

REPÚBLICA DEL CACAO

MERCADO GLOBAL
CATÁLOGO 2026

Certified B Corporation

MARCA LOCAL
IMPACTO GLOBAL
social • ambiental • económico



REPÚBLICA DEL CACAO

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 más preciado 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 pasteleros y chocolateros.

ÍNDICE

REPÚBLICA DEL CACAO	2-6
SINGLE ORIGIN	7-15
BLENDS	16-18
100% PURO	19-21
BAKING RANGE	22
GUÍA DE DEGUSTACIÓN	23
EMBALAJE	24



CREAMOS EL CHOCOLATE LATINOAMERICANO MÁS AUTÉNTICO DE LA MANO DE COMUNIDADES LOCALES DESARROLLANDO DE FORMA SOSTENIBLE EL CACAO FINO DE AROMA EN SU ORIGEN.

Desde el año 2020, formamos parte de la comunidad de empresas B pues buscamos potenciar nuestro impacto positivo a toda nuestra cadena de valor. Esta certificación forma parte de la visión estratégica de nuestro modelo de negocio sostenible. Mantenerla a lo largo de estos años y haber obtenido la recertificación en 2023 es una muestra de nuestro compromiso con una nueva manera de hacer negocios. Nuestro propósito es contribuir a la construcción de una industria responsable, por lo que en todas nuestras operaciones se incluyen criterios de trascendencia social y ambiental que influyan y transformen positivamente a todos nuestros grupos de interés.

Certified B Corporation
MARCA LOCAL IMPACTO GLOBAL
social • ambiental • económico

CREAMOS CHOCOLATES BASADOS EN 4 PILARES QUE GUÍAN NUESTROS ESFUERZOS

• CACAO FINO • EXCELENCIA • COMUNIDAD • AUTENTICIDAD



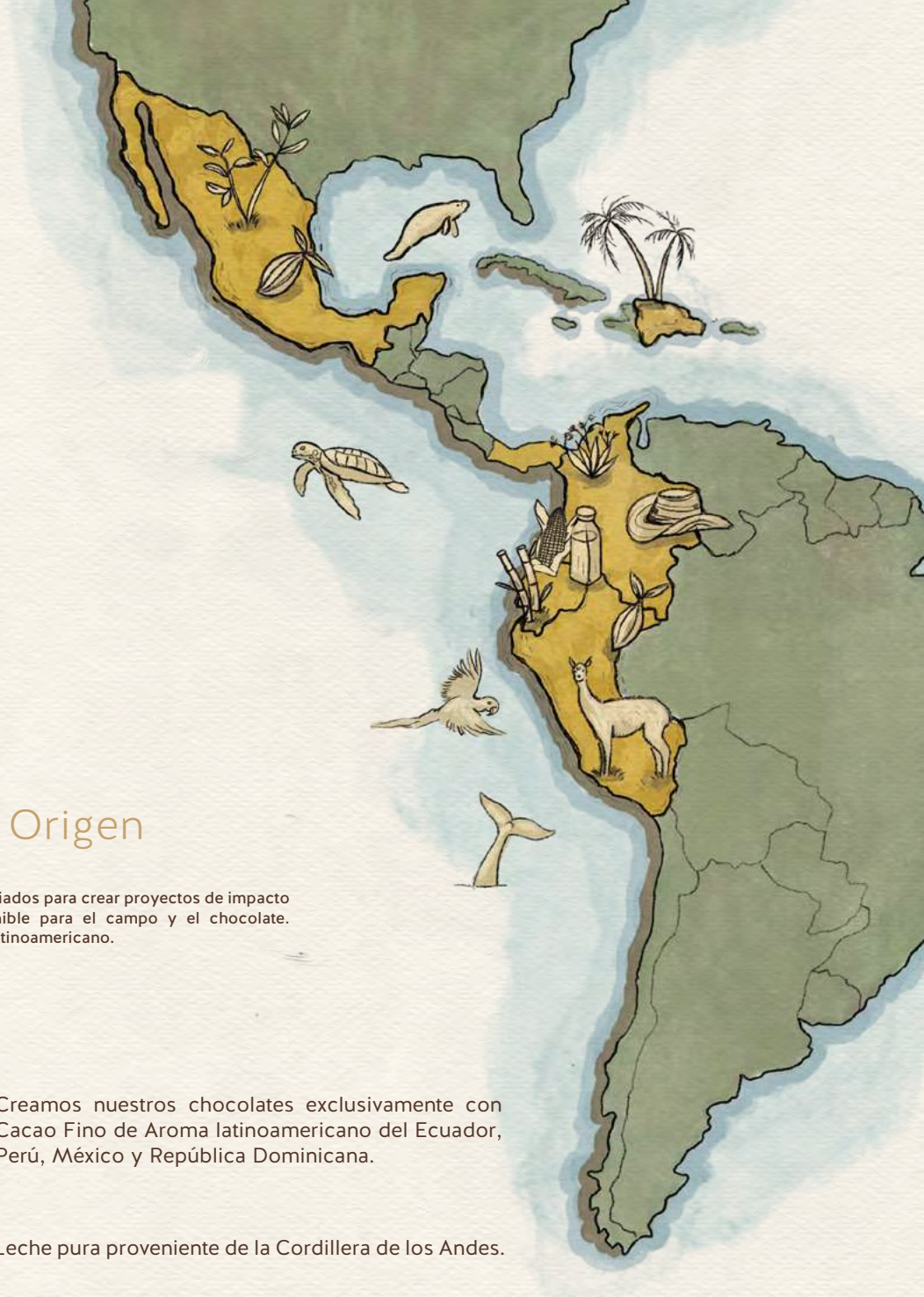
Cacao Fino de Aroma de ALTA CALIDAD producido en Ecuador.

Somos una EMPRESA B CORP CERTIFICADA. Estamos comprometidos en crear un chocolate latinoamericano de excelencia e impacto positivo, un chocolate con propósito.

SOMOS UN MARCA LOCAL
Aseguramos el desarrollo económico de Latinoamérica, a través de la inversión local en infraestructura y tecnología, compra regional de cacao e ingredientes, producción local de chocolate, y fortalecimiento del intercambio de conocimiento.

CON IMPACTO GLOBAL
Nuestro chocolate es producido localmente con tecnología de vanguardia y es consumido globalmente en más de 20 países.

REPÚBLICA DEL CACAO



Ingredientes de Origen

Trabajamos directamente con finqueros aliados para crear proyectos de impacto positivo que aseguran un futuro sostenible para el campo y el chocolate. Utilizamos ingredientes de origen 100% latinoamericano.

Cacao Fino

Creamos nuestros chocolates exclusivamente con Cacao Fino de Aroma latinoamericano del Ecuador, Perú, México y República Dominicana.

Leche

Leche pura proveniente de la Cordillera de los Andes.

