



Nativaromas

Catálogo



Nativaromas

NATIVAROMAS, “Aromas Nativos Del Ecuador”, somos una empresa dedicada a la producción de chocolate, que ofrecemos productos de calidad basados en el asesoramiento de manejo de perfiles de cacao. Promoviendo el rescate del cacao fino de aroma, garantizando una **experiencia** diferente de productos. Además, ofrecemos la elaboración de **batch pequeños** o **micro batch** con ediciones especiales en cada producto. Somos una empresa responsable frente a los requerimientos de la sociedad y comprometida con el cuidado del medio ambiente.

**EXCELENCIA
Y CALIDAD**





Nuestra marca propia de chocolate desarrollada bajo eficientes protocolos y cuidando cada detalle del proceso.

Nuestros chocolates están hechos con cacao ecuatoriano fino y de aroma, reconocido mundialmente por su calidad, su aroma y su sabor. Cada uno de nuestros productos **respeto el perfil** de su variedad de cacao, obteniendo notas sorprendentes sin necesidad de sabores añadidos. El perfil proviene directamente del fruto, razón por la cual cuidamos el proceso desde su origen; los árboles ancestrales de un selecto grupo de **pequeños agricultores** que los han cultivado por generaciones.

CACAO NATIVO





Asesoría Técnica Cultivos



Post Cosecha



Investigación y Desarrollo



Producción Elaborados y Semielaborados

**EFICIENCIA
Y CUIDADO**



45% Cappuccino Canela

48% Marocchino Especias

50% Chocolate Negro con Leche

65% Chocolate Negro Frutal Nativo

65% Café Árabe Espresso

65% Café Romano Espresso

**AROMA Y
DELEITE**



72% Chocolate Negro Floral Nativo

76% Chocolate Negro **RAW** Herbal Nativo

80% Chocolate Negro Frutal Nativo

80% Espresso Fuerte

100% Chocolate Negro Floral Nativo

**AROMA Y
DELEITE**



Presentación 10g



45%

Cappuccino Canela

Chocolate con leche y café de altura cuyos sabores y aromas se fusionan y equilibran en una barra de Café Cappuccino con un delicado toque de canela.

Presentación 10g



48%

Marocchino Especias

Chocolate con leche y café de altura cuyos sabores y aromas se fusionan y equilibran en una barra de café Marocchino acompañado de un delicado perfume de un mix de finas especias.

Presentación 10g



50% Negro con Leche

Chocolate de dulzor equilibrado e intenso sabor acaramelado. Con una delicada sensación cremosa al fundir, disfrutarás de su aroma a dulce de leche y ligeras notas de avellana.



Presentación 10g



65%
Frutal Nativo



Chocolate de dulzor equilibrado e intensos sabores frutales. Una mezcla fantástica de aromas, pasando de la cáscara de naranja hacia el tamarindo y la canela. Delicado y cremoso al fundirse, dejará un ligero recuerdo a panela en tu boca. Vivirás una experiencia de constante transición de sabores y sensaciones.

Presentación 10g



65% Café Árabe Espresso

Chocolate oscuro al 65% y café de altura cuyos sabores y aromas se fusionan y equilibran en una barra de café espresso acompañada con un delicado aroma a cardamomo y pimienta rosa con una ligera sensación picante que intensifica la experiencia.

Presentación 10g



65%

Café Romano Espresso
con lima - limón

Chocolate oscuro al 65% y café de altura cuyos sabores y aromas se fusionan y equilibran en una barra de café espresso con toque ácido, acompañado de un ligero aroma cítrico que aporta la lima y limón.



Presentación 10g



72% Floral Nativo



Chocolate cremoso con intenso aroma floral a lavanda y vainilla, acompañado de sutiles notas a especias, principalmente la canela y el palo santo. Una experiencia única de sabores y dulzor equilibrados. Suave al fundirse, dejará un ligero sabor a coco y especias en tu boca.



Presentación 10g

76% RAW Herbal Nativo

Chocolate con delicados aromas herbales que recuerdan a hierba luisa y se transforman hacia el té negro. Sabores que se entremezclan con finas notas a miel de abeja y madera de bosques tropicales. Su textura cremosa y delicada, se derretirá en tu boca dejando un dulzor equilibrado y un ligero recuerdo al anís.



Chocolate de intensos aromas frutales. Una explosión de sabores que recuerdan a frambuesas, cerezas y fresas frescas, además de notas delicadas a yogurt y pino. Se funde de forma cremosa y delicada, con un equilibrio perfecto entre dulce y amargo. Dejará una sensación fresca en tu boca.

Presentación 10g



80% Espresso Fuerte

Chocolate oscuro al 80% y café de altura cuyos sabores y aromas se fusionan y equilibran en una barra de café espresso con un intenso aroma a café acompañadas de notas aromáticas frutales provenientes del cacao.



Presentación 10g



100% Floral Nativo



Chocolate de cacao fino y de aroma al 100%, de intenso aroma a rosas y jazmín, acompañado de delicadas notas herbales, donde se destacan la hierba luisa y la menta, además de un ligero toque a pistacho. Se funde con una sensación suave y cremosa, dejando en la boca un equilibrio entre amargo - ácido y por supuesto intenso a cacao.

- Almendras y Capuchino
- Café de Altura Tostado
- Mandarina y Arándano
- Maní Tostado
- Orito y Maracuyá
- Semillas de Sambo con Albahaca

**SABOR
ÚNICO**





50%
Almendras y
Capuchino



50%
Café de Altura
Tostado



50%

Mandarina y
Arándano



50%
Maní
Tostado



50%

Orito y
Maracuyá



50%

Semillas de Sambo
con Albahaca



**Mix de Mini Bites
de Chocolate con Café**

240g



**Mix de Mini Bites
de Chocolate Oscuro**

240g

- Coberturas de Chocolate
- Manteca de Cacao
- Nibs de Cacao
- Licor de Cacao
- Polvo de Cacao

**CALIDAD EN
PRODUCCIÓN**



| CONTACTANOS



www.nativaromas.com
www.natkawchocolate.com



comercial@nativaromas.com



0999 442 397



Cayambe - Ecuador



Nativaromas