

REPÚBLICA DEL CACAO®

LABORATORIO DEL CHOCOLATE

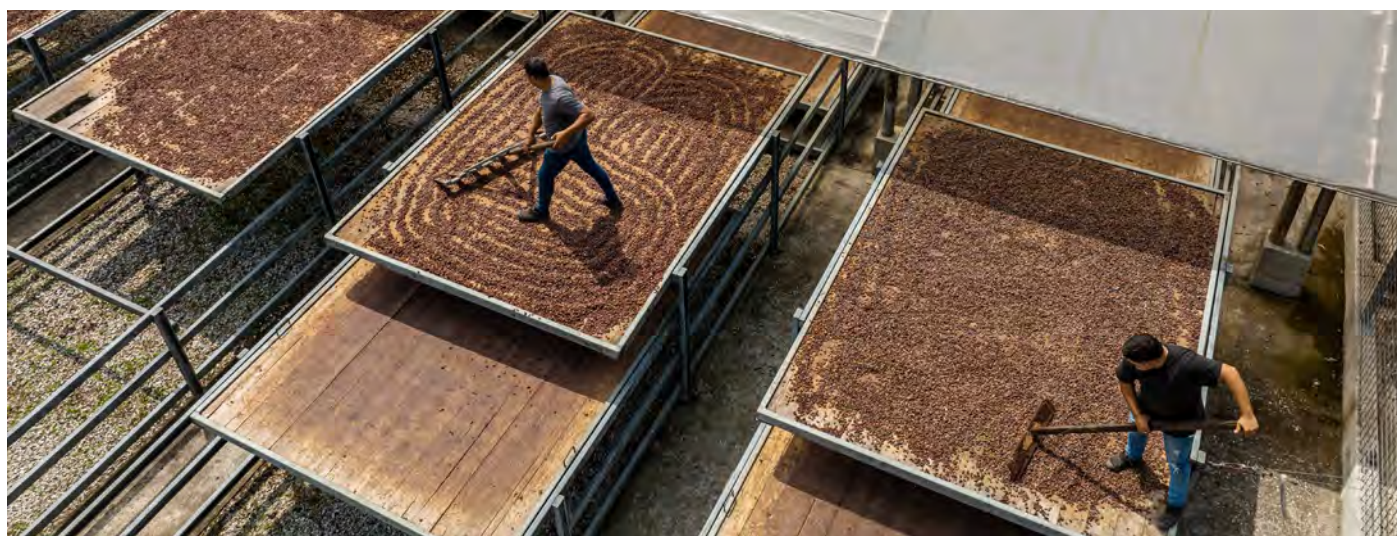
Catálogo Corporativo
EVENTOS Y REGALOS





CREAMOS EL CHOCOLATE LATINOAMERICANO MÁS AUTÉNTICO DE LA MANO DE LAS COMUNIDADES LOCALES, DESARROLLANDO LA PRODUCCIÓN SOSTENIBLE DE CACAO FINO EN SU ORIGEN.

En el 2014, gracias a la fuerza de nuestro propósito y la expansión de la marca un grupo internacional decidió invertir en nuestro país para desarrollar la línea de uso profesional de chocolates, de la mano de trabajadores ecuatorianos. Hoy en día orgullosamente llevamos chocolates creados en Latinoamérica a más de 25 países. Desde entonces hemos dado pasos fuertes inspirando a nuestra comunidad de clientes, chefs y aliados con un portafolio variado de chocolates, apoyando a comunidades locales e impulsando el desarrollo económico latinoamericano.



Certified
B
Corporation®

social • ambiental • económico

Bocaditos de Dedos





Bombón de Maracuyá

Cobertura de Chocolate Negro Ecuador 65%, pasta de fruta de maracuyá, ganache de Chocolate Blanco Ecuador 31% y maracuyá.

Bombón de Mora

Cobertura de Chocolate Negro Ecuador 65%, pasta de fruta de mora y ganache de Chocolate Negro Growers Choice 70% y frambuesas.

