

Chocolate Academy Magazine

Amor y Chocolate

La perfecta combinación en San Valentín



CHOCOLATE ACADEMY

EDITORIAL

¡Hola, Chocofan!

Dale la bienvenida al 2024 con el mes del amor, estamos muy felices de que inicies un año más con nosotros y todas las novedades de la industria que tenemos exclusivamente para ti.

En esta 12a edición de la Chocolate Academy™ Magazine nos sumergimos en un mundo de sensaciones irresistibles donde el protagonista indiscutible es el chocolate.

Exploramos las últimas novedades del universo del chocolate, destacando la combinación perfecta entre el amor y este dulce placer. Descubre cómo el chocolate se convierte en el regalo ideal para expresar sentimientos en el Día de San Valentín a través de creaciones únicas que deleitan los paladares y conquistan corazones alrededor del mundo.

Conoce a la Chef Mónica Farrera, miembro del Club Callebaut, con quien tuvimos la oportunidad de conversar sobre el chocolate y el amor. Además, fue un gusto contar con su presencia en la sección "Héroes del chocolate" y conocer su trayectoria en Breathless Cancún Soul Resort & Spa.

En "Secretos de un chocolatero" tuvimos el gusto de conversar con la Chef Brenda Trejo y conocer un poco más de sus inicios en la industria, las influencias, los desafíos, entre otros secretos.

En nuestra sección de recetas, no podían faltar nuestras creaciones con temática de San Valentín y te presentamos tres increíbles propuestas para sumergirte en el característico color y sabor del Chocolate



Callebaut RB1: Dona cubierta, Barras de Chocolate y Smoothie...

¡Prepáralas y enamora el paladar de tus comensales con cada bocado y sorbo!

El Chef Antonio Domínguez, nuestro Gurú del Chocolate desde Cancún, nos comparte el mejor tip para hacer nuestros propios colorantes vegetales y combinarlos con el Chocolate Callebaut W2 para crear colores y notas de sabor originales. Además, lo conoceremos un poco más en la dinámica ¡Ca-lle-baut!

¡Muchas gracias por leernos! Deseamos que tengas un excelente Día de San Valentín, nos leemos en la próxima edición.

¿Estás listo? ¿Acompáñanos?

Chef Nina Guerra

Chef de la Chocolate Academy™ México



@PasteNina



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

CALLEBAUT RENO VADO



**GRANOS DE CACAO
100% SUSTENTABLES**



**SABOR MÁS
EQUILIBRADO**



**MANEJABILIDAD
INIGUALABLE**



**AUTÉNTICO
CHOCOLATE
BELGA**



@CALLEBAUT.LA



@CALLEBAUTCHOCOLATE



callebaut.com/es-LATAM



2.
Editorial

5.
Amor y Chocolate: La perfecta combinación en San Valentín

9.
Héroes del Chocolate
/ Dulces creaciones para enamorar: Una conversación sobre el Chocolate y el amor.

10.
Receta / Dona cubierta de Chocolate Callebaut RB1 rellena de guayaba con queso

13.
Receta / Barras de Chocolate con Leche Callebaut 823 rellenas de guayaba y Callebaut RB1

15.
Receta / Smoothie de guayaba, coco y Chocolate Callebaut RB1

16.
Secretos de un Chocolatero / Explorando los secretos de la Chef Brenda Trejo

18.
Gurú del Chocolate / Roche de Chocolate Callebaut W2, muy versátil para ponerle color

19.
Breves del Chocolate / Afianzando el programa Cocoa Horizons y mirando más allá del 2025

Novedades del **Chocolate**

Amor y Chocolate: La perfecta combinación en San Valentín

En todo el mundo, el Día de San Valentín se celebra de diversas maneras, siendo el amor y la amistad los protagonistas. Esta festividad, que tiene sus raíces en la conmemoración de San Valentín, el patrón de los enamorados, ha evolucionado para incorporar tradiciones y costumbres únicas en cada país.

