



REPÚBLICA[®] DEL CACAO[®]

CATÁLOGO PRODUCTOS
REPÚBLICA DOMINICANA
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.



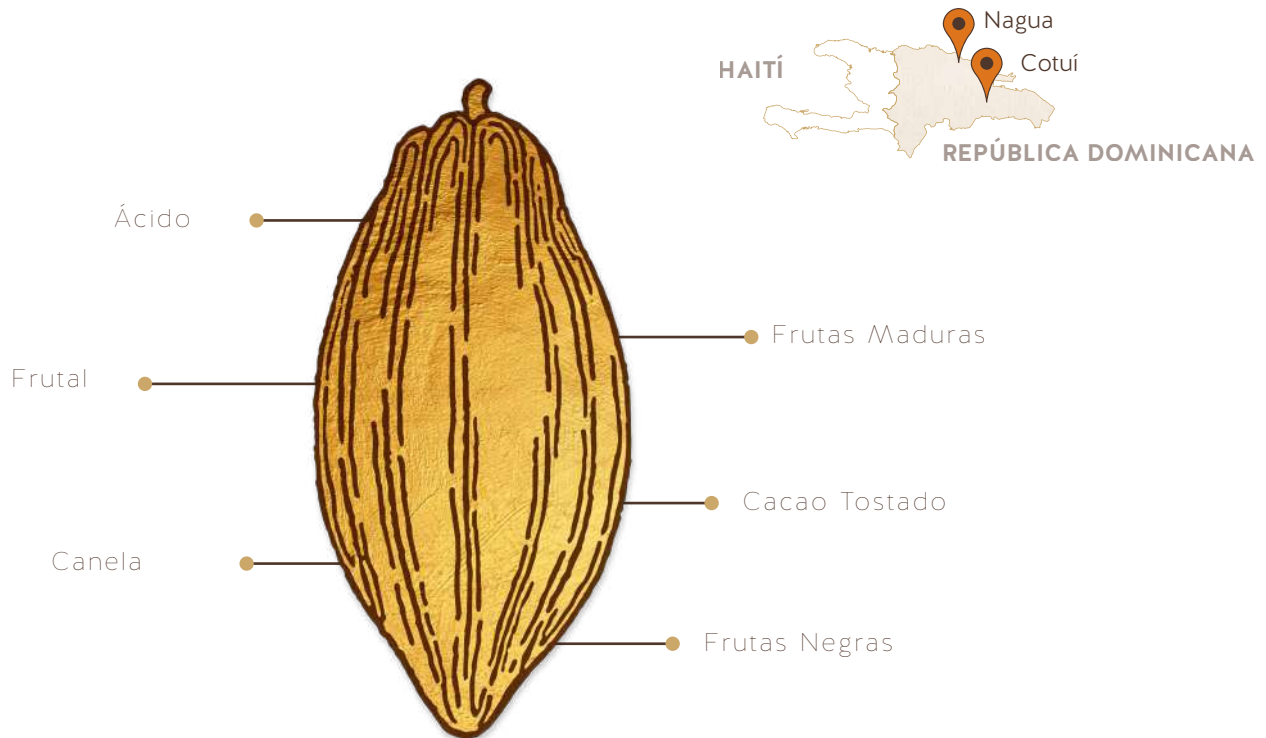
A lo largo de nuestro camino hemos cumplido con los más altos estándares de desempeño social y ambiental, transparencia y responsabilidad empresarial buscando equilibrar beneficio y propósito. Por eso, recibimos la certificación B Corp, como un reconocimiento a nuestros esfuerzos en el desarrollo de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

Nuestro Chocolate Negro República Dominicana 62%, se cosecha en las regiones de Cotuí y Nagua, un cacao 100% fino. Cuenta con un perfil de sabor que presenta notas de frutas negras, frutas maduras como la pera, cacao crudo y una ligera acidez.



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
62% CACAO
REPÚBLICA DOMINICANA**

100 gramos
Código 333500

\$10,00



**CHOCOLATE NEGRO
62% CACAO
CON TROCITOS DE
BANANA FRITA**

100 gramos
Código 333506

\$10,00



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

100 gramos
Código 333502

\$10,00



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

100 gramos
Código 333501

\$10,00



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

100 gramos
Código 333504

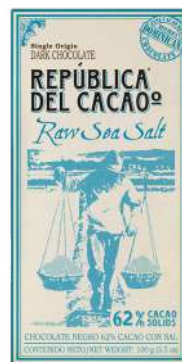
\$10,00



**CHOCOLATE NEGRO
62% CACAO
CON SAL MARINA**

100 gramos
Código 333503

\$10,00





ISLAND SELECTION

1 barra de Chocolate Negro 62% Cacao República Dominicana
1 barra de Chocolate Negro 62% con Trocitos de Café Tostado
1 barra de Chocolate Negro 62% con Trocitos de Mango

300 gramos
Código 333630

\$30.00

DOMINICAN SELECTION

1 barra de Chocolate Negro 62% Cacao República Dominicana
1 barra de Chocolate Negro 62% con Trocitos de Coco
1 barra de Chocolate Negro 62% con Trocitos de Aji
1 barra de Chocolate Negro 62% con Sal Marina

300 gramos
Código 333632

\$36.00



EXOTIC SELECTION

1 barra de Chocolate Negro 62% con Banana Frita
1 barra de Chocolate Negro 62% con Trocitos de Coco
1 barra de Chocolate Negro 62% con Trocitos de Aji

300 gramos
Código 333629

\$30.00

TROPICAL SELECTION

1 barra de Chocolate Negro 62% Cacao República Dominicana
1 barra de Chocolate Negro 62% con Trocitos de Banana Frita
1 barra de Chocolate Negro 62% con Trocitos de Café Tostado
1 barra de Chocolate Negro 62% con Trocitos de Mango

300 gramos
Código 333631

\$36.00



CHOCOLATE CALIENTE LISTO PARA PREPARAR

300 gramos
Código 332962

\$11.50



REPÚBLICA DEL CACAO[®]

Mónica Vargas
Jefe de Unidad Duty Free
+593 998 873 269
mvargas@republicadelcacao.com



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

