El Rey®

DESDE 1929

Casi un siglo de tradición chocolatera

CACAO VENEZOLANO

CHOCOLATES
PREMIADOS EN EL MUNDO

FOOD SERVICE · VENTA MINORISTA

ORO
5 años

ICOA · CHOCOLATE BLANCO

Cinco años consecutivos de oro
Final Mundial · 2012-2016

International Chocolate Awards · Chocolate blanco puro / de origen único

Desde Sudamérica, reconocido en el mundo

CATÁLOGO INTEGRAL DE CHOCOLATES

EDICIÓN EN ESPAÑOL · 20 PÁGINAS

De Sudamérica, al mundo

Desde 1929 · Chocolate venezolano de calidad

Desde su fundación en 1929, Chocolates El Rey selecciona cacao venezolano bajo estrictos controles de calidad y combina tradición y conocimiento en la elaboración de chocolate. Sus texturas finas, aromas complejos y prolongado sabor a cacao expresan la esencia natural de cada región.
El Rey prefiere dejar que la tierra hable: en lugar de mezclar orígenes, destaca el carácter de cada zona cacaotera para que las cualidades intrínsecas del cacao venezolano sean las protagonistas de sus chocolates premium.

FINAL MUNDIAL · CHOCOLATE BLANCO

ORO 2012 · ORO 2013 · ORO 2014 · ORO 2015 · ORO 2016 · PLATA 2017

Icoa: cinco oros consecutivos en la Final Mundial de los International Chocolate Awards, de 2012 a 2016, en la categoría de chocolate blanco puro o de origen único. En 2017 obtuvo plata en la misma categoría. En 2016, Icoa también recibió tres oros especiales: fabricante de chocolate, comercio directo y país productor de cacao.

El sitio de la marca informa más de 18 medallas en las competencias de las Américas y las Finales Mundiales de 2012 a 2017. Los International Chocolate Awards evalúan cada producto dentro de su categoría. Oro, plata y bronce corresponden al año y la categoría indicados. Se distinguen las competencias regionales de la Final Mundial y los premios principales de las distinciones especiales.

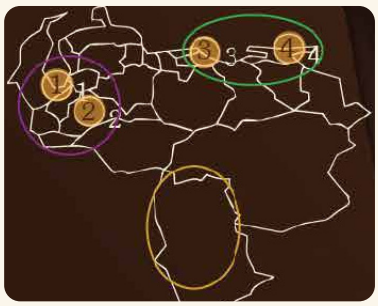
Cuatro orígenes · Tres tipos de cacao

Sur del Lago: Zona sur del Lago de Maracaibo. Descendiente directo del cacao Porcelana; conserva muchas de sus cualidades.

Carenero Superior: Cacao fermentado de Barlovento, en la región centro norte de Venezuela.

San Joaquín: Zonas productoras de cacao del estado Barinas, al occidente de Venezuela.

Río Caribe: Zona tradicional de cacao de la costa oriental venezolana.



Criollo: Sur del Lago de Maracaibo y faldas de las montañas andinas venezolanas. · Forastero: Amazonía occidental y central. · Trinitario: Barlovento y zona oriental de Venezuela.



DISTINTIVOS DE LA MARCA
Cacao seleccionado, origen venezolano, compra directa, comercio justo del cacao y uso profesional. Estos sellos no se cuentan como medallas de concurso. "100% venezolano" indica el origen del cacao, no su porcentaje en la fórmula.

El original muestra ISO 9001 / FONDONORMA y un distintivo circular de calidad.



Fuentes: sitio de la marca y registros históricos oficiales de International Chocolate Awards.

Del cacao al chocolate

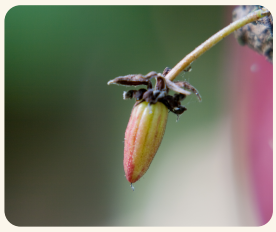
Ciencia y oficio para expresar el sabor del cacao venezolano.

01 · Vivero y plantación

Cultivo bajo sombra: vivero de cacao, plantación, cojín floral, flores blancas y rosadas y fruto con un mes de formación.







02 · Cosecha del cacao

La cosecha se inicia al 3.er o 4.º año. La madurez se reconoce por el color: algunas mazorcas pasan de verde a amarillo y las rojas a naranja. Se recolectan y agrupan los frutos maduros.




03 · Beneficio, fermentación y secado








Al abrir la mazorca se extraen los granos frescos cubiertos de mucílago blanco. El beneficio promueve las transformaciones biológicas que desarrollan su potencial de calidad. La fermentación transforma el mucílago y los cotiledones y forma los precursores del aroma y sabor del chocolate. El secado reduce la humedad del 60% al 7-8%. El corte de granos evalúa sus características físicas y fermentación según COVENIN 442; el original indica 75%. El cacao fermentado y seco se envasa en sacos de 60 kg y se almacena en Barlovento.

04 · Selección y elaboración

01	02	03	04	05
100% grano seleccionado	**Tostado controlado**	**Refinación precisa**	**Conchado largo y controlado**	**Templado homogéneo**
Cuidamos cada paso de la cosecha y seleccionamos los mejores granos.	Un tueste delicado a baja temperatura potencia el aroma y sabor del chocolate final.	La refinación aporta textura fina y suavidad en boca.	Temperatura, fricción y tiempo se combinan para obtener chocolate de alta calidad.	Cristalización uniforme y precisa para moldear, envasar y conservar el brillo y la frescura.

El delicado balance entre arte y ciencia de El Rey es un tributo a la tradición y calidad del cacao venezolano.