Además, el chocolate se ha convertido en un símbolo inseparable de esta romántica fecha en muchos lugares. Su sabor indulgente y su capacidad para despertar emociones hacen que sea el regalo perfecto para expresar afecto y admiración en esta festividad del amor. Así, a través de las fronteras y las culturas, el dulce encanto del chocolate une a las personas en una celebración global de romance y amistad.

¿Cómo se originó el Día de San Valentín?

San Valentín, el día de los enamorados, es una festividad que ha perdurado a lo largo de los siglos como un símbolo del amor y la amistad. Su origen se remonta a la antigua Roma, donde se celebraban las Lupercales en honor a Luperco, el dios de la fertilidad.

Sin embargo, la asociación más fuerte con el amor se estableció durante el Siglo III, cuando el emperador Claudio II prohibió el matrimonio entre jóvenes soldados. El sacerdote cristiano Valentín desafió esta orden y continuó realizando matrimonios en secreto, por lo que fue encarcelado y ejecutado el 14 de febrero.



Desde entonces, San Valentín ha sido recordado como el patrón de los enamorados.

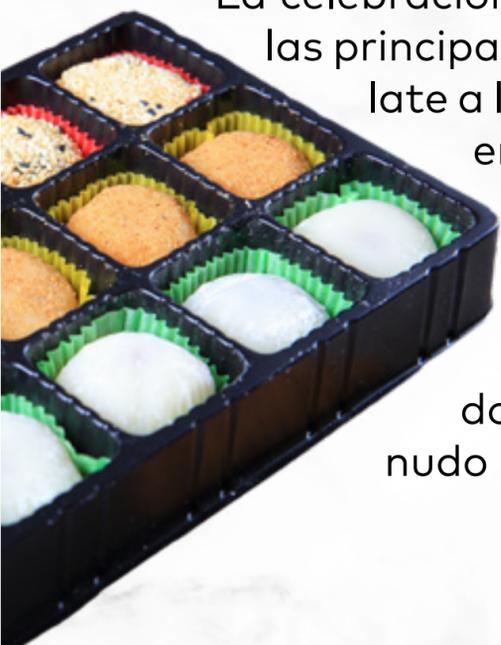
Aunque la historia de San Valentín puede tener raíces históricas, la celebración moderna del Día de San Valentín, con el intercambio de chocolates, tarjetas, flores y regalos, se ha desarrollado a lo largo de los siglos, fusionando tradiciones cristianas con festividades y costumbres populares. Hoy en día, el Día de San Valentín es conocido como una ocasión para expresar el amor y la amistad, y se celebra en muchos países de todo el mundo.

¿Cómo se celebra San Valentín en el mundo?

Aunque las formas de celebrar varían en cada rincón del mundo, un elemento que une a muchas culturas es el dulce encanto del chocolate.

Japón

La celebración de San Valentín es un tanto peculiar, las mujeres son las principales protagonistas y son ellas quienes regalan chocolate a los hombres, tanto amigos como seres queridos. Sin embargo, hay dos tipos de chocolate que se regalan: el "giri-choco" (chocolate de cortesía) para amigos y compañeros, y el "honmei-choco" (chocolate verdadero) para expresar sentimientos románticos. Luego, un mes después, el 14 de marzo, se celebra el "White Day", cuando los hombres devuelven el gesto regalando dulces, a menudo en forma de chocolate blanco.



Francia

En la cuna del amor, San Valentín es una ocasión especial, los enamorados se dedican mensajes y regalos, pero el chocolate es una parte esencial de la celebración. Las chocolaterías parisinas ofrecen exquisitas creaciones para la ocasión, desde pralinés hasta trufas, compartir una caja de chocolates finos se ha convertido en una tradición romántica para las parejas francesas.



Estados Unidos

En Estados Unidos, San Valentín es una fiesta muy popular. Las parejas intercambian tarjetas, flores y regalos, el chocolate juega un papel crucial, las cajas de chocolates en forma de corazón son un regalo clásico. Además, muchas marcas de chocolate lanzan ediciones especiales y temáticas para la temporada, atrayendo a los amantes del dulce.



