



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

Nuestra marca

Elaborada con todo el conocimiento y tradición de Barry Callebaut con más de 150 años en la producción de chocolate de alta calidad

Se adapta a las necesidades de confitería, así como para panadería, repostería y de profesionales del segmento HORECA y pequeños negocios del mercado mexicano

Permite crear productos en alto volumen con un precio conveniente

Ofrece una excelente oportunidad por su variedad y desempeño

Además es sustentable, debido a que colabora con la obtención de cacao por medio de prácticas ambientalmente y socialmente responsables por medio de la fundación Cocoa Horizons

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, Sucedáneo y Especialidades

Certificaciones



	Código	Producto	Descripción	Imagen	Composición	Fluidez - +	Aplicaciones	Segmento recomendado	Formato	Contenido	Certificación	Vida de Anaquel (meses)
Chocolate Amargo	CHD-WA-7169602-A99	Chocolate Amargo 70%	Chocolate Amargo con 70% de cacao y un sabor intenso a notas tostadas y muy aromático		Cacao70%	●●	Moldeo de piezas grandes, preparaciones pastelería, preparaciones panadería	 	Wafers, 875 CT/LB	1 kg	 	24
	CHD-BL-7170304-A06	Chocolate Amargo 52%	Chocolate Amargo con 52% de cacao y un sabor intenso a notas tostadas y muy aromático. (Antes Semiamargo)		Cacao52%	●●●	Preparaciones pastelería, preparaciones panadería, moldeado, panning, bañado		Marqueta	5 kg	 	24
	CHD-WA-7170302-A99	Chocolate Amargo 52%	Chocolate Amargo con 52% de cacao y un sabor intenso a notas tostadas y muy aromático. (Antes Semiamargo)		Cacao52%	●●●	Preparaciones pastelería, preparaciones panadería, moldeado, panning, bañado	 	Wafers, 875 CT/LB	5 kg	 	24
	CHD-WA-7170301-A99	Chocolate Amargo 52%	Chocolate Amargo con 52% de cacao y un sabor intenso a notas tostadas y muy aromático. (Antes Semiamargo)		Cacao52%	●●●	Preparaciones pastelería, preparaciones panadería, moldeado, panning, bañado		Wafers, 875 CT/LB	1 kg	 	24
Chocolate con Leche	CHM-BL-0170201-A06	Chocolate con Leche	Chocolate con Leche con 25.5% de cacao, de dulzor balanceado y notas lácteas		Cacao25.5%	●●●	Preparaciones pastelería, preparaciones panadería, moldeado, panning, bañado		Marqueta	5 kg	 	18
	CHM-WA-0171403-A99	Chocolate con alto contenido de Leche 28.5%	Chocolate con Leche con 28.5% de cacao, de dulzor balanceado y notas lácteas. Ahora con mayor fluidez		Cacao28.5%	●●●	Preparaciones pastelería, preparaciones panadería, moldeado, panning, bañado	 	Wafers, 875 CT/LB	5 kg	 	18
	CHM-WA-0171402-A99	Chocolate con alto contenido de Leche 28.5%	Chocolate con Leche con 28.5% de cacao, de dulzor balanceado y notas lácteas. Ahora con mayor fluidez		Cacao28.5%	●●●	Preparaciones pastelería, preparaciones panadería, moldeado, panning, bañado		Wafers, 875 CT/LB	1 kg	 	18
Chocolate Blanco	CHW-BL-2170701-A06	Chocolate Blanco 30.5%	Chocolate Blanco con 30.5% de cacao y notas lácteas avainilladas y cremosas		Cacao30.5%	●●●	Preparaciones pastelería, preparaciones panadería, moldeado, panning, bañado		Marqueta	5 kg	 	12
	CHW-WA-2170703-A99	Chocolate Blanco 30.5%	Chocolate Blanco con 30.5% de cacao y notas lácteas avainilladas y cremosas		Cacao30.5%	●●●	Preparaciones pastelería, preparaciones panadería, moldeado, panning, bañado	 	Wafers, 800 CT/LB	5 kg	 	12
	CHW-WA-2170702-A99	Chocolate Blanco 30.5%	Chocolate Blanco con 30.5% de cacao y notas lácteas avainilladas y cremosas		Cacao30.5%	●●●	Preparaciones pastelería, preparaciones panadería, moldeado, panning, bañado		Wafers, 800 CT/LB	1 kg	 	12

