

Chocolate Academy Magazine

25

CONSEJOS

DE LOS MEJORES
CHEFS REPOSTEROS



CHOCOLATE ACADEMY

¡HOLA, CHOCOFAN!



Bienvenid@ a la **10ª edición de la Chocolate Academy™ Magazine**, donde los mejores chefs reposteros te comparten 25 tips para el uso de **Cacao Barry, Callebaut** y **Mona Lisa Decoraciones**, ¡te encantarán!

Y por consejos no paramos, porque la **Chef Tanya Aguilar** te dará sus recomendaciones sobre **SICAO Zero**, el chocolate libre de azúcar para tus postres; mientras que, desde Cancún, el **Chef Alexis Osorio** te contará lo que **Callebaut** significa para él.

SICAO trae para ti novedades que no te puedes perder, además de 3 exquisitas recetas que te van a encantar.

Por si fuera poco, te explicamos qué es la chufa, un ingrediente primordial en **Callebaut NXT**, el chocolate **libre de lácteos**.

Esperamos que estés listo para esto y más. ¡Acompáñanos!

Alan Espinoza

Head of Chocolate Academy™ México

 [@alanepinoz7](https://www.instagram.com/alanepinoz7)





EXPRESS YOUR TRUE NATURE™



WHOLEFRUIT CHOCOLATE

PURETÉ

Evocao™

EL 1ER CHOCOLATE PROVENIENTE ÚNICAMENTE DEL FRUTO DEL CACAO



**FRESCO Y SABROSO
INTENSO SABOR CÍTRICO
RÁFAGAS DE PULPA TROPICAL**

Elaborado con 100% cacao puro, brinda una experiencia revolucionaria de sabor afrutado y delicioso.

EL CHOCOLATE COMO LA NATURALEZA LO PRETENDÍA





2
Editorial

5
25 tips de
los mejores
chefs reposteros

10
SICAO Zero,
el chocolate que
cuida de ti

16
El gusto por
Callebaut desde
Cancún

18
Así es la chufa,
la alternativa
perfecta a la leche

19
Breves: ¡SICAO
lanza nuevos
productos y
presentaciones
para ti!

ÍNDICE

RECETAS



11
Pasión de
chocolate y
frambuesa



13
Milhojas de
Callebaut
NXT



15
Intenso de
Maracuyá

25 TIPS DE LOS MEJORES CHEFS REPOSTEROS

Sabemos que, para consentir el paladar de tus clientes, cada una de tus creaciones debe ser única y ofrecer experiencias gastronómicas de primer nivel a través de decoraciones detalladas, sabores originales y texturas sorprendentes.

Por eso, para que tu cocina esté llena de creaciones memorables, en esta edición te compartimos 25 tips de los mejores chefs reposteros para el uso de los productos de **Barry Callebaut**.

¡Manos a la obra!



Chef Fidel Baeza
Embajador de Callebaut
Hotel Vidanta,
Nuevo Vallarta

 [@fidel.baeza](https://www.instagram.com/fidel.baeza)

2 “Incorpora **Crispearls™ de Mona Lisa Decoraciones** a tus postres para dar una textura sorpresiva y deliciosa”.

3 “Combina colorante liposoluble con el **chocolate blanco Callebaut W2** para tener diferentes colores en tus decoraciones”.

1 “Atrévete a combinar el **chocolate Callebaut Ruby RB1** con vino tinto y queso azul. Yo lo hice en un mochi y quedó delicioso”.



*Fotografías cortesía del Chef Fidel Baeza.

4 “El empaque de las presentaciones de 2.5 kg es resellable, es fácil de manipular y aísla la humedad”.

5 “Los **Callets™** de **Callebaut** son las gotas de chocolate más prácticas y fáciles de fundir para un buen precristalizado. Así empezó mi amor por Callebaut”.

6 “Forma triángulos de **chocolate Callebaut Gold** y salpícalos con **chocolate con leche Callebaut 823** para crear un efecto de totopos”.



7 “El **chocolate blanco Callebaut W2** es excelente para preparar brillo espejo, su perfil es ideal para incluir diferentes colores con una misma referencia; ideal para los acabados de tus petit gâteau y entremets”.

