

A close-up photograph of a cacao tree branch. The branch is covered with large, vibrant green leaves that have prominent veins. Two cacao pods are visible: one is a light brown, elongated pod hanging prominently in the foreground, and another is a darker, reddish-brown pod hanging below it. The background is a soft-focus view of more green foliage.

REPÚBLICA[®] DEL CACAO[®]

CATÁLOGO PRODUCTOS
PERÚ 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.



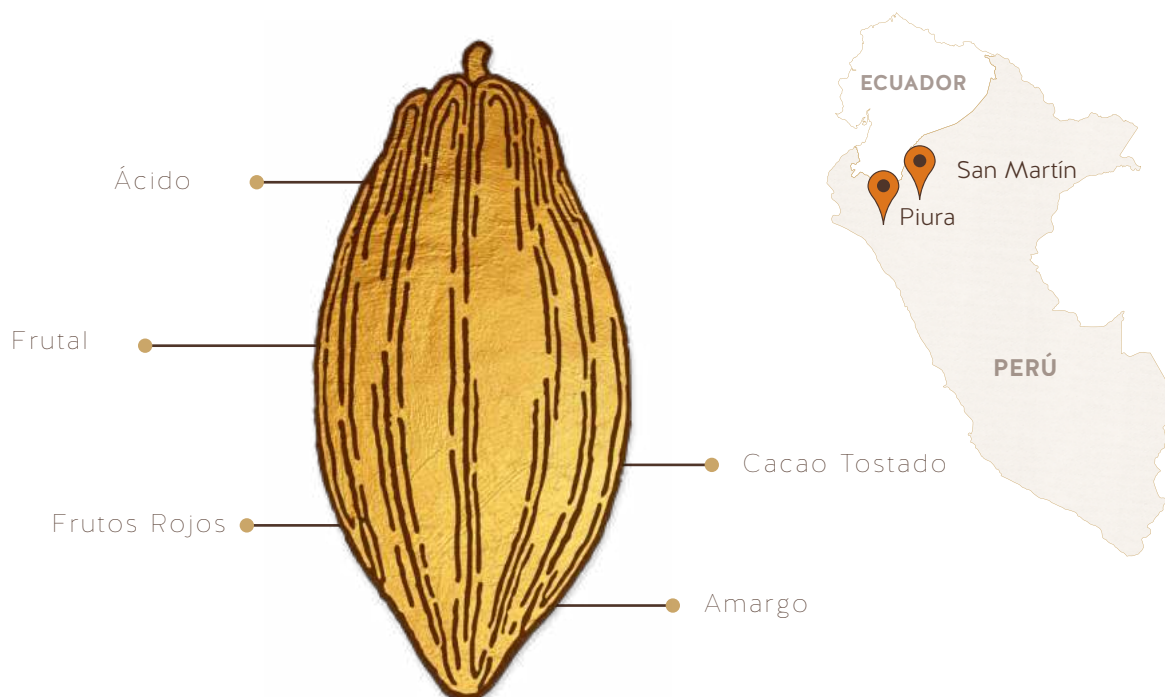
A lo largo de nuestro camino hemos cumplido con los más altos estándares de desempeño social y ambiental, transparencia y responsabilidad empresarial buscando equilibrar beneficio y propósito. Por eso, recibimos la certificación B Corp, como un reconocimiento a nuestros esfuerzos en el desarrollo de 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 Perú

Nuestro chocolate de origen Perú, producido con cacao fino de aroma cosechado en San Martín y Piura, cuenta con un color caoba y un perfil sensorial que se destaca como fresco, ácido, con notas de frutos rojos. El norte del Perú es famoso alrededor del mundo por la alta calidad de su cacao. Colaboramos directamente con comunidades locales en la protección genética de árboles y la promoción de la producción sostenible del cacao 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
PERÚ**

100 gramos
Código 102933

\$9,50



**CHOCOLATE NEGRO
62% CACAO
PERÚ**

100 gramos
Código 102492

\$9,50



**CHOCOLATE CON LECHE
35% CACAO
PERÚ**

100 gramos
Código 102493

\$9,50



**CHOCOLATE NEGRO
62% CACAO
CON TROCITOS DE CAFÉ**

100 gramos
Código 102494

\$9,50



**CHOCOLATE NEGRO
62% CACAO
CON KIWICHA**

100 gramos
Código 102897

\$9,50



**CHOCOLATE NEGRO
62% CACAO
CON SAL DE MARAS**

100 gramos
Código 102495

\$9,50





BARRAS DE CHOCOLATE CON INGREDIENTES DE ORIGEN 100gr

CHOCOLATE CON LECHE
35% CACAO
CON TROCITOS
DE AGUAYMANTO

100 gramos
Código 102496

\$9,50



CHOCOLATE CON LECHE
35% CACAO
CON TROCITOS
DE MAIZ GIGANTE

100 gramos
Código 102895

\$9,50



CHOCOLATE CON LECHE
35% CACAO
CON TROCITOS
DE CAMOTE

100 gramos
Código 102977

\$9,50



CHOCOLATE NEGRO
62% CACAO
CON TROCITOS
DE PLÁTANO FRITO

100 gramos
Código 102896

\$9,50



CHOCOLATE NEGRO
62% CACAO
CON HIERBALUISA

100 gramos
Código 103134

\$9,50





MINI BARRAS DE CHOCOLATE

CHOCOLATE NEGRO 62% CACAO PERÚ

20 mini barras de 5g
100 gramos
Código 102515

\$12.50



CHOCOLATE CON LECHE 35% CACAO PERÚ

20 mini barras de 5g
100 gramos
Código 102514

\$12.50



CHOCOLATE CON LECHE 35% CACAO PERÚ

20 mini barras de 5g
100 gramos
Código 102979

\$12.50



MINI BARRAS SURTIDAS Chocolate Negro 62% Cacao Chocolate con Leche 35% Cacao

60 mini barras de 5g
100 gramos
Código 102555

\$30,00



PERUVIAN FLAVORS SELECTION

1 barra de Chocolate con Leche 35%
1 barra de Chocolate con Leche 35% con Aguaymanto
1 barra de Chocolate Negro 62% con Sal de Maras
1 barra de Chocolate Negro 62% con Trocitos de Café

400 gramos
Código: 102546

\$30.97



**CHOCOLATE CALIENTE
LISTO PARA PREPARAR**

300 gramos
Código 102963

\$11.50

TEDDY KING

Sombreros finos de Paja Toquilla, Grado 8 - Unisex

CINTILLO CAFÉ

TALLAS

S - 55 Pulgadas / **Código:** 108601
M - 57 Pulgadas / **Código:** 108603
L - 59 Pulgadas / **Código:** 108605

CINTILLO NEGRO

TALLAS

S - 55 Pulgadas / **Código:** 108602
M - 57 Pulgadas / **Código:** 108604
L - 59 Pulgadas / **Código:** 108606

\$70,00





REPÚBLICA DEL CACAO[®]

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

www.republicadelcacao.com www.republicadelcacaodelivery.com