Sur del Lago

Chocolate oscuro · Cacao venezolano

70%

Cacao mínimo



Bolsa 2 kg Discos | Barra 80 g | Exhibidor 3 × 80 g

Origen | Cacao de la zona sur del Lago de Maracaibo, Venezuela. Descendiente directo del cacao Porcelana, conserva muchas cualidades de esta preciada variedad.
Ingredientes profesionales | Licor de cacao fermentado 100% venezolano Sur del Lago, azúcar refinado, manteca de cacao y lecitina de soja.
Perfil sensorial | Predomina la nuez tostada, con un tinte de madera y un acidito amigable. Larga prolongación de cacao en boca; color más claro que otros chocolates oscuros de origen.

Food service · Técnica y suministro

Aplicaciones: Bebidas, Ganache, Glaseados, Helados, Moldeados, Mousses, Parte de la masa de un producto, Rellenos, Sorbetes, Salsas.

Contenido de cacao	Materia grasa	Calorías / 100 g	Finura
70%	41.2% ±3%	580 kcal	17±2 micrones

Fundición	Precristalización	Trabajo
50-55° C / 122-131° F	28-29° C / 82-84° F	31-32° C / 88-90° F

Formato	Presentación	Neto (kg)	Bruto (kg)	Caja (mm)
Discos	Caja 6×2 kg	12.00	13.60	375×323×250

Formatos: Discos en bolsa de 2 kg. Vida útil profesional: 24 meses.

Venta minorista · Barras

Vida útil: 24 meses

Tableta de 80 g; Estuche de 3×80 g (peso neto: 240 g); Caja: 24 estuches de 3×80 g

Peso neto del exhibidor: 240 g. El original no indica peso bruto ni dimensiones de caja.





Notas de conservación y empaque en pág. 20. Fotos de envases originales.

San Joaquín

Chocolate oscuro · Cacao venezolano

70%

Cacao mínimo



Bolsa 2 kg
Discos



Barra
80 g



Exhibidor
3 × 80 g

Origen | Cacao de las zonas productoras del estado Barinas, al occidente de Venezuela. Elaborado con una sola variedad de cacao San Joaquín.
Ingredientes profesionales | Licor de cacao fermentado 100% venezolano San Joaquín, azúcar refinado, manteca de cacao y lecitina de soja.
Perfil sensorial | Sabor robusto, suave, sedoso y sublime, con delicados tonos de ácidos frutales y una larga y balanceada prolongación del sabor de cacao.

Food service · Técnica y suministro

Aplicaciones: Bebidas, Ganache, Glaseados, Helados, Moldeados, Mousses, Parte de la masa de un producto, Rellenos, Sorbetes, Salsas.

Contenido de cacao	Materia grasa	Calorías / 100 g	Finura
70%	42.7% ±1.5%	580 kcal	17 ± 2 micrones

Fundición	Precristalización	Trabajo
50-55° C / 122-131° F	28-29° C / 82-84° F	31-32° C / 88-90° F

Formato	Presentación	Neto (kg)	Bruto (kg)	Caja (mm)
Discos	Caja 6×2 kg	12.00	13.60	375×323×250

Formatos: Discos en bolsa de 2 kg. Vida útil profesional: 24 meses.

Venta minorista · Barras

Vida útil: 24 meses

Tableta de 80 g; Estuche de 3×80 g (peso neto: 240 g); Caja: 24 estuches de 3×80 g

Peso neto del exhibidor: 240 g. El original no indica peso bruto ni dimensiones de caja.





Notas de conservación y empaque en pág. 20. Fotos de envases originales.

CARENERO SUPERIOR

Apamate

Chocolate oscuro · Cacao venezolano

73.5%

Cacao mínimo


Bolsa 2 kg Discos


Bloque 1 kg


Barra 80 g


Exhibidor 12 × 80 g

Origen | Línea Carenero Superior: cacao fermentado de Barlovento, Venezuela, elaborado con licor de cacao y/o manteca de cacao y azúcar refinado.
Ingredientes profesionales | Licor de cacao fermentado 100% venezolano Carenero Superior, azúcar refinado, manteca de cacao y lecitina de soja.
Perfil sensorial | Amargor suave, acidez frutal moderada, frutos secos intensos y delicadas notas de canela y madera.
Perfil minorista | Aroma a cacao entre fuerte y moderado, leve sabor dulce y leves notas aromáticas de madera de roble y uvas pasas.
Degustación | Textura suave, prolongado sabor a cacao y un final con notas de frutos secos.

Food service · Técnica y suministro

Aplicaciones: Baños y coberturas, Ganache, Glaseados, Helados, Moldeados, Mousses, Parte de la masa de un producto, Rellenos, Sorbetes, Salsas, Bombones, Bebidas.

Contenido de cacao	Materia grasa	Calorías / 100 g	Finura
73.5%	43.32% ±1.5%	590 kcal	17 ± 2 micrones

Fundición	Precristalización	Trabajo
50-55° C / 122-131° F	28-29° C / 82-84° F	31-32° C / 88-90° F

Formato	Presentación	Neto (kg)	Bruto (kg)	Caja (mm)
Tableta 1 kg	Caja 10×1 kg	10.00	10.40	250×218×182
Discos	Caja 6×2 kg	12.00	13.60	375×323×250

Formatos: Tableta 1 kg · Discos en bolsa de 2 kg. Vida útil profesional: 24 meses.

Venta minorista · Barras

Vida útil: 24 meses

Tableta de 80 g; Estuche de 12×80 g; Caja: 6 estuches de 12×80 g

Neto / exhibidor	Bruto / exhibidor	Neto / caja*	Bruto / caja*
960 g	1,035.66 g	5.76 kg	5.64 kg

Exhibidor: 10×70×160 mm. Caja: 216×216×160 mm.





