



ARTE CON TECNOLOGÍA
HECHO CHOCOLATE





PRODUL Y EL CHOCOLATE
PRODUL & CHOCOLATE

PRODUL S.A.S. nace como una empresa familiar y así mismo estamos convencidos que el trabajar como una familia es el secreto del éxito, y es allí donde nacen los valores con los que trabajamos diariamente para crecer como industria.

Realizamos todo el proceso de transformación desde el grano de cacao, el cual compramos directamente a los cacaocultores Colombianos, para luego seleccionarlo, tostarlo, molerlo y procesarlo obteniendo los diferentes derivados como licor de cacao, nibs de cacao, manteca de cacao y cocoa, lo que nos permite garantizar la mejor calidad con precios justos.

Fabricamos nuestro propio chocolate a partir de cacao 100% Colombiano y lo elaboramos a base manteca de cacao, un derivado natural del cacao que hace que el chocolate sea mas puro y a su vez saludable, sustituyendo las grasas con las que se suele trabajar en bombonería como aceites vegetales, grasa hidrogenada, mantequilla, entre otros.

Con nuestro chocolate elaboramos productos grageados cubiertos de chocolate a partir de centros como frutos secos, semillas, cereales, entre otros.



NUESTROS CHOCOLATES:

- * CHOCOLATE LECHE 34%
- * CHOCOLATE OSCURO 70%
- * CHOCOLATE OSCURO 70% - SIN AZÚCAR



PRODUL S.A.S. was born as a family business and we are convinced that working as a family is the secret to success, and with this family values we work daily to grow as an industry.

We carry out the entire transformation process from the cocoa bean, which we buy directly from Colombian cocoa farmers, to then select, roast, grind and process it, obtaining the different derivatives such as cocoa liquor, cocoa butter and cocoa powder, which allows us to guarantee the best quality with fair prices.

We make our own chocolate from 100% Colombian cocoa beans and we elaborate it with cocoa butter, a natural derivative of cocoa that makes the chocolate more pure and healthy, replacing the fats with which one usually works in bonbons such as vegetable oils and other butters.

With our chocolate we make dragées covered in chocolate from centers such as dried fruit, nuts, seeds, cereals and others.

Nuestro Chocolate / The Chocolate

PRODUL Y EL CHOCOLATE PRODUL & CHOCOLATE

1



Compramos el cacao directamente a los cacaocultores Colombianos

We buy the cocoa beans directly to Colombian cocoa farmers

2



Seleccionamos el cacao, lo tostamos y molemos

We select the cocoa beans, roast it and grind it

3



Obtenemos sus derivados: licor de cacao, manteca de cacao y cocoa

Obtain its derivatives: cocoa liquor, cocoa butter and cocoa powder

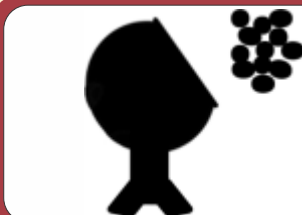
4



Elaboramos nuestro chocolate con manteca de cacao, no usamos sustitutos u otro tipo de mantecas

We make our chocolate with cocoa butter, we don't use substitutes or other types of butter

5



Cubrimos con nuestro chocolate centros como frutos secos, nueces, semillas, cereales, cáscaras y otros

We cover with our chocolate centers such as dried fruit, nuts, seeds, cereals, peels and others

6



Llevamos o enviamos su pedido directamente desde nuestra fábrica hasta su casa, oficina o negocio

We deliver or ship your order directly from our factory to your home, office or store

Chocolates a granel en presentación de bolsa de 2 kilos y presentaciones personales de 125gr y 250gr con nuestra marca Chocolates ACAO; Insumos y derivados con productos resultantes del proceso de transformación del cacao como nibs de cacao, manteca de cacao, cacao en polvo y coberturas reales de chocolate. Chocolates en presentaciones corporativas especiales para detalles.

Chocolates in bulk in a 2-kilo bag and personal presentations of 125gr and 250gr with our brand Chocolates ACAO; Cocoa derivatives manufacturer with products resulting from the cocoa beans transformation process such as cacao nibs, cocoa butter, cocoa powder and chocolate coating. Chocolates in special corporate presentations for details.



