



# REPÚBLICA DEL CACAO

CHOCOLATE FINO DE ORIGEN

CATÁLOGO 2026





# REPÚBLICA DEL CACAO®

## Nuestra Historia

República del Cacao nació en el 2005 cuando nuestros fundadores ecuatorianos, los hermanos Chiriboga, entraron a una tienda de chocolate en París y pidieron probar el chocolate más fino del lugar. El asistente de la tienda les trajo el chocolate máspreciado que tenía.

Los hermanos, maravillados y emocionados, no escondieron su sorpresa al descubrir que el cacao de este chocolate tan especial provenía de la muy conocida región de Guayaquil en su país Ecuador. A pesar de conocer la historia cacaotera del Ecuador, ellos nunca estuvieron al tanto de que nuestro cacao era uno de los mejores en el mundo y que además era usado para producir los mejores chocolates finos.

En ese momento nació República del Cacao con el propósito de producir el chocolate latinoamericano más auténtico de la mano de comunidades locales desarrollando de forma sostenible el cacao fino de aroma en su origen.

Desde entonces hemos dado pasos fuertes, con el lanzamiento de nuestros chocolates para consumidor en el 2007 y nuestra línea profesional en el 2014. Hoy en día, nuestros chocolates se distribuyen alrededor del mundo y nos enorgullece ser escogidos por los mejores chefs del planeta.

A lo largo de nuestro camino hemos cumplido con los más altos estándares de desempeño social y ambiental, transparencia y responsabilidad empresarial buscando equilibrar beneficio y propósito. Por eso, recibimos la certificación B Corp, como un reconocimiento a nuestros esfuerzos en el desarrollo de un modelo económico más inclusivo, equitativo y sostenible para todos. Nuestro objetivo es construir una comunidad global de productores clientes y aliados conscientes dispuestos a desarrollar sus negocios de forma más responsable y sostenible.



**MARCA LOCAL  
IMPACTO GLOBAL**

social • ambiental • económico

# INDICE

---

REGALOS	04
BOMBONES	07
BARRAS DE CHOCOLATE	08
REPOSTERÍA	13
POSTRES	15
BEBIDAS	19
EXPERIENCIAS DE CHOCOLATE	20
REGALOS PERSONALIZADOS	23

# REGALOS DE CACAO FINO

4 Habanos de Chocolate Negro  
reellenos con Gianduja de  
Avellanas.

**Código:** LREC000136  
**P.V.P.:** \$35  
**Dimensiones:** 10.8 x 18 x 3.7



**EDICIÓN ESPECIAL**

1 barra de Chocolate Fino a su elección 65gr

**Código:** 004217

**P.V.P.:** \$20

**Dimensiones:** 10 x 18,5 x 2



**CAJA DE REGALO CUERINA**

1 x 65gr de la Provincia de El Oro 67%  
1 x 65gr de la Provincia de Los Ríos 75%  
1 x 65gr de la Provincia de Manabí 75%  
12 x 5gr: mini barras Los Ríos, El Oro y Manabí.

**Código:** 002673

**P.V.P.:** \$68

**Dimensiones:** 26.8 x 11.5 x 2.5



**DISCOVERY BAG**

3 x 65gr: Chocolate Negro 67% El Oro, Chocolate Negro 75% Los Ríos, Chocolate Negro 75% Manabí.

**Código:** 004195

**P.V.P.:** \$35



**SELECCIÓN ARRIBA**

72 x 5gr: mini barras de las provincias de Los Ríos, El Oro y Manabí

**Código:** 002014

**P.V.P.:** \$68

**Dimensiones:** 23.5 x 20 x 3.6



**SELECCIÓN AGREGADOS**

72 x 5gr: Chocolate Negro con Leche 52% y Pétalos de Rosas, Chocolate Negro con Leche y Chifles, Chocolate Negro con café tostado de las Islas Galápagos.