8 “Si buscas un sabor cítrico y balanceado, el **chocolate Callebaut Ruby RB1** es un excelente aliado, ideal para las ganaches montadas, para el manejo de boquillas y para decorar tus cakes o tartas a tu antojo”.

9 “Por su perfil con notas de frutos secos, el **chocolate semiamargo Callebaut 811** es ideal para preparar cremosos a base de inglesas; da un excelente contraste para acompañarlo con geles cítricos o compotas”.

10 “Me encanta el potente sabor del **chocolate con leche Callebaut 823**, lo uso en todas mis preparaciones, pero particularmente me gusta utilizarlo en los terciopelos para mis entremet, en bombonería y para los baños de frutos secos es perfecto”.



Chef Deiby Sánchez
Embajador de Callebaut
Director de la Careme
Academy, Colombia

 @deiby_sa

**Fotografías cortesía del Chef Deiby Sánchez.*





Chef Maricú Ortiz

*Embajadora de Callebaut
Directora del Centro de
Artes Culinarias Maricú*

 @maricuortiz



11 “Mezcla praliné y **chocolate Mexique de Cacao Barry** para obtener un relleno delicioso para croissants”.

12 “La **Manteca de cacao de Cacao Barry** te puede servir para impermeabilizar tus tartas o bases de merengue”.

13 “Si tu chocolate se volvió blanco, no te preocupes, no está dañado, sólo fúndelo de nuevo y tempéralo para que vuelvas a tener un chocolate cristalizado y brillante”.

14 “Para obtener un glaseado crujiente para tus cakes o panqués, mezcla cualquier variedad de **chocolates Barry Callebaut** con 10 % de aceite de pepita de uva y tendrás un glaseado que endurece en unos cuantos minutos”.

15 “Para obtener un color increíble y un sabor único a caramelo, el **chocolate Callebaut Gold** es tu mejor aliado”.

16 “¿Buscas unos toppings increíbles para tus creaciones? Las **Crispearls™ de Mona Lisa Decoraciones** son la opción para ti, además de darle una apariencia superior a tus creaciones, su sabor es el mejor”.



17 “¿Buscas un chocolate blanco? Tu mejor opción es el **chocolate blanco Callebaut W2**, gracias a su increíble sabor, a que es sencillo de trabajar, a su hermoso color y a su versatilidad”.

18 “Por su color rosa vibrante y sus notas de sabor muy frutales, el **chocolate Callebaut Ruby RB1** es tu compañero perfecto. ¿Lo más increíble? ¡Su color es natural!”.

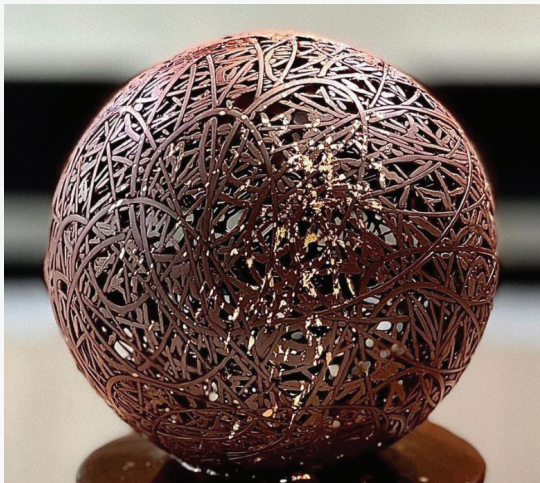


Chef Víctor Araque

*Embajador de Callebaut
Director del Taller de
Pastelería Víctor Araque,
Colombia*

 @pastelerovictoraraque

**Fotografías cortesía del Chef Víctor Araque.*



19 “Para accesorios, ganaches, rellenos y mil cosas más, el **chocolate semiamargo Callebaut 811** es un producto súper versátil, y lo mejor es que es muy sencillo de trabajar”.