Hacemos maquila y desarrollos o productos particulares a la medida del cliente, ya sea en la elaboración de coberturas de chocolate como en productos grageados cubriendo de chocolate centros que no están en nuestra línea de producción.

We produce as a maquila and we do developments or particular products, either in chocolate coating or chocolate dragées covering chocolate centers that are not in our production.



CHOCOLATE OSCURO AL 70%
DARK CHOCOLATE 70%

Productos grageados con centros exóticos y propios de nuestra región los cuales cubrimos con nuestro delicioso chocolate oscuro con una concentración del 70% de cacao elaborado a partir de cacao 100% Colombiano. Exotic and typical centers of our region covered with our delicious dark chocolate 70%.



**ARÁNDANOS DESHIDRATADOS
CUBIERTOS DE CHOCOLATE OSCURO**

***DARK CHOCOLATE COVERED
DRIED RED BERRIES***



**CÁSCARAS DE NARANJA CUBIERTAS
DE CHOCOLATE OSCURO**

***DARK CHOCOLATE COVERED
ORANGE PEELS***



**UCHUVA DESHIDRATADA CUBIERTA
DE CHOCOLATE OSCURO**

***DARK CHOCOLATE COVERED
DRIED GOLDEN BERRY***



**CAFÉ CUBIERTO DE
CHOCOLATE OSCURO**

***DARK CHOCOLATE COVERED
COLOMBIAN COFFEE BEANS***

**CHOCOLATE OSCURO AL 70%
DARK CHOCOLATE 70%**



ALMENDRAS CUBIERTAS DE
CHOCOLATE OSCURO

*DARK CHOCOLATE COVERED
ALMONDS*



GRANOS DE CACAO CUBIERTOS DE
CHOCOLATE OSCURO

*DARK CHOCOLATE COVERED COCOA
BEANS*



MANÍ CUBIERTO DE
CHOCOLATE OSCURO

*DARK CHOCOLATE
COVERED PEANUTS*



UVA PASA CUBIERTA DE
CHOCOLATE OSCURO

*DARK CHOCOLATE
COVERED RAISINS*

Para estos productos la presentación es a granel por bolsa de 2 kilos , también disponible en presentaciones personales de 125gr y 250 gr (Ver sección Chocolates ACAO).

These products the presentation is in bulk per 2-kilo bag, also available in personal presentations of 125gr and 250gr (Section Chocolates ACAO).



CHOCOLATE LECHE AL 34% Y OTROS
MILK CHOCOLATE 34% & OTHERS

Productos grageados cubiertos de dulce o cubiertos de chocolate leche tipo suizo con una concentración del 34% de cacao elaborado a partir de cacao 100% Colombiano o también chocolate blanco y algunos con una pequeña capa confitada en colores.

We have grained products, either covered with sweet or covered with Swiss milk chocolate, a concentration of 38% cocoa made from 100% Colombian cocoa or white chocolate and some with a small layer of candied colors.