Panela

Caña de azúcar orgánica sin refinar, obtenida de plantaciones responsables ubicadas en el Chocó Andino del Ecuador.

Maíz

Hemos recuperado este grano ancestral incorporándolo en una de nuestras recetas más innovadoras. Cosechado y adquirido de productores latinoamericanos, sin GMOs.

CENTRO DE ACOPIO DE CACAO FINO
VINCES-ECUADOR



COMUNIDAD LECHERA
CAYAMBE-ECUADOR





PLANTACIÓN Y PRODUCCIÓN DE PANELA
STA. MARIANITA, PACTO-ECUADOR





NUESTRA CHEF CORPORATIVA

Andrea López es nuestra Chef Corporativa, responsable de impartir cursos y clases magistrales local e internacionalmente, validar los usos y aplicaciones de nuevos productos, desarrollar recetas, y participar en eventos de marca.

"La pastelería y chocolatería han pasado de ser mi profesión para convertirse en mi pasión y mi día a día. Es el medio por el cual puedo expresar mi creatividad, mi forma de pensar y sentir. Me divierto, me río, me estreso, me preocupo, me sorprendo y descubro, todo eso me encanta. La pastelería y chocolatería ahora forman parte de mi vida y de quien soy." - Andrea López



SÍGUENOS EN REDES SOCIALES

¡Mantente en contacto con nuestros amigos y chefs, descubre nuestras nuevas recetas y el mundo del chocolate de República del Cacao!

#joinlarepublicadelcacao

#republicadelcacao

RepublicaDelCacao

linkedin.com/company/republicadelcacao

@republicadelcacao

www.republicadelcacao.com







2.5KG / 7.5KG

CHOCOLATE BLANCO ECUADOR 31%

BLANCO / ORIGEN ÚNICO / CREMOSO

Presentamos el primer chocolate blanco de origen Ecuador, elaborado integramente con materia prima local. La leche proviene de pequeñas comunidades en las faldas del volcán Cayambe, cerca a Quito. La manteca de cacao obtenida a partir de cacao ecuatoriano y la caña de azúcar cultivada en las llanuras del país hacen de este un chocolate especial y único.

Ingredientes:
Azúcar, manteca de cacao, leche entera en polvo, emulsificante (lecitina de girasol), extracto natural de vainilla. Contiene leche. Posible presencia de frutos con cáscara (almendra, nuez de pecan, avellana), cacahuate, gluten, semillas de sésamo, proteínas de soya.

MANTECA DE CACAO
Manteca de Cacao del Ecuador.

LECHE ENTERA
Origen Ecuador.

AZÚCAR BLANCO
Origen Latinoamérica.

FLUIDEZ
NO FLUIDO

AZÚCAR
43%

GRASA TOTAL
38%

LECHE ENTERA
25%

USOS RECOMENDADOS

Mousses	●●●●
Bizcochos	●●○○
Ganaches	●●●●
Moldeado	●●○○
Envoltura en Máquina	●●○○
Helados y Sorbetes	●●●○
Salsas y Bebidas	●●●●
Masas y Pastas	●●○○
Bollería	●●○○

NOTAS DE SABOR

Leche Pura	●●●●
Vainilla	●●○○
Crema	●●○○

TEMPERADO



CONSERVACIÓN: 16-18°C **VIDA ÚTIL: 12 MESES**

UD HALAL
Garantizado sin Ionización







2.5KG / 7.5KG

CHOCOLATE BLANCO ECUADOR 33% CON MAÍZ TOSTADO

RECETA ÚNICA / MAÍZ TOSTADO / COLOR CARAMELO

Ofrecemos una innovación al chocolate blanco, resultado de combinar la cremosidad de la leche, el gusto tradicional de la panela orgánica, y el auténtico y distintivo sabor del maíz tostado. Sus notas a manjar y toffee provenientes de la ligera caramelización de la leche combinado con una pizca de sal y el gusto a miel de caña crean un equilibrio de sabores que realzan las notas del maíz tostado. Su color caramelo combinado con su versatilidad y fluidez, hacen de este chocolate un perfil ideal para la creación de recetas innovadoras.

Ingredientes:
Manteca de cacao, leche entera en polvo, azúcar integral de caña (panela), azúcar, maíz tostado, emulsificante (lecitina de girasol), sal, extracto natural de vainilla. Contiene leche. Posible presencia de frutos con cáscara (almendra, nuez de pecan, avellana), cacahuate, gluten, semillas de sésamo, proteínas de soya.

MANTECA DE CACAO
Manteca de Cacao de Ecuador.

PANELA
Origen Latinoamérica.

MAÍZ DE LOS ANDES
Origen Ecuador.

FLUIDEZ
FLUIDO

LECHE ENTERA
28%

GRASA TOTAL
41%

PANELA
16%

MAÍZ TOSTADO
6,5%

AZÚCAR
16%

USOS RECOMENDADOS

Mousses	●●●●
Bizcochos	●●○○
Ganaches	●●●●
Moldeado	●●●○
Envoltura en Máquina	●●●○
Helados y Sorbetes	●●●○
Salsas y Bebidas	●●●●
Masas y Pastas	●●○○
Bollería	●●○○

NOTAS DE SABOR

Maíz Tostado	●●●●
Manjar	●●○○
Leche Fresca	●●○○
Cereal	●●○○
Toque de Sal	●○○○

TEMPERADO



CONSERVACIÓN: 16-18°C **VIDA ÚTIL: 12 MESES**

UD HALAL
Garantizado sin Ionización



DESCUBRE MÁS

Nuestro maíz llega de varias pequeñas plantaciones, a un centro de recolección especializado en Machachi, provincia de Pichincha. Allí, nuestro productores aliados preparan una variedad de productos con ingredientes de origen, un esfuerzo que empuja a la industria local y da soporte al desarrollo económico de las comunidades agrícolas de los Andes ecuatorianos. En este lugar se tuesta y prepara el maíz, que, tras un corto trayecto de 30 minutos llega a nuestra planta chocolatera, donde nuestros expertos chocolateros preparan nuestro Chocolate Blanco con Maíz Tostado 33%, origen Ecuador.

Considerado como “el oro prehispánico” por la relación que las culturas indígenas le asignan con el mismo “Dios Sol”, **hemos incorporado a este grano milenario a una de nuestras más innovadoras recetas,** un chocolate con notas de sabor únicas, forjado bajo el sol de los Andes, donde las mejores tierras se dedican al cultivo del maíz.







2.5KG / 7.5KG

CHOCOLATE CON LECHE PERÚ 38%

ENVOLTURA / ACIDEZ / NOTAS A BUTTERSCOTCH

El característico perfil ácido del cacao fino de aroma del Perú combinado con las notas de leche fresca dan como resultado un perfil fresco y frutal.

