



# MONA LISA®

## CATÁLOGO DE PRODUCTOS 2021-22

### HAZLO EXTRAORDINARIO

TODAS TUS DECORACIONES  
BAJO UNA SOLA MARCA

# Recomendaciones de productos de Chocolatería, Repostería y Panadería **más exitosos por segmento**

**Panadería y Pastelería**

**PASTELES Y TARTAS**  
Tres leches  
Chocoflan  
American cake  
Tarta  
Cheesecake

**PAN DULCE**  
Concha  
Chocolatín  
Muffin con chispas de chocolate  
Oreja

**BIZCOCHO CUBIERTO CON CHOCOLATE**

**DONAS**

**Pequeño Negocio**

**PASTELES Y TARTAS**

**GALLETAS**

**CHOCOLATE LOLLIPOPS**

**ENJAMBRES DE CHOCOLATE**

**CUPCAKES**

**TRUFAS**

**PANQUÉS**

**BROWNIES**

**FUENTES DE CHOCOLATE**

**TABLETAS**

**HORECAS**

**Food Service**

**PASTELES INDIVIDUALES**

**POSTRES EMPLATADOS**

**FUENTES DE CHOCOLATE**

**HELADOS**

**PAN DULCE**  
Rol  
Muffin  
Croissant

**BROWNIES**

**MOUSSES**

**MACARRONES**

**Chocolatería Artesanal**

**Chocolatería Industrial**

**TABLETAS**

**PANNING**

**BOMBONES**

**GALLETAS**

**DECORACIONES**

**ENJAMBRES DE CHOCOLATE**

**FIGURAS DE CHOCOLATE**

**TRUFAS**

**BOMBONES CUBIERTOS**

**FIGURAS HUECAS**

**PRETZEL**

**TORTUGAS**

# AYUDANDO A LOS CHEFS Y REPOSTEROS ARTESANOS A CREAR MÁS VALOR

## MONA LISA OFRECE

a los chefs, pasteleros y chocolateros artesanos una amplia gama de **decoraciones de alta calidad.**

## NUESTRAS DECORACIONES

resaltan tus creaciones, volviéndolas **atractivas y multisensoriales,** también crean valor incluso cuando el tiempo y los recursos son limitados.

SIMPLEMENTE  
PORQUE LAS **DELICIAS  
DE GRAN APARIENCIA**  
IMPULSAN LAS  
VENTAS.



## DEL SUEÑO DE UN CHEF...

### EL FUNDADOR DE MONA LISA

fue el **Chef Pastelero Peter**. Él personalmente experimentó que sus hermosas decoraciones hacían **más atractivos** sus pasteles y postres.

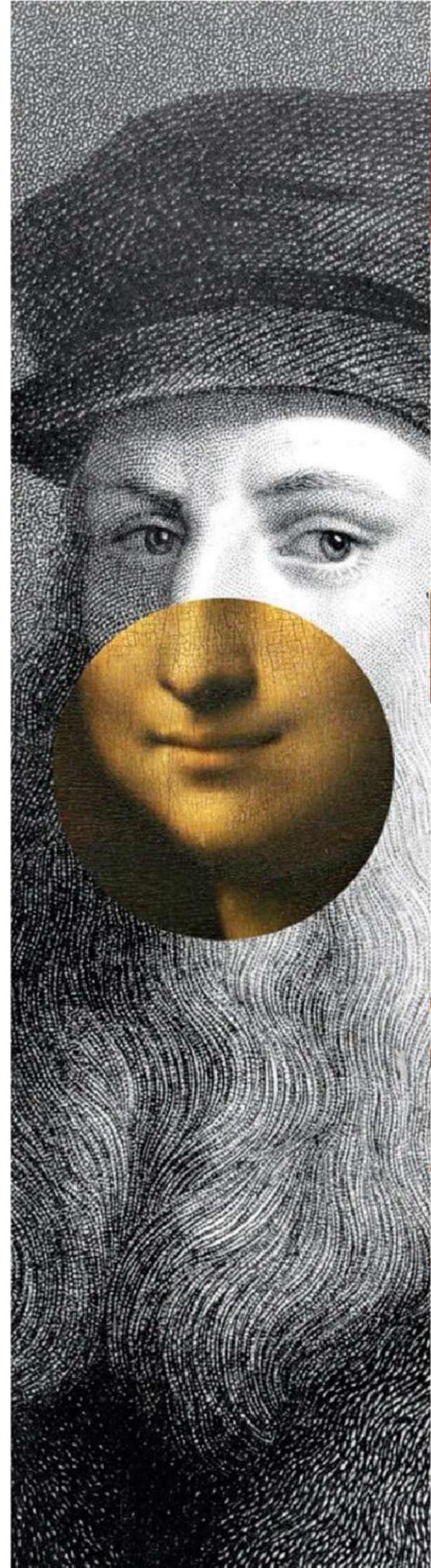


**SE DIO CUENTA DE QUE HABÍA UN MERCADO** para **decoraciones prefabricadas** que resaltarán la creatividad de los expertos en el manejo de chocolate. Decidió hacer su sueño realidad y producir una increíble taza de tulipán con apariencia y sabor artesanal, **haciendo uso de la tecnología.**

# UN TRIBUTO AL ARTE, LA CIENCIA Y LA TECNOLOGÍA

## NUESTRA MARCA HACE

referencia a **Leonardo Da Vinci** y su obra maestra, él fue el primero que combinó **arte, ciencia y tecnología**, creando piezas extraordinarias.