**Código:** 002723

**P.V.P.:** \$68

**Dimensiones:** 23.5 x 20 x 3.6



**ECUADOR FLAVORS**

2 x 65gr: Chocolate Negro con Leche y Uvillas, Chocolate Negro con Leche y Chifles. 24 x 5gr: Chocolate Negro con Leche con Pétalos de Rosas, Chocolate Negro con Leche con Chifles, Chocolate Negro con Leche.

**Código:** 004218

**P.V.P.:** \$68

**Dimensiones:** 23.5 x 20 x 3.6



**FUSIÓN**

4 x 65gr: Chocolate Negro con Leche, Chocolate Negro con Leche y Rosas, Chocolate Negro con Leche y Chifles, Chocolate Negro con Leche y Uvillas.

**Código:** 004215

**P.V.P.:** \$68

**Dimensiones:** 20.2 x 20.4 x 3.6



**GRAN CACAO**

2 latas x 100gr: Piñas recubiertas y Nibs de café de Galápagos recubiertos. 4 x 65gr: Chocolate Negro con nibs de café tostado de Galápagos, Chocolate Negro con Leche, Chocolate Negro con Leche y Rosas, Chocolate Negro con Leche y Chifles

**Código:** 004216

**P.V.P.:** \$95

**Dimensiones:** 14.2 x 20 x 9.6



**DISCOVERY BAG AGREGADOS**

3 x 65gr: Chocolate Negro con Leche, Chocolate Negro con Leche y Rosas, 1 barra de Chocolate Negro con Leche y Chifles.

**Código:** 004199

**P.V.P.:** \$35

**BIODIVERSE ECUADOR**

4 x 65gr: Chocolate Negro con Leche, Chocolate Negro con Leche y Rosas, Chocolate Negro con Leche y Chifles, Chocolate Negro 75% con Nibs de café de Galápagos.

**Código:** 004197  
**P.V.P.:** \$39

**TRAVEL PACK**

4 x 65gr: Chocolate Negro 67% El Oro, Chocolate Negro 75% Los Ríos, Chocolate Negro 75% Manabí, Chocolate Negro 75% con nibs de cacao de las Islas Galápagos.

**Código:** 004178  
**P.V.P.:** \$39  
**Dimensiones:** 23.5 x 20 x 3.6

**HABANOS DE CHOCOLATE**

4 Habanos de Chocolate Negro rellenos con Gianduja de Avellanas.

**Código:** LREC000136  
**P.V.P.:** \$35  
**Dimensiones:** 10.8 x 18 x 3.7

**ORÍGENES**

7 x 65gr: Chocolate Negro Los Ríos 75%, El Oro 67%, Manabí 75%, Amazonia 75%. Chocolate Negro 75% con café tostado de las Islas Galápagos. Chocolate con Leche 40%, Chocolate Negro con Leche 52%

**Código:** 004214  
**P.V.P.:** \$95  
**Dimensiones:** 19.7 x 9.2 x 9.6

**DISCOVERY BAG 50gr**

3 x 50gr: Chocolate Negro 67% El Oro, Chocolate Negro 75% Los Ríos, Chocolate Negro 75% Manabí.

**Código:** 004195  
**P.V.P.:** \$35

**EXPLORER BOX**

4 x 50gr: Chocolate Negro 67% El Oro, Chocolate Negro 75% Los Ríos, Chocolate Negro 75% Manabí, Chocolate Negro 75% con nibs de cacao de las Islas Galápagos.

**Código:** 002659  
**P.V.P.:** \$27  
**Dimensiones:** 15.5 x 15 x 3

**MINI CUERINA (MARRÓN O CREMA)**

24 x 5gr: Chocolate Negro con Leche 47% y Chifles, Chocolate Negro con Leche 52% y Rosas, Chocolate Negro con Leche 52%, Chocolate Negro 67% El Oro, Chocolate Negro 75% Los Ríos, Chocolate Negro 75% Manabí.