Ingredientes:
Azúcar, manteca de cacao, leche entera en polvo, licor de cacao de Perú, emulsificante (lecitina de girasol), extracto natural de vainilla. Contiene leche. Posible presencia de frutos con cáscara (almendra, nuez de pecan, avellana), cacahuate, gluten, semillas de sésamo y proteínas de soya.

CACAO FINO DE AROMA
Cacao Fino de Aroma del Perú.

LECHE ENTERA
Origen Ecuador.

AZÚCAR BLANCO
Origen Latinoamérica.

FLUIDEZ
MUY FLUIDO

AZÚCAR
36%

GRASA TOTAL
42%

LECHE ENTERA
25,5%

USOS RECOMENDADOS

Mousses	●●●●
Bizcochos	●●○○
Ganaches	●●●●
Moldeado	●●●●
Envoltura en Máquina	●●●●
Helados y Sorbetes	●●●●
Salsas y Bebidas	●●●●
Masas y Pastas	●●○○
Bollería	●●○○

NOTAS DE SABOR

Leche Fresca	●●●○
Cacao Tostado	●●○○
Frutal	●○○○
Butterscotch	●●○○

TEMPERADO



CONSERVACIÓN: 16-18°C **VIDA ÚTIL:** 14 MESES

UD
Garantizado sin Ionización





2.5KG / 7.5KG

CHOCOLATE CON LECHE ECUADOR 40% CARAMELIZADO

CARAMELIZACIÓN NATURAL / ENVOLTURA / MIEL

Hemos recuperado una antigua forma de procesar el chocolate, caramelizando la leche de forma lenta y natural. Este proceso ofrece a Ecuador 40% un sabor a toffee, que lo distingue de muchos otros chocolates. Las notas finales muestran miel, manjar y cacao.

Ingredientes:
Azúcar, leche entera en polvo, manteca de cacao, licor de cacao de Ecuador, emulsificante (lecitina de girasol). Contiene leche. Posible presencia de frutos con cáscara (almendra, nuez de pecan, avellana), cacahuate, gluten, semillas de sésamo y proteínas de soya.

CACAO FINO DE AROMA
Cacao Fino de Aroma del Ecuador.

LECHE ENTERA
Origen Ecuador.

AZÚCAR BLANCO
Origen Latinoamérica.

FLUIDEZ
MUY FLUIDO

AZÚCAR
30%

GRASA TOTAL
42%

LECHE ENTERA
30%

USOS RECOMENDADOS

Mousses	●●●●
Bizcochos	●●○○
Ganaches	●●●●
Moldeado	●●●●
Envoltura en Máquina	●●●●
Helados y Sorbetes	●●●●
Salsas y Bebidas	●●●●
Masas y Pastas	●●○○
Bollería	●●○○

NOTAS DE SABOR

Miel	●●○○
Cacao	●●○○
Manjar	●●●○
Toffee	●●○○

TEMPERADO



CONSERVACIÓN: 16-18°C **VIDA ÚTIL:** 14 MESES

UD
Garantizado sin Ionización





2.5KG / 7.5KG

CHOCOLATE NEGRO ECUADOR 56%

INTENSO CACAO / AMARGO / BAJA FLUIDEZ

Chocolate negro elaborado con cacao fino de aroma de Ecuador. Muestra en su perfil notas intensas de cacao tostado, amargor y fruto seco. Por su bajo contenido de grasa de cacao, resulta ideal para pastelería y panadería.

Ingredientes:
Licor de cacao de Ecuador, azúcar, manteca de cacao, emulsificante (lecitina de girasol), extracto natural de vainilla. Posible presencia de frutos con cáscara (almendra, nuez de pecan, avellana), cacahuate, gluten, semillas de sésamo y proteínas de soya.

CACAO FINO DE AROMA
Cacao Fino de Aroma del Ecuador.

AZÚCAR BLANCO
Origen Latinoamérica.

FLUIDEZ
NO FLUIDO

GRASA TOTAL
32%

AZÚCAR
43%

USOS RECOMENDADOS

Mousses	●●●●
Bizcochos	●●●●
Ganaches	●●●●
Moldeado	○○○○
Envoltura en Máquina	○○○○
Helados y Sorbetes	●●●●
Salsas y Bebidas	●●●●
Masas y Pastas	●●●●
Bollería	●●●●

NOTAS DE SABOR

Cacao Tostado	●●●○
Pan Tostado	●●○○
Amargo	●●●○
Vainilla	●●○○
Frutos Secos	●●○○
Ácido	●○○○

TEMPERADO



CONSERVACIÓN: 16-18°C **VIDA ÚTIL: 18 MESES**

UD Garantizado sin Ionización





2.5KG / 7.5KG

CHOCOLATE NEGRO ECUADOR 56% FLUIDO

CACAO / VERSATIL / IDEAL PARA COBERTURA

Chocolate elaborado con cacao fino de aroma de Ecuador. Ideal para moldeado y envoltura. Este chocolate negro 56% fluido tiene notas tostadas sutiles y especias suaves.

Ingredientes:
Azúcar, licor de cacao de Ecuador, manteca de cacao, emulsificante (lecitina de girasol), extracto natural de vainilla. Posible presencia de frutos con cáscara (almendra, nuez de pecan, avellana), cacahuate, gluten, semillas de sésamo y proteínas de soya.

CACAO FINO DE AROMA
Cacao Fino de Aroma del Ecuador.

AZÚCAR BLANCO
Origen Latinoamericano.

FLUIDEZ
FLUIDO

GRASA TOTAL
37%

AZÚCAR
43%

USOS RECOMENDADOS

Mousses	○○○○
Bizcochos	○○○○
Ganaches	○○○○
Moldeado	●●●○
Envoltura en Máquina	●●●○
Helados y Sorbetes	●●○○
Salsas y Bebidas	●●○○
Masas y Pastas	○○○○
Bollería	○○○○

NOTAS DE SABOR

Cacao Tostado	●○○○
Amargo	●○○○
Pan Tostado	●○○○
Frutos Secos	●○○○
Vainilla	●○○○

TEMPERADO



CONSERVACIÓN: 16-18°C **VIDA ÚTIL: 18 MESES**

UD Garantizado sin Ionización





2.5KG / 7.5KG

CHOCOLATE NEGRO PERÚ 62%

FRUTAL / ÁCIDO

Un chocolate elaborado con cacao fino de aroma proveniente del Perú. Su perfil sensorial se destaca por sus notas ácidas y frutales

Ingredientes:
Licor de cacao de Perú, azúcar, manteca de cacao, emulsificante (lecitina de girasol). Posible presencia de frutos con cáscara (almendra, nuez de pecan, avellana), cacahuate, gluten, semillas de sésamo y proteínas de soya.

CACAO FINO DE AROMA
Cacao Fino de Aroma del Perú.

AZÚCAR BLANCO
Origen Latinoamérica.