20 “¿Buscas sabores nuevos e innovar? Los **chocolates Callebaut** son mis favoritos, referencias como **Gold, 811, Ruby, W2** me ofrecen una gama de sabores increíbles para mis preparaciones”.

21 “Usa productos de **Mona Lisa Decoraciones** si tienes alguna producción grande, como un evento o banquete, donde debes ahorrar tiempo para hacer la decoración. Además, estos productos te aseguran que la decoración no sólo sea a la vista, sino que también genere otras sensaciones”.

22 “Los productos de **Mona Lisa Decoraciones** tienen un retorno de inversión alto, ya que puedes decorar un postre con una cantidad óptima de producto sin tener que gastar tanto”.

23 “Algunas decoraciones, como las **Crispearls™ de Mona Lisa Decoraciones**, se pueden utilizar en productos congelados o en los que tienen una cantidad de humedad alta y así conservar la crocancia del postre, gracias a la cobertura de chocolate que tienen en el exterior”.

24 “Los **Popping Candy de Mona Lisa Decoraciones**, además de ofrecer un sabor único, generan nuevas experiencias en tus clientes, ya que, al incluir azúcar carbonatada, sorprenden a los consumidores con una sensación como si el azúcar brincara en la boca”.

25 “Puedes combinar tres colores de ingredientes, como **Crispearls™ o Blossoms de Mona Lisa Decoraciones**, y generar una decoración completamente nueva, con contrastes y más llamativa”.



Chef Alan Espinoza

Head of Chocolate Academy™ México

 @alanespinoz7

¡CONÓCELO!



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

NXT

SIN LÁCTEOS

LA NUEVA GENERACIÓN DE
CHOCOLATE CON "LECHE" SIN
TRAZAS DE LÁCTEOS O LECHE



Callebaut NXT sin lácteos es un chocolate delicioso de nueva generación. Se trata de un chocolate con "leche" elaborado con ingredientes de origen 100% vegetal, sin trazas detectables de leche ni lácteos, que aportan la cremosidad y el sabor delicioso de los chocolates tradicionales.

 @CALLEBAUT.LA

 @CALLEBAUTCHOCOLATE

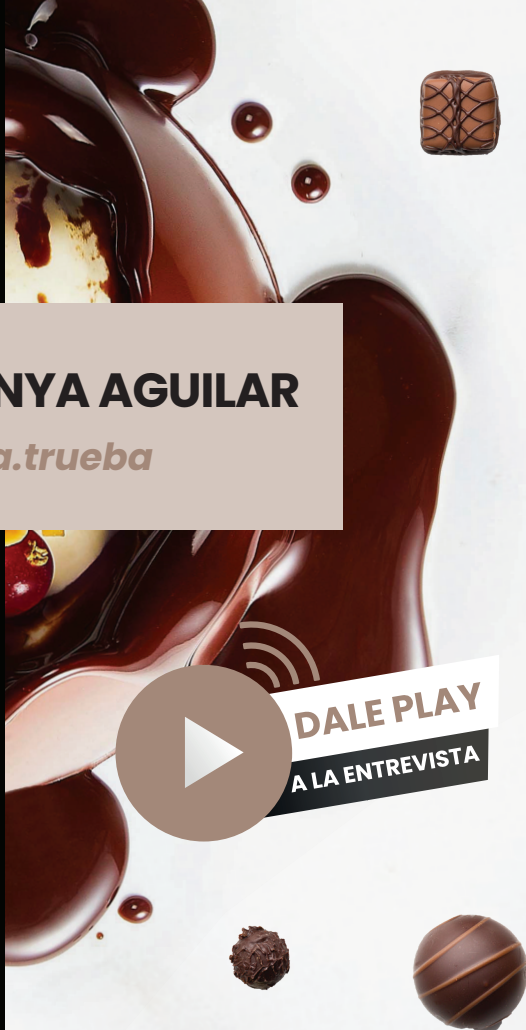
 callebaut.com/es-LATAM





CHEF TANYA AGUILAR

 [@tanya.trueba](https://www.instagram.com/tanya.trueba)



DALE PLAY
A LA ENTREVISTA

SICAO ZERO, EL CHOCOLATE QUE CUIDA DE TI

Si lo que buscas es un chocolate que cuide de ti, entonces lo que necesitas en tus postres es el nuevo **SICAO Zero**, el cual es libre de azúcar.

