

MAGIANEIRA

CACAO ESPECIAL

Catálogo de chocolate
Fino.





**CREAMOS EL CHOCOLATE COLOMBIANO MÁS
AUTÉNTICO DE LA MANO DE LAS COMUNIDADES
LOCALES, DESARROLLANDO LA PRODUCCIÓN
SOSTENIBLE DE CACAO ESPECIAL.**

Somos una empresa Colombiana, que tiene como trasfondo social *apoyar nuestros cacaoautores* que cultivan los mejores cacaos especiales de nuestras tierras.

Apoyamos directamente el campo pagando un *precio justo* por cada kilo de cacao especial, y desde allí iniciamos la *Magia del chocolate* transformando cada nota, cada sabor, cada textura para dar como resultado los mejores chocolates con todo el origen de nuestro País.

El clima único y la extraordinaria variedad y biodiversidad de Colombia brindan las condiciones perfectas para cultivar cacao y nos enorgullece

producir chocolate de manera íntegra utilizando únicamente ingredientes locales

Rendimos un homenaje a cada campesino que nos entrega sus mejores semillas ya que con estas le mostramos al mundo que *cambiamos la guerra y la violencia por cultivos de CACAO.*

Trabajamos con *más de 250 familias cacaoautores Colombianas*, generando ingresos dignos, empleos y calidad de Vida.

Esperamos que disfrute de nuestros chocolates tanto como nosotros disfrutamos creándolos.

¡Gracias por ser parte de nuestro viaje!



EL MEJOR CACAO ESPECIAL DEL MUNDO

Trabajamos con agricultores locales en Chigorodó y Valdivia Antioquia, para proteger las tradiciones y desarrollar las habilidades para producir el cacao más fino. Esta singular variedad autóctona de Cacao especial permite a Magia negra chocolatería producir chocolates de alta calidad que sorprenden y deleitan con solo probarlos.

¡ADIÓS AL INTERMEDIARIO!

Nos enfocamos en trabajar directamente con nuestros cacaocultores, eliminando intermediarios y manteniendo el valor agregado a nivel local. Esta estrecha relación permite a nuestros clientes saber de dónde provienen nuestras materias primas y productos finales.



CACAO FINO DE AROMA ESPECIAL

Trabajamos junto al cacaoicultor con el fin de proteger e incrementar el conocimiento sobre el buen manejo de esta cosecha. Lo cual le permite a **MAGIA NEGRA CHOCOLATERÍA** producir un chocolate de alta calidad.



BARRAS DE CHOCOLATE

CACAO ESPECIAL

Chocolate
blanco al 31% cacao,
con nibs de cacao puro.
Origen: Chigorodó

60 gramos



Chocolate
blanco al 31% cacao
con té Matcha.
Origen: Valdivia

60 gramos



BARRAS DE CHOCOLATE

CACAO ESPECIAL

Chocolate leche al
40% cacao.
Origen: Valdivia

60 gramos



Chocolate leche al
40% cacao con café
especial.
Origen: Valdivia

60 gramos



Chocolate leche al 40%
cacao con azúcar explosiva
Origen: Valdivia

60 gramos



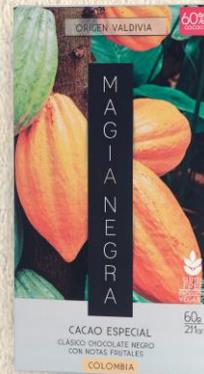
Chocolate semi amargo al
55% cacao con picante
(Chilli y peperoncini)
Origen: Valdivia

60 gramos



Chocolate semi amargo al
60% cacao
Origen: Valdivia

60 gramos



Barra de chocolate
leche al 60% cacao
con coco.
vegana.
Origen: Valdivia

60 gramos



Barra de chocolate
amargo al 60% cacao
rellena de caramelo
liquido chai.
Origen: Valdivia

60 gramos



Barra de chocolate
amargo al 72%
cacao
Origen: Chigorodó

60 gramos



CACAO FINO DE SABOR Y AROMA

Los granos de cacao en cada uno de nuestros chocolates se pueden rastrear a regiones específicas de Antioquia. Cada uno aporta su propio sabor y carácter; reflejando el clima, las tradiciones y el medio ambiente de cada región



BARRAS DE CHOCOLATE

CACAO ESPECIAL

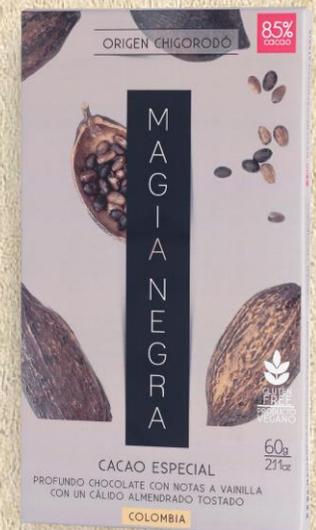
Chocolate amargo al
72% cacao con guandolo
(Panela y limón)
Origen: Chigorodó

60 gramos



Chocolate amargo
al 85% cacao
Origen: Chigorodó

60 gramos



BARRAS DE CHOCOLATE SIN AZÚCAR



Barra de chocolate
leche al 85% cacao sin
azúcar.