Bombón de Naranja

Cobertura de Chocolate Negro Ecuador 65%, pasta de fruta de naranja y ganache de Chocolate Negro Amazonía 75% y naranja.

Bombón de Mango

Cobertura de Chocolate Negro Ecuador 65%, pasta de fruta de mango y ganache de Chocolate Negro Growers Choice 70% y mango.

Bombón de Maíz Tostado con Limón

Cobertura de Chocolate Blanco Ecuador 31% con Maíz Tostado relleno de ganache de Chocolate Blanco Ecuador 31% con Maíz Tostado y jugo de limón.



Almendras y Avellanas recubiertas de Chocolate Fino

Avellana tostada recubierta de Chocolate Blanco Ecuador 31% y vainilla natural. Almendra tostada recubierta de Chocolate con Leche Ecuador 40%, Caramelizado y Chocolate Blanco Ecuador 31% con frambuesa en polvo.

Disponible en prácticas cajitas de cartulina de caña de plantaciones de manejo responsable, eco-amigables.



Gotas de Chocolate Blanco, Leche o Negro con Frutos Secos

Gotas de Chocolate Blanco Ecuador 31%, Chocolate con Leche Ecuador 40%, Caramelizado o Chocolate Negro Ecuador 65%; terminados con frutos secos y frutas confitadas. Escoja sus tipos de chocolate preferido o una selección surtida.



Mini Profiteroles

Masita crocante rellena de ganache de Chocolate Blanco Ecuador 31% y vainilla.



Mini Eclairs Caramelo

Eclairs de Chocolate Negro Ecuador 65% y miel, cubierto de glaseado con Caramelo



Mini Eclairs Chocolate

Eclairs de Chocolate Negro Ecuador 65% y miel, cubierto de glaseado de Chocolate Negro Ecuador 56% Fluido o Caramelo



Mini Brownie

Brownie con Chocolate Negro Ecuador 65% y nueces, decorado con ganache de Chocolate Blanco Ecuador 31% y vainilla



Mini Cake de Limón

Cake de limón bañado con Chocolate Blanco Ecuador 31% y decorado con crumble de Chocolate Negro.



Mini Cake de Maracuyá

Cake de maracuyá bañado con Chocolate con Leche Ecuador 40%, Caramelizado y decorado con crumble de vainilla.



Truffa de Chocolate Negro 70% y frutos rojos

Cobertura de Chocolate con Leche 40%, Caramelizado rellena de ganache de Chocolate Negro Growers Choice 70% con pasta de frutos rojos.



Macarons

Galleta francesa a base de harina de almendra rellenos con ganache de Chocolate Negro Ecuador 56%. Colorizados con extractos naturales creados a mano en nuestro laboratorio a su elección. Rematados con pétalos de rosas, Cacao Puro en Polvo o Nibs de Cacao Fino.



Mini Galleta de Almendras y Chocolate Blanco

Galleta de Chocolate Blanco Ecuador 31% con almendras tostadas.



Galleta de con Chips de Chocolate

Galleta con trozos de Chocolate Negro Ecuador 56% endulzada con Panela Orgánica



Galleta de Chocolate Negro y Nueces

Galleta con masa de Chocolate Negro Ecuador 56% y nueces.

Mini Postres





Mini Sacha

Mousse de Chocolate Negro Amazonía 75% con dacquiose de avellana. Glaseado con Chocolate Negro Ecuador 56% y almendras tostadas; decorado con ganache de Chocolate Negro Growers Choice 70% y avellana caramelizada



Mini Cayambe

Sablée de almendra con mousse azar y cítricos de Chocolate Blanco Ecuador 31% con compota de mandarina y genoise de limón. Decorado con Chocolate Blanco Ecuador 31% y limón confitado.



Mini Machachi

Sablée de Cacao 100%, Bavaroise de Chocolate Blanco Ecuador 33% con Maíz Tostado, compota de Naranja y dacquiose de Almendra, decorado con una flor comestible - Pensamientos.

Postres





Cotopaxi

Crema de chocolate blanco 31%, crumble de almendra, frutos rojos silvestres en compota.