**Código:** C008  
**P.V.P.:** \$43  
**Dimensiones:** 8.8 x 23 x 3.2

**SELECCIÓN DE ORIGEN**

1 x 50gr Chocolate Negro con Leche 52%, 1 x 50gr Chocolate Negro Amazonia 75%, 1 x 50gr Chocolate Negro Ecuador 75%, 2 x 50gr Chocolate con Leche Ecuador 40%, 1 x 50gr Chocolate Negro 75% con Nibs de Café de las Islas Galápagos.

**Código:** C056  
**P.V.P.:** \$36  
**Dimensiones:** 21 x 19.5 x 2.3

**TRADICIÓN DE LOS ANDES**

Chocolate Negro 75% Cacao con Quinoa Tostada, Chocolate Negro 75% Cacao con Hierbaluis, Chocolate Negro 75% Cacao con Sal de Maras, Chocolate Negro 75% Cacao con Aji Deshidratado, Chocolate Negro con Leche 52% con Chifles.

**Código:** C057  
**P.V.P.:** \$36  
**Dimensiones:** 21 x 19.5 x 2.3



16 UNIDADES  
P.V.P.: \$31

## BOMBONES SURTIDOS DE CHOCOLATE FINO HECHOS A MANO EN EL LABORATORIO DEL CACAO

**Maracuyá:** Cobertura de chocolate negro 65%, pasta de fruta de maracuyá y ganache de chocolate blanco y maracuyá.

**Mango:** Cobertura de chocolate negro 65%, pasta de fruta de mango y ganache de chocolate negro 70% y mango.

**NaranjaJilla:** Cobertura de chocolate negro 65%, pasta de fruta de naranjaJilla y ganache de chocolate negro 75% y naranjaJilla.

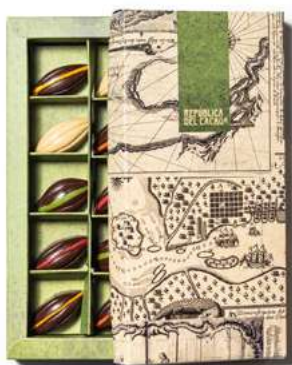
**Mora-Frambuesa:** Cobertura de chocolate negro 65%, pasta de fruta de mora y ganache de chocolate negro 62% y frambuesas.