Origen: Valdivia

60 gramos



Barra de chocolate
al 100% cacao,
Sin azúcar.

Origen: Valdivia

60 gramos



Barra de chocolate al
99% cacao,
endulzada con
Eritritol, maltitol y
Stevia

Origen: Valdivia

60 gramos

CHOCOLATE DE TAZA

CACAO ESPECIAL



Chocolate de taza al
100% cacao.
Sin azúcar

Origen: Chigorodó

400 gramos

CACAO FINO DE AROMA ESPECIAL

Trabajamos junto al cacaocultor con el fin de proteger e incrementar el conocimiento sobre el buen manejo de esta cosecha. Lo cual le permite a MAGIA NEGRA CHOCOLATERÍA producir un chocolate de alta calidad.



CHOCOLATE DE TAZA

CACAO ESPECIAL



Chocolate de taza al 70% cacao,
endulzado con panela orgánica.

Origen: Chigorodó

400 gramos



Chocolate de taza al 70% cacao, endulzado con panela orgánica clavos y canela.

Origen: Chigorodó

400 gramos

CACAO FINO DE SABOR Y AROMA

Los granos de cacao en cada uno de nuestros chocolates se pueden rastrear a regiones específicas de Antioquia. Cada uno aporta su propio sabor y carácter; reflejando el clima, las tradiciones y el medio ambiente de cada región



CHOCOLATES DE TAZA BLANCOS

CACAO ESPECIAL



Chocolate de taza
Blanco con vainilla natural

Origen: Valdivia

400 gramos



Chocolate de taza
Blanco con vainilla
natural
y té matcha.

Origen: Valdivia

400 gramos



CHOCOLATES DE TAZA BLANCOS

CACAO ESPECIAL



Chocolate de taza
Blanco con vainilla natural
y chai. .
Origen: Valdivia

400 gramos



Chocolate de taza
Blanco con vainilla
natural
y té matcha.
Origen: Valdivia

400 gramos



CREMA ESPARCIBLE DE CHOCOLATE

CACAO ESPECIAL



Crema esparcible de chocolate
y café especial.

Origen: Chigorodó
220 gramos



CREMA ESPARCIBLE DE CHOCOLATE

CACAO ESPECIAL



Crema esparcible de avellanas
tostadas.

Origen: Chigorodó

220 gramos

CACAO FINO DE SABOR Y AROMA

Los granos de cacao en cada uno de nuestros chocolates se pueden rastrear a regiones específicas de Antioquia. Cada uno aporta su propio sabor y carácter; reflejando el clima, las tradiciones y el medio ambiente de cada región



CREMA ESPARCIBLE DE CHOCOLATE *SIN AZÚCAR* CACAO ESPECIAL



Crema esparcible de
chocolate y almendras
tostadas.
Endulzada con erithitol.
Origen: Valdivia

220 gramos





CREMA ESPARCIBLE DE CHOCOLATE Y COCO ORGÁNICA

CACAO ESPECIAL



Crema esparcible de chocolate con coco, esta endulzada con azúcar de coco.

Origen: Valdivia

220 gramos



NIBS DE CACAO. CACAO ESPECIAL



Nibs de cacao tostados, garrapiñados en panela orgánica con un toque de sal marina.

Origen: Chigorodó

120 gramos

COBERTURA DE CHOCOLATE

CACAO ESPECIAL



Cobertura de chocolate al 31% cacao con vainilla natural.

Origen: Chigorodó

1000 gramos

CACAO FINO DE AROMA ESPECIAL

Trabajamos junto al cacaocultor con el fin de proteger e incrementar el conocimiento sobre el buen manejo de esta cosecha. Lo cual le permite a **MAGIA NEGRA CHOCOLATERÍA** producir un chocolate de alta calidad.



