

BEAN TO BAR

Chocolate colombiano.



HISTORIA

Carlotita Chocolat

Es una empresa familiar Colombiana, dedicada a la elaboración del Chocolate, con la finalidad de resaltar los sabores y aromas de las regiones de Colombia, ubicada en Santander.

Carlotita Chocolat está dedicada a la búsqueda y obtención de cacao de origen de Colombia trabajando con agricultores y asociaciones de cacao; con la finalidad de transformarlos y llevarlos a un Chocolate con características de Sabor y Aromas que descubrirá y reconocerá el consumidor final.

PRODUCTOS GRAGEAS



El grano de cacao con el que se elabora el chocolate del 55 % cacao, proviene del departamento de ARAUCA, Arauquita de un sector llamado Vereda La Pica, finca VILLA GABY, con una altura de 160m.s.n.m, material genético FEAR 5 (Arauquita 5), con un proceso de fermentación en cajones y secado en marquesina.

ORIGEN	PRECIO UNIDAD 60 GR
UCHUVA 55% CHOCOLATE	\$5.950
AVELLANAS 55% CHOCOLATE	\$7.140
CAFÉ 55% CHOCOLATE	\$5.950

PRODUCTOS GRAGEAS



El grano de cacao con el que se elabora el chocolate del 55 % cacao, proviene del departamento de ARAUCA, Arauquita de un sector llamado Vereda La Pica, finca VILLA GABY, con una altura de 160m.s.n.m, material genético FEAR 5 (Arauquita 5), con un proceso de fermentación en cajones y secado en marquesina.

ORIGEN	PRECIO UNIDAD 1 KG
UCHUVA 55% CHOCOLATE	\$59.500
AVELLANAS 55% CHOCOLATE	\$65.450
CAFÉ 55% CHOCOLATE	\$53.550
ALMENDRAS LICOR DE CACAO (producto sin azúcar).	\$65.450

PRODUCTOS BARRAS



Ingredientes: Masa de cacao, azúcar, Manteca de cacao.
vida útil: 2 años

Para la elaboración de la barra de chocolate primero se realiza un análisis físico del grano de cacao, se observa su calidad y se elabora un licor de cacao donde percibimos sus perfiles para lograr una buena fórmula en chocolate.

ORIGEN	PRECIO UNIDAD 35GR
SANTANDER 68% CACAO	\$4.641
ARAUCA 72% CACAO	\$4.641
META 70% CACAO	\$4.641
NARIÑO 72% CACAO	\$4.641

PRODUCTOS CHOCOLATE



Uso mas frecuente: bombonería, pastelería, heladería, panadería, otros.

Ingredientes: Masa de cacao, azúcar, Manteca de cacao.
vida útil: 2 años

La cobertura es elaborada con un cacao de origen, marcado trazabilidad en aroma y sabor en un chocolate. El proceso es de selección del grano, tostado, descarrillado, refinado, temperado. La cobertura tiene un 12% de manteca de cacao.

Su presentación en bloque de kilo.

ORIGEN	PRECIO BLOQUE 1 KG
SANTANDER 68% CACAO	\$35.000
ARAUCA 72% CACAO	\$35.000
ARAUCA 55% CACAO	\$35.000
META 70% CACAO	\$35.000

PRODUCTOS STEVIA

La cobertura es elaborada con un cacao de origen, marcado trazabilidad en aroma y sabor en un chocolate. El proceso es de selección del grano, tostado, descarrillado, refinado, temperado.

Su presentación en bloque de kilo.



Uso mas frecuente: bombonería, pastelería, heladería, panadería, otros.

Ingredientes: Masa de cacao, STEVIA.
vida útil: 2 años

ORIGEN	PRECIO BLOQUE 1 KG
ARAUCA 80% CACAO	\$36.000

PRODUCTOS NIBS DE CACAO



Los nibs de cacao se obtienen a través de un del cacao de origen. Su proceso es selección del 100% puro y se puede consumir como snack.

Bajo pedido.

ORIGEN	PRECIO UNIDAD 35GR
SANTANDER	\$28.000
ARAUCA	\$28.000
META	\$28.000

PRODUCTOS FIBRA DE CACAO



La fibra de cacao es un producto 100% desgrasado, su función puede ser para:

- Infusión
- Snack,
- Polvo, otro...