	Código	Producto	Descripción	Imagen	Aplicaciones	Segmento recomendado	Formato	Contenido	Certificación	Vida de Anaquel (meses)
Sucedáneo sabor Chocolate Amargo	ISD-EZ-7002405-009	Cobertura sabor Chocolate Semiamargo	Sucedáneo sabor Chocolate Semiamargo (no requiere temperado)		Preparaciones pastelería, preparaciones panadería	  	EZ-Melt, 250 CT/LB	10 kg	 	24
	ISD-BL-7002422-A06	Cobertura sabor Chocolate Semiamargo	Sucedáneo sabor Chocolate Semiamargo (no requiere temperado)		Preparaciones pastelería, preparaciones panadería, decoración		Marqueta	5 kg	 	12
	ISD-DR-7002422-A99	Chispas sabor Chocolate Semiamargo	Chispas sabor Chocolate Semiamargo, ideales para fundir o utilizarlas como inclusión o decoración (no requiere temperado)		Inclusiones, heladería, panadería		Chispas, 4,050 CT/LB	500 g	 	12
	ISD-EZ-7002405-A99	Cobertura sabor Chocolate Semiamargo	Sucedáneo sabor Chocolate Semiamargo (no requiere temperado)		Preparaciones pastelería, preparaciones panadería	 	EZ-Melt, 250 CT/LB	2 kg	 	24
Sucedáneo sabor Chocolate con Leche	ISM-EZ-0002005-009	Cobertura sabor Chocolate con Leche	Sucedáneo sabor Chocolate con Leche (no requiere temperado)		Preparaciones pastelería, preparaciones panadería	  	EZ-Melt, 250 CT/LB	10 kg	 	18
	ISM-BL-0002022-A06	Cobertura sabor Chocolate con Leche	Sucedáneo sabor Chocolate con Leche (no requiere temperado)		Preparaciones pastelería, preparaciones panadería, decoración		Marqueta	5 kg	 	12
	ISM-DR-0002022-A99	Chispas sabor Chocolate con Leche	Chispas sabor Chocolate con Leche, ideales para fundir o utilizarlas como inclusión o decoración (no requiere temperado)		Inclusiones, heladería, panadería		Chispas, 4,050 CT/LB	500 g	 	12
	ISM-EZ-0002005-A99	Cobertura sabor Chocolate con Leche	Sucedáneo sabor Chocolate con Leche (no requiere temperado)		Preparaciones pastelería, preparaciones panadería	 	EZ-Melt, 250 CT/LB	2 kg	 	18
Sucedáneo sabor Chocolate Blanco	ISW-EZ-2001902-009	Cobertura sabor Chocolate Blanco	Sucedáneo sabor Chocolate Blanco (no requiere temperado)		Preparaciones pastelería, preparaciones panadería	  	EZ-Melt, 250 CT/LB	10 kg	 	12
	ISW-BL-2001922-A06	Cobertura sabor Chocolate Blanco	Sucedáneo sabor Chocolate Blanco (no requiere temperado)		Preparaciones pastelería, preparaciones panadería, decoración		Marqueta	5 kg	 	12
	ISW-DR-2001922-A99	Chispas sabor Chocolate Blanco	Chispas sabor Chocolate Blanco, ideales para fundir o utilizarlas como inclusión o decoración (no requiere temperado)		Inclusiones, heladería, panadería		Chispas, 4,050 CT/LB	500 g	 	12
	ISW-EZ-2001920-A99	Cobertura sabor Chocolate Blanco	Sucedáneo sabor Chocolate Blanco (no requiere temperado)		Preparaciones pastelería, preparaciones panadería	 	EZ-Melt, 250 CT/LB	2 kg	 	12

		Código	Producto	Descripción	Imagen	Composición	Fluidez - +	Aplicaciones	Segmento recomendado	Formato	Contenido	Certificación	Vida de Anaquel (meses)
Especialidades		CHD-BB-7169402-A99	Barritas horneables de Chocolate Semiamargo 46% (3.2 g)	Barritas para hornear ideales para panadería		Cacao 46%	No aplica	Relleno horneable, panadería	 	Barritas 3.2 g	2 kg	  	24
		CHD-BB-7169401-A99	Barritas horneables de Chocolate Semiamargo 46% (5.3 g)	Barritas para hornear ideales para panadería		Cacao 46%	No aplica	Relleno horneable, panadería	 	Barritas 5.3 g	2 kg	  	24
		ILD-DR-7Y50312-A99	Chispa Horneable sabor Chocolate - 4M	Chispas sabor Chocolate Semiamargo que conservan su forma en altas temperaturas		No aplica	No aplica	Relleno horneable, panadería		Chispas, 4,000 CT/LB	1 kg	  	12
		CHD-VR-7170404-A99	Granillo de Chocolate Semiamargo	Granillo de Chocolate Semiamargo		Cacao 37.6%	No aplica	Decoración para panadería, heladería, bebidas y más	 	Granillo	1 kg	  	24
		CHM-VR-0170504-A99	Granillo de Chocolate con Leche	Granillo de Chocolate con Leche		Cacao 25.9%	No aplica	Decoración para panadería, heladería, bebidas y más	 	Granillo	1 kg	  	12
		CHW-VR-2170604-A99	Granillo de Chocolate Blanco	Granillo de Chocolate Blanco		Cacao 24.6%	No aplica	Decoración para panadería, heladería, bebidas y más	 	Granillo	1 kg	  	12
		NCP-10C360-A99	Cocoa Natural 10%-12% Grasa	Cocoa Natural multiusos, para panadería, repostería y heladería		100% Cacao en Polvo	No aplica	Bizcochos, decoraciones, salsas, trufas y bebidas	   	Polvo	1 kg		15
		IMD-BC-7161801-A99	Cobertura para Panadería sabor Chocolate Amargo	Cobertura sabor Chocolate Amargo fácil de aplicar e ideal para cubrir todo tipo de panes y pasteles		No aplica	No aplica	Glaseado para panadería		Cubeta	20 kg	 	12
Cobertura para pastelería	Línea ZERO sin azúcar	CSD-WA-7150202-A99	Chocolate sin Azúcar	Chocolate Amargo libre de azúcar, utilizando maltitol como sustituto		Sólidos de Cacao 56.9%	 	Preparaciones pastelería, preparaciones panadería, moldeado, panning, bañado	 	Wafers, 900 CT/LB	1 kg	 	24
		IND-BC-7113801-E91	Sucedáneo sabor a Chocolate Semiamargo para baño	Cobertura de baño para pastelería sabor Chocolate Semiamargo, lista para usar		No aplica	No aplica	Relleno, cobertura, pastelería, panadería	 	Cubeta	4 kg	  	18
		INW-BC-2193301-E91	Sucedáneo sabor a Chocolate Blanco para baño	Cobertura de baño para pastelería sabor Chocolate Blanco, lista para usar		No aplica	No aplica	Relleno, cobertura, pastelería, panadería	 	Cubeta	4 kg	  	18