendras, avellanas, nuez de pecán), cacahuetes, gluten, granos de sésamo y proteínas de soja.

CACAO DE AROMA FINO
Cacao de aroma fino de Ecuador.

LECHE ENTERA
Origen Europa

AZÚCAR BLANCO
Origen latinoamericano

FLUIDEZ
MUY FLUIDO

MG TOTAL
42%

AZÚCAR
30%

LECHE ENTERA
30%



28546
2.5KG

APLICACIONES RECOMENDADAS

Mousses	●●●●
Genoveses	●●○○
Ganaches	●●●●
Moldeados	●●●●
Máquina de baño	●●●●
Helados y sorbetes	●●●●
Salsas y bebidas	●●●●
Masas	●●○○
Panadería	●●○○

NOTAS DE DEGUSTACIÓN:

Miel	●●○○
Cacao	●●○○
Confitura de leche	●●●○
Caramelo	●●○○

ATEMPERADO



TEMPERATURA DE ALMACENAJE: 16-18°C **DURACIÓN DE CONSERVACIÓN: 12 MESES**

UD HALAL
Non-Ionization Guaranteed





18830
2.5KG

CHOCOLATE NEGRO ECUADOR 56%

CACAO INTENSO / AMARGO / BAJA FLUIDEZ

Chocolate negro fabricado con cacao fino de aroma de Ecuador. Su perfil revela notas intensas de cacao tostado, amargor y frutos secos. Debido a su bajo contenido en materia grasa de cacao, este producto es ideal para la pastelería y la panadería.

Ingredientes:
Licor de cacao de Ecuador, azúcar, manteca de cacao, emulsionante (lecitina de girasol), extracto natural de vainilla. Puede contener trazas de frutos de cáscara (almendras, avellanas, nuez de pecán), cacahuetes, gluten, granos de sésamo proteínas de leche y de soja.

CACAO DE AROMA FINO
Cacao de aroma fino de Ecuador.

AZÚCAR BLANCO
Origen latinoamericano

FLUIDEZ
SIN FLUIDEZ

MG TOTAL
32%

AZÚCAR
43%

APLICACIONES RECOMENDADAS

Mousses	●●●●
Genoveses	●●●●
Ganaches	●●●●
Moldeados	○○○○
Máquina de baño	○○○○
Helados y sorbetes	●●●●
Salsas y bebidas	○○○○
Masas	○○○○
Panadería	

NOTAS DE DEGUSTACIÓN:

Cacao tostado	●●●○
Pan tostado	●●○○
Amargo	●●●○
Vainilla	●●○○
Frutos de cáscara	●●○○
Acidez	●○○○

ATEMPERADO



TEMPERATURA DE ALMACENAJE: 16-18°C **DURACIÓN DE CONSERVACIÓN:** 18 MESES

UD HALAL
Non-Ionization Guaranteed





28547
2.5KG

CHOCOLATE NEGRO ECUADOR 56% FLUIDO

CACAO / POLIVALENTE / IDEAL PARA BAÑO

Chocolate fabricado con cacao fino de aroma de Ecuador. Ideal para el moldeado y el baño. Este chocolate negro 56% fluido presenta notas tostadas sutiles y de especias dulces.

Ingredientes:
Licor de cacao de Ecuador, azúcar, manteca de cacao, emulsionante (lecitina de girasol), extracto natural de vainilla. Puede contener trazas de frutos de cáscara (almendras, avellanas, nuez de pecán), de cacahuetes, de gluten, de granos de sésamo, proteínas de soja.

CACAO DE AROMA FINO
Cacao de aroma fino de Ecuador.

AZÚCAR BLANCO
Origen latinoamericano

FLUIDEZ
FLUIDO

MG TOTAL
37%

AZÚCAR
43%

APLICACIONES RECOMENDADAS

Mousses	○○○○
Genoveses	○○○○
Ganaches	○○○○
Moldeados	●●●○
Máquina de baño	●●●○
Helados y sorbetes	●●○○
Salsas y bebidas	●●○○
Masas	○○○○
Panadería	○○○○

NOTAS DE DEGUSTACIÓN:

Cacao tostado	●○○○
Amargo	●○○○
Pan tostado	●○○○
Frutos de cáscara	●○○○
Vainilla	●○○○

ATEMPERADO



TEMPERATURA DE ALMACENAJE: 16-18°C **DURACIÓN DE CONSERVACIÓN:** 18 MESES

UD HALAL
Non-Ionization Guaranteed





18841
2.5KG

CHOCOLATE NEGRO PERÚ 62%

FRUTOS ROJOS / ACIDEZ

Un chocolate fabricado con cacao fino de aroma procedente de Perú. Su perfil sensorial se distingue por sus notas ácidas y afrutadas.

