



# CHOCOLATE & SUCEDÁNEO





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

---





## Lo que nos distingue

- **Chocolate hecho en México, desarrollado especialmente para el paladar latinoamericano.**
- **Posee un sabor intenso a cacao con dulzor equilibrado.**
- **Colabora con la obtención de cacao 100% sustentable.**
- **Línea de Sucedáneos con un delicioso sabor y calidad garantizada.**
- **Ideal para todas las aplicaciones de chocolatería, confitería, panadería y repostería.**
- **Excelente costo-beneficio.**
- **Empaques resellables de aluminio que garantizan una óptima frescura y conservación del producto.**
- **Líneas: Chocolate amargo, Chocolate con leche, Chocolate blanco, Sucedáneo y Especialidades.**

## Certificaciones



- SUSTENTABLE
- Sabor intenso a cacao, con dulzor equilibrado
- Ideal para aplicaciones de panadería, chocolatería y confitería
- Excelente costo-beneficio
- Hechos con la experiencia y tradición de Barry Callebaut de más de 150 años en la producción de chocolate de alta calidad
- Empaques resellables
- Líneas: Chocolate, sucedáneo y especialidades

Chocolate que ahora es sustentable, con un sabor intenso a cacao y dulzor equilibrado. Excelente costo-beneficio.



## Portafolio de productos

- **Chocolate** – Amargo 70% y 52% sólidos de cacao, leche y blanco en presentaciones de wafers en bolsa de 1 y 5 kg.
- **Sucedáneo** – Sabor semiamargo, leche y en presentaciones de chispas y bloques.
- **Especialidades de chocolate** – Granillo de chocolate semiamargo, leche y blanco. Barritas horneables de chocolate semiamargo. **Hechos con chocolate real.**
- **Especialidades de compound** – Chispas horneables sabor semiamargo y **cobertura de pastelería sabor semiamargo (cubeta).**





SICAO colabora en la obtención de cacao 100% sustentable a través de Cocoa Horizons.

- El cacao sustentable es aquel obtenido a través de prácticas que aseguran la no deforestación, emisiones positivas de carbono, optimizar la productividad con comunidades de agricultores prósperos y cero trabajo infantil.
- Cocoa Horizons es una fundación enfocada en buscar la prosperidad de los productores de cacao, apoyando en la formación de comunidades agricultoras sostenibles que protejan a la naturaleza y a los niños.
- De esta manera buscamos garantizar que haya chocolate por siempre.



**¡GRACIAS  
POR AYUDARNOS  
A TENER  
CHOCOLATE  
POR SIEMPRE!**



Colaboramos directamente con los **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

¡Crea más con Sicao!

APLICACIONES



¡Crea más con Sicao!



Rellenos



Moldear



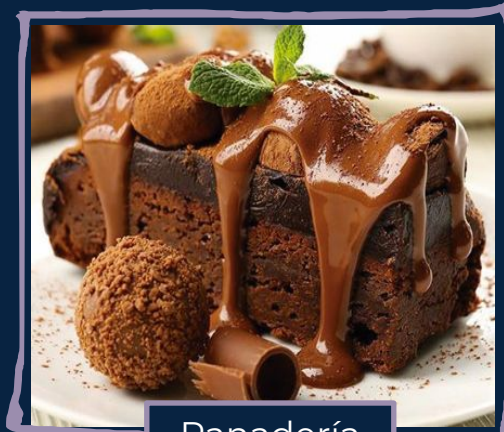
Cubrir



Ganache



Decorar



Panadería



Glasear



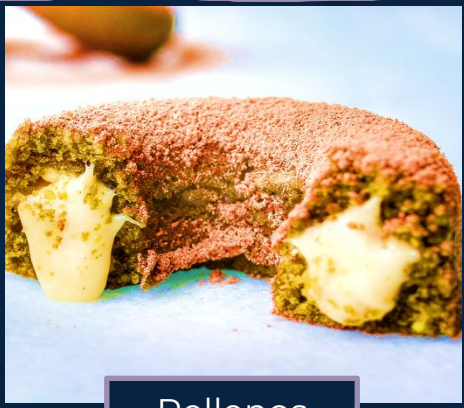
Heladería

APLICACIONES



¡Crea más con Sicao!

APLICACIONES



Rellenos



Moldear



Cubrir



Ganache



Decorar



Panadería



Glasear



Heladería

# Chocolate sin azúcar

Chocolate  
amargo libre de  
azúcar,  
utilizando  
maltitol como  
sustituto.



## COMPOSICIÓN

56.9%  
SOLIDOS DE CACAO

## FLUIDEZ









## APLICACIONES

Confitería  
Moldeo  
Trampado  
Panadería y pastelería










## Aplicaciones

Producto	Descripción	Presentación	Imagen	Moldear	Bañar	Ganache	Panadería	Decoración	Glaseado	Relleno	Heladería	Inclusión
<b>Cobertura sabor chocolate semiamargo</b>	Sucedáneo sabor chocolate semiamargo	10 kg / 5 kg		✓	✓		✓	✓	✓		✓	✓
<b>Cobertura sabor chocolate con leche</b>	Sucedáneo sabor chocolate con leche	10 kg / 5 kg		✓	✓		✓	✓	✓		✓	✓
<b>Cobertura sabor chocolate blanco</b>	Sucedáneo sabor chocolate blanco	10 kg / 5 kg		✓	✓		✓	✓	✓		✓	✓
<b>Chispas sabor chocolate semiamargo</b>	Chispas de sucedáneo semiamargo	500 g		✓	✓		✓	✓	✓		✓	✓
<b>Chispas sabor chocolate con leche</b>	Chispas de sucedáneo con leche	500 g		✓	✓		✓	✓	✓		✓	✓
<b>Chispas sabor chocolate blanco</b>	Chispas de sucedáneo blanco	500 g		✓	✓		✓	✓	✓		✓	✓

# SICAO | Sucedáneos








Nuevos!