**UVAS PASAS CUBIERTAS DE
CHOCOLATE LECHE**

MILK CHOCOLATE COVERED RAISINS



**GRANOS DE CACAO CUBIERTOS
DE CHOCOLATE LECHE**

*MILK CHOCOLATE COVERED
CACAO BEANS*



**MANÍ CUBIERTO DE
CHOCOLATE LECHE**

MILK CHOCOLATE COVERED PEANUTS



**MANÍ CUBIERTO DE CHOCOLATE
LECHE Y CONFITADO EN COLORES**

*MILK CHOCOLATE COVERED PEANUTS
COATED WITH A COLORED CANDY SHELL*



**CEREAL DE MAIZ ESPONJADO
CUBIERTO DE CHOCOLATE LECHE**

*MILK CHOCOLATE
COVERED CEREAL BALLS*



**BOMBONES DE
CHOCOLATE LECHE**

*MILK CHOCOLATE COVERED
BIG CEREAL CEREAL BALLS*



**GOMITAS CUBIERTAS DE
CHOCOLATE LECHE**

*MILK CHOCOLATE COVERED
GUMMY BALLS*



**ARÁNDANOS CUBIERTOS DE
CHOCOLATE LECHE**

*MILK CHOCOLATE COVERED
DRIED RED BERRIES*



**CAFÉ CUBIERTO DE
CHOCOLATE LECHE**

*MILK CHOCOLATE COVERED
COLOMBIAN COFFEE BEANS*



**UCHUVA DESHIDRATADA
CUBIERTA DE CHOCOLATE LECHE**

*MILK CHOCOLATE COVERED
DRIED GOLDEN BERRY*

**CHOCOLATE LECHE AL 34% Y OTROS
MILK CHOCOLATE 34% & OTHERS**



**ALMENDRA CHOCOLATE
FANTASÍA**

*MILK CHOCOLATE COVERED ALMONDS
COATED WITH A SILVER & GOLD CANDY SHELL*



**ALMENDRAS CUBIERTAS
DE CHOCOLATE LECHE**

MILK CHOCOLATE COVERED ALMONDS



**UVAS PASAS CUBIERTAS DE
CHOCOLATE BLANCO**

WHITE CHOCOLATE COVERED RAISINS



**ALMENDRA FRANCESA
SUGAR COATED ALMONDS**

Para estos productos la presentación es a granel por bolsa de 2 kilos. La uva pasa cubierta de chocolate blanco y la Almendra Francesa se fabrica únicamente bajo pedido.

Algunos de estos productos también disponibles en presentaciones personales de 125gr y 250gr (Ver sección Chocolates ACAO).

These products, the presentation is in bulk per bag of 2 kilos for Chocolate cutlery, also some available in personal presentations of 125gr and 250gr (See ACAO Chocolates section).



**SIN
AZÚCAR**

CHOCOLATE OSCURO SIN AZÚCAR
DARK CHOCOLATE SUGAR FREE

Productos grageados con centros tradicionales como uvas pasas y almendras y también centros exóticos como uchuvas deshidratadas y arándanos, todos cubiertos con nuestro nuevo chocolate oscuro sin azúcar y con una concentración del 70% de cacao elaborado a partir de cacao 100% Colombiano.

Grained products with traditional centers such as raisins and almonds, also exotic centers such as dried golden berrybeans and dried red berries covered with our new dark chocolate sugar free a concentration of 70% cocoa made from 100% Colombian cocoa.



UVAS PASAS CUBIERTAS DE CHOCOLATE OSCURO AL 70% SIN AZÚCAR

DARK CHOCOLATE SUGAR FREE COVERED RAISINS



UCHUVA DESHIDRATADA CUBIERTA DE CHOCOLATE OSCURO AL 70% SIN AZÚCAR

DARK CHOCOLATE SUGAR FREE COVERED DRIED GOLDEN BERRYBEANS



ALMENDRAS CUBIERTAS DE CHOCOLATE OSCURO AL 70% SIN AZÚCAR

DARK CHOCOLATE SUGAR FREE COVERED ALMONDS



ARÁNDANOS DESHIDRATADOS CUBIERTOS DE CHOCOLATE OSCURO AL 70% SIN AZÚCAR

DARK CHOCOLATE SUGAR FREE COVERED DRIED RED BERRIES

CHOCOLATE OSCURO SIN AZÚCAR
DARK CHOCOLATE SUGAR FREE





**INSUMOS Y DERIVADOS
COCOA DERIVATIVES**

Realizamos todo el proceso de transformación desde la pepa de cacao, de este proceso obtenemos algunos derivados naturales como nibs, manteca de cacao y cacao en polvo. Con algunos de estos derivados fabricamos coberturas reales de chocolate.

We carry out the entire transformation process from cocoa beans, from this process we obtain some natural derivatives such as cacao nibs, cocoa butter and cocoa powder. With some of these derivatives we manufacture chocolate coating.



**COBERTURA REAL DE
CHOCOLATE LECHE AL 34%**

MILK CHOCOLATE 34% COATING



**COBERTURA REAL DE
CHOCOLATE OSCURO AL 70%**

DARK CHOCOLATE 70% COATING



**COBERTURA REAL DE CHOCOLATE
OSCURO AL 70% SIN AZÚCAR**

*DARK CHOCOLATE 70%
SUGAR FREE COATING*



NIBS DE CACAO

CACAO NIBS



MANTECA DE CACAO

COCOA BUTTER



CACAO EN POLVO

COCOA POWDER

Coberturas de chocolate por bloques de 5 kilos aprox. Nibs de cacao por bolsa de 2 Kilos.
Manteca de cacao por bloques de 2.5 kilos aprox. Cacao en polvo por sacos de 25 kilos.

