



"Si la vida te da cacao haz chocolate"

¿Quiénes Somos?



En Trapiche Cacao, nuestra historia es tan rica y única como el chocolate que producimos. Nuestro viaje comenzó en 2016, en la cocina del Restaurant El Trapiche, un lugar lleno de tradición y sabor en el corazón de San Cristóbal, Táchira. Allí, entre hermanos y sueños compartidos, nació la idea de transformar el cacao de nuestra hacienda familiar en algo extraordinario.

Con dedicación y pasión, nuestras pruebas se convirtieron en éxito, y en 2017, dimos vida a Trapiche Cacao C.A. Desde entonces, hemos construido, con amor y meticulosidad, una pequeña fábrica de chocolate que no solo honra nuestras raíces, sino que también aspira a la excelencia internacional.

A lo largo de los años, nuestro empeño por crecer nos ha llevado a desarrollar una línea de productos con chocolates, cada uno contando la historia de su tierra. Nos enorgullece poco a poco ganar presencia en nuestra localidad y expandirnos por todo el territorio nacional, llevando el sabor de Táchira a cada rincón del país y más allá de nuestras fronteras.

En Trapiche Cacao, somos más que una empresa; somos una familia que cree en el poder de unir tradición, innovación y la más fina calidad para crear chocolates que no solo deleitan, sino que también cuentan una historia.

¡Bienvenidos a nuestro mundo, donde cada bocado es un viaje al corazón del cacao!



Misión

En Trapiche Cacao, nos dedicamos a la creación de chocolates premium que no solo deleitan el paladar, sino que también celebran nuestra rica herencia venezolana. Nos comprometemos a utilizar métodos sostenibles para producir una variedad de productos de cacao de la más alta calidad, elaborados desde el árbol hasta la barra.

Visión

Nuestra visión es ser reconocidos como embajadores del cacao venezolano, llevando el sabor único de nuestro chocolate a cada rincón del mundo y estableciendo un nuevo estándar en la industria del chocolate tree to bar.



Contacto

Web:
www.trapichecacao.com

Correo:
eltrapichechocolates@gmail.com

Instagram:
[@eltrapichechocolates](https://www.instagram.com/eltrapichechocolates)

