



Chocolate hecho en México que ofrece un amplio portafolio de productos de chocolate desarrollados especialmente para el mercado latinoamericano

Nuestra marca

Sicao® es la marca de chocolates y sucedáneos hechos en México que desde hace más de 10 años ha sido el aliado de los mejores panaderos, reposteros, confiteros y heladeros de Latinoamérica.

Elaborado con todo el conocimiento y tradición de Barry Callebaut, se caracteriza por su facilidad de manejo para una gran variedad de aplicaciones a un excelente costo-beneficio y ofrece una gama completa de productos de calidad superior desarrollados especialmente para el paladar latinoamericano.

Nuestros productos se adaptan a las necesidades de confitería, así como para panadería, repostería y pequeños negocios del mercado latino.



Sicao®, el chocolate hecho especialmente para el paladar latinoamericano

¡Gran calidad a un precio conveniente!



Las ventajas del uso del chocolate Sicao® son:

- Permite crear productos en alto volumen con un precio conveniente.
- Ofrece una excelente oportunidad por su variedad y desempeño.
- Es sustentable y socialmente responsable ya que colabora con la Fundación Cocoa Horizons.
- Posee un sabor intenso a cacao con dulzor equilibrado.
- Su línea de Sucédáneos tiene un delicioso sabor y calidad garantizada.
- Cuenta con empaques de aluminio resellables que garantizan una óptima frescura y conservación del producto.

Líneas: Sucédáneo, Chocolate, Chocolate de origen Sicao® Selecto, y Zero
Productos: Chocolate, sucédáneo, y especialidades



Pimi

Bodega #8, Interior Almacенadora CEALSA,
15 Avenida 11-79, Zona 6, Ciudad de Guatemala.
Tel: (+502) 2296-5968