4 UNIDADES  
P.V.P.: \$10



6 UNIDADES  
P.V.P.: \$14



10 UNIDADES  
P.V.P.: \$20



**BARRAS DE  
CHOCOLATE FINO**



**CHOCOLATE NEGRO  
75% LOS RÍOS  
65g**

Código: 004203  
P.V.P.: \$12



**CHOCOLATE NEGRO  
67% CACAO EL ORO  
65g**

Código: 004205  
P.V.P.: \$12



**CHOCOLATE NEGRO  
75% MANABÍ  
65g**

Código: 004207  
P.V.P.: \$12



**CHOCOLATE NEGRO  
75% AMAZONÍA  
65g**

Código: 004213  
P.V.P.: \$12



**CHOCOLATE BLANCO  
CON NIBS DE CACAO  
FINO  
65g**

Código: 004211  
P.V.P.: \$12



**CHOCOLATE CON  
LECHE 40% CACAO  
65g**

Código: 004201  
P.V.P.: \$12



**CHOCOLATE NEGRO  
CON LECHE 52%  
CACAO  
65g**

Código: 004189  
P.V.P.: \$12



**CHOCOLATE NEGRO  
CON LECHE 47%  
CACAO Y CHIFLES  
DE SAL  
65g**

Código: 004187  
P.V.P.: \$12



**CHOCOLATE NEGRO  
CON LECHE 52%  
CACAO Y UVILLAS  
DESHIDRATADAS  
65g**

Código: 004193  
P.V.P.: \$12



**CHOCOLATE NEGRO  
CON LECHE 52%  
CACAO CON  
PÉTALOS DE ROSA  
ORGÁNICOS  
65g**

Código: 004191  
P.V.P.: \$12



**CHOCOLATE NEGRO  
75% CACAO CON  
SAL MARINA  
65g**

Código: 004208  
P.V.P.: \$12



**CHOCOLATE NEGRO  
75% CACAO CON  
NIBS DE CAFÉ DE  
GALÁPAGOS  
65g**

Código: 004185  
P.V.P.: \$12



**CHOCOLATE CON LECHE 40% CACAO 50g**

Código: 3516  
P.V.P.: \$8



**CHOCOLATE CON LECHE 52% CACAO 50g**

Código: 3518  
P.V.P.: \$8



**CHOCOLATE NEGRO 75% CACAO**

Código: 3514  
P.V.P.: \$8



**CHOCOLATE NEGRO AMAZONÍA 75% CACAO**

Código: 3534  
P.V.P.: \$8



**CHOCOLATE CON LECHE 52% CACAO CON CHIFLES DE SAL 50g**

Código: 3522  
P.V.P.: \$8



**CHOCOLATE NEGRO 75% CACAO CON PÉTALOS DE ROSA 50g**

Código: 3524  
P.V.P.: \$8



**CHOCOLATE NEGRO 75% CACAO CON PÉTALOS DE ROSA ORGANICOS 50g**

Código: 3520  
P.V.P.: \$8



**CHOCOLATE NEGRO 75% CACAO CON NIBS DE CAFÉ DE GALÁPAGOS 50g**

Código: 3528  
P.V.P.: \$8



**CHOCOLATE NEGRO 75% CACAO CON HIERBALUISA 50g**

Código: 3532  
P.V.P.: \$8



**SELECCIÓN DE ORIGEN**

1 x 50gr Chocolate Negro con Leche 52%,  
1 x 50gr Chocolate Negro Amazonía 75%,  
1 x 50gr Chocolate Negro Ecuador 75%,  
2 x 50gr Chocolate con Leche Ecuador 40% , 1 x 50gr Chocolate Negro 75% con Nibs de Café de las Islas Galápagos.

Código: C056  
P.V.P.: \$36  
Dimensiones: 21 x 19.5 x 2.3



**TRADICIÓN DE LOS ANDES**

Chocolate Negro 75% Cacao con Quinoa Tostada, Chocolate Negro 75% Cacao con Hierbaluis, Chocolate Negro 75% Cacao con Sal de Maras, Chocolate Negro 75% Cacao con Ají Deshidratado, Chocolate Negro con Leche 52% con Chifles.

Código: C057  
P.V.P.: \$36  
Dimensiones: 21 x 19.5 x 2.3

# FRUTOS RECUBIERTOS DE CHOCOLATE FINO



**NIBS DE CAFÉ RECUBIERTOS DE CHOCOLATE NEGRO 75% CACAO 100g**

Código: 002660  
P.V.P.: \$13



**MACADAMIAS RECUBIERTAS DE CHOCOLATE NEGRO 75% CACAO 100g**

Código: 002671  
P.V.P.: \$13



**PIÑAS DESHIDRATADAS RECUBIERTAS DE CHOCOLATE NEGRO 75% CACAO 100g**

Código: 84019  
P.V.P.: \$13

Avellanas tostadas recubiertas con Chocolate Blanco 31% Manteca de Cacao y semillas de vainilla natural, junto a almendras tostadas recubiertas con Chocolate con Leche 40% y Chocolate Blanco 31% Manteca de Cacao con frambuesa en polvo natural.



**AVELLANAS Y ALMENDRAS RECUBIERTAS DE CHOCOLATE 100g**

Código: 84019  
P.V.P.: \$13



**MINI BARRAS AGREGADOS**

60 x 5gr: Chocolate Negro con Leche 51% con Pétalos de Rosas, Chocolate Negro con Leche 52%, Chocolate Negro con Leche, Chocolate Negro con Leche con 47% Chifles de Sal.

**Código:** 2649  
**P.V.P.:** \$33



**MINI BARRAS ORÍGENES**

60 x 5gr: Chocolate Negro 67% El Oro, Chocolate Negro 75% Los Ríos, Chocolate Negro 75% Manabí.

