



VAN LEER

CHOCOLATES

EST. 1949

**PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS**  
Marzo, 2021

VAN LEER

CHOCOLATES

EST. 1949

# UNA MARCA RENOVADA & ENRIQUECIDA

Exhibiendo la fortaleza de una  
marca americana

# NUESTRA HISTORIA



**1949**  
CREACIÓN & ENFOQUE EN SEGMENTO DE CONFITERÍA



## Robert Joins the Work Force

When Robert leaves the ship from Holland to begin work on the Van Leer loading dock, "he" will be ready for work.

Robert is a robot, programmed to unload bags of cocoa beans from a telescoping conveyor from the back of a delivery truck and automatically palletize the bags for final storage on site.

Before he left his native land, he received valuable counseling. He was not to stand around gossiping with other employees. He should be prepared to handle 250 bags of cocoa beans per hour (each bag weighing approximately 150 pounds); no slowdowns; no coffee or lunch breaks.

Robert, the Robot, is a palletizing specialist; he (it) is programmed to pick up and place a certain number of bags in each layer on the pallet in a particular pattern or manner, as well as a specified number of layers on each pallet. When the pallet is full, it is released to a different location, to be picked up by a fork-lift driver, who is monitoring the entire loading system.

Since the warehouse for finished products has been constructed, there is space for storing significantly more cocoa beans on site, and most important to us and our customers, direct and therefore better quality control. Robert is the first of the robotic applications planned to bring our customers better service.



**2008**  
SE DESARROLLA UNA NUEVA IDENTIDAD DE MARCA

## Chocolate maker tastes bitter



**1977**  
VAN LEER CRECE A 8 EMPLEADOS

**1998**  
BARRY CALLEBAUT ADQUIERE VAN LEER Y LA DEFINE COMO UNA MARCA CLAVE NORTEAMERICANA

**1994**  
CRECIMIENTO A 150 EMPLEADOS Y UNA NUEVA FÁBRICA DE 150 MIL PIES

**VAN LEER**  
CHOCOLATES  
EST. 1949

**2020**  
VAN LEER CHOCOLATES



VAN LEER  
CHOCOLATES  
EST. 1948

APOYANDO TUS  
CREACIONES DIARIAS



VISIÓN

EL ALIADO CONFIABLE Y FÁCIL DE  
USAR



MISIÓN

OFRECIENDO LOS PRODUCTOS INDICADOS  
PARA CADA SEGMENTO DE LA INDUSTRIA



# ENTENDIENDO EL NEGOCIO DE VAN LEER

- Confiable y fácil de usar
- Productos convenientes y versátiles
- Hecho en EUA: Productos Premium a buen precio

# ENTENDIENDO EL NEGOCIO DE VAN LEER

**SOLUCIONES  
CUSTOMIZADAS  
PARA TODOS LOS  
SEGMENTOS**



## PANADERÍA

SEMI-INDUSTRIAL,  
IN-STORE, ARTESANAL



## CONFITERÍA

SEMI-INDUSTRIAL,  
ARTESANAL



## HELADERÍA

SEMI-INDUSTRIAL,  
ARTESANAL

# KEY APPLICATIONS



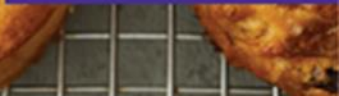
BROWNIES  
GALLETAS  
DONAS  
PASTELES  
PASTELILLOS  
CUPCAKES  
PAYS  
MACARRONES



ECLAIRS & CHOUX  
CROISSANTS  
LAVA CAKE  
CAKE BALLS  
SCONES



PAN DULCE  
ENTREMETS  
BABKA  
MARRONES  
TARTAS





# A NOSOTROS NOS IMPORTA

Compromiso de sustentabilidad  
de Van Leer





# APOYA A LA FUNDACIÓN COCOA HORIZONS



AL USAR PRODUCTOS VAN LEER, PUEDES  
COMUNICAR QUE TUS PRODUCTOS ESTÁN  
ELABORADOS CON CACAO SUSTENTABLE  
Y QUE APOYAS A LA FUNDACIÓN COCOA  
HORIZONS, UNA ONG DEDICADA A  
ALCANZAR ESTOS OBJETIVOS PARA 2025:

NO DEFORESTACIÓN &  
EMISIONES POSITIVAS  
DE CARBONO



CERO TRABAJO  
INFANTIL



AGRICULTORES  
PRÓSPEROS



VAN LEER

CHOCOLATES

EST. 1949

SUPPORTING EVERYDAY INSPIRATIONS



CHOCOLATE

SUCEDÁNEOS

INCLUSIONES

CATÁLOGO DE  
PRODUCTOS

**VAN LEER**  
CHOCOLATES  
EST. 1949

# CHOCOLATES

- > Para una gran variedad de aplicaciones.
- > Sabor suave a chocolate con infinidad de opciones de maridaje.



