



Chocolates con intenso sabor

CHOCOLATES CON INTENSO SABOR

La tendencia a consumir cacao crece en el país, nuestra micro empresa artesanal de bombonería fina intenta año a año, preservar esa cultura milenaria de cultivo, proceso y transformación que empezó en MESOAMÉRICA sin influencia alguna.

1.300 años A.C en América empieza y se desarrolla este cultivo y ahora, 2021, esta tendencia en técnicas modernas de elaboración de chocolates, en procesos responsables de cultivo y transformación del cacao y en diseño de productos innovadores es un reto cada vez mayor para los artesanos chocolateros.

Haciendo honor a la historia, CHOKOLAK que en maya-quiché significa “bebamos chocolate juntos” busca sorprender al visitante nacional y extranjero con autenticidad en el diseño y variedad de sabores intensos, ingenio y delicia conquistarán paladares.

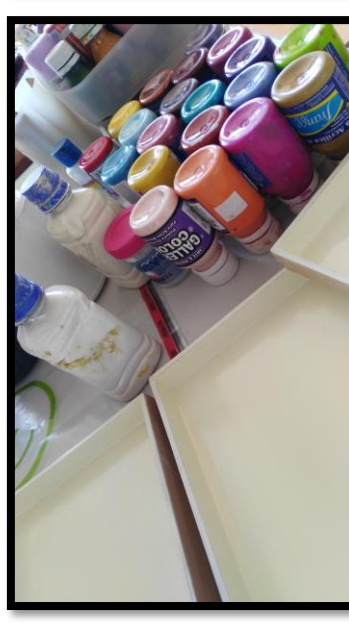
El cacao fino de aroma y de origen único aportarán al paladar y olfato increíbles notas a frutos rojos, frutos amarillos, flores, madera, nueces tostadas, miel, cítricos, etc. Infinita experiencia de sabor para los más exigentes.

En 2021 tendremos grano de las siguientes regiones del país: Meta, Boyacá, Chocó, Arauca, Tumaco, Sierra Nevada. Barras y chocolates rellenos en alto porcentaje de cacao serán elaborados con granos de estas regiones del país.

Consientes de este arte nuestro trabajo año a año se concentra en el diseño y creación de recetas equilibradas para sorprender nuevos paladares. Nuestros chocolates se cuidan con celo infinito, para lograr sabores intensos, exóticos, llenos de contenido. Buscamos experiencia y sorpresa. La mejor materia prima local, altos porcentajes de cacao se maridan con fruta, licores de gama alta, nueces, caramelos, especias y mas variedades que logran un menú de rellenos amplio, variado y sorprendente.

Somos conscientes del consumo saludable por lo tanto producimos con bajo porcentaje de azúcar, leches vegetales además de edulcorantes como: monk sugar, maltitol, Stevia, etc.





PRODUCCIÓN ARTESANAL PROCESOS

Vainillas naturales, especias naturales, baches pequeños de grano seleccionado de cacao criollo

Temperado, vaciado y sellado de bombones a mano

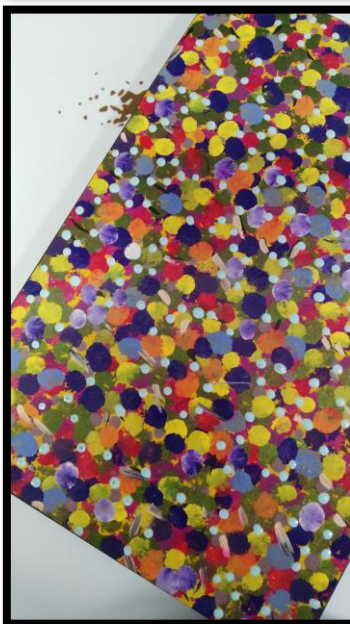
Selección de hierbas aromáticas orgánicas para rellenos e infusiones requeridas

Extracción de manteca de cacao natural 100% para los proceso de confección

Proceso manual de decoración de moldes utilizando manteca de cacao 100% natural y colorantes vegetales

Proceso de diseño y decoración de estuches para albergar bombonería fina





EMPAQUES VARIOS

MATERIAL DE EXHIBICIÓN

- Pulido y pintura a mano con diseños y accesorios únicos: caña flecha, dijes precolombinos. Tradición

- Estuches artesanales pintados a mano en 2 tamaños diferentes. Color



<https://www.chokolak.com/>



**NOVEDADES CON CHOCOLATE
DIVERTIDAS Y EXQUISITAS
FORMAS**

MENÚ DE 35 SABORES

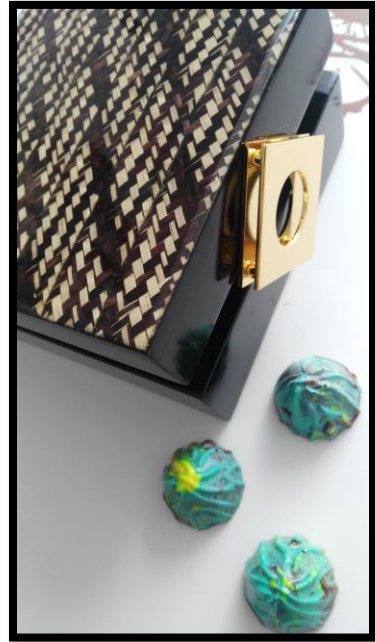
VARIEDAD DE CONFECCIONES

**Entre clásicas y modernas. En
definitiva tentaciones varias
relacionadas a la confitería
fina con cacao**

Hecho a mano en Colombia

<https://www.chokolak.com/>





Estuches sobrios con caña flecha, con motivos precolombinos muy coloridos en distintos modelos y tamaños para que el visitante de la feria nacional y extranjero compre regalos a su gusto

Ofrecemos 24 diseños diferentes en cajas dibujadas a mano, cada motivo es único

Además proponemos estuchería económica para todos los presupuestos

Hecho a mano en Colombia

<https://www.chokolak.com/>





Chocolate SUGAR FREE en barras y bombones rellenos, apto para diabéticos, tanto en coberturas oscura como en coberturas con leche

Barras 100%, 85%, 70%, 65% de cacao fino de aroma, barras de chocolate blanco y chocolate con leche, chocolate VEGANO elaborado con leches vegetales

Hierbas aromáticas, NIBS de cacao, pimientas, nueces varias también están presentes en las barras

Figuras de chocolate de temporada



<https://www.chokolak.com/>

<https://www.chokolak.com/>

<http://www.instagram.com/chokolak/>

