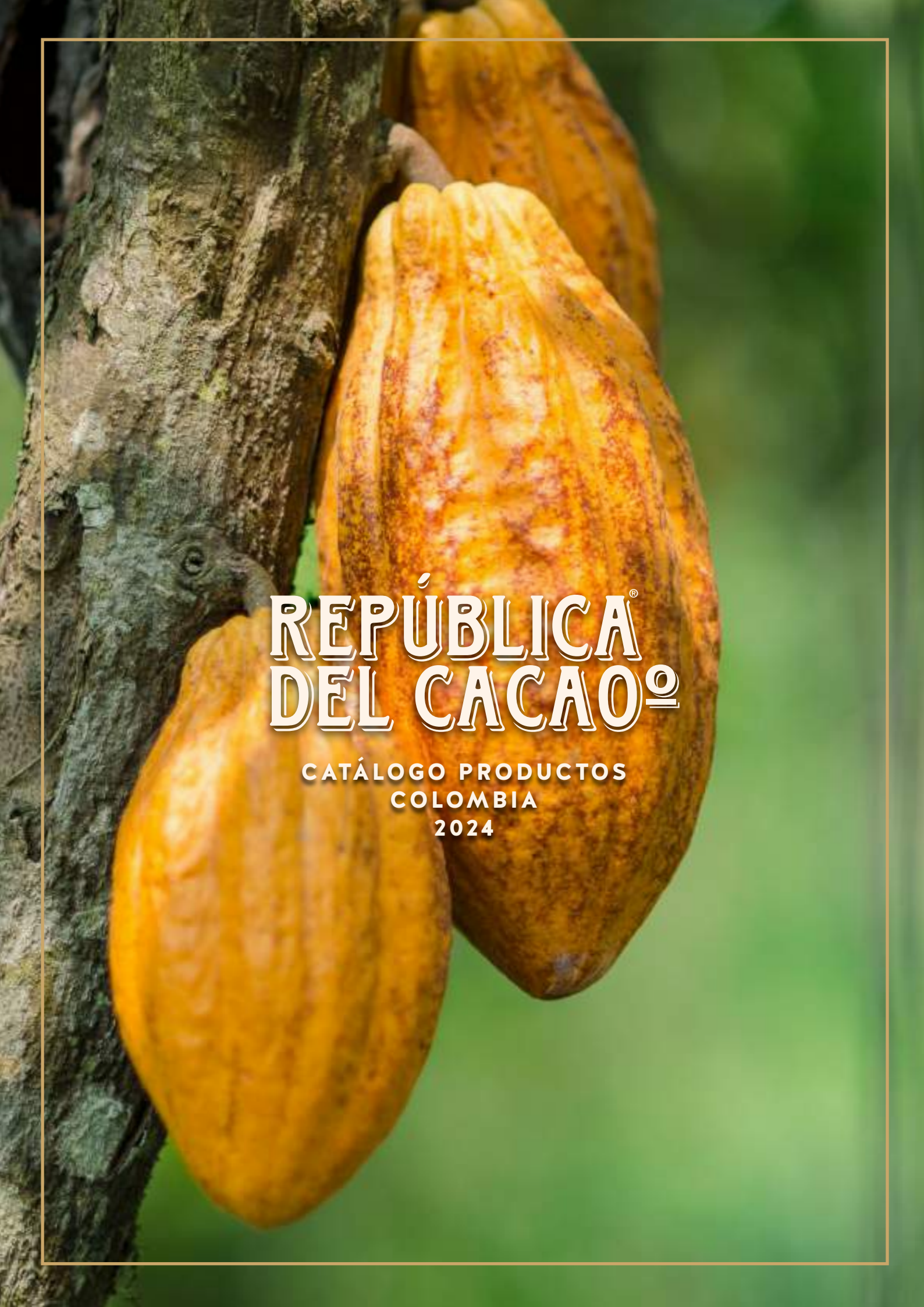




REPÚBLICA[®] DEL CACAO[®]

