

The logo for Ilchelo Chocolates is centered within a large, solid orange circle. The word "Ilchelo" is written in a dark brown, elegant serif font. The letter "o" at the end of "Ilchelo" is stylized with a small halo and wings, giving it an angelic appearance. Below "Ilchelo", the word "Chocolates" is written in a simpler, dark brown sans-serif font.

Ilchelo
Chocolates

MISION

Endulzamos momentos y conectamos con la tradición a través de la elaboración artesanal de frutas bañadas en chocolates, proporcionando un toque celestial en cada bocado, brindando momentos inolvidables de felicidad, hechos con ingredientes de alta calidad y manos colombianas. Creamos experiencias auténticas que celebran el sabor, la cultura y el amor por lo bien hecho, promoviendo el talento local y el respeto por la tradición culinaria de nuestro país.

VISION

Ser reconocidos a nivel nacional e internacional como una empresa líder en la creación de snack dulces y artesanales colombianas, destacándonos por la excelencia en nuestros procesos y productos, así mismo lograr cumplir el compromiso con la sostenibilidad ambiental y el orgullo de llevar el sabor auténtico de Colombia al mundo.

PROPUESTA DE VALOR

Ilchelo Chocolates, nació para crear un snack rico, pero además que le suma a tu salud.

Nos especializamos en la combinación de frutas con chocolate de alta calidad, creando productos que promueven el consumo consciente y saludable.

Nuestro enfoque va más allá del gusto: buscamos estimular hábitos positivos, especialmente en niños, jóvenes y familias, fomentando la ingesta de fruta a través de una experiencia placentera y nutritiva.

Contamos con el respaldo de una profesional de la salud, lo que nos permite desarrollar cada snack con una visión responsable, basada en el equilibrio y el beneficio real para el cuerpo.

Esto nos hace diferentes: no solo vendemos un producto, ofrecemos una propuesta alineada con la promoción de estilos de vida más saludables.

NUESTROS VALORES

❖ **Calidad artesanal:**

Cuidamos cada detalle en la elaboración de nuestros productos, manteniendo procesos manuales que garantizan autenticidad y sabor.

❖ **Orgullo colombiano:**

Valoramos y promovemos la riqueza de nuestros ingredientes y el talento de nuestra gente.

❖ **Pasión por la tradición:**

Respetamos las raíces culinarias de Colombia, integrándolas en cada creación.

❖ **Innovación con identidad:**

Creamos nuevas experiencias gastronómicas sin perder nuestra esencia artesanal y cultural.

❖ **Compromiso con el cliente:**

Nos esforzamos por brindar productos frescos, deliciosos y elaborados con amor.

❖ **Sostenibilidad:**

Apoyamos la economía local y fomentamos prácticas responsables con el entorno

NUESTRAS REDES SOCIALES



Ilchelo Chocolates



@Ilchelochocolates



ilchelochocolates@gmail.com



@ilchelochocolates



Ilchelo Chocolates

321 9323670

https://maps.app.goo.gl/HCbenGFfXGJDr42s5?g_st=com.google.maps.preview.copy

NUESTROS PRODUCTOS

MORAS CON CHOCOLATE BLANCO Y DE LECHE 37 %

Moras ultracongeladas, previamente seleccionadas y desinfectadas cubiertas de una capa de chocolate blanco y una capa de chocolate de leche al 37 % de cacao, endulzado con edulcorante sin azúcar.



MORAS CON YOGURT GRIEGO Y CHOCOLATE BLANCO Y DE LECHE 37 %

Moras ultracongeladas, previamente seleccionadas y desinfectadas cubiertas de una capa de yogurt griego y posteriormente una capa de chocolate blanco y una capa de chocolate de leche al 37 % de cacao, endulzado con edulcorante sin azúcar.



UVAS CHILENAS CON CHOCOLATE BLANCO Y DE LECHE 46 %

Uvas chilenas ultracongeladas, previamente seleccionadas y desinfectadas cubiertas de una capa chocolate blanco y una capa de chocolate de leche al 46 % de cacao.



LULO EN TROZOS CON CHOCOLATE BLANCO Y GALLETA OREO

Trozos de lulo ultracongeladas, previamente seleccionadas y desinfectadas cubiertas de una capa chocolate blanco mezclado con galleta oreo.



GUANABANA CON CHOCOLATE OSCURO AL 71 %

Gajos de Guanábana despulpada ultracongeladas, previamente seleccionadas y desinfectadas cubiertas de una capa chocolate oscuro con 71 % de cacao, además endulzado con azúcar de coco orgánico que no eleva el índice glicémico. (vegano)



PIÑA CON CHOCOLATE OSCURO AL 65 % CON CHILE EN POLVO, LIMON Y SAL

Trozos de piña ultracongeladas, previamente seleccionadas y desinfectadas cubiertas de una capa chocolate oscuro con 65 % de cacao, además unas notas en la superficie de chile en polvo, limón y sal. (vegano)



NUESTROS LINEA PREMIUM



FRAMBUESA DUBAI

Frambuesa Ultracongelada tipo europea, previamente seleccionadas y desinfectadas, en bombón con esparcible de pistacho Dubai, cubierta con chocolate negro al 54 % de cacao.

EL EQUILIBRIO DE UN SNACK DULCE PERO SALUDABLE

MERY YOURLEY PEDRAZA

CC: 52814217

Tel: 3164141276 - 3219323670