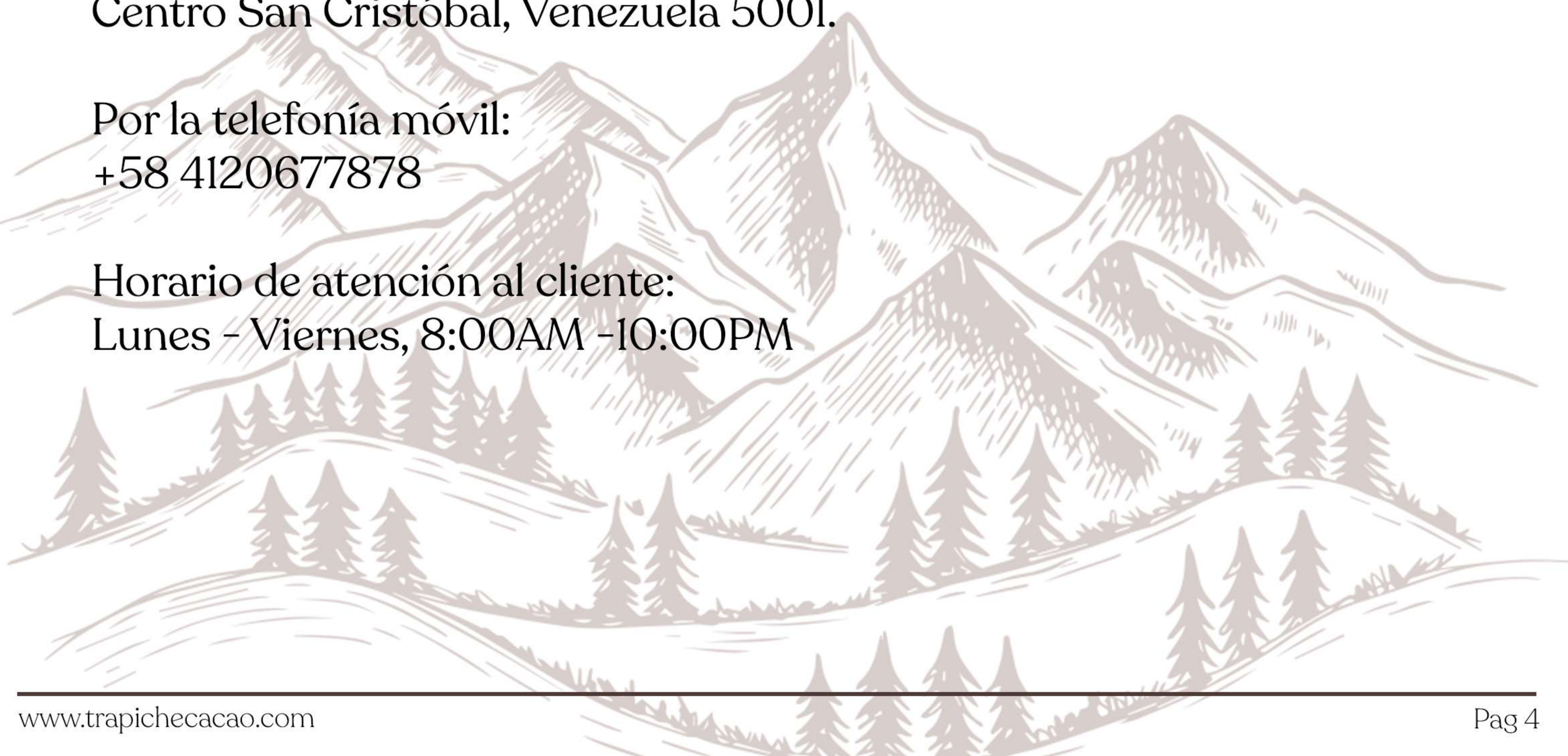
Facebook:
El Trapiche Chocolates

También puedes ubicarnos en nuestra fábrica:

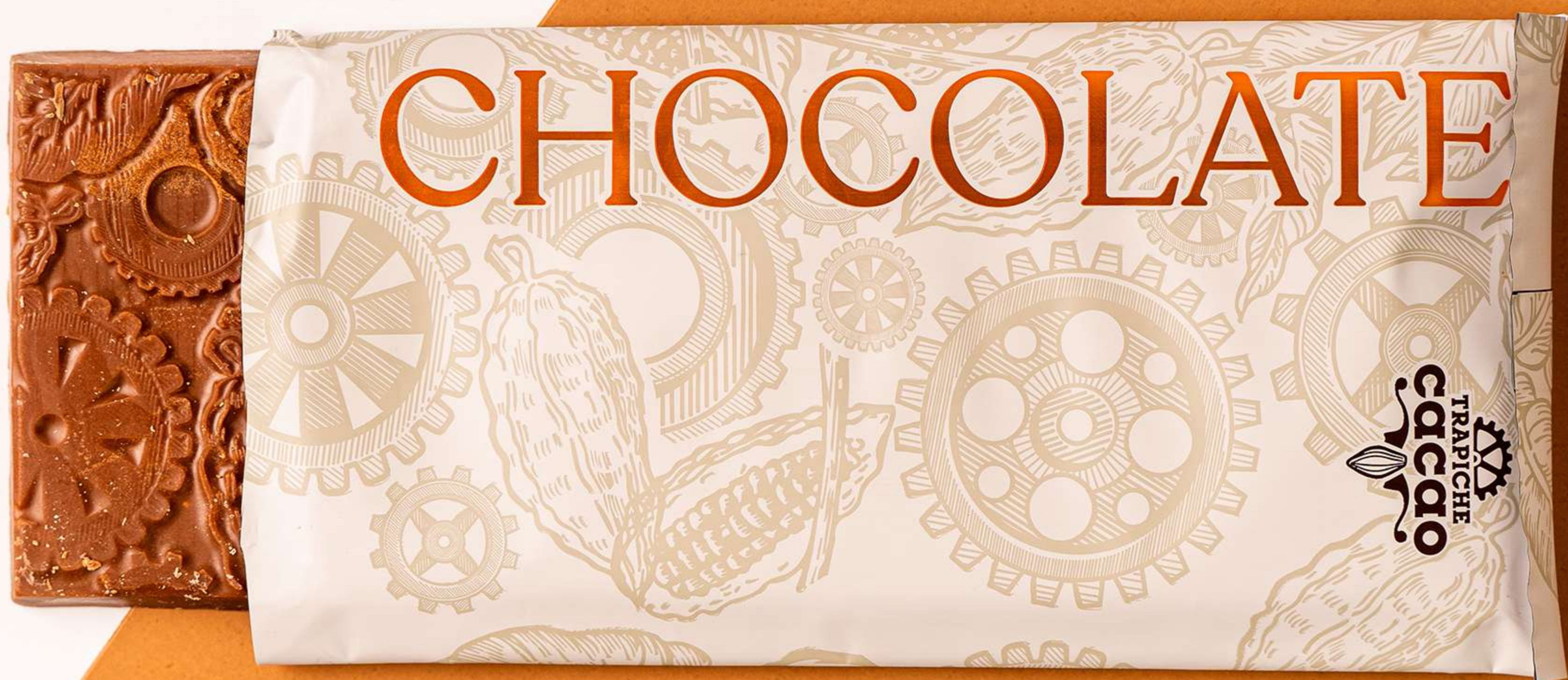
Dirección: Carrera 9 entre calles 6 y 7, Restaurant El Trapiche,
Centro San Cristóbal, Venezuela 5001.