CATÁLOGO PRODUCTOS
COLOMBIA
2024



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

República del Cacao nació en el 2007 cuando nuestros fundadores, dos hermanos ecuatorianos, entraron a una tienda de chocolate en París y pidieron probar el mejor chocolate del mundo. El Asistente de la tienda les trajo el chocolate más preciado que tenían. Los hermanos maravillados y emocionados no escondieron su sorpresa al descubrir que el cacao provenía de la hermosa región del Guayas, provincia del Ecuador. A pesar de conocer la historia cacaotera del Ecuador, ellos no estaban al tanto de que nuestro cacao es uno de los mejores en el mundo. Es ahí en donde se preguntaron ¿Por qué teniendo uno de los mejores cacaos del mundo, no podemos producir el mejor chocolate del mundo?

En ese momento nació República del Cacao con la misión de producir el

más auténtico chocolate latinoamericano en su origen, protegiendo el cacao fino de manera sustentable de la mano de comunidades locales.

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.

Esperamos que disfruten de nuestros chocolates tanto como nosotros disfrutamos creándolos.

PRODUCIDO EN AMÉRICA LATINA

DESDE EL ORIGEN

Ingredientes de origen latinoamericano

HUELLA DE CARBONO REDUCIDA

Mapeamos nuestras emisiones para disminuir nuestra huella de carbono a lo largo de toda nuestra cadena de valor; comprando ingredientes localmente.

PRODUCCIÓN LOCAL

Producimos localmente con el objetivo de mantener el valor agregado dentro del país a través de la transferencia de conocimiento, tecnología, impuestos, posiciones altamente calificadas, entre otros.

GENERAMOS IMPACTO A TRAVÉS DE INICIATIVAS DE SOSTENIBILIDAD

Nuestras alianzas con comunidades se centran en crear proyectos responsables con un impacto social, económico y ambiental positivo.

ALIANZAS

Nos enfocamos en generar alianzas con finqueros y comunidades a través de la eliminación de intermediarios.



A lo largo de nuestro camino hemos cumplido con los más altos estándares de desempeño social y ambiental, transparencia y responsabilidad empresarial buscando equilibrar beneficio y propósito. Por eso, recibimos la certificación B Corp, como un reconocimiento a nuestros esfuerzos en el desarrollo de un modelo económico más inclusivo, equitativo y sostenible para todos. Nuestro objetivo es construir una comunidad global de productores clientes y aliados conscientes dispuestos a desarrollar sus negocios de forma más responsable y sostenible.



**MARCA LOCAL
IMPACTO GLOBAL**
social • ambiental • económico

El Cacao de Colombia

Nuestro chocolate de origen Colombia, se cosecha en el departamento de Santander, en San Vicente de Chucurí. Esta región tiene la mayor producción cacaotera en Colombia, ya que cuenta con condiciones climáticas ideales para la producción de cacao fino, con más de 16.000 hectáreas destinadas a este sembrío, calidad que se siente en cada bocado de nuestro chocolate fino.



CREAMOS CHOCOLATES BASADOS EN 4 PILARES QUE GUÍAN NUESTROS ESFUERZOS

• CACAO FINO • EXCELENCIA • COMUNIDAD • AUTENTICIDAD

Cacao Fino de Aroma de
ALTA CALIDAD producido en Ecuador.

Somos una EMPRESA B CORP CERTIFICADA
que crea chocolate con propósito.



SOMOS UN MARCA LOCAL
Aseguramos el desarrollo económico de Latinoamérica, a través de la inversión local en infraestructura y tecnología, compra regional de cacao e ingredientes, producción local de chocolate, y fortaleciendo el intercambio de conocimiento.

CON IMPACTO GLOBAL
Nuestro chocolate es producido localmente con las más avanzadas técnicas y tecnología; es consumido globalmente por una comunidad de amantes del chocolate y profesionales apasionados, inspirados y conscientes en más de 20 países.



