



HACEMOS
MAGIA

Y POR EL COLOR DEL
CHOCOLATE, ES

NEGRA

M
A
G
I
A
N
E
G
R
A

CACAO ESPECIAL



MAGIA NEGRA CHOCOLATERIA

Somos una empresa Colombiana, que tiene como trasfondo social *apoyar a cacaocultores* 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 gourmet con todo el origen de nuestro País.

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 200 familias cacaocultoras Colombianas*, generando ingresos dignos, empleos y calidad de Vida.

CACAO cultivo de la paz



Somos la opción
perfecta para sus
regalos corporativos,
marcados y personalizados
con su imagen.



Beneficios del Chocolate en el Organismo:

Protege tu corazón

Reduce el colesterol

Aporta fibra a tu organismo

Antioxidante

Antiinflamatorio

Disminuye la presión arterial

Protege tu memoria

Fuente de Vitaminas

Te da energía

*Comer chocolate genera
felicidad*



CHOCOLATE DE TAZA

DE ORIGEN CHIGORODÓ ANTIOQUIA



Es un chocolate especial por sus notas naturales marcadas a caramelo, miel y almendras tostadas, es considerado un super alimento por su alto contenido nutricional.

Es una fuente única de antioxidantes y múltiples beneficios para la salud.
No contiene químicos, conservantes ni sabores artificiales.

CHOCOLATE DE TAZA / Línea

Nuestras 3 opciones te harán vivir toda una experiencia sensorial

*Taza
al 100%*



*Taza con
PANELA
orgánica*



*Taza con
PANELA
orgánica
y especias*



- Porcentaje de cacao: 100% - 75%
- Origen: Chigorodó
- Sin gluten
- Apta para veganos
- Disponible en: Bolsa de 400gr
- Precio: \$18.000 c/u (Panela y Especias) \$23.000 (100%)

Los nibs de cacao en su máxima expresión, son pequeños trozos de caco especial, tostados a la perfección y garrapiñados en panela orgánica. El mejor snack crocante y saludable.

Ideales como topping para postres, helados, batidos y desayunos.



**NIBS DE
CACAO
GARRAPIÑADOS**

Porcentaje de cacao: 100%
Origen: ChigorodoAntioquia
Gluten free
Apta para veganos
Disponible: Bolsa 120gr
Precio: \$12.000

CREMAS UNTABLES

Nuestras cremas untables de café y avellanas, encapsulan en su interior un intenso aroma y una explosión de sabores especiales y únicos. Son ideales para acompañar con tus desayunos, es baja en sacarosa y cero grasas hidrogenadas.

Precio: \$16.000 Café - \$18.000 Avellana





BARRAS

Experimenta la pureza con este chocolate elaborado con cacao especial de la región de VALDIVIA Antioquia.



Te dará la oportunidad de probar el chocolate en su máxima expresión, un verdadero chocolate 100% de contenido de cacao.

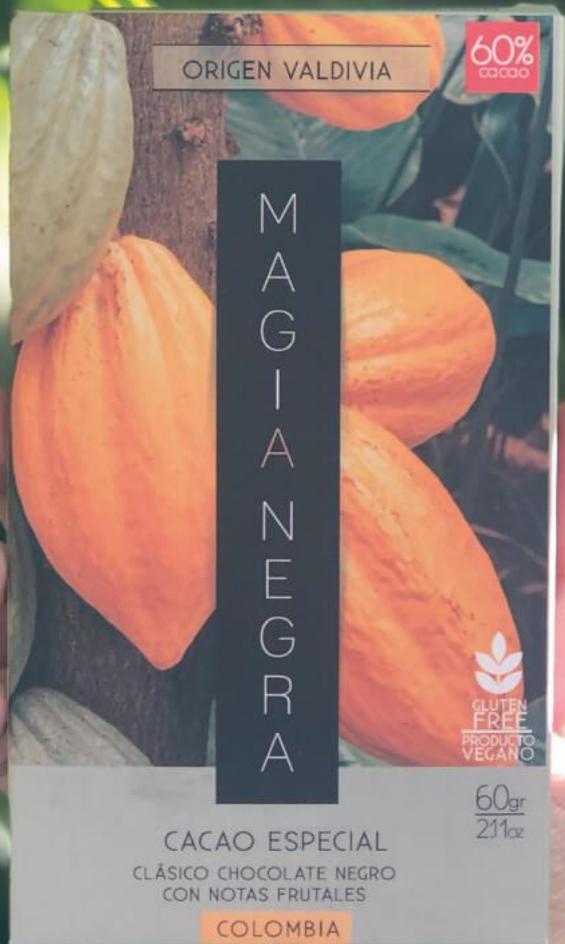
Con notas muy afrutadas y cálidas.