**Código:** 002681  
**P.V.P.:** \$33



**CHOCOLATE NEGRO 75% CACAO CON NIBS DE CAFÉ DE GALÁPAGOS**  
20 x 5gr  
**Código:** 002648  
**P.V.P.:** \$14



**CHOCOLATE NEGRO 67% CACAO EL ORO**  
20 x 5gr  
**Código:** 002656  
**P.V.P.:** \$14



**CHOCOLATE NEGRO 75% LOS RÍOS**  
20 x 5gr  
**Código:** 002654  
**P.V.P.:** \$14



**CHOCOLATE NEGRO 75% MANABÍ**  
20 x 5gr  
**Código:** 002655  
**P.V.P.:** \$14



**CHOCOLATE CON LECHE 40% CACAO ANDES PURE MILK**  
20 x 5gr  
**Código:** 003289  
**P.V.P.:** \$14



**CHOCOLATE BLANCO CON NIBS DE CACAO FINO**  
20 x 5gr  
**Código:** 003291  
**P.V.P.:** \$14



**MINI LIENZO**

6 x 5gr: Chocolate Negro 67% El Oro, Chocolate Negro 75% Los Ríos, Chocolate Negro 75% Manabí.

**Código:** 002677  
**P.V.P.:** \$6

# REPOSTERÍA





**PRE-MEZCLA PARA BROWNIES DE CHOCOLATE FINO, 400g**

Con trocitos de chocolate negro 56%

Código: C061  
P.V.P.: \$7



**PRE-MEZCLA PARA GALLETAS CON TROCITOS DE CHOCOLATE FINO, 300g**

Con trocitos de chocolate negro 56%

Código: C063  
P.V.P.: \$7



**PRE-MEZCLA PARA PASTEL DE CHOCOLATE FINO, 400g**

Con chocolate negro 56%

Código: C062  
P.V.P.: \$7



**CHOCOLATE BLANCO 31% MANTECA DE CACAO 200g**

Código: 003245  
P.V.P.: \$15



**CHOCOLATE CON LECHE 38% CACAO 200g**

Código: 003240  
P.V.P.: \$15



**CHOCOLATE CON LECHE 40% CACAO 200g**

Código: 003234  
P.V.P.: \$15



**CHOCOLATE NEGRO 56% CACAO 200g**

Código: 003236  
P.V.P.: \$15



**CHOCOLATE NEGRO 62% CACAO 200g**

Código: 003242  
P.V.P.: \$15



**CHOCOLATE NEGRO 70% CACAO 200g**

Código: 003239  
P.V.P.: \$15



**PURO CACAO EN POLVO 100% CACAO 200g**

Código: 003222  
P.V.P.: \$15

A close-up photograph of a chocolate dessert, possibly a chocolate cup or a small cake, topped with a chocolate shavings garnish. The dessert is placed on a square black card with a white border, which is resting on a cross-section of a wooden log. The background is a soft, warm-toned fabric. In the foreground, a pile of dark chocolate beans is scattered on a piece of burlap fabric.

**POSTRES  
Y HELADOS**



**TORTA AMAZONÍA**

Declarada como la mejor tarta de chocolate del Mundo, Premio Internacional de Alta Pastelería Paco Torreblanca, dentro del marco de la VI Feria Alicante Gastronómica Alma Mediterránea.

Bizcocho de cacao, namelaka de vainilla con Chocolate Blanco 31%, trufa de Chocolate Negro Amazonía 75%, Chocolate con Leche 40% caramelizado y zumo de cacao. Compota cítrica, mousse de Chocolate Negro Amazonía 75%, sablée reconstituido y glaseado Amazonía 75%.

P.V.P.: \$38



**CORAZÓN**

Mousse de chocolate blanco y vainilla, compota de frutos rojos, crema de whisky y brownie con trozos de chocolate negro 56%. Glaseado natural y pétalos de rosas orgánicas, sobre sablée y crumble de cacao.

P.V.P.: \$7,50



**CACAO FINO**

Pastel de chocolate con manjar, sablée de cacao y ganache de chocolate negro 56% Cacao.

P.V.P.: \$7,50



**GALÁPAGOS**

Cremoso de chocolate 75%, relleno de cremoso de café Galápagos sobre base de bizcocho de cacao sin harina y Nibs de Cacao.