Notas de conservación y empaque en pág. 20. Fotos de envases originales.

CARENERO SUPERIOR

Gran Samán

Chocolate oscuro · Cacao venezolano

70%

Cacao mínimo



Bolsa 2 kg Discos

Bloque 1 kg



Barra 80 g



Exhibidor 12 × 80 g

Origen | Línea Carenero Superior: cacao fermentado de Barlovento, Venezuela, elaborado con licor de cacao y/o manteca de cacao y azúcar refinado.
Ingredientes profesionales | Licor de cacao fermentado 100% venezolano Carenero Superior, azúcar refinado y lecitina de soja.
Perfil sensorial | Amargor intenso, acidez frutal moderada y frutos secos intensos, con notas moderadas de madera, cacao y tabaco y un leve aroma a canela.
Perfil minorista | Fuerte aroma a cacao, leve sabor dulce y leves notas aromáticas de madera de roble y uvas pasas.
Degustación | Su elevado contenido de cacao ofrece un sabor y aroma plenos. Equilibra notas de frutas y nueces con un prolongado sabor a cacao.

Food service · Técnica y suministro

Aplicaciones: Bebidas, Ganache, Glaseados, Helados, Moldeados, Mousses, Parte de la masa de un producto, Rellenos, Sorbetes, Salsas.

Contenido de cacao	Materia grasa	Calorías / 100 g	Finura
70%	37.9% ±1.5%	560 kcal	19 ± 2 micrones

Fundición	Precristalización	Trabajo
50-55° C / 122-131° F	28-29° C / 82-84° F	31-32° C / 88-90° F

Formato	Presentación	Neto (kg)	Bruto (kg)	Caja (mm)
Tableta 1 kg	Caja 10×1 kg	10.00	10.40	250×218×182
Discos	Caja 6×2 kg	12.00	13.60	375×323×250

Formatos: Tableta 1 kg · Discos en bolsa de 2 kg. Vida útil profesional: 24 meses.

Venta minorista · Barras

Vida útil: 24 meses

Tableta de 80 g; Estuche de 12×80 g; Caja: 6 estuches de 12×80 g

Neto / exhibidor	Bruto / exhibidor	Neto / caja*	Bruto / caja*
960 g	1,035.66 g	5.76 kg	5.64 kg

Exhibidor: 10×70×160 mm. Caja: 216×216×160 mm.





Notas de conservación y empaque en pág. 20. Fotos de envases originales.

CARENERO SUPERIOR

Mijao

Chocolate oscuro · Cacao venezolano

61%

Cacao mínimo



Bolsa 2 kg Discos | Bloque 1 kg | Barra 80 g | Exhibidor 12 × 80 g

Origen | Línea Carenero Superior: cacao fermentado de Barlovento, Venezuela, elaborado con licor de cacao y/o manteca de cacao y azúcar refinado.
Ingredientes profesionales | Licor de cacao fermentado 100% venezolano Carenero Superior, azúcar refinado, manteca de cacao y lecitina de soja.
Perfil sensorial | Sabor semiamargo intenso, con acidez frutal y frutos secos moderados; delicadas notas de madera al final.
Perfil minorista | Moderado aroma a cacao y moderado sabor dulce; leves notas de uvas pasas y madera de roble, con muy débiles notas a nueces.
Degustación | Textura suave que expresa de manera delicada y armoniosa el aroma y sabor del cacao Carenero Superior, con un final prolongado a cacao.

Food service · Técnica y suministro

Aplicaciones: Baños y coberturas, Ganache, Glaseados, Helados, Moldeados, Mousses, Parte de la masa de un producto, Rellenos, Sorbetes, Salsas, Bombones, Bebidas.

Contenido de cacao	Materia grasa	Calorías / 100 g	Finura
61%	41.38% ±1.5%	580 kcal	17±2 micrones

Fundición	Precristalización	Trabajo
50-55° C / 122-131° F	28-29° C / 82-84° F	31-32° C / 88-90° F

Formato	Presentación	Neto (kg)	Bruto (kg)	Caja (mm)
Tableta 1 kg	Caja 10×1 kg	10.00	10.40	250×218×182
Discos	Caja 6×2 kg	12.00	13.60	375×323×250

Formatos: Tableta 1 kg · Discos en bolsa de 2 kg. Vida útil profesional: 24 meses.

Venta minorista · Barras

Vida útil: 24 meses

Tableta de 80 g; Estuche de 12×80 g; Caja: 6 estuches de 12×80 g

Neto / exhibidor	Bruto / exhibidor	Neto / caja*	Bruto / caja*
960 g	1,035.66 g	5.76 kg	5.64 kg

Exhibidor: 10×70×160 mm. Caja: 216×216×160 mm.





Notas de conservación y empaque en pág. 20. Fotos de envases originales.

CARENERO SUPERIOR

Bucare

Chocolate oscuro · Cacao venezolano

58.5%

Cacao mínimo


Bolsa 2 kg
Discos


Bloque
1 kg


Barra
80 g


Exhibidor
12 × 80 g

Origen | Línea Carenero Superior: cacao fermentado de Barlovento, Venezuela, elaborado con licor de cacao y/o manteca de cacao y azúcar refinado.
Ingredientes profesionales | Licor de cacao fermentado 100% venezolano Carenero Superior, azúcar refinado, manteca de cacao y lecitina de soja.
Perfil sensorial | Amargor moderado y semidulce, con acidez frutal, frutos secos y delicadas notas de roble.
Perfil minorista | Aroma a cacao, moderado sabor dulce y leves notas de uvas pasas, nueces y madera de roble.
Degustación | Su aroma intenso expresa la calidad del cacao. Dulzor moderado, sabor pleno y delicadas notas de frutos secos.