FLUIDEZ
FLUIDO

AZÚCAR
37%

GRASA TOTAL
40%

USOS RECOMENDADOS

Mousses	●●●●
Bizcochos	●●●●
Ganaches	●●●●
Moldeado	●●●○
Envoltura en Máquina	●●●○
Helados y Sorbetes	●●●●
Salsas y Bebidas	●●●●
Masas y Pastas	●●●○
Bollería	●●●○

NOTAS DE SABOR

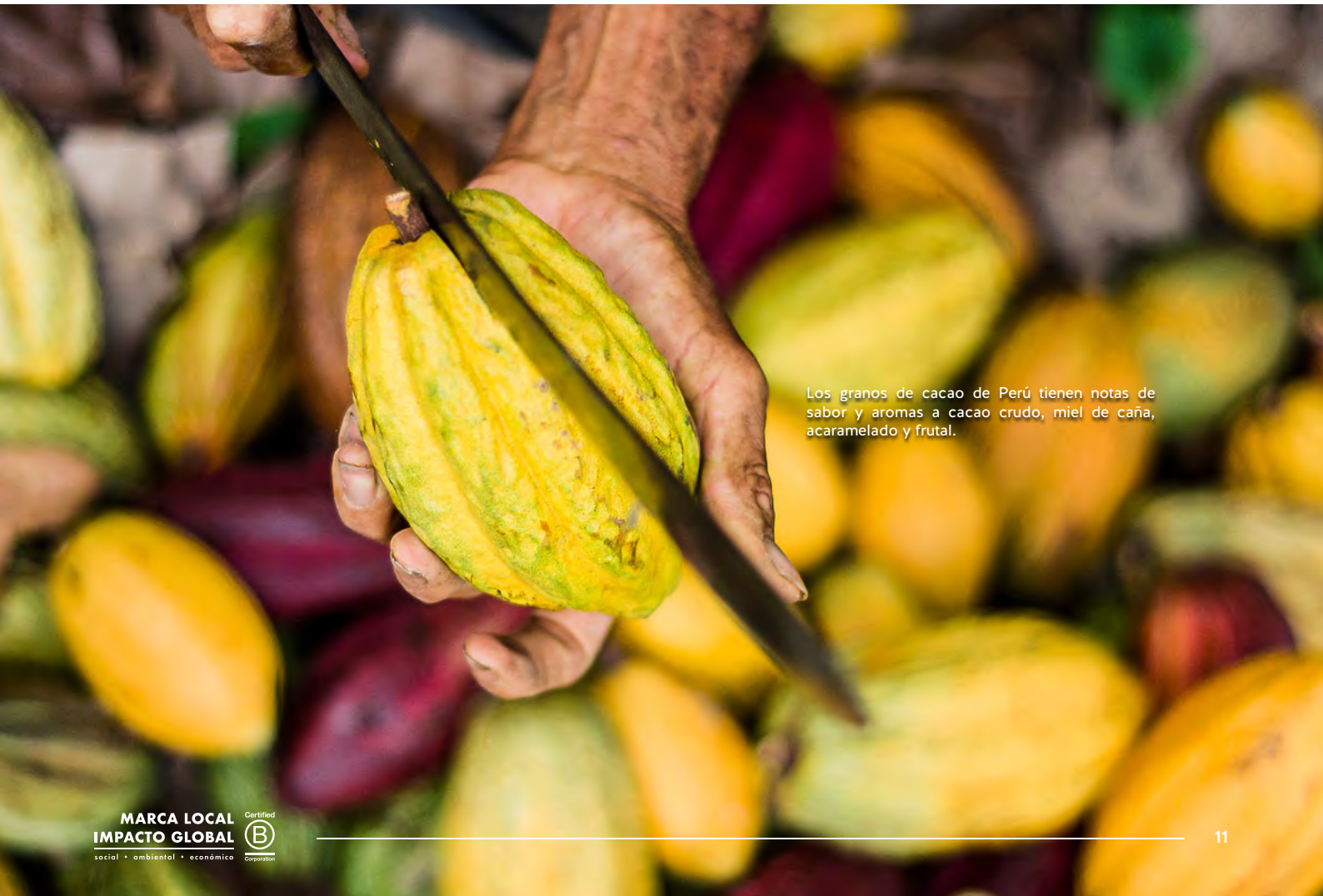
Cacao Tostado	●●○○
Ácido	●●●○
Amargo	●○○○
Frutal	●●●○

TEMPERADO



CONSERVACIÓN: 16-18°C **VIDA ÚTIL: 18 MESES**

UD HALAL
Garantizado sin Ionización



Los granos de cacao de Perú tienen notas de sabor y aromas a cacao crudo, miel de caña, acaramelado y frutal.





2.5KG / 7.5KG

CHOCOLATE NEGRO REPÚBLICA DOMINICANA 62%

FRUTOS MADUROS / CACAO / ACIDEZ

Este chocolate negro 62% está hecho con cacao fino de aroma de República Dominicana. Su perfil de sabor presenta notas de frutos maduros, cacao tostado y una ligera acidez. Este chocolate es ideal para aplicaciones de ganache o envoltura.

Ingredientes:
Licor de cacao de República Dominicana, azúcar, manteca de cacao, emulsificante (lecitina de girasol). Posible presencia de frutos con cáscara (almendra, nuez de pecan, avellana), cacahuate, gluten, semillas de sésamo y proteínas de soya.

CACAO FINO DE AROMA
Cacao Fino de Aroma de República Dominicana.

AZÚCAR BLANCO
Origen Latinoamérica.

FLUIDEZ
FLUIDO

AZÚCAR
37%

GRASA TOTAL
40%

USOS RECOMENDADOS

Mousses	●●●●
Bizcochos	●●●●
Ganaches	●●●●
Moldeado	●●●○
Envoltura en Máquina	●●●○
Helados y Sorbetes	●●●●
Salsas y Bebidas	●●●●
Masas y Pastas	●●●○
Bollería	●●●○

NOTAS DE SABOR

Ácido	●●●○
Frutos Maduros	●●○○
Cacao Tostado	●●○○

TEMPERADO



CONSERVACIÓN: 16-18°C **VIDA ÚTIL: 18 MESES**

UD HALAL
Garantizado sin Ionización







2.5KG / 7.5KG

CHOCOLATE NEGRO ECUADOR 65%

PANELA / ESPECIADO / CACAO

Ecuador 65% muestra notas especiadas como clavo de olor, pimienta dulce y complementa su sabor con la panela (azúcar de caña no refinada). Su fluidez lo convierte en un chocolate de cobertura y multiuso.

Ingredientes:
Licor de cacao de Ecuador, azúcar, manteca de cacao, azúcar integral de caña (panela), emulsificante (lecitina de girasol), extracto natural de vainilla. Posible presencia de frutos con cáscara (almendra, nuez de pecan, avellana), cacahuate, gluten, semillas de sésamo y proteínas de soya.