Por la telefonía móvil:
+58 4120677878

Horario de atención al cliente:
Lunes - Viernes, 8:00AM -10:00PM



Barras Deluxe



Chocolate con leche

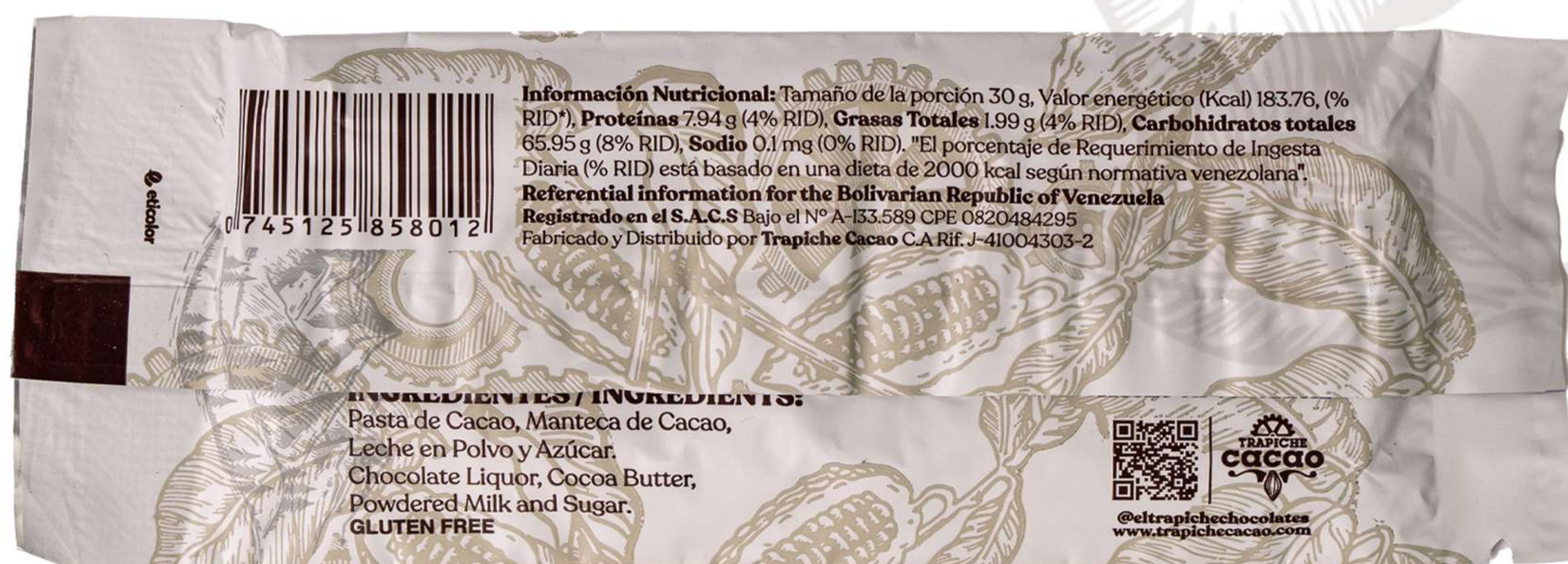
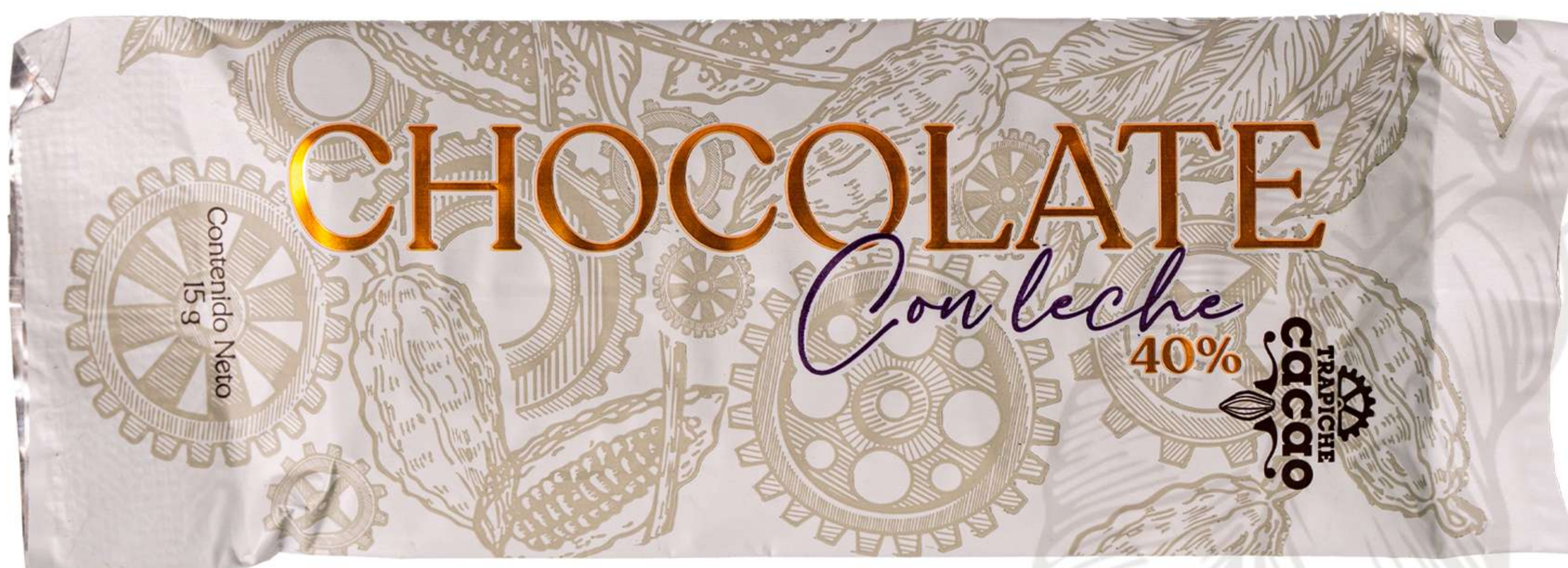