## Aplicaciones

Producto	Descripción	Presentación	Imagen	Moldear	Bañar	Ganache	Panadería	Decoración	Glaseado	Relleno	Heladería	Inclusión
<b>Cobertura sabor chocolate semiamargo</b>	Sucedáneo sabor chocolate semiamargo	2 kg		✓	✓		✓	✓	✓		✓	✓
<b>Cobertura sabor chocolate con leche</b>	Sucedáneo sabor chocolate con leche	2 kg		✓	✓		✓	✓	✓		✓	✓
<b>Cobertura sabor chocolate blanco</b>	Sucedáneo sabor chocolate blanco	2 kg		✓	✓		✓	✓	✓		✓	✓
<b>Cobertura para pastelería amarga</b>	Cobertura para pastelería amarga	4 kg			✓							
<b>Cobertura para pastelería blanca</b>	Cobertura para pastelería blanca	4 kg			✓							
<b>Manga relleno horneable sabor chocolate</b>	Manga pastelera lista para usar sabor chocolate	1 kg								✓		
<b>Manga relleno horneable sabor avellana</b>	Manga pastelera lista para usar sabor avellana	1 kg								✓		

# SICAO | Especialidades

## Aplicaciones

Producto	Descripción	Presentación	Imagen	Moldear	Bañar	Ganache	Panadería	Decoración	Glaseado	Relleno	Heladería	Inclusión
<b>Baking sticks de chocolate semiamargo</b>	Barritas horneables de chocolate 46%	2 kg					✓	✓				✓
<b>Chispa horneable sabor chocolate</b>	Chispa horneable sabor chocolate semiamargo	1 kg					✓					✓
<b>Cocoa Natural Sicao</b>	Cocoa Natural 10/12%	1 kg					✓	✓	✓	✓	✓	
<b>Granillo de Chocolate Semiamargo</b>	Granillo de Chocolate Semiamargo	1 kg					✓	✓			✓	
<b>Granillo de Chocolate con leche</b>	Granillo de Chocolate con leche	1 kg					✓	✓			✓	
<b>Granillo de Chocolate blanco</b>	Granillo de Chocolate blanco	1 kg					✓	✓			✓	
<b>Cobertura para pastelería</b>	Cobertura para pastelería	20 kg					✓					

NUEVO



*Selecto*



Es la extensión de línea Gourmet de SICAO, nuestra SELECCIÓN ESPECIAL.

¿Por qué es diferente?

- Extensión de línea que contendrá un portafolio de especialidades Premium
- Chocolate hecho en México, elaborado con cacao 100% mexicano originario de los estados de Tabasco y Chiapas.
- Para esos usuarios que buscan productos diferenciados
- Innovación.
- Diferenciación en: Sabor extraordinario, Funcionalidad superior, Calidad Gourmet, Empaques resellables, Origen.



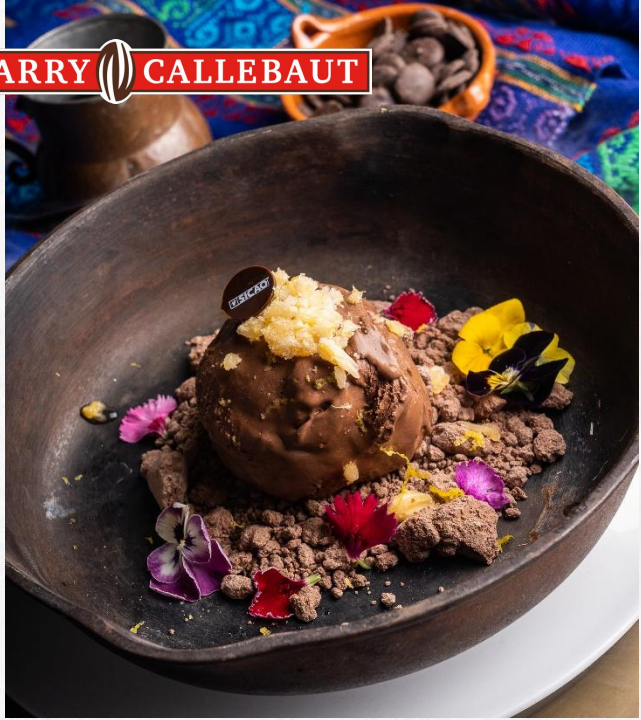
# CHOCOLATE AMARGO 66.5% CACAO



# CHOCOLATE CON LECHE 44% CACAO



BARRY CALLEBAUT





 **SICAO**®

*Selecto*



# SICAO Selecto | Chocolate

				Aplicaciones								
Producto	Descripción	Presentación	Imagen	Moldear	Bañar	Ganache	Panadería	Decoración	Glaseado	Relleno	Heladería	Inclusión
<b>Chocolate Amargo con cacao mexicano</b>	Chocolate amargo 66.5% cacao	1 kg		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
<b>Chocolate con Leche con cacao mexicano</b>	Chocolate con leche 44% cacao	1 kg		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓



**BARRY CALLEBAUT**

**Gracias**



-  [Callebaut.la](https://www.facebook.com/Callebaut.la)
  -  [Sicao.lat](https://www.facebook.com/Sicao.lat)
  -  [Sicao.lat](https://www.instagram.com/Sicao.lat)
  -   [Monalisadeco.la](https://www.facebook.com/Monalisadeco.la)
- [www.barry-callebaut.com](http://www.barry-callebaut.com)