Macambo

Mousse de chocolate con leche 40%, compota cítrica con mango, bizcocho de chocolate 70% Cacao, trocitos de macambo, glasé de caramelo.



Cayambe

Praliné de macadamias, genovesa, confitura de mandarina y mousse de chocolate blanco 31% con azahares.



Sacha

Mousse Amazonía 75%, almendras, bizcocho de avellana, sablée de cacao, ganache montada 56% y glaseado de chocolate con avellanas.



Corazón de Chocolate

Mousse de chocolate blanco y vainilla relleno de compota de rojos, crema de whisky y brownie con trozos de chocolate negro 56%. Glaseado natural y pétalos de rosas orgánicas, sobre sableé y crumble de cacao.



Palanda Roll

Rollo de café, bizcochuelo de cacao puro, crema montada de café y chocolate con leche 33% Cacao.



Galápagos

Cremoso de chocolate 75%, relleno de cremoso de café Galápagos sobre base de bizcocho de cacao sin harina y Nibs de Cacao.



Cacao Fino

Pastel de chocolate con manjar, sablée de cacao y ganache de chocolate negro 56% Cacao.



Machachi

Mousse de chocolate blanco con maíz tostado, compota de naranja, bizcocho de almendras y sablee de cacao. Naranja confitada y Pensamientos (flor comestible).

Pasteles y Helados





Torta de Chocolate

Torta de chocolate con base de sablée de cacao, capas de bizcocho de Puro Cacao en Polvo 22-24%, con capas de manjar de leche, cubierta con ganache y bañada con glasé de chocolate negro 65% Cacao.



Cake de Maracuyá

Cake de maracuyá con arbaricoques bañado con chocolate con leche 40% y trozos de caramelo.



Cake de Limón

Cake de limón bañado con chocolate blanco y limón confitado.

Helados con Chocolate Fino



CHOCOLATE BLANCO
con
MARACUYÁ



CHOCOLATE BLANCO
con
FRUTOS ROJOS



CHOCOLATE BLANCO
con
MANDARINA



CHOCOLATE CON LECHE
40% CACAO



CHOCOLATE CON LECHE
con
NUECES



CHOCOLATE 56% CACAO
con
FRAMBUESAS



CHOCOLATE NEGRO
AMAZONÍA 75% CACAO



SORBET DE
CHOCOLATE NEGRO 70%



CHOCOLATE NEGRO 100%
con
LECHE

Detalles, Recuerdos y Regalos





TARJETA DE CONSUMO \$25

1 Tarjeta de Consumo \$25
9 Mini barras de chocolate
Caja de madera de origen

\$25.00



TARJETA DE CONSUMO \$45

1 Tarjeta de Consumo 45
9 Mini barras de chocolate
Caja de madera de origen

\$45.00



9 MINI BITES PERSONALIZADO

9 Mini Bites de chocolate de origen con una tarjeta personalizada para su evento. Escoja entre nuestros diferentes chocolates e ingredientes de origen.

\$5.00



4 BOMBONES RELLENOS SURTIDOS

Maracuyá: Pasta de fruta de maracuyá y ganache de chocolate blanco y maracuyá.

Mango: Pasta de fruta de mango y ganache de chocolate negro 70% y mango.

Naranja: Pasta de fruta de naranja y ganache de chocolate negro 75% y naranja.

Mora-Frambuesa: Pasta de fruta de mora y ganache de chocolate negro 62% y frambuesas.

\$ 7.99



1 barra de Chocolate Negro con Leche.
1 barra de Chocolate Negro con Leche y Rosas.
1 barra de Chocolate Negro con Leche y Chifles.
1 barra de Chocolate Negro con Leche y Uvillas.

400 gramos
Código: 002663

Dimensiones:
20.2 x 20.4 x 3.6
\$50.00

SELECCIÓN ARRIBA

72 mini barras surtidas de las provincias
de Los Ríos, El Oro y Manabí

360 gramos
Código: 002014
Dimensiones:
23.5 x 20 x 3.6

\$55.00



SELECCIÓN AGREGADOS

72 mini barras surtidas de orígenes variados como:
Los Ríos, El Oro, Manabí, Chocolate Negro con Leche y
Pétalos de Rosas, Chifles o Leche; y Chocolate Negro con café
tostado de las Islas Galápagos.