Por si no lo conoces, ¡la **Chef Tanya Aguilar** te lo presenta! Pruébalo y descubre que es un chocolate que mantiene la misma calidad y sabor de los productos **SICAO**.

DALE PLAY a la entrevista para que veas los diferentes usos y creaciones en donde puedes aplicar **SICAO Zero**, un chocolate que sin duda es una alternativa saludable para ti.



Pasión de chocolate y frambuesa

PASIÓN DE CHOCOLATE Y FRAMBUESA

Ingredientes

Bizcocho intenso de cacao

- 200 g azúcar glass
- 150 g mantequilla
- 170 g harina
- 30 g **Cocoa Plain Arôme de Cacao Barry**
- 6 pzas. claras
- 12 pzas. yema de huevo

Ganache montada de frambuesa

- 140 g pulpa de frambuesa
- 140 g crema para batir
- 300 g **Chocolate blanco SICAO**
- 10 g grenetina

Mousse de chocolate con leche

- 100 g crema para batir
- 250 g **Chocolate con leche SICAO**
- 150 g crema batida
- 8 g grenetina

Espejo Rojo

- 150 g crema para batir
- 250 g **Chocolate blanco SICAO**
- 50 g crema batida
- 3 g color rojo

Preparación

1. Cremar la mantequilla con azúcar glass.
2. Agregar las yemas poco a poco.
3. Añadir la harina y la **Cocoa Plain Arôme de Cacao Barry** perfectamente cernidas.
4. Batir las claras e incorporarlas en forma envolvente a la base de mantequilla.
5. Hornear en un molde redondo de 20 cm de diámetro por 40 minutos a 170°C.
6. Reservar para el montaje.

Preparación

1. Hervir la pulpa de frambuesa con la crema para batir.
2. Añadir el **chocolate blanco SICAO** y la grenetina hidratada; homogenizar perfectamente con una batidora de inmersión.
3. Dejar enfriar por 8 horas en el refrigerador.
4. Batir hasta obtener la textura deseada.
5. Reservar para el montaje.

Preparación

1. Hervir la crema para batir, añadir el **chocolate con leche SICAO** y la grenetina hidratada; añadir la crema batida.
2. Reservar para el montaje.

Preparación

1. Hervir la crema para batir y añadir el **chocolate blanco SICAO**.
2. Agregar la crema batida y el color rojo.
3. Reservar para la decoración.

Montaje

1. Cortar el bizcocho intenso de cacao en 2 partes.
2. En un aro con acetato, colocar la primera parte del bizcocho.
3. Con una manga, colocar la ganache montada de frambuesa.
4. Colocar la segunda capa de bizcocho.
5. Colocar la mousse de **chocolate con leche SICAO** y congelar por 8 horas.
6. Bañar con el espejo rojo.
7. Decorar con **Mini Crispearls™ de Mona Lisa Decoraciones**.



MILHOJAS DE CALLEBAUT NXT



Ingredientes

Hojaldre

- 350 g harina de trigo
- 1250 g mantequilla vegana
- 840 g harina de trigo
- 500 g agua
- 30 g sal

Cre moso de Callebaut NXT

- 4 g pectina NH
- 4 g almidón modificado para usar en caliente
- 250 g leche de arroz
- 280 g **Chocolate Callebaut NXT**
- 20 g mantequilla vegana
- 2.5 g fibra cítrica

Montaje

1. Cortar el hojaldre y espolvorear caramelo en polvo encima.
2. Colocar en una bandeja de horno y hornear durante 5 minutos a 200°C.
3. Dejar enfriar.
4. Hacer capas con el hojaldre y crema inglesa.
5. Terminar la decoración con **chocolate Callebaut NXT**.