Food service · Técnica y suministro

Aplicaciones: Baños y coberturas, Ganache, Glaseados, Helados, Moldeados, Mousses, Parte de la masa de un producto, Rellenos, Sorbetes, Salsas, Bombones, Bebidas.

Contenido de cacao	Materia grasa	Calorías / 100 g	Finura
58.5%	37.68% ±1.5%	560 kcal	17 ± 2 micrones

Fundición	Precristalización	Trabajo
50-55° C / 122-131° F	28-29° C / 82-84° F	31-32° C / 88-90° F

Formato	Presentación	Neto (kg)	Bruto (kg)	Caja (mm)
Tableta 1 kg	Caja 10×1 kg	10.00	10.40	250×218×182
Discos	Caja 6×2 kg	12.00	13.60	375×323×250

Formatos: Tableta 1 kg · Discos en bolsa de 2 kg. Vida útil profesional: 24 meses.

Venta minorista · Barras

Vida útil: 24 meses

Tableta de 80 g; Estuche de 12×80 g; Caja: 6 estuches de 12×80 g

Neto / exhibidor	Bruto / exhibidor	Neto / caja*	Bruto / caja*
960 g	1,035.66 g	5.76 kg	5.64 kg

Exhibidor: 10×70×160 mm. Caja: 216×216×160 mm.





Notas de conservación y empaque en pág. 20. Fotos de envases originales.

CARENERO SUPERIOR

Caoba

Chocolate con leche · Cacao venezolano

41%

Cacao mínimo



Bolsa 2 kg Discos

Bloque 1 kg



Barra 80 g



Exhibidor 12 × 80 g

Origen | Línea Carenero Superior: cacao fermentado de Barlovento, Venezuela, elaborado con licor de cacao y/o manteca de cacao y azúcar refinado.
Ingredientes profesionales | Licor de cacao fermentado 100% venezolano Carenero Superior, azúcar refinado, leche entera en polvo, manteca de cacao y lecitina de soja.
Perfil sensorial | Suaves y dulces notas lácteas, con delicados matices de frutos secos.
Perfil minorista | Moderado aroma a cacao y lácteo, moderado sabor dulce, débil aroma a caramelo y muy débil a uvas pasas.
Degustación | Elaborado con ingredientes naturales. Su alto contenido de cacao aporta profundidad al chocolate con leche, con un dulzor moderado y una experiencia sensorial compleja y memorable.

Food service · Técnica y suministro

Aplicaciones: Baños y coberturas, Ganache, Glaseados, Helados, Moldeados, Mousses, Parte de la masa de un producto, Rellenos, Sorbetes, Salsas, Bombones, Bebidas.

Contenido de cacao	Materia grasa	Calorías / 100 g	Finura
41%	39.52% ±1.5%	570 kcal	17±2 micrones

Fundición	Precristalización	Trabajo
48-50° C / 118-122° F	27-28° C / 80-82° F	29-29.5° C / 84-85° F

Formato	Presentación	Neto (kg)	Bruto (kg)	Caja (mm)
Tableta 1 kg	Caja 10×1 kg	10.00	10.40	250×218×182
Discos	Caja 6×2 kg	12.00	13.60	375×323×250

Formatos: Tableta 1 kg · Discos en bolsa de 2 kg. Vida útil profesional: 18 meses.

Venta minorista · Barras

Vida útil: 24 meses

Tableta de 80 g; Estuche de 12×80 g; Caja: 6 estuches de 12×80 g

Neto / exhibidor	Bruto / exhibidor	Neto / caja*	Bruto / caja*
960 g	1,035.66 g	5.76 kg	5.64 kg

Exhibidor: 10×70×160 mm. Caja: 216×216×160 mm.





La vida útil profesional y minorista difiere; se indica para cada formato. Notas de conservación y empaque en pág. 20. Fotos de envases originales.

CARENERO SUPERIOR

Icoa

Chocolate blanco · Cacao venezolano

34%

Cacao mínimo



Bolsa 2 kg Discos

Bloque 1 kg



Barra 80 g



Exhibidor 12 × 80 g

Origen | Línea Carenero Superior: cacao fermentado de Barlovento, Venezuela, elaborado con licor de cacao y/o manteca de cacao y azúcar refinado.
Ingredientes profesionales | Manteca de cacao, azúcar refinado, leche entera y descremada en polvo y lecitina de soja.
Perfil sensorial | Suave aroma lácteo y moderado sabor a cacao. Su componente de cacao proviene de la manteca de cacao.
Perfil minorista | Balance de sabor y aroma a cacao, dulce y lácteo.
Degustación | Suave y equilibrado, combina sabor a cacao y cremosidad láctea. Su dulzor justo le da una personalidad que lo distingue de otros chocolates blancos.

Food service · Técnica y suministro

Aplicaciones: Baños y coberturas, Ganache, Glaseados, Helados, Moldeados, Mousses, Parte de la masa de un producto, Rellenos, Sorbetes, Salsas, Bombones, Bebidas.

Contenido de cacao	Materia grasa	Calorías / 100 g	Finura
34%	40.66% ±1.5%	580 kcal	17 ± 2 micrones

Fundición	Precristalización	Trabajo
45-48° C / 113-118° F	26-27° C / 79-81° F	28-28.5° C / 82-83° F

Formato	Presentación	Neto (kg)	Bruto (kg)	Caja (mm)
Tableta 1 kg	Caja 10×1 kg	10.00	10.40	250×218×182
Gotas (320)	Caja 1×5 kg	5.00	5.47	250×218×182
Discos	Caja 1×5 kg	5.00	5.47	250×218×182
Gotas (320)	Caja 1×10 kg	10.00	10.47	406×256×133
Discos	Caja 6×2 kg	12.00	13.60	375×323×250

Formatos: Tableta 1 kg · Discos en bolsa de 2 kg · Discos de 5 kg · Gotas (320), en 5 o 10 kg. Vida útil profesional: 14 meses.