**DE ESTA MISMA FORMA,**  
las decoraciones de Mona Lisa  
usan **la ciencia y la tecnología**,  
brindando herramientas para crear  
**piezas únicas de arte.**

# EXTRAORDINARIO DETALLE QUE HACE UN GRAN IMPACTO

## LAS DECORACIONES HACEN

que tus creaciones sean **memorables, únicas y diferentes.**

Ponemos a tu disposición nuestra alta calidad para ayudarte a convertir tus productos en **experiencias extraordinarias.**



SABOR

FORMAS

COLOR

TEXTURAS

DECORACIONES  
PARA ESTIMULAR  
**LOS 4 SENTIDOS**

Código	Producto	Descripción	Imagen	Composición	Aplicaciones	Segmento recomendado	Cómo usar	Formato	Paquetes por caja	Contenido	Peso por caja (kg)	Certificación	Vida de Anaquel (meses)	UPC
Decoraciones	<b>CHD-CC-CRISP-02B</b>	Crispearls Chocolate Amargo	Pequeñas, brillantes perlas de chocolate amargo con interior de galleta crujiente		Decoración, textura		Decorar bebidas y postres, mezcla con mousses o helados para dar textura	Perlas	4	800 g	3.2		12	8711177638157
	<b>CHM-CC-CRISPE0-02B</b>	Crispearls Chocolate con Leche	Pequeñas, brillantes perlas de chocolate con leche con interior de galleta crujiente		Decoración, textura		Decorar bebidas y postres, mezcla con mousses o helados para dar textura	Perlas	4	800 g	3.2		12	8711177638171
	<b>CHW-CC-CRISPE0-02B</b>	Crispearls Chocolate Blanco	Pequeñas, brillantes perlas de chocolate blanco con interior de galleta crujiente		Decoración, textura		Decorar bebidas y postres, mezcla con mousses o helados para dar textura	Perlas	4	800 g	3.2		12	5410522545661
	<b>CHR-CC-2CRISE0-02B</b>	Crispearls Ruby	Pequeñas, brillantes perlas de chocolate Ruby con interior de galleta crujiente		Decoración, textura		Decorar bebidas y postres, mezcla con mousses o helados para dar textura	Perlas	4	800 g	3.2		12	8711177647791
	<b>CHF-CC-CCRISE0-02B</b>	Crispearls Caramelo Salado	Pequeñas, brillantes perlas de chocolate sabor caramelo salado con interior de galleta crujiente		Decoración, textura		Decorar bebidas y postres, mezcla con mousses o helados para dar textura	Perlas	4	800 g	3.2		12	8711177638188
	<b>CHX-CC-MCRISE0-999</b>	Tri-Color Mini Crispearls	Mini perlas crujientes de chocolate amargo, con leche y blanco		Decoración, textura		Decorar bebidas y postres, mezcla con mousses o helados para dar textura	Mini Perlas	10	425 g	4.2		12	8711177638195

Con tu compra apoyas a la

# FUNDACIÓN COCOA HORIZONS,

creada para mejorar la vida de los productores de cacao en el mundo.

## ¿Qué es el cacao sustentable o sostenible?

Es el cacao obtenido a través de prácticas que aseguran la no deforestación, emisiones de carbono positivas, mejorar el desempeño con comunidades de agricultores prósperos y cero trabajo infantil. De esta manera buscamos garantizar que haya chocolate por siempre.

## Colaboramos en la obtención de cacao de origen sustentable

SICAO ahora colabora con la fundación Cocoa Horizons, cuyo propósito es mejorar la calidad de vida de los productores de cacao y sus comunidades, así como proteger al medio ambiente.

## ¿Qué es Cocoa Horizons?

Cocoa Horizons es una fundación cuyo programa está enfocado a buscar la prosperidad de los productores de cacao, apoyando en la formación de comunidades agricultoras sustentables que protejan la naturaleza y a los niños.

**PORQUE EL CHOCOLATE SABE MEJOR CUANDO MEJORAMOS LA CALIDAD DE VIDA DE LOS AGRICULTORES DE CACAO Y CUIDAMOS LA NATURALEZA. ¡GRACIAS POR AYUDARNOS A TENER CHOCOLATE por siempre!**



Colaboramos directamente con PRODUCTORES DE CACAO Y GRUPOS DE AGRICULTORES



CULTIVO DE CACAO 100% SUSTENTABLE, a través de la Fundación Cocoa Horizons



APOYAMOS a las comunidades productoras de cacao



*¡Gracias por ayudarnos a tener chocolate por siempre!*





# BARRY CALLEBAUT

 @CacaoBarry.la | @monalisadecomx | @SicaoMexico  
@Callebaut.la | @vanleerchocolate

 @cacaobarryofficial | @monalisadecomx | @sicaomexico  
@CallebautChocolate | @vanleerchocolate

 [www.cacao-barry.com/es-ES](http://www.cacao-barry.com/es-ES) | [www.monalisadecorations.com](http://www.monalisadecorations.com)  
[www.barry-callebaut.com/es-MX/artesanos/sicao](http://www.barry-callebaut.com/es-MX/artesanos/sicao)  
[www.callebaut.com/es-LATAM](http://www.callebaut.com/es-LATAM) | [www.vanleerchocolate.com](http://www.vanleerchocolate.com)