FIBRA INSOLUBLE	PRECIO 1 KILOS
Bajo en grasa	\$15.000

Registro fotográfico de productos de grageas



OBSERVACIONES:

1. Todos los productos van con IVA incluido.
2. Los productos de barras de chocolate se puede vender la caja de 25 unidades surtido en orígenes / 10 unidades mínimo.
4. El valor sugerido de barras de chocolate para tiendas es de \$ 6.500 a \$ 8.500 pesos M/C.
5. Maquila de barras de chocolate o en chocolate, cantidad mínima 15 kilos en caso de ser la línea de CARLOTA CHOCOLAT.
. 25 kg en caso de desarrollar nueva formula, se envía una cotización del desarrollo.
6. El costo del envío de productos fuera de la ciudad lo asume el cliente.

CORPORATIVOS

Observaciones: los productos que se ofrecen en corporativo son : Barras de 5 / 10 gramos y Grageas de chocolate.



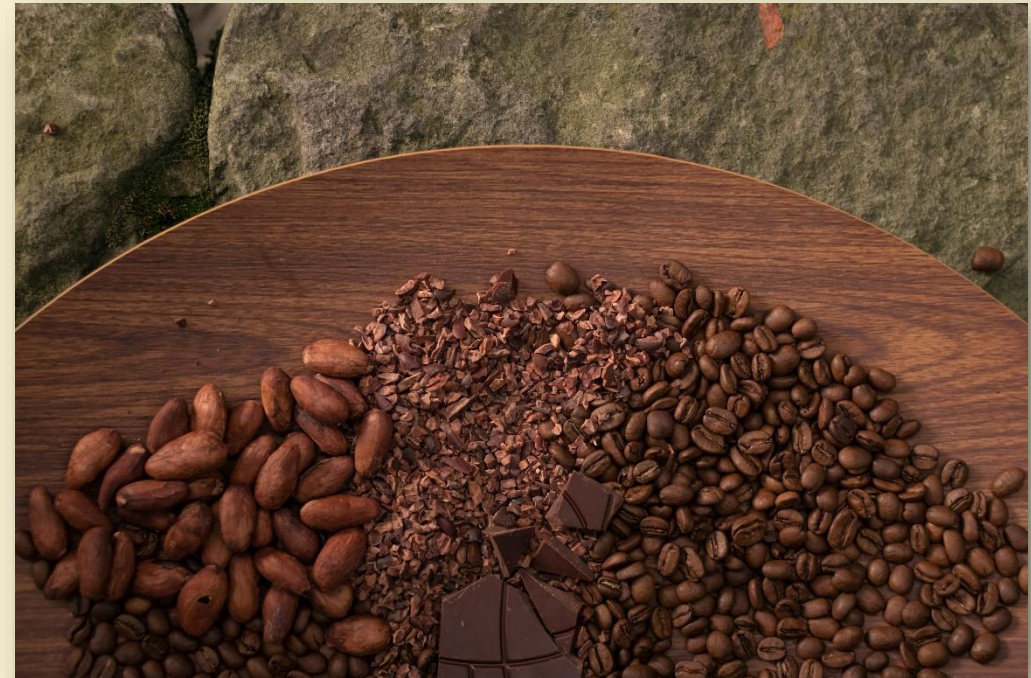
SERVICIOS CARLOTA CHOCOLAT

Servicios de Carlota Chocolat

- 1. Producción de cacao con perfiles aromáticos
- 2. Actividades de catación
- 3. Participación en eventos relacionados con alimentos
- 4. Maquila en productos como grageas y chocolate.

Nuestros productos están exhibidos en

- 1. Hoteles
- 2. Restaurantes gourmet
- 3. Chef
- 4. Cafés especiales
- 5. Pastelerías
- 6. En todo lo relacionado con el turismo
- 7. Bombonerías otro...





CONTACTOS

CALIDAD

Monica Gomez Lopez

Tel: 318-5991083

atencionalcliente@carlotachocolat.com

CHOCOLATERO

Luis Harb Guevara

Tel: 304-4217647

Luis.harb@carlotachocolat.com

Siguenos en nuestras redes

Instagram:

@carlotachocolat

@fundación_carlota

@marianacocoaexport