P.V.P.: \$7,50



**AMAZONÍA**

Bizcocho de cacao, namelaka de vainilla con chocolate blanco 31%, trufa de chocolate amazonía 75%, chocolate 40% caramelizado y zumo de cacao. Compota cítrica, mousse de chocolate amazonía 75%, sablée reconstituido y glaseado amazonía 75%.

P.V.P.: \$7,50



**PALANDA**

Rollo de café, bizcochuelo de cacao puro, crema montada de café y chocolate con leche 33% Cacao.

P.V.P.: \$7,50



**COTOPAXI**

Crema de chocolate blanco 31%, crumble de almendra, frutos rojos silvestres en compota.

P.V.P.: \$7,50

TODOS LOS PRODUCTOS CONTIENEN O PUEDEN CONTENER LECHE (LACTOSA), NUECES, GLUTEN Y SOYA. PUEDE CONTENER TRAZAS DE FRUTOS DE CÁSCARA, MANÍ, SEMILLAS DE SÉSAMO Y HUEVO.



**TORTA DE CHOCOLATE**

Torta de chocolate con base de sablée de cacao, capas de bizcocho de puro Cacao en polvo 22-24%, con capas de manjar de leche, cubierta con ganache y bañada con glasé de chocolate negro 65% cacao.

**P.V.P.:** \$37



**BROWNIE**

Bizcocho de chocolate negro 65% y nueces.

**P.V.P.:** \$4,25



**SACHA**

Mousse Amazonia 75%, almendras, bizcocho de avellana, sablée de cacao, ganache montada 56% y glaseado de chocolate con avellanas.

**P.V.P.:** \$7,50



**CAKE DE LIMÓN**

Cake de limón bañado con chocolate blanco y limón confitado.

**P.V.P.:** \$3,50 por porción



**CAKE DE MARACUYÁ**

Cake de maracuyá con albaricoques bañado con chocolate con leche 40% y trozos de caramelo.

**P.V.P.:** \$3,50 por porción

Galletas Artesanales



**Chocolate Negro y Nueces**

**P.V.P.:** \$2,50



**Doble Chocolate y Nibs de Cacao**

**P.V.P.:** \$2,50



**Chocolate Blanco 31% con Almendras**

**P.V.P.:** \$2,50



**Chocochip con Chocolate Negro 56%**

**P.V.P.:** \$2,50

TODOS LOS PRODUCTOS CONTIENEN O PUEDEN CONTENER LECHE (LACTOSA), NUECES, GLUTEN Y SOYA. PUEDE CONTENER TRAZAS DE FRUTOS DE CÁSCARA, MANÍ, SEMILLAS DE SÉSAMO Y HUEVO.



**CHOCOLATE BLANCO  
con  
MARACUYÁ**

P.V.P.: \$11 medio litro



**CHOCOLATE BLANCO  
con  
FRUTOS ROJOS**

P.V.P.: \$11 medio litro



**CHOCOLATE BLANCO  
con  
MANDARINA**

P.V.P.: \$11 medio litro



**CHOCOLATE 56% CACAO  
con  
FRAMBUESAS**

P.V.P.: \$11 medio litro



**CHOCOLATE CON LECHE  
con  
NUECES**

P.V.P.: \$11 medio litro



**CHOCOLATE CON LECHE  
40% CACAO**

P.V.P.: \$11 medio litro



**CHOCOLATE NEGRO  
AMAZONÍA 75% CACAO**

P.V.P.: \$11 medio litro



**SORBET DE  
CHOCOLATE NEGRO 70%**

P.V.P.: \$11 medio litro



**CHOCOLATE NEGRO 100%  
con  
LECHE**

P.V.P.: \$11 medio litro



1 funda de café tostado y molido a su elección, 227g  
 3 mini barras de 5 gramos de la Provincia de El Oro 67%  
 3 mini barras de 5 gramos de la Provincia de Los Ríos 75%  
 3 mini barras de 5 gramos la Provincia de Manabí 75%