Preparación

1. Mezclar la harina con la mantequilla hasta obtener una masa homogénea.
2. Extender la masa hasta tener un rectángulo de 25 cm x 15 cm. Conservar tapado en la nevera.
3. Mezclar la segunda porción de la harina con una batidora a velocidad media durante 5 minutos.
4. Extender la masa hasta obtener un rectángulo de 25 cm x 15 cm.
5. Conservar tapado en el refrigerador durante una hora. Colocar un triángulo de mantequilla en el centro de la masa y envolver.
6. Extender hasta alcanzar un grosor de 1 cm. Doblar en cuatro.
7. Dejar reposar en el refrigerador durante dos horas.
8. Doblar en 8 y dejar reposar durante dos horas.
9. Extender hasta alcanzar un grosor de 2 mm y colocar en una bandeja de horno.
10. Dejar reposar en el refrigerador durante dos horas. Perforar la masa con un tenedor.
11. Hornear entre dos bandejas de horno durante 22 minutos a 200°C.

Preparación

1. Mezclar la pectina con el almidón y la leche de arroz con una batidora manual.
2. Agregar esta mezcla al **chocolate Callebaut NXT** y a la mantequilla. Mezclar con una batidora manual hasta que no queden grumos, mientras se mezcla, añadir poco a poco la fibra cítrica.

¡Nuevo
lanzamiento!

 **SICAO**®

Zero



¡Pruébalo,
sin culpas!

 @Sicao.lat

 @sicao.lat



INTENSO DE MARACUYÁ

Ingredientes

Genovés de vainilla

- 200 g azúcar glass
- 150 g mantequilla
- 200 g harina
- 6 pzas. claras
- 12 pzas. yemas de huevo
- 5 g esencia de Vainilla

Cremoso de maracuyá

- 270 g pulpa de maracuyá
- 80 g azúcar
- 600 g **Chocolate blanco Callebaut W2**
- 500 g crema batida

Spray de chocolate oscuro

- 100 g **Manteca de Cacao Cacao Barry**
- 100 g **Chocolate semiamargo Callebaut 811**

Preparación

1. Crear la mantequilla con el azúcar glass.
2. Agregar las yemas poco a poco y la esencia de vainilla.
3. Añadir la harina.
4. Batir las claras e incorporarlas en forma envolvente a la base de mantequilla.
5. Hornear en un molde redondo de 20 cm de diámetro durante 40 minutos a 170°C.
6. Reservar para el montaje.

Preparación

1. Hervir la pulpa de maracuyá con el azúcar.
2. Añadir el **chocolate blanco Callebaut W2** y la grenetina hidratada.
3. Agregar la crema batida.
4. Reservar para el montaje.

Preparación

1. Fundir la **manteca de cacao Cacao Barry** en el microondas a 40°C.
2. Fundir con ayuda de otro bowl el **chocolate semiamargo Callebaut 811** en el microondas a 40°C.
3. Mezclarlos perfectamente y precristalizarlos a 29°C.

Montaje

1. Partir el pan genovés de vainilla en 2 partes iguales.
2. Colocar, en un aro de 20 cm de diámetro, la primera capa.
3. Con ayuda de una manga plástica rellenar con el cremoso de maracuyá.
4. Colocar la segunda capa de pan genovés; añadir la segunda capa de cremoso de maracuyá y congelar por 6 horas.
5. Con ayuda de una pistola o compresor para chocolate, pulverizar el pastel con el spray de chocolate a 29°C, cuidando que esté congelado para que haga un efecto de pulverizado perfecto.
6. Decorar con espirales de **chocolate Callebaut 811** y **Mini Crispearls™ de Mona Lisa Decoraciones**.

EL GUSTO POR CALLEBAUT DESDE CANCÚN

El **Chef Octavio Ucan** te platica desde Cancún lo que para él significa el sabor del chocolate **Callebaut**.

También te comparte algunos **tips** para el manejo del **auténtico chocolate belga**, maridaje y su producto favorito de la marca.

Te recomendamos **DAR CLIC** al video para que no te pierdas esta entrevista exclusiva del **Chef Ucan**, quien labora en los hoteles Garza Blanca y Villa del Palmar Cancún, ambos de Grupo Tafer.