Este chocolate tiene un sabor pronunciado a *cacao con notas a vainilla, con un cálido almendrado*, una textura suave, sedosa y cremosa, elaborada con cacaos especiales de la región de Chigorodó.

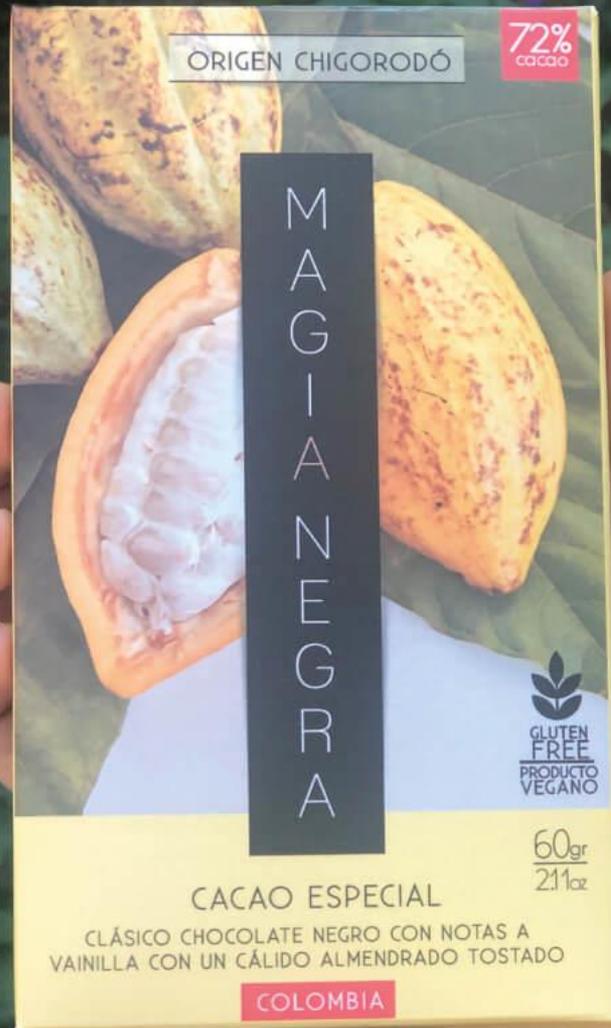


Chocolate leche con notas frutales con un balance de sabores extraordinarios. Predomina su *acidez frutal* que lo diferencia de cualquier otro chocolate del mercado. Su delicado sabor a cacao mezclado con leche y un toque de vainilla Madagascar, hace de este chocolate ideal para aquellos que buscan un perfecto *balance de sabores*.



Su sabor es especial y resalta los *aromas y sabores típicos del cacao colombiano*, con sus notas frutales elaborada con cacao de la región de Valdivia Antioquia

Chocolate con notas a *frutos secos* claramente definidas, con un balance de sabores extraordinarios. Predomina su acidez frutal, que lo diferencia de cualquier otro chocolate del mercado.



Su delicado sabor a *cacao mezclado con notas almendradas tostadas*, hace de este chocolate, el ideal para aquellos que buscan un perfecto balance de sabores.



Variedad de *sabores intensos* que se manifiestan en el paladar a través de una autentica *explosión de aromas*.

M
A
G
I
A
N
E
G
R
A

CACAO ESPECIAL

GERENTE

VANESSA GALEANO PINO

(+57) 304 617 6730

CHEF EJECUTIVA

TATIANA MENDOZA

(+57) 300 350 6767

WWW.MAGIANEGRACHOCOLATERIA.COM

info@magianegrachocolateria.com

  MAGIANEGRACHOCOLATERIA