360 gramos
Código: 002723

Dimensiones:
23.5 x 20 x 3.6
\$55.00



EDICIÓN ESPECIAL

1 barra de Chocolate Orgánico Negro 75%,
10% de las ganancias netas generadas por esta barra
retornan de forma directa a los finqueros que cuidan
del Cacao Arriba.

100 gramos
Código: 002665

Dimensiones:
10 x 18,5 x 2

\$16.00



ORÍGENES

- 3 barras de las principales provincias cacaoteras:
Los Ríos, El Oro, Manabí.
- 1 barra de café tostado de las Islas Galápagos
- 1 barra de Chocolate con Leche 40%
- 1 barra Orgánica Antigua Hacienda La Concepción
- 1 barra Orgánica de La Comunidad Vines

700 gramos
Código: 002662

Dimensiones:
19.7 x 9.2 x 9.6

\$80.00

**GRAN CACAO**

- 1 lata de Piñas cubiertas de Chocolate Negro.
- 1 lata de nibs de café cubierto de Chocolate Negro.
- 1 barra de nibs de café tostado de las Islas Galápagos.
- 1 barra de Chocolate Negro con Leche.
- 1 barra de Chocolate Negro con Leche y Rosas.
- 1 barra de Chocolate Negro con Leche y Chifles.

600 gramos
Código: 002664

Dimensiones:
14.2 x 20 x 9.6

\$80.00

**ECUADOR FLAVORS**

- 1 barra de Chocolate Negro con Leche y Ají
- 1 barra de Chocolate Negro con Leche y Chifles
- 8 mini barras con Pétalos de Rosas
- 8 mini barras con Chifles
- 8 mini barras Dark Milk

150 gramos
Código: 002682

Dimensiones:
18.2 x 20.8 x 36

\$50.00

**MAROON BOX**

- 1 barra de la Provincia de El Oro
- 1 barra de la Provincia de Los Ríos
- 1 barra de la Provincia de Manabí
- 12 mini barras para compartir

360 gramos
Código: 002673

Dimensiones:
26.8 x 11.5 x 2.5

\$60.00



1 barra de Chocolate Negro con Leche.
 1 barra de Chocolate Negro con Leche y Rosas.
 1 barra de Chocolate Negro con Leche y Chifles.
 1 barra de Chocolate Negro 75%,
 con Nibs de café de Galápagos.

400 gramos
 Código: 002783

\$35.00



DISCOVERY BAG 50GR

1 barra de la Provincia de El Oro.
 1 barra de la Provincia de Los Ríos.
 1 barra de la Provincia de Manabí.

150 gramos
 Código: 002651

\$18.00

DISCOVERY BAG

1 barra de la Provincia de El Oro.
 1 barra de la Provincia de Los Ríos.
 1 barra de la Provincia de Manabí.

300 gramos
 Código: 002675

\$28.00



DISCOVERY BAG AGREGADOS

1 barra de Chocolate Negro con Leche.
 1 barra de Chocolate Negro con Leche y Rosas.
 1 barra de Chocolate Negro con Leche y Chifles.

300 gramos
 Código: 002780

\$28.00

TRAVEL PACK

1 barra de la Provincia de El Oro.
 1 barra de la Provincia de Los Ríos.
 1 barra de la Provincia de Manabí.
 1 barra de Chocolate Negro 75%, con Nibs de café.

400 gramos
 Código: 002657

\$35.00



**SABORES DE ORIGEN**

1 tubo de 20 mini barras.
 1 Lata de Pre-Mezcla de Hot Mocha lista para preparar.
 1 barra de Chocolate Negro 75% con Hierbaluisa.
 1 barra de Chocolate Negro 75% con Aji Deshidratado.