Ingredientes:
Licor de cacao de Perú, azúcar, manteca de cacao, emulsionante (lecitina de girasol). Puede contener trazas de frutos de cáscara (almendras, avellanas, nuez de pecán), de cacahuetes, de gluten, de granos de sésamo, proteínas de soja.

CACAO DE AROMA FINO
Cacao de aroma fino de Perú.

AZÚCAR BLANCO
Origen latinoamericano

FLUIDEZ
FLUIDO

MG TOTAL
40%

AZÚCAR
37%

APLICACIONES RECOMENDADAS

Mousses	●●●●
Genoveses	●●●●
Ganaches	●●●●
Moldeados	●●●○
Máquina de baño	●●●○
Helados y sorbetes	●●●●
Salsas y bebidas	●●●●
Masas	●●●○
Panadería	●●●○

NOTAS DE DEGUSTACIÓN:

Cacao tostado	●●○○
Acidez	●●●○
Amargo	●○○○
Frutas	●●●○

ATEMPERADO



TEMPERATURA DE ALMACENAJE: 16-18°C DURACIÓN DE CONSERVACIÓN: 18 MESES

UD HALAL
Non-Ionization Guaranteed





18839
2.5KG

CHOCOLATE NEGRO ECUADOR 65%

AZÚCAR PANELA ECOLÓGICA / ESPECIADO / CACAO

Ecuador 65% ofrece notas especiadas de clavo y de pimentón dulce que se maridan con la panela, un azúcar de caña sin refinar. Gracias a su fluidez, este chocolate puede utilizarse tanto para el glaseado como para otras aplicaciones.

Ingredientes:
Licor de cacao de Ecuador, azúcar, manteca de cacao, azúcar de caña integral (panela), emulsionante (lecitina de girasol), extracto natural de vainilla. Puede contener trazas de frutos de cáscara (almendras, avellanas, nuez de pecán), de cacahuetes, de gluten, de granos de sésamo, proteínas de soja.

CACAO DE AROMA FINO
Cacao de aroma fino de Ecuador.

PANELA
Origen latinoamericano

AZÚCAR BLANCO
Origen latinoamericano

FLUIDEZ
MUY FLUIDO

MG TOTAL
42%

AZÚCAR
28%

APLICACIONES RECOMENDADAS

Mousses	●●●●
Genoveses	●●●●
Ganaches	●●●●
Moldeados	●●●●
Máquina de baño	●●●●
Helados y sorbetes	●●●●
Salsas y bebidas	●●●●
Masas	●●●○
Panadería	●●●○

NOTAS DE DEGUSTACIÓN:

Cacao tostado	●●○○
Especias fuertes	●○○○
Amargo	●●○○

ATEMPERADO



TEMPERATURA DE ALMACENAJE: 16-18°C DURACIÓN DE CONSERVACIÓN: 18 MESES

UD HALAL
Non-Ionization Guaranteed





42879
2.5KG

CHOCOLATE NEGRO MEXICO 66%

AFRUTADO / ESPECIAS FUERTES / ÁCIDO

Este chocolate con cacao de origen Chiapas y Tabasco presenta un perfil particular intenso en varias notas afrutadas y especiadas. Su porcentaje del 66% expresa notas de cacao tostado fusionadas entre frutos amarillos y pimienta dulce. De una excelente fluidez para trabajarlo de manera polivalente en diferentes aplicaciones de pastelería y chocolatería, haciendo un auténtico homenaje a los colores de México.

Ingredientes:
Licor de cacao de México, azúcar, manteca de cacao, emulsionante (lecitina de girasol). Posible presencia de frutos de cáscara (almendras, avellanas, nuez de pecán), cacahuetes, granos de sésamo, proteínas de soja.

CACAO DE AROMA FINO
Cacao de aroma fino de México.