México

El Día del Amor y la Amistad, como se conoce localmente, es motivo de celebración tanto para parejas como para amigos. El chocolate es un elemento importante en esta festividad, las tiendas se llenan de variedades de chocolates y dulces especiales para la ocasión. Además, algunas parejas optan por regalarse chocolates artesanales o bombones personalizados como muestra de cariño.



Bélgica

Bélgica, famosa por sus exquisitos chocolates, celebra San Valentín de manera apasionada. Las chocolaterías ofrecen una amplia gama de pralinés, bombones, el regalo de una caja de chocolates belgas se considera un gesto romántico y refinado. Las parejas suelen compartir estas delicias mientras disfrutan de una velada romántica.



Amor y Chocolate

El chocolate ha sido durante mucho tiempo un símbolo de amor y dulzura, convirtiéndose en un regalo clásico para el Día de San Valentín. Se cree que el chocolate tiene propiedades afrodisíacas y estimula la liberación de endorfinas, lo que lo hace aún más apropiado para esta ocasión romántica.

Aunque las celebraciones de San Valentín varían en todo el mundo, el amor y la amistad son elementos comunes. El chocolate, con su sabor dulce y su asociación con el romanticismo, ha encontrado su lugar como un regalo clásico que

trasciende fronteras y culturas.

¡Que este Día de San Valentín esté lleno de amor y chocolate para todos!





Selecto



ELABORADO CON

CACAO
100%
MEXICANO

ORIGINARIO
DE LOS ESTADOS
DE TABASCO
Y CHIAPAS

SABOREA A *México* EN TU PALADAR

SICAO SELECTO, NUESTRA LÍNEA GOURMET.
¡BÚSCALA CON TU DISTRIBUIDOR!



@Sicao.lat



@sicao.lat



CONOCE MÁS SOBRE
SICAO SELECTO AQUÍ:



Dulces creaciones para enamorar: Una conversación sobre el Chocolate y el amor.

Entrevista a la Chef Mónica Farrera desde el Breathless Cancún Soul Resort & Spa

En el marco del Día de San Valentín, queremos sumergirnos en el delicioso mundo del chocolate con una de las maestras pasteleras más destacadas de la industria: la Chef Mónica Farrera.

A través de esta entrevista, exploramos la pasión, la creatividad y el arte que hay detrás de sus irresistibles creaciones de chocolate que hacen que el Día de San Valentín sea aún más especial. A la Chef Ferrera le emociona mucho esta fecha ya que puede conquistar el paladar de comensales a través de sus creaciones





Dona cubierta de Chocolate Callebaut RB1 rellena de guayaba con queso

Ingredientes

Masa para donas

300g harina
120g leche
20g mantequilla
40g azúcar
8g levadura instantánea
2g sal
50g huevo
500g aceite vegetal para freír

Procedimiento Masa para donas

1. Coloca todos los ingredientes en la batidora, excepto la sal, la mantequilla y el aceite.
2. Amasa en la batidora con el aditamento de gancho en velocidad baja por 3 minutos.
3. Amasar en velocidad media por 6 minutos y agregar la mantequilla y la sal.
4. Sigue amasando hasta que tengas una masa elástica y homogénea.
5. Coloca la masa en un bowl, tapa con film y dejar reposar por 10 minutos.
6. Estira la masa con un rodillo sobre papel estrella y corta las donas con un cortador, puedes cortarlas como donas o sin hoyo como berlina.
7. Fermenta en pieza las donas hasta que doblen el volumen.
8. Calienta en una olla el aceite vegetal a 180 °C.
9. Fríe las donas con cuidado alrededor de 2 a 3 minutos por lado.
10. Saca las donas con una cuchara perforada y deja escurrir.
11. Coloca las donas sobre papel absorbente, voltea para secar por las 2 superficies y deja enfriar las donas.
12. Rellena las donas y/o berlina con la mermelada de guayaba y con la mezcla de queso.

Procedimiento Mermelada de guayaba

1. Licua las guayabas, cuela y calienta a 40 °C.
2. Mezcla la pectina NH con el azúcar y agrega al puré de guayaba.
3. Llevar a hervor la mezcla y retirar del fuego, dejar enfriar.
4. Coloca en una manga con una duya lisa larga para rellenar.