CACAO FINO DE AROMA
Cacao Fino de Aroma del Ecuador.

PANELA
Origen Latinoamérica.

AZÚCAR BLANCO
Origen Latinoamérica.

FLUIDEZ
MUY FLUIDO

GRASA TOTAL
42%

AZÚCAR
28%

USOS RECOMENDADOS

Mousses	●●●●
Bizcochos	●●●●
Ganaches	●●●●
Moldeado	●●●●
Envoltura en Máquina	●●●●
Helados y Sorbetes	●●●●
Salsas y Bebidas	●●●●
Masas y Pastas	●●●○
Bollería	●●●○

NOTAS DE SABOR

Cacao Tostado	●●○○
Especias Fuertes	●○○○
Amargo	●●○○

TEMPERADO



CONSERVACIÓN: 16-18°C **VIDA ÚTIL: 18 MESES**

UD HALAL
Garantizado sin Ionización



Santa Marianita es el hogar de el centro de acopio y producción de la asociación "Productos San José", **uno de nuestros más valorados socios estratégicos.** Aquí se han creado puestos de trabajo para 47 familias, con un impacto a más de 100 beneficiarios indirectos.

La pequeña población de Santa Marianita, localizada al noroeste de Quito y dentro de la bio-región del Chocó Andino, es la cuna de nuestra **panela orgánica**. Su producción es reconocida por su **impacto social, y excelentes prácticas de manufactura agrícola sostenible**.

DESCUBRE MÁS







2.5KG / 7.5KG

CHOCOLATE NEGRO MÉXICO 66%

FRUTAL / ESPECIAS FUERTES / ÁCIDO

Este chocolate con cacao de origen Chiapas y Tabasco cuenta con un perfil particular intenso en varias notas frutales y especiadas. Su porcentaje 66% expresa notas de cacao tostado fusionado entre frutas amarillas y pimienta dulce. De excelente fluidez para trabajarlo de manera versátil en diferentes aplicaciones de la pastelería y chocolatería, convirtiéndolo en un verdadero tributo al colorido país Mexicano.

Ingredientes:
Licor de cacao de México, azúcar, manteca de cacao, emulsificante (lecitina de girasol). Posible presencia de frutos con cáscara (almendra, nuez de pecan, avellana), cacahuate, gluten, semillas de sésamo, proteínas de soya.

CACAO FINO DE AROMA
Origen México

AZÚCAR BLANCO
Origen Latinoamérica.

FLUIDEZ
MUY FLUIDO

AZÚCAR
33%

GRASA TOTAL
41%

USOS RECOMENDADOS

- Mousses
- Bizcochos
- Ganaches
- Moldeado
- Envoltura en Máquina
- Helados y Sorbetes
- Salsas y Bebidas
- Masas y Pastas
- Bollería

NOTAS DE SABOR

- Frutas Amarillas
- Frutas Marrones
- Herbal
- Especias Fuertes
- Cacao Tostado
- Ácido

TEMPERADO



CONSERVACIÓN: 16-18°C

VIDA ÚTIL: 18 MESES

Garantizado sin Ionización







2.5KG / 7.5KG

CHOCOLATE NEGRO ECUADOR AMAZONÍA 75%

MADERA / FRUTOS SECOS / MULTI-USO

Chocolate sorprendente, único y sútil. Producido con la variedad de cacao fino de aroma de la Amazonía ecuatoriana. Este chocolate a pesar de contar con un alto porcentaje de cacao, presenta un perfil redondo con notas a frutos secos como almendras y avellanas e intenso cacao tostado de largo regusto en boca y notas amaderadas que lo caracterizan.

Ingredientes:
Licor de cacao de la Amazonía de Ecuador, azúcar, manteca de cacao, emulsificante (lecitina de girasol), extracto natural de vainilla. Este producto puede contener trazas de nueces (almendras, avellanas, nueces de pecan), cacahuate, gluten, semillas de sésamo y proteínas de soya.

CACAO FINO DE AROMA
Cacao Fino de Aroma del Ecuador.

AZÚCAR BLANCO
Origen Latinoamerica.

FLUIDEZ
MUY FLUIDO

AZÚCAR
24%

GRASA TOTAL
42%

USOS RECOMENDADOS

Mousses	●●●●
Bizcochos	●●●●
Ganaches	●●●●
Moldeado	●●●●
Envoltura en Máquina	●●●●
Helados y Sorbetes	●●●●
Salsas y Bebidas	●●●●
Masas y Pastas	●●●○
Bollería	●●●○

NOTAS DE SABOR

Amargo	●○○○
Cacao Tostado	●●○○
Frutos Secos	●●●●
Madera	●●●○

TEMPERADO



CONSERVACIÓN: 16-18°C **VIDA ÚTIL: 18 MESES**

UD HALAL
Garantizado sin Ionización



MARCA LOCAL IMPACTO GLOBAL
social • ambiental • económico
Certified B Corporation





2.5KG / 7.5KG

CHOCOLATE CON LECHE GROWERS CHOICE 33%

BRIOCHE TOSTADO / CACAO / BAJA FLUIDEZ

Chocolate leche elaborado a partir de cacao fino de aroma de Ecuador y leche fresca, con bajo contenido de grasa de cacao, que resalta el gusto a cacao y especies suaves.

Ingredientes:
Azúcar, manteca de cacao, leche entera en polvo, licor de cacao, emulsificante (lecitina de girasol), extracto natural de vainilla. Contiene leche. Posible presencia de frutos con cáscara (almendra, nuez de pecan, avellana), cacahuate, gluten, semillas de sésamo y proteínas de soya.

CACAO FINO DE AROMA
Origen Ecuador.

LECHE ENTERA
Origen Ecuador.

AZÚCAR BLANCO
Origen Latinoamérica.

FLUIDEZ
NO FLUIDO

AZÚCAR
45,5%

GRASA TOTAL
34%

LECHE ENTERA
20%

USOS RECOMENDADOS

Mousses	●●●●
Bizcochos	●●○○
Ganaches	●●●●
Moldeado	○○○○
Envoltura en Máquina	○○○○
Helados y Sorbetes	●●●●
Salsas y Bebidas	●●●●
Masas y Pastas	●●●●
Bollería	●●●●

NOTAS DE SABOR

Cacao	●●●○
Leche Fresca	●●○○
Vainilla	●○○○

TEMPERADO



CONSERVACIÓN: 16-18°C **VIDA ÚTIL: 14 MESES**

UD HALAL
Garantizado sin Ionización





2.5KG / 7.5KG

CHOCOLATE CON LECHE ECUADOR + PERÚ 35%

CREMOSO / MIEL / CACAO

Este chocolate con leche 35% combina granos de cacao fino de aroma de Ecuador y de Perú, con leche de los Andes en Ecuador. El Blend 35% ofrece un perfil redondo, equilibrado y ligeramente frutal que permite realizar una amplia gama de aplicaciones. Su textura cremosa y su alta fluidez le hacen perfecto para envoltura.