AZÚCAR BLANCO
Origen latinoamericano

FLUIDEZ
MUY FLUIDO

MG TOTAL
41%

AZÚCAR
33%

APLICACIONES RECOMENDADAS

Mousses	●●●●
Genoveses	●●●●
Ganaches	●●●●
Moldeados	●●●●
Máquina de baño	●●●●
Helados y sorbetes	●●●●
Salsas y bebidas	●●●●
Masas	●●●○
Panadería	●●●○

NOTAS DE DEGUSTACIÓN:

Frutos amarillos	●●○○
Frutos marrones	●●●○
Herbáceo	●○○○
Especias fuertes	●●●○
Cacao tostado	●●○○
Acidez	●●●○

ATEMPERADO



TEMPERATURA DE ALMACENAJE: 16-18°C **DURACIÓN DE CONSERVACIÓN:** 18 MESES

UD
Non-Ionization Guaranteed



LOCAL BRAND GLOBAL IMPACT Certified B Corporation
social • environmental • economical





20048
2.5KG

CHOCOLATE NEGRO ECUADOR AMAZONIA 75%

MADERA / FRUTOS SECOS / MULTIUSOS

Chocolate sorprendente, único y sutil. Producido con la variedad de cacao fino de aroma de la Amazonia ecuatoriana. Este chocolate, con un porcentaje elevado de cacao, presenta un perfil redondo con notas de frutos secos como las almendras y las avellanas, así como un cacao tostado intenso con un largo retrogusto en boca. Posee sabores amaderados que evocan el recuerdo de una selva.

Ingredientes:
Licor de cacao de la Amazonia ecuatoriana, azúcar, manteca de cacao, emulsionante (lecitina de girasol), extracto natural de vainilla. Puede contener trazas de frutos de cáscara (almendras, avellanas, nuez de pecán), de cacahuetes, de gluten, de granos de sésamo, proteínas de soja.

CACAO DE AROMA FINO
Cacao de aroma fino de la Amazonia ecuatoriana.

AZÚCAR BLANCO
Origen latinoamericano

FLUIDEZ
MUY FLUIDO

MG TOTAL
42%

AZÚCAR
24%

APLICACIONES RECOMENDADAS

Mousses	●●●●
Genoveses	●●●●
Ganaches	●●●●
Moldeados	●●●●
Máquina de baño	●●●●
Helados y sorbetes	●●●●
Salsas y bebidas	●●●●
Masas	●●●○
Panadería	●●●○

NOTAS DE DEGUSTACIÓN:

Amargo	●○○○
Cacao tostado	●●○○
Frutos de cáscara	●●●●
Madera	●●●○

ATEMPERADO



TEMPERATURA DE ALMACENAJE: 16-18°C **DURACIÓN DE CONSERVACIÓN: 18 MESES**

UD
Non-Ionization Guaranteed

MEZCLAS





18836
2.5KG

MEZCLA DE CHOCOLATES NEGROS ECUADOR + PERÚ 70%

CACAO TOSTADO / POLIVALENTE / AFRUTADO

Este chocolate negro 70% está elaborado a partir de una mezcla de cacaos finos de aroma de Ecuador y Perú. Hemos combinado el perfil afrutado de las habas de Perú con las notas tostadas del Cacao Arriba ecuatoriano, equilibrando acidez y amargor, así como notas de frutas frescas. Es un chocolate muy práctico y fácil de utilizar en pastelería; muy fluido, adaptado para el baño.

Ingredientes:
Licor de cacao de Ecuador y de Perú, azúcar, manteca de cacao, emulsionante (lecitina de girasol), extracto natural de vainilla. Puede contener trazas de frutos de cáscara (almendras, avellanas, nuez de pecán), cacahuetes, gluten, granos de sésamo, proteínas de soja.