Ingredientes Mermelada de guayaba

400g guayabas peladas
150g azúcar
6g pectina NH

Ingredientes

Relleno de queso

200g queso mascarpone
100g crema batida
90g azúcar glass
2g ralladura de limón eureka

Procedimiento Relleno de queso

1. Acrema el queso mascarpone con el azúcar glass hasta que esté muy suave.
2. Bate la crema para batir.
3. Mezcla la crema y el queso de forma envolvente.
4. Agrega la ralladura de limón eureka y mezcla bien.
5. Coloca en una manga con duya lisa para rellenar las donas.

Procedimiento Glaseado Gourmand de Chocolate Callebaut RB1

1. Funde el **Chocolate Callebaut RB1** a 40 °C.
2. Agrega el aceite vegetal y mezcla muy bien.
3. Enfría el chocolate con movimiento hasta que tenga la temperatura de 24°C.
4. Glasea las donas y/o berlinesas rellenas con la mermelada de guayaba o el relleno de queso.
5. Decora con **Mini Crispearls Mona Lisa**, **Crispearls Ruby Mona Lisa** y merengues de fresa.

Ingredientes Glaseado Gourmand de Chocolate Callebaut RB1

200g **Chocolate Callebaut RB1**
20g aceite vegetal
50g merengues de fresa 50g
Mini Crispearls Mona Lisa
50g **Crispearls Ruby Mona Lisa**





¡NUEVO LANZAMIENTO!

NUEVOS RELLENOS HORNEABLES
disponibles en dos deliciosos sabores:

- Sabor Chocolate
- Sabor Avellana



¡Producto listo para usar!
¡Masajea y aplica!
Excelente estabilidad a la fermentación.



Barras de Chocolate con Leche Callebaut 823 rellenas de guayaba y Chocolate Callebaut RB1

Barritas de Chocolate con Leche

Ingredientes

400g **Chocolate con Leche Callebaut 823**



Procedimiento Barritas de Chocolate con Leche

1. Prescristaliza el **Chocolate con Leche Callebaut 823** a 29 °C.
2. Cuela el **Chocolate con Leche Callebaut 823** sobre el molde de policarbonato y quita el exceso para hacer los cascós.
3. Deja cristalizar un par de horas en un lugar frío (18 °C) y sin humedad.
4. Rellena cuando se hayan despegado los cascós del molde.
5. Rellena con la mermelada fría y la ganache de **Chocolate Callebaut RB1** a 28 °C.
6. Cierra los bombones y deja cristalizar en un lugar frío (18 °C) y sin humedad.

Procedimiento Confitura de guayaba

1. Calienta el puré a 40 °C en una olla de acero inoxidable.
2. Mezcla el azúcar #1 con la pectina amarilla con ayuda de un globo.
3. Añade la mezcla de pectina y azúcar al puré a 40 °C y lleva a ebullición.
4. Agrega la glucosa y el azúcar #2 a la mezcla caliente, continuar cocinando y moviendo hasta que llegue a 103 °C y retirar del fuego.
5. Mezcla el ácido tartárico con el agua en un recipiente de plástico.
6. Agrega la mezcla anterior al puré de guayaba y mezcla bien, deja enfriar y coloca en una manga.

Confitura de guayaba Ingredientes

250g puré de guayaba sin semilla
200g azúcar #1
5g pectina amarilla
25g glucosa
20g azúcar #2
2g ácido tartárico
2g agua

Ganache de Chocolate Callebaut RB1 y Chocolate Callebaut 823

Ingredientes

50g azúcar invertido
150g **Chocolate con Leche Callebaut 823**
350g **Chocolate Callebaut RB1**
320g crema para batir
5g canela en polvo

Procedimiento Ganache de Chocolate Callebaut RB1 y Chocolate Callebaut 823

1. Calienta la crema y azúcar invertido a 70 °C.
2. Agrega la mezcla anterior al **Chocolate con Leche Callebaut 823 y Chocolate Callebaut RB1** con la canela y espera 1 minuto.
3. Emulsiona con ayuda de una licuadora de inmersión, deja enfriar la ganache a 28 °C.
4. Vacía la mezcla a una manga para rellenar los bombones.



