



Marca

Carlet fue creado pensando en la dualidad que mueve el infinito, buscando en nuestra imagen, colores y principios que encuentren la satisfacción plena para nuestros clientes.

Nosotros

Somos una empresa peruana dedicada a la producción de alimentos y a la búsqueda de productos singulares recuperando las capacidades nutricionales de los alimentos envasados, probando con las combinaciones que optimicen sabor y calidad, utilizando los conocimientos de milenarias culturas andinas, amazónicas y asiáticas, para cumplir una promesa simple, pero trascendente: ¡Darle dulzura a tu vida!.

RUC: 20565662369

Teléfono: (01) 396-2444

Celular: 933-332-877

Email: ventas@douceurcarlet.com

Web: www.douceurcarlet.com

Búscanos como @carletperú

PRODUCTOS

Contamos con una variedad de productos trabajados con la mejor calidad del mercado, altos estándares que acarician experiencias inmejorables gracias a la riqueza natural de sus ingredientes y a la magestuosidad de su empaque, que el consumirlos los convierten en toda una experiencia.

NIBS DE CARLET

Granos de café tostado de la especie arábica, variedad típica proveniente de la reserva de la biosfera del parque del Manu Valle de Lacco - Yanatile en Cusco - Perú, bañado con el mejor cacao Chuncho del Cusco, obteniendo un chocolate con 70% de cacao, premiado en el Internacional Chocolate Awards - Final Mundial en Londres 2017, obteniendo medalla de oro siendo reconocido por el jurado internacional como el mejor chocolate del mundo con la marca Shattell.

Obteniendo unas grageas deliciosas y crocantes, 75 gramos envueltos en una alforja bilaminada con una tarjeta de presentación del producto ambos insertos en una lata de cartón con tapa metalizada y una presentación elegante y sofisticada.



Carlet

DOUCEUR CARLET S.A.C.

LA DULZURA DEL SABOR



Visión

Somos la empresa líder en Latinoamérica en alimentos y bebidas, entregamos la mejor propuesta de bienestar social, consistentando estándares de calidad alimentaria y desarrollo económico.

Objetivo

Lograr un desarrollo importante en la innovación alimenticia, sin perder el gusto, el sabor y buscando siempre brindar alimentos saludables para nuestros clientes.

RUC: 20565662369

Teléfono: (01) 396-2444

Celular: 933-332-877

Email: ventas@douceurcarlet.com

Web: www.douceurcarlet.com

Búscanos como @carletperú

“Creemos fehacientemente en lograr grandes innovaciones en la mejora alimenticia.”

DULZURA DE CARLET

Arándanos rojos deshidratados, considerado en la actualidad como un súper alimento, bañado con el mejor cacao Chuncho del Cusco, obteniendo un chocolate con 70% de cacao, premiado en el Internacional Chocolate Awards - Final Mundial en Londres 2017, obteniendo medalla de oro siendo reconocido por el jurado internacional como el mejor chocolate del mundo con la marca Shattell.

Obteniendo unas grageas con el dulce exacto y un toque acidito que marca la diferencia, 75 gramos envueltos en una alforja bilaminada con una tarjeta de presentación del producto ambos insertos en una lata de cartón con tapa metalizada y una presentación elegante y sofisticada.

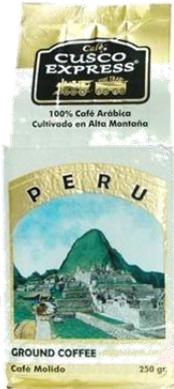


Arándanos rojos deshidratados bañados con chocolate

Contamos con todos los permisos y registros de ley para el expendio de nuestro productos.

Nuestros Clientes.





“llevamos alimentos naturales a más personas, sin perder la calidad.”

Puntos de Venta

Nos puede ubicar en:

- Centro Comercial Real Plaza del Centro Cívico, Frente a Azaleia.
- Feria Ecológica Bío Saludable en el Mall del Sur todos los fines de Semana.
- También hacemos delivery.

Razón Social: Douceur Carlet S.A.C.

RUC: 20565662369

Teléfono: (01) 396-2444

Celular: 933-332-877

Email: ventas@douceurcarlet.com

Web: www.douceurcarlet.com

Búscanos como @carletperú.

Café Arábigo

Granos de café de molido medio, con variedad en el tueste y seleccionado de la siguiente manera:

- Tueste Medio (empaque rojo): Gran aroma, mayor acidez con toques cítricos persistentes.
- Sabor Peruano (empaque blanco): Sabor balanceado, buen cuerpo y aromas frutales.
- Tueste Oscuro (empaque verde): Sabor intenso, baja acidez, con gran cuerpo y notas a chocolate.

Una de las grandes particularidades de estos cafés es que son empacados al vacío usando técnicas propias para capturar el exquisito aroma y sabor como el primer día de tostado y molido.

Este café es cultivado a 2000 m.s.m.m en la biosfera de la reserva natural del Manu en el distrito de Yanatile, provincial de Calca, Cusco.



Contamos con todos los permisos y registros de ley para el expendio de nuestro productos.

