



NUESTRA PRESENTACIÓN

La caja de Chocolate Artesanal La Buitrera contiene 8 bolas de chocolate que permiten disfrutar del chocolate de la forma más práctica posible. Al ser un chocolate 100% Artesanal NO CONTIENE aditivos como harinas de soya o trigo.

PREPARACIÓN

UNA PASTILLA DE CHOCOLATE POR CADA TAZA

1. Agrega en un recipiente la cantidad de tazas que desees preparar.
2. A la leche o agua caliente, adiciónale las bolas de chocolate, una por taza.
3. Bátelo, usando molinillo, o chocotera



NUESTROS PLANTIOS

La variedad de nuestro cacao es común, para llegar a tu mesa nuestro chocolate pasa por un estricto proceso de selección. Su fermentación es de 9 días para potenciar su aroma y sabor, y el secado es naturalmente al sol.



5 BENEFICIOS DE CONSUMIR CHOCOLATE ARTESANAL LA BUITRETA

- Contiene manteca de cacao y ácido oleico, fuente de omega-3, entre otros componentes que ayudan a la salud del corazón.
- Contiene más de 50 micronutrientes como fósforo, magnesio, hierro, potasio, calcio, zinc y todo tipo de vitaminas.
- Es una excelente fuente de grasas saludables.
- Contiene hormonas como la serotonina, mejorando tu estado de ánimo, llenando de energía tu vida.
- Es el mayor antioxidante natural del mundo.



CONTACTANOS

 324 297 13 99 - 316 497 31 12

SÍGUENOS

 @chocolatelabuitrera

 @chocolatelabuitrera



PUNTOS DE VENTA

Manizales

Almacén Mil Novedades
Carrera 35 # 99 A 75, La Enea.

Affogato Coffe- Snacks
Carrera 35 # 99 - 74, La Enea.

Elvira Momentos de Café
Carrera 35 # 97 b 14, La Enea.

Gigante, Huila

La Mitaca tienda de Café
Carrera 5 N. 3 - 94 del Parque Principal.

La Vittoria café bar ubicado en el Centro
comercial Mirtayu, a un Costado del
parque principal

*Con suficiente
chocolate
todo es posible*



LA
BUITRERA
CHOCOLATE ARTESANAL

NUESTRA HISTORIA

Por medio de una iniciativa familiar que busca conservar el valor del campo colombiano nace Chocolate Artesanal la Buitrera, una receta milenaria con la que crecieron cinco generaciones que heredaron el amor por el cacao, los conocimientos de sus cultivos y el respeto por el trabajo amigable con el medio ambiente.

Su origen se encuentra en el municipio de Gigante-Huila, donde comienza su primera etapa de producción y finaliza en una de las ciudades más chocolateras del país, Manizales - Caldas, donde se distribuye en varios puntos de venta.