Chocolate con leche 40% de cacao, es una barra hecha con cacao de tipo criollo. Donde se denotan los sabores clásicos y deliciosos de la leche.

Barra Deluxe 70gr
Caja premium y empaque de bolsa



Chocolate con leche



Presentaciones

Mini Barra 15gr
Empaque de bolsa

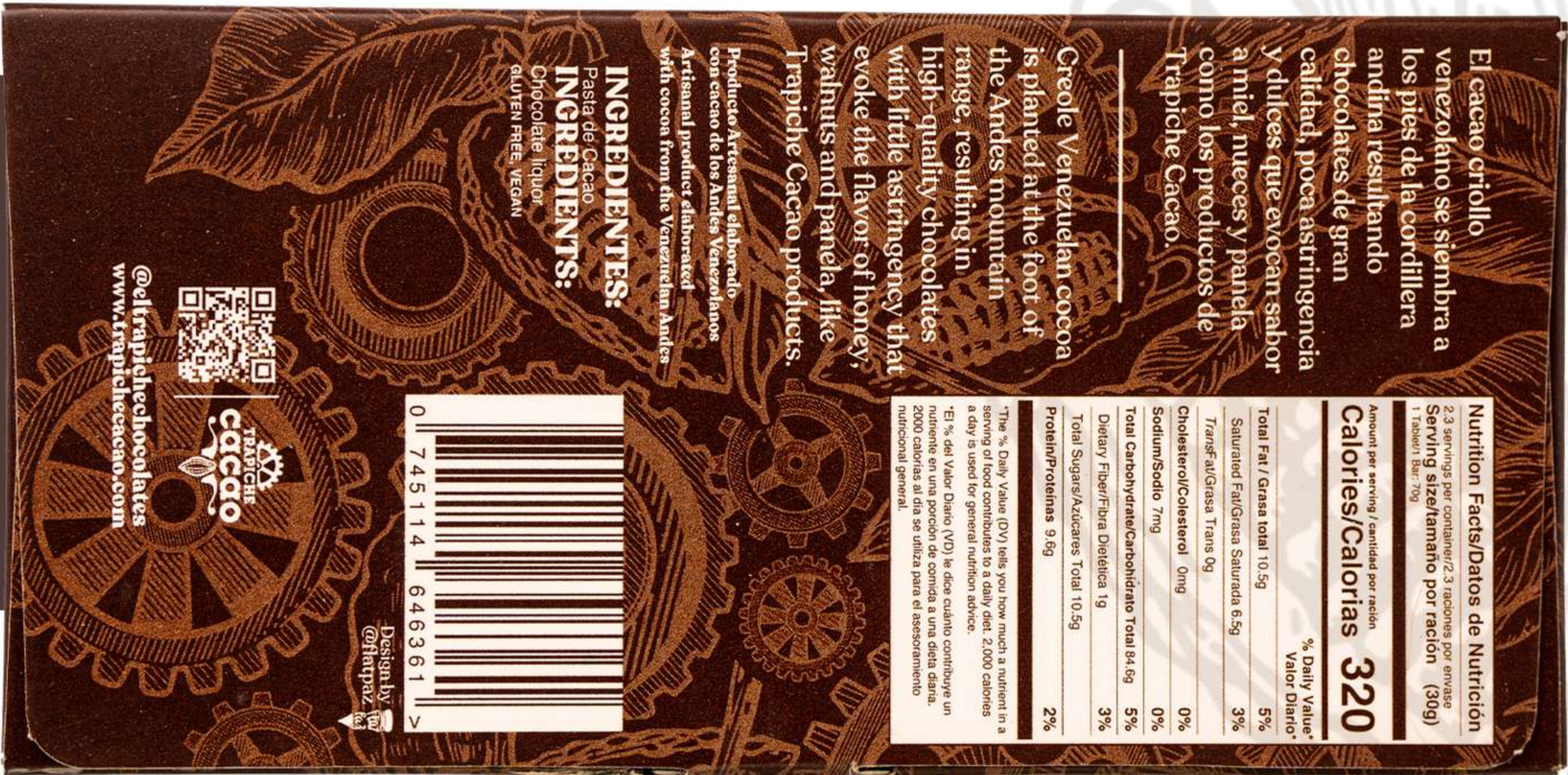
Chocolate Oscuro



Gracias a su alto contenido de cacao del (70%) se pueden apreciar distintos sabores característicos de nuestro cacao tachirense, con notas cítricas, frutales y amaderadas propias de nuestra plantación.