*Chocolate coating for blocks of 5 kilos approx. Cacao Nibs for 2 kilos.
Cocoa butter for blocks of 2.5 kilos approx. Cocoa powder in bags of 25 kilos.*



CORPORATIVOS Y DETALLES
CORPORATE & GIFTS

Ofrecemos un método publicitario efectivo y una forma muy deliciosa de llegar a sus clientes o invitados con un empaque original con gran distinción para tengan una grata recordación de su marca o celebración.

We offer an effective advertising method and a very delicious way to reach your customers or guests with original packaging with great distinction to have a pleasant memory of your brand or celebration.



Contamos con presentaciones diferentes a las tradicionales desde la más sencilla como bolsitas tipo sachet, hasta empaques en acetato, cajitas, frascos de vidrio, bomboneras y otros más.

We have different presentations from the traditional ones, from the simplest such as sachet-type bags, to acetate packaging, boxes, glass jars and others.



**ALMENDRAS EN BOLSAS
TIPO MALLA**
ALMONDS IN MESH TYPE BAGS



**CHOCOLATES EN BOLSAS
TIPO SACHET**
CHOCOLATES IN SACHET TYPE BAGS



**CUCHARITAS PARA
CHOCOLATE CALIENTE**
SPOONS FOR HOT CHOCOLATE



CHOCOLATES EN CAJITA
CHOCOLATES IN BOX



**CHOCOLATES EN ESTUCHE
DE ACETATO**
**CHOCOLATES IN ACETATE
CASE**



**CHOCOLATES EN BOTELLITAS
LECHERITA CON CORCHO**
**CHOCOLATES IN MILK GLASS
BOTTLES WITH CORK LIDS**



**BOMBONERAS DE
CHOCOLATES**
CHOCOLATE CONTAINERS



**CAJA COMBO DE
CHOCOLATES**
CHOCOLATE COMBO BOX

Creamos productos corporativos, publicitarios y detalles para eventos u ocasiones especiales como matrimonios, día de la mujer, día de la madre y el padre, halloween, navidad y otros más.

We create corporate products, advertising and details for events or special occasions such as weddings, women's day, mother and father's day, halloween, christmas and more.



Para la temporada de navidad elaboramos una edición especial de nuestros chocolates en colores navideños rojo, verde y blanco o con empaques alusivos a la época de navidad para compartir o regalar.

For the Christmas season we make a special edition of our chocolates in red, green and white Christmas colors or with packaging alluding to the Christmas season to share or give as a gift.



**MANÍ CON CHOCOLATE
EDICIÓN NAVIDAD**

*PEANUTS WITH CHOCOLATE
CHRISTMAS EDITION*



**ALMENDRAS CON CHOCOLATE
EDICIÓN NAVIDAD**

*ALMONDS WITH CHOCOLATE
CHRISTMAS EDITION*



CALENDARIOS DE ADVIENTO *ADVENT CALENDAR*

El Calendario de Adviento es una cuenta regresiva que va desde el 1 de Diciembre hasta el 24 de Diciembre en la noche buena, donde niños y adultos comen un chocolate cada día para hacer más dulce su espera a la navidad.

Con opción de personalizar como regalo corporativo con el logo o marca de la empresa.

The Advent Calendar is a countdown that goes from December 1 to December 24 on Christmas Eve, where children and adults eat a chocolate every day to make their wait for Christmas sweeter.



ARTE CON TECNOLOGÍA
HECHO CHOCOLATE

 (+57) 300 5951188
(+57) 314 2106384

 [\(+57\) 300 5951188](https://www.whatsapp.com/chat?phone=573005951188)

 [@ChocolatesProdul](https://www.instagram.com/ChocolatesProdul)

 [@ChocolatesProdul](https://www.facebook.com/ChocolatesProdul)

Bogotá - Colombia



www.produl.com.co