CARACTERÍSTICAS	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	FORMA	ORIGEN	PRESENTACIÓN	% CACAO	%GRASA	FLUIDEZ	VIDA DE	CERTIFICACIÓN
									ANAQUEL (MESES)	
Alto contenido de cacao con sabor intenso (>60%)	CHD-WA-8730311-053	Chocolate amargo Bel Noir 73%	Wafer	USA	Caja 13.6 kg	73%	39%	👉👉	24	K-Dairy
	CHD-EZ-5027701-050	Chocolate amargo orgánico 60.3%	EZ Melt	CAN	Caja 13.6 kg	60%	38%	👉	24	KD, Ecológico
De batalla, oscuros de uso diario (50%-60%)	CHD-WA-8081101-053	Chocolate semiamargo Bel Noir 54%	Wafer	USA	Caja 13.6 kg	54%	35%	👉👉👉	24	K-Dairy
	CHD-EZ-6034301-085	Chocolate amargo Tulsa EZ melt 55%	EZ Melt	CAN	Caja 13.6 kg	55%	44%	👉👉	24	K-Dairy, Halal
De batalla, con leche de uso diario (50%-60%)	CHM-WA-0082301-053	Chocolate con leche Bel Lactée 33%	Wafer	USA	Caja 13.6 kg	33%	35%	👉👉👉	18	K-Dairy
Dulce & Estándar	CHW-EZ-2011201-A44	Chocolate blanco - Ultimate White Chocolate 30%	EZ Melt	USA	Caja 13.6 kg	30%	37%	👉👉👉	12	K-Dairy



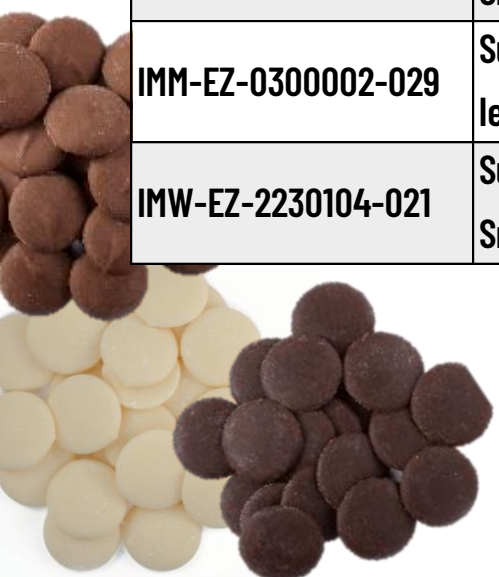
**VAN LEER**  
CHOCOLATES  
EST. 1949

# SUCEDÁNEOS

- > Proceso simple - solo necesitas fundirlo!
- > Oferta de sucedáneos oscuros, con leche y blancos.



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	FORMA	ORIGEN	PRESENTACIÓN	% CACAO	%GRASA	FLUIDEZ	VIDA DE ANAQUEL (MESES)	CERTIFICACIÓN
IMD-EZ-4250803-029	Sucedáneo sabor chocolate amargo - Snaps	EZ Melt	USA	Caja 13.6 kg	12%	34%	👉👉	18	K-Dairy
IMM-EZ-0300002-029	Sucedáneo sabor chocolate con leche - Snaps	EZ Melt	USA	Caja 13.6 kg	6%	31%	👉👉	18	K-Dairy
IMW-EZ-2230104-021	Sucedáneo sabor chocolate blanco - Snaps	EZ Melt	USA	Caja 13.6 kg	-	31%	👉👉	12	K-Dairy



**VAN LEER**  
CHOCOLATES  
EST. 1949

# INCLUSIONES

- > Chispas y chunks para panadería, helados, toppings e inclusiones
- > Oferta de inclusiones oscuras y blancas.



CARACTERÍSTICAS	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	FORMA	ORIGEN	PRESENTACIÓN	% CACAO	%GRASA	VIDA DE ANAQUEL (MESES)	CERTIFICACIÓN
Oscuro	CHD-DR-6000314-036	Chispa de chocolate amargo 4M	Chispas	CAN	Caja 13.6 kg	45%	26%	24	K-Parve
	CHD-DR-6004107-040	Chispas 4M de chocolate amargo 42.6%	Chispas	CAN	Caja 13.6 kg	43%	25%	24	K-Dairy
	CHD-DR-6023104-040	Chispas 1M de chocolate amargo 45.2%	Chispas	CAN	Caja 13.6 kg	45%	26%	24	K-Dairy
Blanco	CHW-DR-2010602-036	Chispa de chocolate blanco 4M	Chispas	USA	Caja 13.6 kg	24%	28%	12	K-Dairy
Oscuro	CHD-CU-6022602-046	Chunks de chocolate semiamargo	Chunks	CAN	Caja 13.6 kg	47%	27%	24	K-Parve
	CHD-CI-6006801-016	Ultimate Chocolate semiamargo 46.4%	Chunks	CAN	Caja 13.6 kg	47%	30%	24	KD, Halal



**VAN LEER**

CHOCOLATES

EST. 1949

**NUEVO LOGO,  
HERRAMIENTAS Y  
SERVICIOS.**

**EL ALIADO  
CONFIABLE Y  
FÁCIL DE USAR.**

**APOYANDO TUS  
CREACIONES  
DIARIAS.**

# ¡GRACIAS!

## ¿Dudas?

Guadalupe Montes | Brand Coordinator Van Leer  
guadalupe\_montes@barry-callebaut.com