Ingredientes:
Azúcar, manteca de cacao, leche entera en polvo, licor de cacao de Ecuador y Perú, emulsificante (lecitina de girasol). Contiene leche. Posible presencia de frutos con cáscara (almendra, nuez de pecan, avellana), cacahuate, gluten, semillas de sésamo y proteínas de soya.

CACAO FINO DE AROMA
Cacao Fino de Aroma de Ecuador y Perú.

LECHE ENTERA
De la Sierra Centro-Sur del Ecuador.

AZÚCAR BLANCO
Origen Latinoamérica.

FLUIDEZ
NO FLUIDO

AZÚCAR
39%

GRASA TOTAL
39%

LECHE ENTERA
24%

USOS RECOMENDADOS

Mousses	●●●●
Bizcochos	●●○○
Ganaches	●●●●
Moldeado	●●○○
Envoltura en Máquina	●●○○
Helados y Sorbetes	●●●●
Salsas y Bebidas	●●●●
Masas y Pastas	●●○○
Bollería	●●○○

NOTAS DE SABOR

Miel	●○○○
Leche Fresca	●○○○
Cacao	●○○○

TEMPERADO



CONSERVACIÓN: 16-18°C **VIDA ÚTIL: 14 MESES**

UD HALAL
Garantizado sin Ionización





2.5KG / 7.5KG

CHOCOLATE NEGRO BLEND ECUADOR + PERÚ 70%

CACAO TOSTADO / VERSÁTIL / FRUTAL

Este chocolate negro 70% está hecho de una mezcla de cacaos finos de aroma de Ecuador y Perú. Hemos combinado el perfil frutal de los granos del Perú con las notas tostadas del Cacao Arriba ecuatoriano, equilibrando acidez y amargor, además de notas a frutas frescas. Es un chocolate muy práctico y fácil de utilizar en repostería; muy fluido, adecuado para envoltura.

Ingredientes:
Licor de cacao de Ecuador y de Perú, azúcar, manteca de cacao, emulsificante (lecitina de girasol), extracto natural de vainilla. Posible presencia de frutos con cáscara (almendra, nuez de pecan, avellana), cacahuate, gluten, semillas de sésamo y proteínas de soya.

CACAO FINO DE AROMA
Cacao Fino de Aroma de Ecuador y Perú.

AZÚCAR BLANCO
Origen Latinoamérica.

FLUIDEZ
MUY FLUIDO

GRASA TOTAL
43%

AZÚCAR
29%

USOS RECOMENDADOS

Mousses	●●●●
Bizcochos	●●●●
Ganaches	●●●●
Moldeado	●●●●
Envoltura en Máquina	●●●●
Helados y Sorbetes	●●●●
Salsas y Bebidas	●●●●
Masas y Pastas	●●●○
Bollería	●●●○

NOTAS DE SABOR

Ácido	●●○○
Amargo	●●○○
Cacao	●●○○
Frutas Frescas	●●●○

TEMPERADO



CONSERVACIÓN: 16-18°C **VIDA ÚTIL: 18 MESES**

UD HALAL
Garantizado sin Ionización





2.5KG / 7.5KG

CHOCOLATE NEGRO BLEND ECUADOR + REPÚBLICA DOMINICANA 70%

FLUIDO / VERSÁTIL / NOTAS FRUTALES Y TOSTADAS

Este chocolate negro 70% se produce con una mezcla de cacaos finos de aroma de Ecuador y República Dominicana. El perfil frutal del cacao dominicano se combina con las notas tostadas del cacao ecuatoriano, creando un chocolate con ligero amargor y acidez, que termina con ligeras notas a frutos maduros. Este es un chocolate versátil para aplicaciones de pastelería y perfecta fluidez para envolturas.

Ingredientes:
Licor de cacao de Ecuador y de República Dominicana, azúcar, manteca de cacao, emulsificante (lecitina de girasol), extracto natural de vainilla. Posible presencia de frutos con cáscara (almendra, nuez de pecan, avellana), cacahuate, gluten, semillas de sésamo y proteínas de soya.

CACAO FINO DE AROMA
Cacao Fino de Aroma de Ecuador y República Dominicana.

AZÚCAR BLANCO
Origen Latinoamérica.

FLUIDEZ
MUY FLUIDO

GRASA TOTAL
44%

AZÚCAR
29%

USOS RECOMENDADOS

Mousses	●●●●
Bizcochos	●●●●
Ganaches	●●●●
Moldeado	●●●●
Envoltura en Máquina	●●●●
Helados y Sorbetes	●●●●
Salsas y Bebidas	●●●●
Masas y Pastas	●●●○
Bollería	●●●○

NOTAS DE SABOR

Frutos Maduros	●●●○
Cacao Tostado	●●○○
Ácido	●●●○
Amargo	●●○○

TEMPERADO



CONSERVACIÓN: 16-18°C **VIDA ÚTIL: 18 MESES**

UD HALAL
Garantizado sin Ionización





2.5KG / 7.5KG

CHOCOLATE NEGRO GROWERS CHOICE 71%

FRUTOS NEGROS / CACAO / AMARGO

Esta receta contiene una selección de cacaos de República Dominicana, Perú y Ecuador, resultando en una mezcla poderosa con un sabor persistente. Es un chocolate muy frutal, con notas a frutos negros, amargor y un ligero sabor a cacao crudo. Esta combinación permite utilizarlo en una gran variedad de aplicaciones.

Ingredientes:
Licor de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulsificante (lecitina de girasol). Posible presencia de frutos con cáscara (almendra, nuez de pecan, avellana), cacahuate, gluten, semillas de sésamo y proteínas de soya.

CACAO FINO DE AROMA
Cacao Fino de Aroma de Ecuador, Perú y República Dominicana.

AZÚCAR BLANCO
Origen Latinoamérica.

FLUIDEZ
MUY FLUIDO

GRASA TOTAL
43%

AZÚCAR
27,5%

USOS RECOMENDADOS

Mousses	●●●●
Bizcochos	●●●●
Ganaches	●●●●
Moldeado	●●●●
Envoltura en Máquina	●●●●
Helados y Sorbetes	●●●●
Salsas y Bebidas	●●●●
Masas y Pastas	●●●○
Bollería	●●●○

NOTAS DE SABOR

Ácido	●●●○
Amargo	●●○○
Frutal	●●●○
Cacao Crudo	●●○○
Frutos Negros	●●●○

TEMPERADO



CONSERVACIÓN: 16-18°C **VIDA ÚTIL: 18 MESES**

UD HALAL
Garantizado sin Ionización

ENCUÉNTRA NUESTROS CHOCOLATES EN PRÁCTICAS PRESENTACIONES DESDE 2,5kg







2.5KG / 7.5KG

100% MASA DE CACAO ECUADOR

CACAO TOSTADO / AMARGO / ÁCIDO

Masa de cacao 100% elaborada a partir de granos de cacao fino de aroma de origen Ecuador. Presenta un perfil sensorial potente, con notas de acidez, ligero amargor y especies. Ideal para personalizar el porcentaje de cacao en barras de chocolate, así como para intensificar el sabor y el color de sus creaciones.