Smoothie de guayaba, coco y Chocolate Callebaut RB1

Mermelada de Guayaba

Ingredientes

400g guayabas peladas
150g azúcar
6g pectina NH

Procedimiento Mermelada de Guayaba

1. Licua las guayabas y cuela, calienta a 40 °C.
2. Mezcla la pectina NH con el azúcar y agrega al puré de guayaba.
3. Lleva a hervor la mezcla y retira del fuego, dejar enfriar.

Procedimiento Smoothie de guayaba, coco y Chocolate Callebaut RB1

1. Calienta la crema para batir y mezclar con el **Chocolate Callebaut RB1**.
2. Licua con el resto de los ingredientes y agrega el hielo al final.
3. Añade más hielo de ser necesario.



Smoothie de guayaba, coco y Chocolate Callebaut RB1

Ingredientes

300g leche
100g extracto de coco
60g mermelada de guayaba
50g crema para batir
70g **Chocolate Callebaut RB1**
300g hielo



Ingredientes Ganache montada de Chocolate Callebaut RB1 y coco

140g **Chocolate Callebaut RB1**
30g extracto de coco
500g crema para batir
4g grenetina en lámina
10 **Crispearls Ruby Mona Lisa**
10 Merengues de fresa

Procedimiento Ganache montada de Chocolate Callebaut RB1 y coco

1. Hidrata la grenetina en el agua fría.
2. Calienta la crema para batir, agrégala al **Chocolate Callebaut RB1** y agrega la grenetina hidratada.
3. Emulsiona bien con la licuadora de inmersión y agrega al final el extracto de coco.
4. Refrigerera por al menos 7 horas con film al tacto.
5. Bate la ganache hasta que doble su volúmen.
6. Coloca en una manga con duya rizada y decora la bebida.
7. Decora con **Crispearls Ruby Mona Lisa** y merengues de fresa



Explorando los secretos de la Chef Brenda Trejo

Conoce los secretos de la Chef Brenda Trejo y déjate llevar por su pasión por el chocolate.

Brenda Trejo, Chef de Banyan Tree Mayakoba (Playa del Carmen, Quintana Roo), nos comparte cómo comenzó su fascinación por el chocolate y qué la llevó a convertirse en una chocolatera profesional.

Sabemos que en la industria del chocolate hay un sinfín de desafíos, pero a través de su experiencia ha logrado superarlos y nos comparte cómo lo hizo.

Además, nos comparte la relevancia de seleccionar productos de calidad para garantizar la producción y un mensaje de inspiración para nuestros lectores.





¿YA PROBASTE LAS NUEVAS COBERTURAS PARA PASTEL?

Su cremosidad y efecto brillante hará tus pasteles aún
¡Más bonitos y deliciosos!



- Sabor chocolate amargo
- Sabor chocolate blanco
- Presentación cubeta de 4 Kg

Funcionalidad inigualable, mantiene una capa estable y fluida.
Excelente resistencia en refrigeración, no absorbe humedad.

Roche de Chocolate Callebaut W2, muy versátil para ponerle color

Por el Chef Antonio Domínguez de Dorado Royale (Cancún)

¡Es ideal para cubrir mousses, pasteles o panqueques!

Ingredientes:

500g Chocolate Callebaut W2
500g De manteca de cacao

Procedimiento:

1. Fundir la manteca de cacao y agregar el Chocolate Callebaut W2.
2. Mezclar bien y colocar el color de nuestra preferencia.
3. Utilizar a una temperatura de 32° C.



¿Cómo hacer nuestros propios colorantes con vegetales?

El Chef Antonio Domínguez nos comparte su tip para realizar colorantes vegetales... ¡Atento!



Betabel deshidratado para obtener magenta



Maíz amarillo deshidratada o curcuma para obtener amarillo



Zanahoria liofilizada para obtener naranja



Chícharos para obtener verde

Además de obtener colores bastante vibrantes, estos nos aportan ciertas notas de sabor bastante originales.