500 gramos
 Código: C0124

\$33,49**BOCADOS PARA COMPARTIR**

20 mini barras de Chocolate con Leche 40%.
 20 mini barras de Chocolate Negro 75%.
 1 Lata de Trocitos de Café recubiertos con Chocolate Negro 75%.
 1 barra de Chocolate Negro 75% con Quinoa.
 1 barra de Chocolate Negro 75% con Pétalos de Rosa.

400 gramos
 Código: C0125

\$43,49**AMANTE DEL CHOCOLATE**

1 botella 600ml de Licor.
 1 barra de Chocolate Negro 75% con Pétalos de Rosa.
 1 barra de Chocolate Negro 75% con Hierbaluisa
 1 barra de Chocolate Negro 52%, Dark Milk.

300g + 600ml
 Código: C0123

\$49,99**BARRAS RELLENA + FRUTOS SECOS**

1 barra de Chocolate Negro 65% combinado
 con una selección de frutos secos
 1 barra de Chocolate Negro 65% rellena con ganache 70%
 y destilado de caña de azúcar.

200 gramos
 Código: LRREC000181

\$20,00



EXPLORER BOX

1 barra de la Provincia de El Oro, 50g.
1 barra de la Provincia de Los Ríos, 50g.
1 barra de la Provincia de Manabí, 50g.
1 barra de Chocolate Negro 75% con Nibs de café, 50g.

200 gramos
Código: 002659

Dimensiones:
15.5 x 15 x 3

\$23.00



SELECCIÓN DE ORIGEN 50G

1 barra de Chocolate Negro con Leche 52% Cacao.
1 barra de Chocolate Negro Amazonía 75% Cacao.
1 barra de Chocolate Negro Ecuador 75% Cacao.
2 barras de Chocolate con Leche Ecuador 40% Cacao.
1 barra de Chocolate Negro 75% con Nibs de Café.

300 gramos
Código: C056

Dimensiones:
21 x 19.5 x 2.3

\$25.00



TRADICIÓN DE LOS ANDES 50G

1 barra de Chocolate Negro 75% Cacao con Quinoa Tostada.
1 barra de Chocolate Negro 75% Cacao con Hierbaluisa.
1 barra de Chocolate Negro 75% Cacao con Sal de Maras.
1 barra de Chocolate Negro 75% Cacao con Ají Deshidratado.
1 barra de Chocolate Negro con Leche 52% con Chiffles.

300 gramos
Código: C057

Dimensiones:
21 x 19.5 x 2.3

\$25.00

**MINI CUERINA MARRÓN**

4 mini bites Chocolate Negro con Leche 47% Cacao y Chifles
 4 mini bites Chocolate Negro con Leche 52% Cacao y Rosas
 4 mini bites Chocolate Negro con Leche 52%
 4 mini bites Chocolate Negro 67% Cacao El Oro
 4 mini bites Chocolate Negro 75% Cacao Los Ríos
 4 mini bites Chocolate Negro 67% Cacao Manabí

120 gramos
 Código: C008

Dimensiones:
 8.8 x 23 x 3.2

\$35.00**MINI CUERINA CREMA**

4 mini bites Chocolate Negro con Leche 47% Cacao y Chifles
 4 mini bites Chocolate Negro con Leche 52% Cacao y Rosas
 4 mini bites Chocolate Negro con Leche 52%
 4 mini bites Chocolate Negro 67% Cacao El Oro
 4 mini bites Chocolate Negro 75% Cacao Los Ríos
 4 mini bites Chocolate Negro 67% Cacao Manabí

120 gramos
 Código: C008

Dimensiones:
 8.8 x 23 x 3.2

\$35.00**HABANOS DE CHOCOLATE**

4 Habanos de Chocolate Negro
 rellenos con Gianduja de Avellanas.

220 gramos
 Código: LREC000136

Dimensiones:
 10.8 x 18 x 3.7

\$30.00



**REPÚBLICA
DEL CACAO®**

Gabriela Villenas
Telf.: +593 99 834 9873
jefaplanta@republicadelcacao.com

Venezuela N5-44 y Chile
www.republicadelcacaodelivery.com