Ingredients:
100% masa de cacao de Ecuador. Posible presencia de frutos con cáscara (almendra, nuez de pecan, avellana), cacahuate, gluten, semillas de sésamo y proteínas de soya.

CACAO FINO DE AROMA
Exclusivamente cosechado en Ecuador.

FLUIDEZ
MUY FLUIDO

GRASA TOTAL
46%

USOS RECOMENDADOS

Mousses	●●○○
Bizcochos	●●●●
Ganaches	●●○○
Moldeado	○○○○
Envoltura en Máquina	○○○○
Helados y Sorbetes	●●●●
Salsas y Bebidas	●●●●
Masas y Pastas	●●○○
Bollería	●●○○

NOTAS DE SABOR

Cacao Tostado	●●●○
Amargo	●●○○
Acidez	●○○○

TEMPERADO



CONSERVACIÓN: 16-18°C **VIDA ÚTIL:** 24 MESES

UD HALAL
Garantizado sin Ionización





CACAO EN POLVO 22-24% MANTECA DE CACAO

FUERTE SABOR A CACAO / FRUTOS SECOS / ALCALINO

Creado de la combinación de varios orígenes, este cacao en polvo contiene el más alto contenido de manteca de cacao que se puede encontrar en el mercado, al tener un 22-24% de materia grasa residual.
Exhibe un maravilloso color a maderas tropicales, y vivos tonos rojizos de la caoba. Este es un producto que realzará los colores de sus creaciones.
Parte de sus características, al ser alcalinizado y tener el porcentaje de materia grasa residual 22-24%, son:

- Un sabor a cacao puro para cada uso.
- Los bizcochos cocidos son más suaves y blandos.
- Hace más cálido y atractivo el color del glasé y de las salsas.
- Aporta un delicioso sabor a sus bebidas, sorbetes y helados.

Ingredientes:
Cacao en polvo. Posible presencia de frutos con cáscara (almendras, avellanas, nueces de pecan), cacahuate, gluten, semillas de sésamo y proteínas de soya.



2.25KG / 6KG

GRASA TOTAL

22-24%

USOS RECOMENDADOS

Mousses	○○○○
Bizcochos	●●●●
Ganaches	○○○○
Moldeado	○○○○
Envoltura en Máquina	○○○○
Helados y Sorbetes	●●●●
Salsas y Bebidas	●●●●
Masas y Pastas	●●●●
Bollería	●●●●

NOTAS DE SABOR

Cacao	●●●●
Frutos Secos	●●○○
Amargo	●●●○

CONSERVACIÓN: 15-20°C **VIDA ÚTIL: 18 MESES**

Garantizado sin Ionización



ECUADOR CACAO NIBS

INTENSO / PURO CACAO

Nuestros Nibs de cacao provienen de cacao fino aroma ecuatoriano. Este producto es ideal para utilizarlo como materia prima para proyectos bean to bar, como decoración y para utilización culinaria, pastelera y chocolatera. Los Nibs de Cacao de Ecuador cuentan con un perfil de sabor intenso a cacao tostado y una muy ligera acidez.

Ingredientes:
Granos de cacao de Ecuador. Posible presencia de frutos con cáscara (almendra, nuez de pecan, avellana), cacahuate, gluten, semillas de sésamo y proteínas de soya.



1KG / 5KG

GRASA TOTAL

46-50%

USOS RECOMENDADOS

Decoración / Textura	●●●●
Uso Culinario	●●●●
Chocolatería	●●●●
Helados y Sorbetes	●●●●
Bean to Bar	●●●●
Masas y Pastas	●●●○
Bollería	●●●○

NOTAS DE SABOR

Cacao Tostado	●●●○
Ácido	●●●○
Amargo	●●●○

CONSERVACIÓN: 16-18°C **VIDA ÚTIL: 12 MESES**

Garantizado sin Ionización





1.5KG

MANTECA DE CACAO

100% ECUADOR / AGREGA FLUIDEZ Y BRILLO / FÁCIL DE USAR

Nuestra Manteca de Cacao Pura ha sido producida exclusivamente con cacaos cosechados en Ecuador. Agregar este producto a sus recetas mejorará su fluidez y brillo. Nuestra Manteca de Cacao Pura está disponible en presentación de virutas finas que le brindan un mejor control de porciones, facilidad de uso y reducción de desperdicio.

Ingredientes:
Manteca de Cacao de Ecuador. Posible presencia de frutos con cáscara (almendras, avellanas, nueces de pecan), cacahuate, gluten, semillas de sésamo y proteínas de soya.

MANTECA DE CACAO
Manteca de Cacao del Ecuador.

FLUIDEZ
MUY FLUIDO

PRESENTACIÓN
VIRUTAS

GRASA TOTAL
100%

USOS RECOMENDADOS

Pintura para chocolates
Pintura terciopelo
Cobertura
Aumenta fluidez
Impermeabilización
Texturizante

CONSERVACIÓN: <22°C **VIDA ÚTIL:** 18 MESES

Garantizado sin Ionización

SINGLE ORIGIN
100% Ecuador
DESCUBRE LA BELLEZA DE LA
MANTECA DE CACAO



MARCA LOCAL IMPACTO GLOBAL
social • ambiental • económico
Certified B Corporation



BATONS DE CHOCOLATE NEGRO 48%

BAKING RANGE

Batons de Chocolate Negro elaborados con cacao fino de aroma de Ecuador, diseñado para la repostería y la pastelería. Su forma y tamaño ofrecen una alternativa perfecta para rellenos. Su perfil organoléptico con notas de cacao tostado, frutos secos y pan tostado se integrará perfectamente en tus creaciones.

Ingredientes:
Azúcar, licor de cacao, manteca de cacao, emulsionante (lecitina de girasol), extracto natural de vainilla. Posible presencia de frutos con cáscara (almendras, avellanas, nueces de pecan), cacahuate, gluten, semillas de sésamo y proteínas de soya.



1.6KG

CACAO FINO DE AROMA
Cacao fino de aroma del Ecuador.

AZÚCAR BLANCO
Origen latinoamericano.