Venta minorista · Barras

Vida útil: 24 meses

Tableta de 80 g; Estuche de 12×80 g; Caja: 6 estuches de 12×80 g

Neto / exhibidor	Bruto / exhibidor	Neto / caja*	Bruto / caja*
960 g	1,035.66 g	5.76 kg	5.64 kg

Exhibidor: 10×70×160 mm. Caja: 216×216×160 mm.

ORO
5 años

Cinco oros consecutivos en la Final Mundial de chocolate blanco (2012-2016) y plata en 2017. En 2016 obtuvo, además, los oros especiales de fabricante, comercio directo y país productor de cacao.

La vida útil profesional y minorista difiere; se indica para cada formato. Notas de conservación y empaque en pág. 20. Fotos de envases originales.

CARENERO SUPERIOR

Chocolate con leche

Chocolate con leche · Cacao venezolano

56%

Cacao mínimo



Bolsa 2 kg
Discos



Barra
80 g



Exhibidor
3 × 80 g

Origen | Elaborado exclusivamente con el aclamado grano de cacao Carenero Superior, de Barlovento, región centro-norte de Venezuela.
Ingredientes profesionales | Licor de cacao fermentado 100% venezolano Carenero Superior, azúcar refinado, manteca de cacao, leche descremada y entera en polvo, lecitina de soja (emulsionante) y vainilla natural (aromatizante).
Perfil sensorial | Poca azúcar y un toque de leche suavizan los ácidos frutales y aportan sedosidad, con una larga y delicada permanencia de cacao en el paladar.

Food service · Técnica y suministro

Aplicaciones: Panadería, pastelería y galletas: parte de la masa, decoración y cobertura, Pastelería artesanal y cocina: decoración de tortas y postres, y moldeados.

Contenido de cacao	Materia grasa	Calorías / 100 g	Finura
56%	40.41% ±3%	570 kcal	17±2 micrones

Fundición	Precristalización	Trabajo
48-50° C / 118-122° F	27-28° C / 80-82° F	29-29.5° C / 84-85° F

Formato	Presentación	Neto (kg)	Bruto (kg)	Caja (mm)
Discos	Caja 6×2 kg	12.00	13.60	375×323×250

Formatos: Discos en bolsa de 2 kg. Vida útil profesional: 18 meses.

Venta minorista · Barras

Vida útil: 24 meses

Tableta de 80 g; Estuche de 3×80 g (peso neto: 240 g); Caja: 24 estuches de 3×80 g

Peso neto del exhibidor: 240 g. El original no indica peso bruto ni dimensiones de caja.

Información nutricional de la etiqueta

1 kg (2.2 lb) · 10 porciones de 100 g

Calorías	Calorías de grasa	Grasa	Carbohidratos
570 kcal	350 kcal	39 g / 60%	48 g / 15%
Proteína	Fibra dietética	Colesterol	Sodio
8 g / 20%	1 g / 6%	6 mg / 2%	60 mg / 2%

Vitamina A 4% · Vitamina C 0% · Calcio 20% · Hierro 15%. Valores diarios basados en una dieta de 2000 kcal. Datos de la etiqueta original, separados de los parámetros de la fórmula profesional. Contiene leche. La empresa declara que no procesa nueces ni maní.

La vida útil profesional y minorista difiere; se indica para cada formato. Notas de conservación y empaque en pág. 20. Fotos de envases originales.

Macuro

Chocolate oscuro · Cacao venezolano

70%

Cacao mínimo



Bolsa 2 kg Discos | Bloque 1 kg | Barra 80 g | Exhibidor 12 × 80 g

Origen | Línea Río Caribe: cacao fermentado del nororiente de Venezuela, elaborado con licor de cacao, manteca de cacao y azúcar refinado.
Ingredientes profesionales | Licor de cacao fermentado 100% venezolano Río Caribe, azúcar refinado, manteca de cacao, lecitina de soja y vainilla natural.
Perfil sensorial | Amargor intenso, acidez frutal moderada y dulzor suave. Predominan madera y cacao, con notas moderadas de bosque húmedo y leves matices de miel y flores.
Perfil minorista | Moderada acidez frutal y leve dulzor; fuerte aroma a cacao, con leves notas de madera, bosque húmedo, miel y floral.
Degustación | Su nombre recuerda el lugar donde Colón pisó por primera vez tierra firme americana. Con 70% de cacao, textura sedosa y aromas de madera y frutas, deja un prolongado sabor a cacao con notas terrosas que evocan la selva tropical.

Food service · Técnica y suministro

Aplicaciones: Bebidas, Baños y coberturas, Ganache, Glaseados, Helados, Moldeados, Mousses, Parte de la masa de un producto, Rellenos, Sorbetes, Salsas.

Contenido de cacao	Materia grasa	Calorías / 100 g	Finura
70%	42.7% ±1.5%	580 kcal	17±2 micrones

Fundición	Precristalización	Trabajo
50-55° C / 122-131° F	28-29° C / 82-84° F	31-32° C / 88-90° F

Formato	Presentación	Neto (kg)	Bruto (kg)	Caja (mm)
Discos	Caja 6×2 kg	12.00	13.60	375×323×250

Formatos: Tableta 1 kg (foto del catálogo original) · Discos en bolsa de 2 kg. Vida útil profesional: 24 meses.