BARRAS DE CHOCOLATE 100gr

**CHOCOLATE NEGRO
75% CACAO
COLOMBIA**

100 gramos
Código 202716

\$10,00



**CHOCOLATE NEGRO
67% CACAO
COLOMBIA**

100 gramos
Código 202715

\$10,00



**CHOCOLATE NEGRO
75% CACAO CON
TROCITOS DE CAFÉ
100% COLOMBIA**

100 gramos
Código 202750

\$10,00



**CHOCOLATE CON LECHE
35% CACAO CON LECHE
PURA COLOMBIA**

100 gramos
Código 202967

\$10,00



**CHOCOLATE NEGRO
75% CACAO
CON PANELA**

100 gramos
Código 203095

\$10,00





BARRAS DE CHOCOLATE CON INGREDIENTES DE ORIGEN 100gr

**CHOCOLATE NEGRO
75% CACAO
CON TORCITOS
DE TAMARINDO**

100 gramos
Código 202857

\$10,00



**CHOCOLATE NEGRO
75% CACAO
CON TORCITOS
DE TOMATE DE ÁRBOL**

100 gramos
Código 202858

\$10,00



**CHOCOLATE NEGRO
75% CACAO
CON SAL DE MAR**

100 gramos
Código 203094

\$10,00



**CHOCOLATE CON LECHE
75% CACAO
CON ANIS ESTRELLA**

100 gramos
Código 203093

\$10,00



**CHOCOLATE NEGRO
75% CACAO
CON TROCITOS
DE MANGO**

100 gramos
Código 202853

\$10,00





MINI BARRAS DE CHOCOLATE

CHOCOLATE NEGRO 75% CACAO CON TROCITOS DE CAFÉ 100% COLOMBIA

20 mini barras de 5g
100 gramos
Código 202722

\$13,00



CHOCOLATE NEGRO 75% CACAO COLOMBIA

20 mini barras de 5g
100 gramos
Código 202721

\$13,00



LIENZILLO CHOCOLATE NEGRO Y TROCITOS DE CAFÉ

9 Mini barras 5g
45 gramos
Código Dark: 202748

\$6,00



LIENZILLO SURTIDO

9 Mini barras 5g
45 gramos
Código Dark: 202761

\$6,00



MINI BARRAS SURTIDAS Chocolate con Leche 35% Chocolate Negro 75% con Trocitos de Mango Chocolate Negro 75% con Trocitos de Tamarindo

60 mini barras de 5g
100 gramos
Código 202738

\$13,00





DISCOVERY BAG

1 barra de Chocolate Negro 75%
1 barra de Chocolate Negro 67%
1 barra de Chocolate Negro 75% con Nibs de Café 100% Colombia

300 gramos
Código: 202746

\$30.00

TROPICAL SELECTION

1 barra de Chocolate Negro 75%
1 barra de Chocolate Negro 67%
2 barras de Chocolate Negro 75% con Trocitos de Café

400 gramos
Código: 202760

\$36.00



COLOMBIAN INGREDIENTS

1 barra de Chocolate con Leche 35%
1 barra de Chocolate Negro 75% con Tomate de Árbol
1 barra de Chocolate Negro 75% con Tamarindo
1 barra de Chocolate Negro 75% con Mango

400 gramos
Código: 203004

\$36.00



TROCITOS DE CAFÉ TOSTADO 100% COLOMBIA RECUBIERTOS CON CHOCOLATE NEGRO 75%

100 gramos
Código 202748

\$10.00



CHOCOLATE CALIENTE LISTO PARA PREPARAR

300 gramos
Código 202962

\$13.00



REPÚBLICA DEL CACAO[®]

Av. Colón E8-85 and Yanez Pinzón - Quito - Ecuador. Tel.: +593 (02) 256 1320

www.republicadelcacao.com

www.republicadelcacaodelivery.com