Presentaciones

Barra Deluxe 70gr
Caja premium y empaque de bolsa



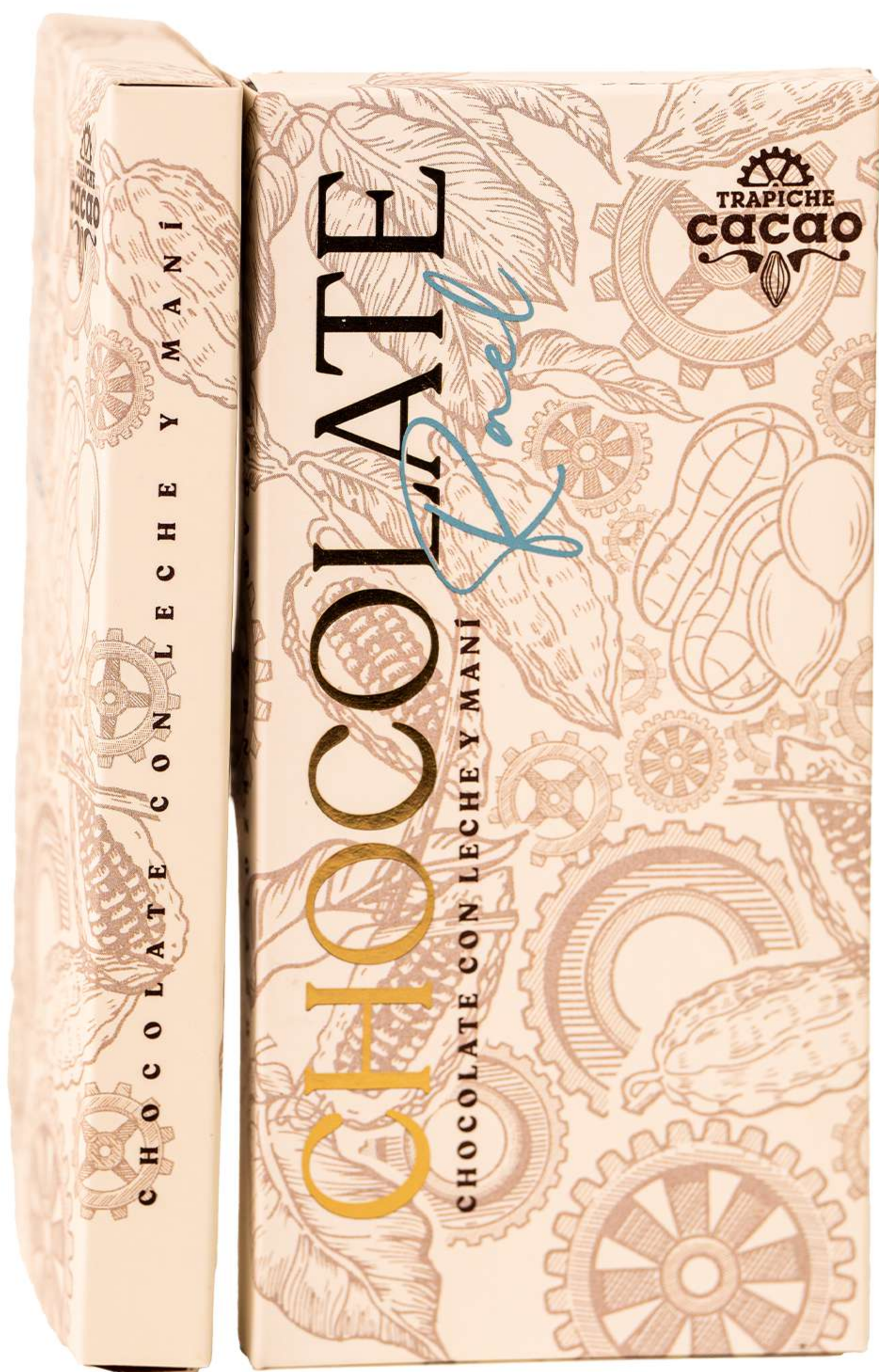
Chocolate Oscuro



Presentaciones

Barra 15gr
Empaque de bolsa

Chocolate Rael



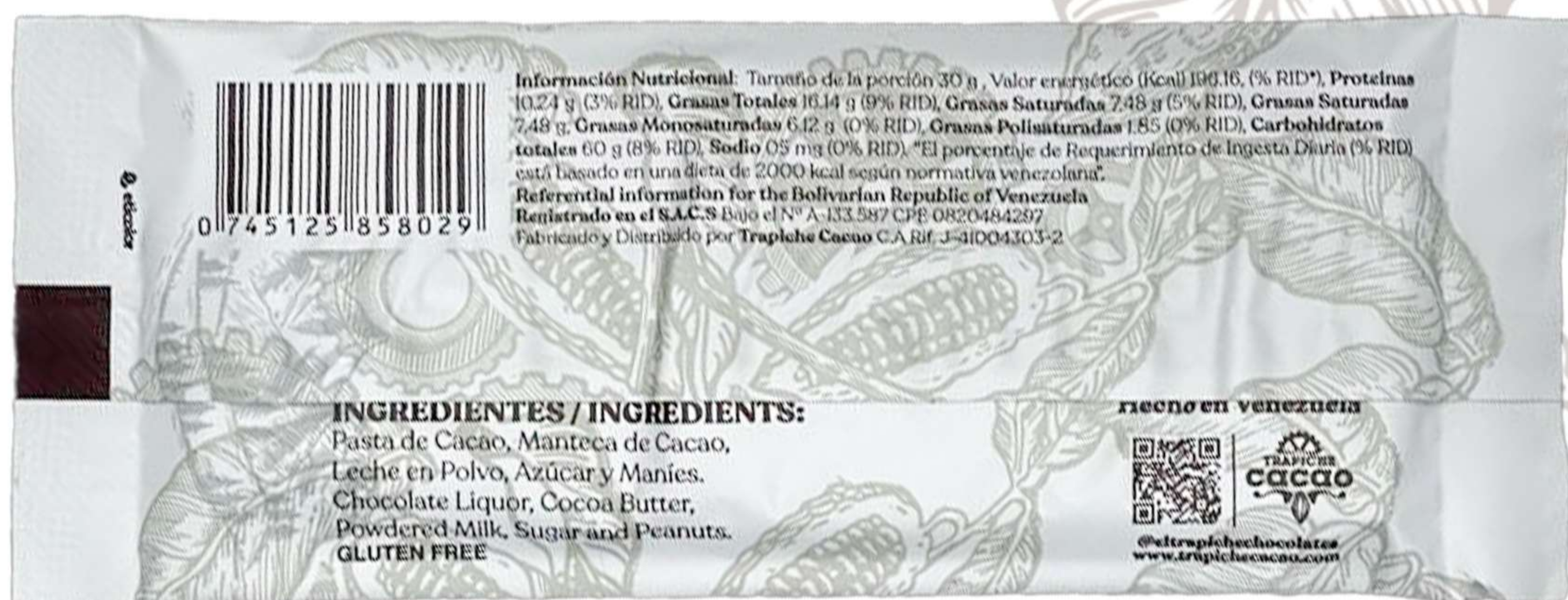
Lleva su nombre en honor a nuestra hacienda y tiene un ingrediente especial, el mani! y combinado con un chocolate 40% que enamora a todos los paladares que lo prueban