Venta minorista · Barras

Vida útil: 24 meses

Tableta de 80 g; Estuche de 12×80 g; Caja: 6 estuches de 12×80 g

Neto / exhibidor	Bruto / exhibidor	Neto / caja*	Bruto / caja*
960 g	1,035.66 g	5.76 kg	5.64 kg

Exhibidor: 10×70×160 mm. Caja: 216×216×160 mm.





Notas de conservación y empaque en pág. 20. Fotos de envases originales.

Cariaco

Chocolate oscuro · Cacao venezolano

60.5%

Cacao mínimo



Bolsa 2 kg Discos | Bloque 1 kg | Barra 80 g | Exhibidor 12 × 80 g

Origen | Línea Río Caribe: cacao fermentado del nororiente de Venezuela, elaborado con licor de cacao, manteca de cacao y azúcar refinado.
Ingredientes profesionales | Licor de cacao fermentado 100% venezolano Río Caribe, azúcar refinado, manteca de cacao, lecitina de soja y vainilla natural.
Perfil sensorial | Intenso sabor semiamargo a cacao, notas moderadas de madera y bosque húmedo, con leves matices de miel y flores.
Perfil minorista | Fuerte aroma a cacao; moderadas notas de madera y bosque húmedo; leves notas florales y a miel; moderado sabor dulce y leve amargo.
Degustación | Lleva el nombre del golfo que rodea las costas de esta tradicional región cacaotera. Su textura suave equilibra el amargo y el dulce, con una agradable acidez frutal y un final prolongado.

Food service · Técnica y suministro

Aplicaciones: Bebidas, Baños y coberturas, Ganache, Glaseados, Helados, Moldeados, Mousses, Parte de la masa de un producto, Rellenos, Sorbetes, Salsas, Bombones.

Contenido de cacao	Materia grasa	Calorías / 100 g	Finura
60.5%	40.4% ±1.5%	580 kcal	17 ± 2 micrones

Fundición	Precristalización	Trabajo
50-55° C / 122-131° F	28-29° C / 82-84° F	31-32° C / 88-90° F

Formato	Presentación	Neto (kg)	Bruto (kg)	Caja (mm)
Discos	Caja 6×2 kg	12.00	13.60	375×323×250

Formatos: Tableta 1 kg (foto del catálogo original) · Discos en bolsa de 2 kg. Vida útil profesional: 24 meses.

Venta minorista · Barras

Vida útil: 24 meses

Tableta de 80 g; Estuche de 12×80 g; Caja: 6 estuches de 12×80 g

Neto / exhibidor	Bruto / exhibidor	Neto / caja*	Bruto / caja*
480 g	532,32 g	3,84 kg	4,3753 kg

Exhibidor: 70×55×160 mm. Caja: 221×146×171 mm.





Notas de conservación y empaque en pág. 20. Fotos de envases originales.

Irapa

Chocolate con leche · Cacao venezolano

40.5%

Cacao mínimo



Bolsa 2 kg Discos | Bloque 1 kg | Barra 80 g | Exhibidor 12 × 80 g

Origen | Línea Río Caribe: cacao fermentado del nororiente de Venezuela, elaborado con licor de cacao, manteca de cacao y azúcar refinado.
Ingredientes profesionales | Licor de cacao fermentado 100% venezolano Río Caribe, azúcar refinado, manteca de cacao, leche entera en polvo, azúcar moreno, extracto de malta y lecitina de soja.
Perfil sensorial | Notas suaves de cacao y madera, aroma lácteo moderado y sabor dulce, con delicados matices de caramelo y miel.
Perfil minorista | Leves notas de cacao y madera, moderado aroma lácteo, sabor dulce y leves notas de caramelo y miel.
Degustación | Toma su nombre de una conocida población de la zona cacaotera oriental de Venezuela. Su textura cremosa combina un intenso sabor a cacao con suaves notas de caramelo.

Food service · Técnica y suministro

Aplicaciones: Bebidas, Baños y coberturas, Ganache, Glaseados, Helados, Moldeados, Mousses, Parte de la masa de un producto, Rellenos, Sorbetes, Salsas, Bombones.

Contenido de cacao	Materia grasa	Calorías / 100 g	Finura
40.5%	39.74% ±1.5%	570 kcal	17±2 micrones

Fundición	Precristalización	Trabajo
50-55° C / 122-131° F	28-29° C / 82-84° F	31-32° C / 88-90° F

Formato	Presentación	Neto (kg)	Bruto (kg)	Caja (mm)
Discos	Caja 6×2 kg	12.00	13.60	375×323×250

Formatos: Tableta 1 kg (foto del catálogo original) · Discos en bolsa de 2 kg. Vida útil profesional: 24 meses.

Venta minorista · Barras

Vida útil: 18 meses

Tableta de 80 g; Estuche de 12×80 g; Caja: 6 estuches de 12×80 g

Neto / exhibidor	Bruto / exhibidor	Neto / caja*	Bruto / caja*
960 g	1,035.66 g	5.76 kg	5.64 kg

Exhibidor: 10×70×160 mm. Caja: 216×216×160 mm.





Vida útil profesional: 24 meses; minorista: 18 meses. Curva profesional según el original. Notas de conservación y empaque en pág. 20. Fotos de envases originales.

Criollo Natural

Chocolate oscuro · Cacao venezolano

53.7%

Cacao mínimo



Bloque
1 kg



Bloque
500 g

Origen | Línea Criollo Natural: licor de cacao Criollo Natural no fermentado, proveniente de selectas regiones de Venezuela.
Ingredientes | Licor de cacao Criollo Natural, manteca de cacao, cacao en polvo, azúcar refinado, vainillina y lecitina de soja.
Perfil sensorial | Aroma intenso a cacao, sabor dulce y delicadas notas de avellana.