**KIT GALÁPAGOS**

Código: 001193  
 P.V.P.: \$26

**KIT SPECIALTY**

Código: 001674  
 P.V.P.: \$26



**CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO 100% ARABICA GALÁPAGOS**

P.V.P.: \$13



**CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO ECUADOR SPECIALTY BLEND**

P.V.P.: \$13



**CHOCOLATE CALIENTE LISTO PARA PREPARAR**

Código: 002961  
 P.V.P.: \$15



**MOCHA CALIENTE LISTO PARA PREPARAR**

Código: 002914  
 P.V.P.: \$15



**LICOR DE CHOCOLATE 600ml**

15%v/v

Código: 93001  
 P.V.P.: \$44



**LICOR DE CAFÉ 600ml**

20% v/v

Código: 93004  
 P.V.P.: \$44



**LICOR DE CHOCOLATE BLANCO 600ml**

16% v/v

Código: 93005  
 P.V.P.: \$44



## EXPERIENCIA DE CHOCOLATE INTERACTIVA

Siéntete como un verdadero chef y animate a temperar tu chocolate, crea tu propia barra de chocolate 65% con frutos secos/agregados única y original. Prepara gotas de chocolate personalizadas. Haz tus diseños propios y llévate un hermoso recuerdo para degustar junto a los tuyos.

### Incluye

- Proceso de temperado del Chocolate.
- Degustación de 4 diferentes perfiles de chocolate de origen.
- Elaboración de tu propia barra de chocolate con cacao fino de aroma.
- Elaboración de 10 gotas de chocolate con agregados.

### Duración

40 minutos aproximadamente

### Horarios Disponibles

Lunes a Domingo, reserva con 24 horas de anticipación.

### Costos

\$25.70 por persona  
Incluye Impuestos





## EXPERIENCIA DE BOMBONERÍA INTERACTIVA

Siéntete como un verdadero chef al temperar chocolate y preparar bombones finos con chocolate de origen, el regalo ideal. Llévate un hermoso recuerdo para degustar junto a los tuyos. Una experiencia exclusiva de nuestro Laboratorio del Chocolate.

### Incluye

- Proceso de temperado del Chocolate.
- Degustación de 4 diferentes perfiles de chocolate de origen.
- Elaboración 16 bombones con relleno de maracuyá.

### Duración

70 minutos aproximadamente

### Horarios Disponibles

Lunes a Domingo, reserva con 24 horas de anticipación.

### Costos

\$35,95 por persona  
Incluye Impuestos





## CATA DE CHOCOLATES DE ORIGEN

Conviertete en un experto en catar chocolates, usando tus 5 sentidos, aprende a reconocer un chocolate premium elaborado con cacao fino de aroma.

### Incluye

- Cata de 7 diferentes chocolates finos.
- Individual de catas.
- Esfero a base de almidón de avena.
- Shot de bebida ancestral de cacao.

### Duración

40 minutos aproximadamente

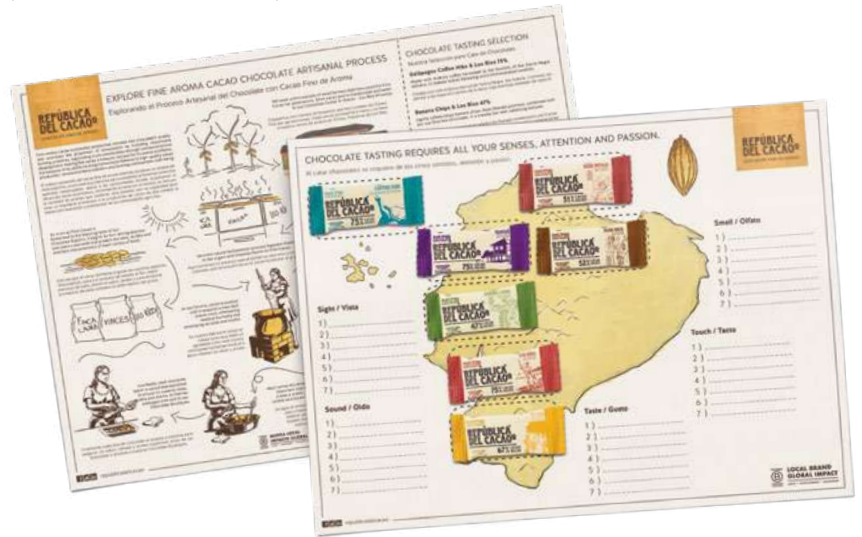
### Horarios Disponibles

de 12 p.m. a 5 p.m.