Presentaciones

Barra Deluxe 70gr
Caja premium y
empaque de bolsa



Chocolate Rael



Presentaciones

Barra 15gr
Empaque de bolsa

Chocolate 100%

Conocido como pasta de cacao, es 100% puro perfecto para trabajarse en repostería, para los que deseen elaborar su propio chocolate al porcentaje de su preferencia, también es buena opción para diabéticos.

Presentaciones

Barra 70gr

Empaque de bolsa





Cascarilla de Cacao

Es la capa exterior y protectora de las semillas de cacao. La cascarilla de cacao tiene algunos usos interesantes en la gastronomía y la creación de bebidas. Puede emplearse para preparar infusiones y tés, crear bebidas a base de hierbas, experimentar en la cocina y más.



Presentaciones

Bolsa 500 gr

Bolsa 1 Kg

Bolsa de 20 Kg

A pedido del cliente

Chocolate para Reposteria

Chocolate con Leche (40%): Dos opciones suaves y equilibradas. Ideal para rellenos, ganaches y coberturas.

Chocolate Oscuro (55%, 70% y 100%): Intensidad pura. Notas profundas de cacao y textura sedosa.

Presentaciones

Barra 500gr
Barra de 1 Kg
Empaque de bolsa





Nibs de Cacao

Estos diminutos fragmentos son la esencia pura del cacao, sin aditivos ni ingredientes adicionales.



La textura de los nibs es crujiente, similar a la de un grano de café. Al morderlos, sentirás esa satisfactoria ruptura que solo el cacao auténtico puede ofrecer.

Presentaciones

Bolsas 20 Kg

Barra 5 Kg

Barra de 1 Kg

A pedido del cliente



Pasta de Cacao

Para crear la pasta de cacao, los nibs se muelen hasta obtener una pasta líquida y homogénea llamada licor o masa de cacao. Esta pasta contiene tanto la manteca de cacao como los sólidos del cacao, se utiliza para repostería fina.

Presentaciones

Barra 500 gr

Barra 1 Kg

Caja de 20 Kg

A pedido del cliente

Mantequilla de Maní

Elaborada con maníes frescos y tostados sin conservantes ni aceites añadidos, esta opción es rica en proteínas y grasas saludables. Úsala en tus tostadas, batidos o como ingrediente en recetas.



Presentaciones

Envase 250 gr
Envase 500 gr
Envase 5 Kg

Mantella

Es una deliciosa crema unttable elaborada con una combinación irresistible de chocolate y mantequilla de maní. Su textura suave y cremosa se funde en el paladar, ofreciendo un sabor equilibrado entre el dulzor del chocolate y el toque salado del maní. Perfecta para untar sobre pan, galletas o frutas.

Presentaciones

Envase 250 gr

Envase 500 gr

Envase 5 Kg