Food service · Técnica y suministro

Aplicaciones: Ganache, Glaseados, Helados, Moldeados, Mousses, Parte de la masa de un producto, Rellenos, Sorbetes, Salsas, Bombones, Bebidas.

Contenido de cacao	Materia grasa	Calorías / 100 g	Finura
53.7%	32.46% ±1.5%	540 kcal	19 ± 2 micrones

Fundición	Precristalización	Trabajo
50-55° C / 122-131° F	28-29° C / 82-84° F	31-32° C / 88-90° F

Formato	Presentación	Neto (kg)	Bruto (kg)	Caja (mm)
Tableta 1 kg	Caja 10×1 kg	10.00	10.40	250×218×182
Tableta 500 g	Caja 10×500 g	5.00	5.5	220×198×135
Tabletas 10 g	Caja 1×8 kg	8.00	8.47	406×256×133
Gotas (320-420)	Caja 1×10 kg	10.00	10.47	406×256×133
Gotas (320-420)	Caja 1×5 kg	5.00	5.40	250×218×182
Gotas (320-420)	Caja 1×2 kg	2.00	2.12	185×150×115
Discos	Caja 1×10 kg	10.00	10.47	406×256×133
Discos	Caja 1×5 kg	5.00	5.40	250×218×182
Discos	Caja 1×2 kg	2.00	2.12	185×150×115

Formatos: Tableta 1 kg · Tableta 500 g · Tabletas 10 g · Gotas (320-420) · Discos. Vida útil profesional: 24 meses.

Ventajas de la línea Criollo Natural

Brillo ideal, sin necesidad de agregar manteca de cacao. Conserva el volumen de las fórmulas y permite coberturas y salsas brillantes y fluidas. Mousses firmes, estables y durables. El original indica que no requiere otros emulsionantes (lecitina de soja, yema) ni agentes espesantes (almidón de maíz, gelatina). Fácil de fundir e incorporar a mezclas aireadas. Las gotas conservan su forma en galletas, tortas y panes de elaboración artesanal. Las condiciones sugeridas de conservación mantienen la estabilidad y durabilidad del producto.

Ficha técnica: 16-20° C; el pie del original indica 16-25° C (60-77° F). Notas de conservación y empaque en pág. 20. Fotos de envases originales.

Criollo Natural

Chocolate con leche · Cacao venezolano

32.7%

Cacao mínimo



Bloque
1 kg



Bloque
500 g

Origen | Línea Criollo Natural: licor de cacao Criollo Natural no fermentado, proveniente de selectas regiones de Venezuela.
Ingredientes | Licor de cacao Criollo Natural, leche entera en polvo, manteca de cacao, cacao en polvo, azúcar refinado, vainillina y lecitina de soja.
Perfil sensorial | Suaves notas lácteas combinadas con aroma moderado a cacao y sabor dulce.





Food service · Técnica y suministro

Aplicaciones: Ganache, Glaseados, Helados, Moldeados, Mousses, Parte de la masa de un producto, Rellenos, Sorbetes, Salsas, Bombones, Bebidas.

Contenido de cacao	Materia grasa	Calorías / 100 g	Finura
32.7%	32.53% ±1.5%	540 kcal	19±2 micrones

Fundición	Precristalización	Trabajo
48-50° C / 118-122° F	27-28° C / 80-82° F	29-29.5° C / 84-85° F

Formato	Presentación	Neto (kg)	Bruto (kg)	Caja (mm)
Tableta 1 kg	Caja 10×1 kg	10.00	10.40	250×218×182
Tableta 500 g	Caja 10×500 g	5.00	5.5	220×198×135
Tabletas 10 g	Caja 1×8 kg	8.00	8.47	406×256×133
Gotas (320-420)	Caja 1×10 kg	10.00	10.47	406×256×133
Gotas (320-420)	Caja 1×5 kg	5.00	5.40	250×218×182
Gotas (320-420)	Caja 1×2 kg	2.00	2.12	185×150×115
Discos	Caja 1×10 kg	10.00	10.47	406×256×133
Discos	Caja 1×5 kg	5.00	5.40	250×218×182
Discos	Caja 1×2 kg	2.00	2.12	185×150×115

Formatos: Tableta 1 kg · Tableta 500 g · Tabletas 10 g · Gotas (320-420) · Discos. Vida útil profesional: 18 meses.

Ventajas de la línea Criollo Natural

Brillo ideal, sin necesidad de agregar manteca de cacao. Conserva el volumen de las fórmulas y permite coberturas y salsas brillantes y fluidas. Mousses firmes, estables y durables. El original indica que no requiere otros emulsionantes (lecitina de soja, yema) ni agentes espesantes (almidón de maíz, gelatina). Fácil de fundir e incorporar a mezclas aireadas. Las gotas conservan su forma en galletas, tortas y panes de elaboración artesanal. Las condiciones sugeridas de conservación mantienen la estabilidad y durabilidad del producto.

Ficha técnica: 16-20° C; el pie del original indica 16-25° C (60-77° F). Notas de conservación y empaque en pág. 20. Fotos de envases originales.

Sin azúcar · Oscuro

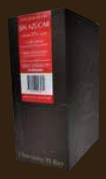
Chocolate oscuro · Cacao venezolano

57%

Cacao mínimo



Barra
80 g



Exhibidor
12 × 80 g

Origen | Cacao Criollo Natural no fermentado, de regiones seleccionadas de Venezuela; endulzado con maltitol en lugar de azúcar.
Ingredientes | Licor de cacao Criollo Natural, Maltitol, Manteca de cacao, Lecitina de soya, Vainillina.
Perfil minorista | Intenso sabor a cacao, suave dulzor y leves notas de avellana.