### Costos

\$13.00 por persona

Incluye Impuestos



### Chocolates de Recuerdo

Incluye 6 mini barras de chocolate para llevar y paga solo \$19.90 por persona  
Incluye Impuestos



# REGALOS PERSONALIZADOS



### PERSONALIZA TUS REGALOS

Presenta tus regalos con tarjetas con el mensaje y logo de tu empresa, tarjetas creadas con materiales orgánicos y semillas listas para ser plantadas, decora con lazos o graba con laser tu logo en nuestras cajas de madera de balsa o laurel. Inclusive puedes incluir tu logo en nuestras cajas de chocolate (mínimo 3.000 unidades).

### PRECIOS Y CANTIDADES

Logo grabado en laser	\$1 Mínimo 10 unidades
Nombre grabado en laser	\$1 Mínimo 10 unidades
Lazo (verde o vino)	\$1
Shopping Bag	\$1
Tarjeta de regalo: "De: Para:"	\$1
Tarjeta personalizada	\$1,5 Mínimo 50 unidades
Tarjeta con Semillas	\$1.5 Mínimo 100 unidades

Tarjetas personalizadas en materiales y tintas orgánicas con semillas incrustadas. Siembra tu tarjeta y una plantita crecerá! Varias semillas disponibles como albahaca o lechuga.



Lazos decorativos

Tu logo grabado en laser en madera



Tarjetas personalizadas con tu mensaje y logo



Bolsas Premium para tus pedidos

### TABLA DE DESCUENTOS POR VOLUMEN

Precios ideales para pedidos extraordinarios

	Nivel 1	Nivel 2	Nivel 3	Nivel 4
<b>\$usd. PEDIDO</b>	Menos de \$1.000	Entre \$1.000 y \$2.000	Entre \$2.000 y \$3.000	Mayor a \$4.000
<b>Descuento sobre P.V.P.</b>	10%	20%	30%	40%



**CAJA DE MADERA  
PARA 6 MINI BARRAS**  
Con tu logo grabado  
en laser

48 gramos de chocolate

BALSA \$7.00  
Código: C0143

LAUREL \$8.00  
Código: C0144



**CAJA DE MADERA  
PARA 2 BARRAS 50gr**  
Con tu logo grabado  
en laser

100 gramos de chocolate

BALSA \$13.50  
Código: C0145

LAUREL \$14.50  
Código: C0146



**CAJA DE MADERA  
PARA 4 BOMBONES**  
Con tu logo grabado  
en laser  
(no incluye tarjeta)

32 gramos de chocolate

BALSA \$12.50  
Código: C0139

LAUREL \$13.50  
Código: C0140



**CAJA DE MADERA  
PARA 2 BARRAS 100gr**  
Con tu logo grabado  
en laser

200 gramos de chocolate

BALSA \$22.50  
Código: C0147

LAUREL \$25.50  
Código: C0148



**CAJA DE MADERA  
PARA 6 BOMBONES**  
Con tu logo grabado  
en laser  
(no incluye tarjeta)

48 gramos de chocolate

BALSA \$16.00  
Código: C0141

LAUREL \$17.00  
Código: C0142





**REPÚBLICA  
DEL CACAO**

Belén Calderon  
Telf.: +593 98 346 3290  
bcalderon@republicadelcacao.com  
Colón E8-85 y Yanez Pinzón  
[www.republicadelcacaodelivery.com](http://www.republicadelcacaodelivery.com)