AZÚCAR
51.43%

GRASA TOTAL
29,39%

USOS RECOMENDADOS

Bakery ●●●●

NOTAS DE SABOR

Cacao Tostado	●●●○
Pan Tostado	●●●○
Vainilla	●●○○
Frutos Secos	●●○○

FLUIDEZ

NO FLUIDO

CONSERVACIÓN: 16-18°C **VIDA ÚTIL:** 21 MESES

UD HALAL
Garantizado sin Ionización



Nuestro Centro de Acopio esta ubicado en Vinces, una pequeña ciudad considerada local e históricamente como un punto de referencia para la producción del cacao fino de aroma del Ecuador y el mundo. Aquí garantizamos la alta calidad y trazabilidad de nuestros procesos. Adicionalmente, este es el lugar donde desarollamos innovativos programas que se enfocan en alternativas ambientales, intercambio de conocimiento y productos de valor agregado.

DESCUBRE MÁS

El orden de degustación propuesto en esta página, es un travesía ideal a través de los sabores y aromas de nuestro chocolate profesional.
¡Tómate el tiempo para reconocer cada nota de sabor!

1


BLANCO
ORIGEN ÚNICO
CREMOSO


2


RECETA ÚNICA
MAÍZ TOSTADO
COLOR CARAMELO


3


CREMOSO
MIEL
CACAO


4


ENVOLTURA
ACIDEZ
BUTTERSCOTCH


5


CARAMELIZADO
ENVOLTURA
MIEL


6


BRIOCHE
CACAO
BAJA FLUIDEZ


7


INTENSO CACAO
AMARGO
BAJA FLUIDEZ


8


CACAO
VERSATIL
PARA COBERTURA


9


PANELA
ESPECIADO
CACAO


10


FRUTOS MADUROS
CACAO
ACIDEZ


11


FRUTAL
ÁCIDO


12


FRUTAL
ESPECIAS FUERTES
ÁCIDO


13


CACAO TOSTADO
VERSÁTIL
FRUTAL


14


FLUIDO
VERSÁTIL
FRUTAL Y TOSTADO


15


FRUTOS NEGROS
CACAO
AMARGO


16


MADERA
FRUTOS SECOS
MULTI-USO


17


CACAO TOSTADO
AMARGO
ÁCIDO


18


INTENSO
CACAO PURO


19


INTENSO CACAO
FRUTOS SECOS
ALCALINO


20


100% ECUADOR
FLUIDEZ Y BRILLO
FÁCIL DE USAR


21

CACAO TOSTADO
PAN TOSTADO
VAINILLA

SIGUE NUESTRA GUÍA DE DEGUSTACIÓN AQUÍ

EMBALAJE

SINGLE ORIGIN	PESO	SKU
CHOCOLATE BLANCO ECUADOR 31%	2.5kg / 5.5lb	2011
	7.5kg / 16.5lb	2015
CHOCOLATE BLANCO ECUADOR 33% CON MAÍZ TOSTADO	2.5kg / 5.5lb	2403
	7.5kg / 16.5lb	2404
CHOCOLATE CON LECHE PERÚ 38%	2.5kg / 5.5lb	2002
	7.5kg / 16.5lb	2014
CHOCOLATE CON LECHE ECUADOR 40%, CARAMELIZED	2.5kg / 5.5lb	2000
	7.5kg / 16.5lb	2013
CHOCOLATE NEGRO ECUADOR 56%	2.5kg / 5.5lb	2203
	7.5kg / 16.5lb	2208
CHOCOLATE NEGRO ECUADOR 56%, FLUID	2.5kg / 5.5lb	2300
	7.5kg / 16.5lb	2301
CHOCOLATE NEGRO PERÚ 62%	2.5kg / 5.5lb	2201
	7.5kg / 16.5lb	2220
CHOCOLATE NEGRO REPÚBLICA DOMINICANA 62%	2.5kg / 5.5lb	2133
	7.5kg / 16.5lb	2134
CHOCOLATE NEGRO ECUADOR 65%	2.5kg / 5.5lb	2215
	7.5kg / 16.5lb	2222
CHOCOLATE NEGRO MÉXICO 66%	2.5kg / 5.5lb	2383
	7.5kg / 16.5lb	2384
CHOCOLATE NEGRO ECUADOR AMAZONÍA 75%	2.5kg / 5.5lb	2229
	7.5kg / 16.5lb	2230

BLENDS	PESO	SKU
CHOCOLATE CON LECHE GROWERS CHOICE 33%	2.5kg / 5.5lb	2001
	7.5kg / 16.5lb	2006
CHOCOLATE CON LECHE ECUADOR + PERU 35%	2.5kg / 5.5lb	2357
	7.5kg / 16.5lb	2359
CHOCOLATE NEGRO ECUADOR + REPÚBLICA DOMINICANA 70%	2.5kg / 5.5lb	30033
	7.5kg / 16.5lb	2393
CHOCOLATE NEGRO ECUADOR + PERÚ 70%	2.5kg / 5.5lb	2234
	7.5kg / 16.5lb	2235
CHOCOLATE NEGRO GROWERS CHOICE 71%	2.5kg / 5.5lb	2200
	7.5kg / 16.5lb	2209

100% PURE	PESO	SKU
NIBS DE CACAO ECUADOR	1kg / 2.2lb	2353
	5kg / 11lb	2116
CACAO EN POLVO 22-24%	**2.25kg / 5lb**	2101
Peso neto caja:	4 x 2.25kg (9kg) / 4 x 5lb (20lb)	
Peso neto caja:	**6kg / 13.2lb** 2 x 6kg (12kg) / 2 x 13.2lb (26.4lb)	2264
MANTECA DE CACAO	1.5kg / 3.3lb	2398
Peso neto caja:	4 x 1.5kg (6kg) / 4 x 3.3lb (13.2lb)	
MASA DE CACAO FINO ECUADOR 100%	2.5kg / 5.5lb	321
	7.5kg / 16.5lb	315

BAKING RANGE	PESO	SKU
BATONS DE CHOCOLATE NEGRO 48%	1.6kg / 3.53lb	00000305



1kg / 2.2lb

Peso Neto Caja:
10 x 1kg (10kg) / 10 x 2.2lb (22lb)
Peso Total:
11kg / 24.25lb

*Presentación exclusiva para Cacao Nibs



2.5kg / 5.5lb

Peso Neto Caja:
4 x 2.5kg (10kg) / 4 x 5.5lb (22lb)
Peso Neto Caja:
11kg / 24.25lb



7.5kg / 16.5lb

Peso Neto Caja:
2 x 7.5kg (15kg) / 2 x 16.5lb (33lb)
Peso Neto Caja:
16kg / 35.27lb



Non-Ionization Guaranteed

Kosher Certified | Halal Certified | NON GMO Guaranteed | Non-Ionization Guaranteeed
Chocolate Factory with FSSC Certification 22000

REPÚBLICA® DEL CACAO

www.republicadelcacao.com

#republicadelcacao

#joinlarepublicadelcacao

República del Cacao:
Km 9 1/2 Panamericana Sur s35-60 y Condor Ñan
Teléfono: +(593) 2 2679 007
Quito - Ecuador

República del Cacao®: Catalog 04/2026 Global BtoB/ESP - All Rights Reserved