CACAO DE AROMA FINO
Cacao de aroma fino de Ecuador y de Perú

AZÚCAR BLANCO
Origen latinoamericano

FLUIDEZ
MUY FLUIDO

MG TOTAL
43%

AZÚCAR
29%

APLICACIONES RECOMENDADAS

Mousses	●●●●
Genoveses	●●●●
Ganaches	●●●●
Moldeados	●●●●
Máquina de baño	●●●●
Helados y sorbetes	●●●●
Salsas y bebidas	●●●●
Masas	●●●○
Panadería	●●●○

NOTAS DE DEGUSTACIÓN:

Acidez	●●○○
Amargo	●●○○
Cacao	●●○○
Frutas frescas	●●●○

ATEMPERADO



TEMPERATURA DE ALMACENAJE: 16-18°C **DURACIÓN DE CONSERVACIÓN: 18 MESES**

UD
Non-Ionization Guaranteed





30681
2.5KG

CHOCOLATE NEGRO SELECCIÓN DE LOS AGRICULTORES 71%

FRUTOS NEGROS / CACAO / AMARGO

Esta receta contiene una selección de cacaos de República Dominicana, de Perú y de Ecuador, resultando una mezcla potente con un sabor persistente. Es un chocolate muy afrutado, con notas de frutos negros, de amargor y un ligero sabor de cacao crudo. Esta combinación permite utilizarlo en una gran variedad de aplicaciones.

Ingredientes:
Licor de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulsionante (lecitina de girasol). Puede contener trazas de frutos de cáscara (almendras, avellanas, nuez de pecán), cacahuetes, gluten, granos de sésamo, proteínas de soja.

CACAO DE AROMA FINO
Cacao de aroma fino de Ecuador, de Perú y de República dominicana.

AZÚCAR BLANCO
Origen latinoamericano

FLUIDEZ
MUY FLUIDO

MG TOTAL
43%

AZÚCAR
27,5%

APLICACIONES RECOMENDADAS

Mousses	●●●●
Genoveses	●●●●
Ganaches	●●●●
Moldeados	●●●●
Máquina de baño	●●●●
Helados y sorbetes	●●●●
Salsas y bebidas	●●●●
Masas	●●●○
Panadería	●●●○

NOTAS DE DEGUSTACIÓN:

Ácido	●●●○
Amargo	●●○○
Frutas	●●●○
Cacao crudo	●●○○
Frutos negros	●●●○

ATEMPERADO



TEMPERATURA DE ALMACENAJE: 16-18°C **DURACIÓN DE CONSERVACIÓN:** 18 MESES

UD HALAL
Non-Ionization Guaranteed



El principal centro de recogida de República del Cacao está situado en la pequeña ciudad de Vinces, considerada como una referencia local e histórica en materia de producción de aromas finos de cacao. Nuestro centro de recogida es esencial para garantizar nuestro proceso de trazabilidad transparente. Paralelamente, aquí desarrollamos proyectos innovadores sobre las alternativas medioambientales, sobre compartir conocimientos y los productos de alto valor añadido.

GUÍA DE DEGUSTACIÓN

El orden de degustación que le proponemos aquí es un viaje ideal a través del sabor y los aromas de nuestros chocolates profesionales. ¡Tómese su tiempo para reconocer cada nota aromática!

1


BLANCO
ORIGEN ÚNICO
CREMOSO



2


MAÍZ TOSTADO
COLOR CARAMELO
RECETA ÚNICA



3


CARAMELIZACIÓN NATURAL
GLASEADO
MIEL



4


BAÑO
ACIDEZ / NOTAS DE CARAMELO
A LA MANTEQUILLA



5


AZÚCAR PANELA
ECOLÓGICA / ESPECIADO
CACAO



6


CACAO INTENSO
AMARGO
POCA FLUIDEZ



7


MADERA
FRUTOS SECOS
MULTIUSOS



8


FRUTOS ROJOS
ACIDEZ



9


CACAO
POLIVALENTE
IDEAL PARA BAÑO



10


AFRUTADO
ESPECIAS FUERTES
ÁCIDO



11


CACAO TOSTADO
POLIVALENTE
AFRUTADO



12


FRUTOS NEGROS
CACAO
AMARGO





SIGA NUESTRA
GUÍA DE
DEGUSTACIÓN AQUÍ



REPÚBLICA® DEL CACAO

www.republicadelcacao.com

#republicadelcacao

#joinlarepublicadelcacao

República del Cacao:
Km 9 1/2 Panamericana Sur s35-60 y Condor Ñan
Teléfono: +(593) 2 2679 007
Quito - Ecuador

República del Cacao®: Catálogo 06/2025 EUR BtoB/FR. All Rights Reserved.