COBERTURA DE CHOCOLATE

CACAO ESPECIAL



Cobertura de chocolate
Leche caramilizada , al
40% cacao

Origen: Valdivia

1000 gramos



COBERTURA DE CHOCOLATE

CACAO ESPECIAL



Cobertura de chocolate
Amarga al 72% cacao.
Origen: Chigorodó

1000 gramos



COBERTURA DE CHOCOLATE

CACAO ESPECIAL

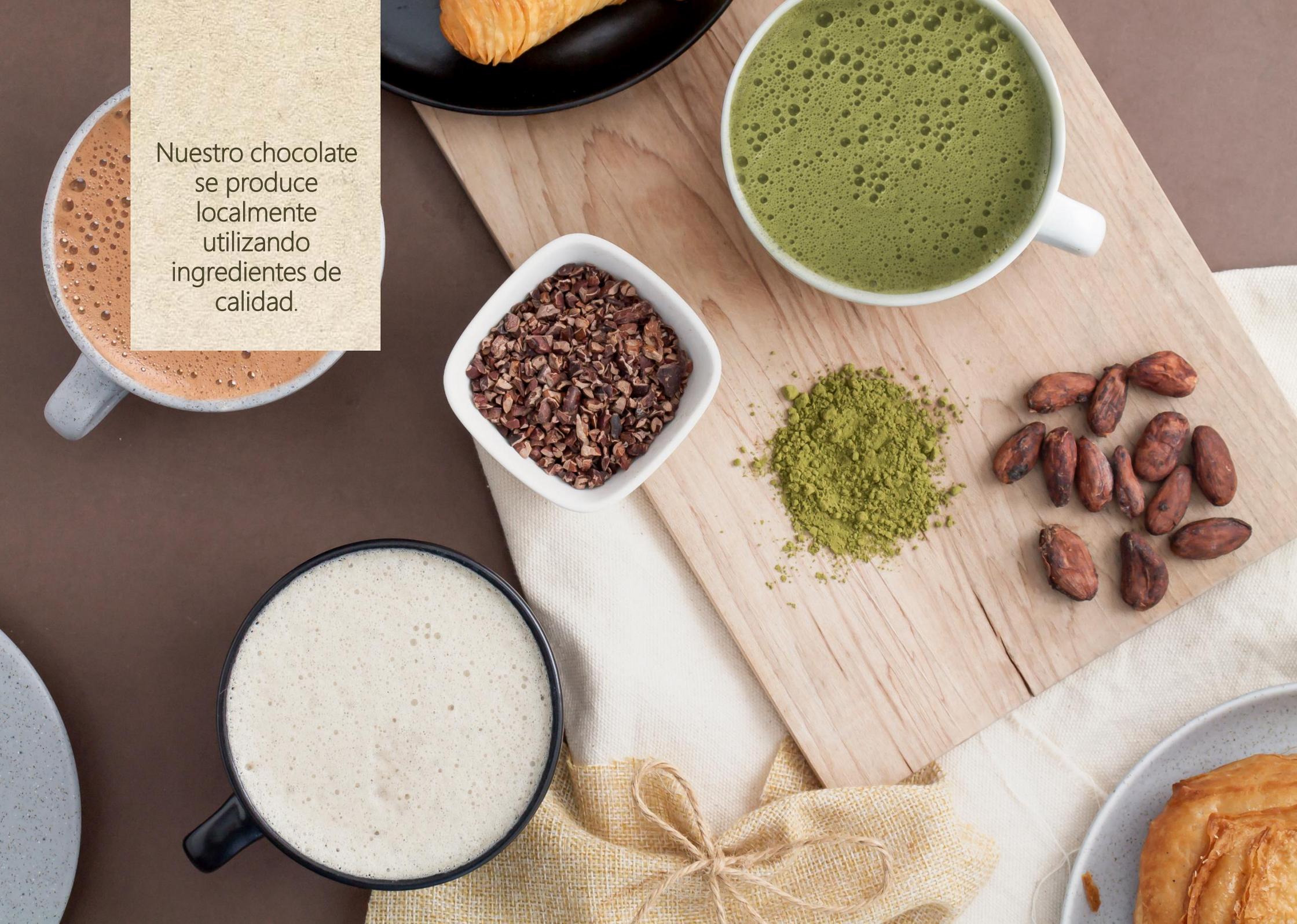


Cobertura de chocolate amargo al 100% cacao (licor de cacao)

1000 gramos



Nuestro chocolate
se produce
localmente
utilizando
ingredientes de
calidad.





HACEMOS
MAGIA

Y POR EL COLOR DEL
CHOCOLATE, ES

NEGRA

M
A
G
I
A
N
E
G
R
A

CACAO ESPECIAL

Carrera 79 # 41-17 Laureles, Medellín – Colombia

 Magianegrachocolateria  @magianegrachocolateria

#magianegrachocolateria

Celular: (+57) 300 350 6767 – (+57) 304 617 6730

www.magianegrachocolateria.com