Ca-ll-e-baut con el Chef Antonio Dominguez

Realizamos una dinámica para conocerlo más, nos respondió la primera palabra que piense al leer las siguientes palabras...

- Chocolate **Delicioso**
- Chef **Compromiso**
- Callebaut **Fino**
- Creaciones **Sueños**
- San Valentín **Amor**
- Amigos **Lealtad**
- Postres **Experiencias**
- Repostería **Técnicas**

BREVES DEL CHOCOLATE

Afianzando el programa Cocoa Horizons y mirando más allá del 2025

Desde el 2015, la Fundación Cocoa Horizons tiene el propósito de mejorar las condiciones de vida de los cultivadores de cacao y sus comunidades mediante el fomento de una agricultura empresarial sostenible, un aumento en la eficiencia productiva y el progreso comunitario, todo ello en beneficio de la naturaleza y los niños.



Durante este año y los próximos, el programa está enfocado en el impacto, los Derechos Humanos, la Alineación de SBTi (iniciativa de Objetivos Basados en la Ciencia - Science Based Targets Initiative, SBTi, por sus siglas en inglés) y mirando más allá del 2025 con el propósito de continuar centrándose en las actividades que han demostrado tener el mayor impacto, basándose en aprendizajes, datos e investigaciones.



Además, el enfoque ambiental se refuerza con un enfoque en la inserción a través de la agrosilvicultura, generando beneficios colaterales para los agricultores y ayudando a los clientes a alcanzar Net Zero (Cero Neto*) para 2025.



El "cero neto" significa recortar las emisiones de gases de efecto invernadero hasta dejarlas lo más cerca posible a las emisiones nulas, con algunas emisiones residuales que sean reabsorbidas en la atmósfera, por el océano y los bosques, por ejemplo.