CHEF OCTAVIO UCAN
@ucan.8522

MONA LISA®

COLOR

FORMAS

SABOR

TEXTURAS

AYUDANDO A LOS CHEFS
A CREAR MÁS VALOR
**CON EXTRAORDINARIAS
DECORACIONES DE CHOCOLATE**

  @monalisadeco.la

www.monalisadecorations.com

ASÍ ES LA CHUFA, LA ALTERNATIVA PERFECTA A LA LECHE

La chufa es un tubérculo procedente de la planta Juncia Avellanada y es el ingrediente estelar de nuestro nuevo **chocolate Callebaut NXT**, al ser el componente que se utiliza como sustituto de la leche.

Estas son algunas de sus características:



Es de origen
100% vegetal



Se cultiva con
energías renovables



Es un alimento
libre de alérgenos



Es un tubérculo nutritivo
(alto contenido de
Vitamina E y fibra)



Cuenta con una
**cremosidad similar al
chocolate con leche**



Tiene un sabor
dulce natural, con tonos
similares a la castaña y
la almendra

Esta información es de tu interés si lo que buscas es una cobertura para tus pasteles con un acabado en brillo tipo espejo, y es que **SICAO**, la marca de chocolates y sucedáneos hechos en México, lanza **sus cubetas de cobertura sabor a chocolate blanco y cobertura sabor a chocolate amargo**.

Ambas están disponibles en **cubetas de 4 kilos**, equivalentes a 160 porciones por unidad, ¡y sólo tienes que calentar y mezclar para usarlas!

Por si fuera poco, también podrás encontrar las nuevas **bolsas de 2 kilos** de las **coberturas sabor a chocolate semiamargo, sabor a**

chocolate con leche y sabor a chocolate blanco.

SICAO se destaca por su facilidad de manejo en diferentes aplicaciones, por eso estas **coberturas son ideales para tus decoraciones en postres como cupcakes, donas, pasteles ¡y más!**

Búscalas con tu distribuidor autorizado



¡SICAO LANZA NUEVOS PRODUCTOS Y PRESENTACIONES PARA TI!

10% de descuento



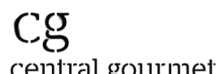



































en la compra de productos Cacao Barry, Mona Lisa, Callebaut, Sicao y Van Leer en la tienda online con el código "Callebaut".

PAR de FRANCE

¡APROVECHA LOS DESCUENTOS EN PAR DE FRANCE!

*Compra mínima de \$1,300.00 MXN. *Envío gratis a partir de la compra mínima. *Aplican términos y condiciones hasta agotar existencias. *Vigencia hasta octubre del 2023.

Encuentra el mejor chocolate **aquí**

 <p>Par de France 55 5598 2848 55 4940 1192 pardefrance.com.mx</p>	 <p>NTD Ingredientes 55 5440 6886 01 800 836 1932 ntdingredientes.com.mx</p>	 <p>Central Gourmet 55 5280 3853 55 5254 3645 central-gourmet.mx</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@lamadeleineproducts.com.mx eleineproducts.com.mx</p>	
COBERTURA NACIONAL	COBERTURA NACIONAL	CDMX/ÁREA METROPOLITANA Y VENTAS ONLINE				
 <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>Avios 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>Belle Cuisine 33 1107 3191 bellecuisine.com.mx</p>	 <p>Mr. Cocoa 81 2876 8017 mrcocoafoodsolutions.com rafael@grupomonteinos.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/ DistribuidoraHernandezbc</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 moldesydetalles.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@summumalimentos.com</p>	 <p>Representaciones Safital 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>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>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>PIMI + 503 7280 6933 EL SALVADOR + 502 2296 5968 GUATEMALA www.pimi.com.sv</p>	 <p>Exportadora PMT San José, Costa Rica www.pmtcr.com</p>	 <p>CPJ + 1 (876) 289 6282 TELÉFONO/WHATSAPP cpjmarket.com mbjretail@cpj.com</p>	
COLOMBIA	ECUADOR	REP. DOMINICANA	EL SALVADOR/GUATEMALA	COSTA RICA	JAMAICA	