Venta minorista · Barras

Vida útil: 24 meses

Tableta de 80 g; Estuche de 12×80 g; Caja: 6 estuches de 12×80 g

Neto / exhibidor	Bruto / exhibidor	Neto / caja*	Bruto / caja*
960 g	1,035.66 g	5.76 kg	5.64 kg

Exhibidor: 10×70×160 mm. Caja: 216×216×160 mm.

Maltitol en lugar de azúcar

La línea sin azúcar utiliza cacao Criollo Natural no fermentado y reemplaza el azúcar por maltitol, para conservar las notas del cacao y un dulzor suave. Los ingredientes y presentaciones se detallan arriba; las fotos muestran los empaques originales.

Cacao venezolano seleccionado

Conservar a 16-20° C (60-68° F), con humedad relativa inferior al 60%, protegido de la luz, de corrientes de aire y de olores fuertes de otros productos. La vida útil se cuenta desde la fecha de elaboración.

Notas de conservación y empaque en pág. 20. Fotos de envases originales.

Sin azúcar · Con leche

Chocolate con leche · Cacao venezolano

34%

Cacao mínimo



Barra
80 g



Exhibidor
12 × 80 g

Origen | Cacao Criollo Natural no fermentado, de regiones seleccionadas de Venezuela; endulzado con maltitol en lugar de azúcar.
Ingredientes | Licor de cacao Criollo Natural, Maltitol, Leche completa en polvo, Manteca de cacao, Lecitina de soya, Vainillina.
Perfil minorista | Intenso sabor a cacao y lácteo, leves notas de avellana y suave dulzor.

Venta minorista · Barras

Vida útil: 24 meses

Tableta de 80 g; Estuche de 12×80 g; Caja: 6 estuches de 12×80 g

Neto / exhibidor	Bruto / exhibidor	Neto / caja*	Bruto / caja*
960 g	1,035.66 g	5.76 kg	5.64 kg

Exhibidor: 10×70×160 mm. Caja: 216×216×160 mm.

Maltitol en lugar de azúcar

La línea sin azúcar utiliza cacao Criollo Natural no fermentado y reemplaza el azúcar por maltitol, para conservar las notas del cacao y un dulzor suave. Los ingredientes y presentaciones se detallan arriba; las fotos muestran los empaques originales.

Cacao venezolano seleccionado

Conservar a 16-20° C (60-68° F), con humedad relativa inferior al 60%, protegido de la luz, de corrientes de aire y de olores fuertes de otros productos. La vida útil se cuenta desde la fecha de elaboración.

Notas de conservación y empaque en pág. 20. Fotos de envases originales.

WECHAT · COTIZACIONES

Contacto en China · Food service y venta minorista

Fábrica de chocolate en Venezuela · Latinoamérica

Cacao de calidad, tradición chocolatera y premios internacionales.

ORO
5 años

Icoa · Cinco oros consecutivos en la Final Mundial

2012-2016 · International Chocolate Awards · Chocolate blanco puro / de origen

Escaneá con WeChat

Agreganos a WeChat

Productos y cotizaciones

CONTACTO COMERCIAL EN CHINA

+86 18030283587

Web: www.elreychocolate.com

Email: sales@elreychocolate.com

Fábrica: Cr. A2, parcelas A-23 y A-24, Zona Industrial II, Barquisimeto, estado Lara, Venezuela.

Conservación y vida útil

Conservar en lugar fresco y seco, protegido de corrientes de aire, luz solar y olores fuertes de otros productos. Temperatura recomendada: 16-20° C (60-68° F), humedad relativa menor a 60%. Vida útil desde la elaboración, en las condiciones sugeridas. Las vidas útiles pueden diferir entre formatos profesionales y minoristas. Criollo Natural: la ficha indica 16-20° C; el pie original, 16-25° C (60-77° F). Se conserva esta diferencia.

Aclaraciones sobre los datos originales

1. Exhibidor estándar 12×80 g: neto 960 g, bruto 1,035.66 g; caja con neto 5.76 kg y bruto 5.64 kg. La relación es inconsistente. Los datos con * se transcriben del catálogo; confirmar antes de comprar.

2. Cariaco minorista: se indican 12×80 g y 6 exhibidores/caja, pero la tabla declara neto 480 g, bruto 532.32 g, neto por caja 3.84 kg y bruto 4.3753 kg. Dimensiones transcritas; confirmar el empaque final.

3. Río Caribe muestra bloques de 1 kg, aunque la tabla profesional solo indica 6 bolsas×2 kg. Los ingredientes de Macuro y Cariaco corresponden al formato profesional; la descripción minorista no cita vainilla natural.

4. El original minorista llama oscuros a Caoba e Icoa; según el otro catálogo y sus ingredientes, aquí se clasifican como con leche y blanco. Se conservan la curva profesional y la vida útil originales de Irapa.

5. La etiqueta del chocolate con leche 56% declara 1 kg, 10 porciones y 39 g de grasa/100 g; la fórmula profesional indica 40.41%±3%. Se separan ambos datos y se preservan los valores diarios y registros originales.

Registro original de etiqueta: RIF J-00084844-0 · Registro sanitario venezolano A-116.170 · CPE en trámite.

Formas y cajas de referencia



Disco oscuro · Disco blanco · Gota oscura · Gota blanca · Oscuro 10 g · Leche 10 g · Caja 1/0.5 kg · Caja 2 kg · Caja 5 kg · Caja 10 kg · Caja retail