Encuentra el mejor chocolate



MoNA LISA



VAN LEER
CHOCOLATES



| | | | | | | |
|--|---|--|---|---|--|--|
| <p>Par de France 55 5598 2848 55 4940 1192 pardefrance.com.mx</p> <p>COBERTURA NACIONAL</p> | <p>NTD Ingredientes 55 5440 6886 01 800 836 1932 ntdingredientes.com.mx</p> <p>COBERTURA NACIONAL</p> | <p>Central Gourmet 55 5280 3853 55 5254 3645 central-gourmet.mx</p> <p>CDMX/ÁREA METROPOLITANA Y VENTAS ONLINE</p> | <p>La Alpina 55 5672 0919 (CDMX) 33 3121 0694 (GDL) 22 2538 9296 (PUEBLA) laalpina.com.mx facebook.com/laalpinapuebla instagram.com/laalpinapuebla</p> | <p>MPPD Materias Primas 44 2671 7670, 71 y 72 44 2221 6364 44 2824 8797 materiasprimas.com</p> | <p>La Madeleine 55 5294 2097 ext. 105 55 3162 4308 servicio.mexico@lamad eleineproducts.com.mx</p> | |
| <p>Total Cake 81 8361 8475 81 1290 7885 totalcake.mx</p> | <p>Pasthigel 95 1503 2812 95 1516 7777 facebook.com/ Pasthigel</p> | <p>Chocosolutions Calz. San Pedro 200-A, Miravalle, C.P. 64660, Monterrey, N. L. 81 8123 1766 81 8363 2182 chocosolutions.com</p> | <p>Pealpan 44 4657 1715 pealpan.mx</p> | <p>Alchisa 99 3140 6562 96 1121 3577 96 1233 0795 (CHIAPAS) 99 3278 8659 (TABASCO) facebook.com/ alchisavhsal</p> | <p>CIM del Caribe 99 8802 1136 99 82033344 facebook.com/ cim.cancun</p> | <p>Casa Martí 55 55 16 75 21 55 89 85 9089 55 52 72 01 51 55 23 45 59 47 dl_pa_ma@yahoo.com.mx distribuidoramarti.com</p> |
| <p>Avíos del Bajío 35 1514 7157 aviosdelbajio.com</p> | <p>Materias Primas La Frontera 44 3317 8445 44 3490 0108 lafrontera.mx</p> | <p>Proveedora Gastronómica 87 1436 8277 87 1435 6259</p> | <p>Todo para su pan 99 9285 3035 99 9983 4090 99 9949 3433</p> | <p>Micael Gastronómica 55 1953 6213 micaelg.com</p> | <p>Surtidor del Panadero Islas Aleutianas #190, Col. Loma Linda, C.P. 76070, Querétaro, Querétaro. 44 2881 0286</p> | <p>Casa Bernal 55 37 31 51 19 55 40 34 27 70 bernal_casa@hotmail.com</p> |
| <p>Belle Cuisine 33 1107 3191 bellecuisine.com.mx</p> | <p>Mr. Cocoa 81 2876 8017 mrcocoafoodserves .com rafael@grupomonte sinos.com</p> | <p>Comercializadora Moreno del Bajío 46 1611 9430 facebook.com/comoba</p> | <p>Comercializadora Ferusi 55 4437 5993 55 4352 0129 egutierrez_63@ hotmail.com</p> | <p>Distribuidora Hernández 66 4102 8396 OFICINA 66 4233 4499 WHATSAPP: facebook.com/ Distri buidoraHernandezbc</p> | <p>Distribuciones Santa Cruz, S.A. de C.V. 800 788 0934 distribucionessanta cruz.com.mx</p> | <p>Distribuidora Martí Calle Jose Martí #38 Locales A y B, Col. Tacubaya, C.P. 11870, CDMX 5555167521 5589859089 5552720151 5523455947 distribuidoramarti.com</p> |
| <p>Cuco Panaderos y Reposteros 95 1549 0040 95 1327 1852 95 1187 9113 ventas@ cucopanaderos. com.mx</p> | <p>Moldes y detalles 61 4419 1400 VALLARTA 61 4415 9637 INDEPENDENCIA 61 4459 2777 PISTOLAS MENESES 61 4420 1660 PACHECO 61 4438 1206 20 DE NOVIEMBRE moldeydetalles.com</p> | <p>Casa Bernal 55 3731 5119 55 4034 2770</p> | <p>Summum Calle Lago No. 5998, Col. San Baltazar Campeche, C.P. 72550 Puebla, Puebla 2 22 244 5157 puebla@summum alimentos.com</p> | <p>Representaciones Salfital Calle Heliotropo 158, C.P. 62460, Cuernavaca, Morelos, 77 7429 8513</p> | <p>Vicpac 11 Sur 10577, San Francisco Mayorazgo, Puebla, Puebla 22 2302 0988</p> | <p>Miel Negra Av. Insurgentes 4900, C.P. 82180, Mazatlán, Sinaloa 66 9163 2311</p> |
| <p>Levapan Colombia 601 307 8265 / 01 8000 930 096 300 848 9219 (WHATSAPP) hablemos@levapan.com Carrera 7 #71-52 Ofic. 1301 Edificio Los Venados Bogotá, Colombia. 601 419 4949</p> <p>COLOMBIA</p> | <p>Levapan Ecuador 1 800 670 060 098 628 1553 (WHATSAPP) hablemos@levapan.com.ec www.levapan.com.ec Av. Maldonado S28-35 sector Guajaló, Quito, Ecuador</p> <p>ECUADOR</p> | <p>Levapan Dominicana 809 537 8254 Exts. 226 y 253 829 760 3584 (WHATSAPP) www.levapan.com.do Santo Domingo, Km 12 ½ Carretera Sánchez</p> <p>REP. DOMINICANA</p> | <p>PIMI + 503 7280 6933 EL SALVADOR + 502 2296 5968 GUATEMALA www.pimi.com.sv</p> <p>EL SALVADOR/GUATEMALA</p> | <p>Exportadora PMT San José, Costa Rica www.pmtcr.com</p> <p>COSTA RICA</p> | <p>CPJ + 1 (876) 289 6282 TELÉFONO/WHATSAPP cpjmarket.com mbjretail@cpj.com</p> <p>JAMAICA</p> | |