



IDENTICHOC



A M O R
&
CHOCOLATE

PRESENTACIÓN

Con emoción y orgullo les presento nuestra línea turística de chocolates «IDENTICHOC» creada y producida pensando especialmente en visitantes tanto nacionales como extranjeros a nuestra cálida ciudad. Tenemos como objetivos principales: promover nuestra identidad cultural local y nacional, dando realce especial a lo grandioso del Cacao Peruano del cual obtenemos el insumo fundamental, que fusionado con ingredientes estudiados y seleccionados minuciosamente, nos ha permitido obtener productos elaborados y creados en nuestro taller, que a continuación les detallamos.

De la mano de Dios y del Equipo que conforma Amor & Chocolate les dejamos muestras de nuestra infinita gratitud, por ser ustedes nuestros principales motivadores.

Con Cariño:
Gisela Ruiz de Mora.

PRESENTATION

With emotion and pride I present our tourist line of chocolates « IDENTICHOC» created and produced thinking especially of both national and foreign visitors to our warm city. We have as main objectives: to promote our local and national cultural identity, giving special emphasis to the greatness of the Peruvian Cocoa from which we obtain the fundamental input, which merged with meticulously studied and selected ingredients, has allowed us to obtain products made and created in our workshop, that we detail below.

From the hand of God and the Team that makes up Amor & Chocolate, we leave you samples of our infinite gratitude, because you are our main motivators.

Fondly:
Gisela Ruiz de Mora.



GISELA RUIZ DE MORA
(FUNDADORA)



ESTRUCTURAS 4

Tumi
Chalán
Machu Picchu
Huaco Retrato

BOMBONES 8

Majambo
Algarrobo
Maracuyá

MOTIVOS PERUANOS 15

Iconografía Moche

TRUFAS ARTESANALES 18

Pisco, Nuez Macadamia y Maracuyá
Pecana, Almendra y Coco

CHOCOTEJAS ARTESANALES 20

Pecana
Pisco

PALETAS 22

Huaco Retrato
MachuPicchu

DISEÑOS PINTADOS 23

Aia Paec

STRUCTURES 4

Tumi
Chalán
Machu Picchu
Huaco portrait

BOMBONES 8

Majambo
Algarrobo
Passion fruit

MOTIVES PERUVIAN 15

Iconography Moche

TRUFFLES ARTISAN 18

Pisco, Nut Macadamia y Passion fruit
Pecana, Almendra y Coconut

CHOCOTEJAS ARTISAN 20

Pecana
Pisco

PALETTES 22

Huaco portrait
MachuPicchu

PAINTED DESINGS 23

Aia Paec

Cuchillo ceremonial usado por las culturas Moche, Chimú e Inca. El mango tiene forma rectangular o trapezoidal y la hoja es cortante. A veces tenía incrustaciones de piedras semipreciosas.

Ceremonial knife used by the Moche, Chimu and Inca cultures. The handle has a rectangular or trapezoidal shape and the cutting blade is semicircular. Sometimes it was inlaid with semiprecious stones.



ESTRUCTURAS ESTRUCTURES

TUMI

Nutritiva y energética kiwicha de los Andes se integra con el sabroso cacao de Chazuta al 55% para moldearse en la forma de nuestro tan representativo Tumi.

TUMI

Nutritious and energetic kiwicha de los Andes is integrated with the tasty 55% chazuta cocoa to mold itself into the shape of our very representative Tumi.

PESO: 30 GR
DURACIÓN:
15 DÍAS
CONSERVACIÓN:
MEDIO AMBIENTE
ORIGEN DE LA COBERTURA:
CHAZUTA, BELGA

WEIGHT: 30 GR
DURATION:
15 DAYS
CONSERVATION:
ENVIRONMENT
ORIGIN OF COVERAGE:
CHAZUTA, BELGIUM



CHALÁN

Significativa y deliciosa barra de Pecana, así como la inseparable dupla de nuestra representación, sabroso Chocolate y sabrosos trozos de pecana procesada, se juntan en esta exquisita y suave barra al 55% de cacao

CHALAN

Significant and delicious Pecan bar, as well as the inseparable pair of our representation, tasty Chocolate and tasty pieces of processed pecan, come together in this exquisite and smooth 55% cacao bar.

El Chalán y su caballo de Paso: El caballo de paso peruano es una raza única y distinguible por su cadencia al andar .
Un chalán es alguien que siente respeto por el caballo de paso peruano, quién amansa y adiestra, el que mejor lo conoce y cuida de él, se especializa en llevarlo con todo elegancia, solemnidad, orgullo y majestuosidad para hacerlo brillar en cada una de sus rutinas, bailes, coreografías y marchas

The Peruvian Paso horse is a unique breed and distinguishable by its cadence while walking
A chalan is someone who feels respect for the Peruvian Paso horse, who tames and trains him, who knows him best and cares for him, specializes in wearing it with all elegance, solemnity, pride and majesty to make it shine in each of his routines dances choreographies and marches.



Machu Picchu: El 24 de julio de 1911, el explorador norteamericano Hiram Bingham localizó la ciudadela de Machu Picchu, una espléndida ciudad de la Inca que se comenzó a construir a mediados del siglo XV en tiempos de Pachacútec.

Machu Picchu: On July 24, 1911, the American explorer Hiram Bingham located the citadel of Machu Picchu, a splendid city of the Inca that began to build in the middle of the fifteenth century in Pachacutec times.

MACHU PICCHU

Una maravilla para degustar. El sabroso agri dulce del arándano combinado con el dulce chocolate de cacao al 55% de Chazuta, nos permiten engrair de manera especial nuestro paladar.

MACHU PICCHU

A wonder to taste. The sweet and sour sweetness of the cranberry combined with the sweet chocolate of cocoa to 55% of Chazuta, allow us to conceal in a special way our palate.

PESO: 67GR
DURACIÓN:
15 DÍAS
CONSERVACIÓN:
MEDIO AMBIENTE
ORIGEN DE LA
COBERTURA:
CHAZUTA, BELGA

WEIGHT: 67 GR
DURATION:
15 DAYS
CONSERVATION:
ENVIRONMENT
ORIGIN OF
COVERAGE:
CHAZUTA, BELGIUM





HUACO RETRATO

Capas de aromático, Chocolate
al 55 % ,de Chazuta permitió
obtener esta singular estructura.

HUACO PORTRAIT

Layers of aromatic
55% Chazuta chocolate allowed
to obtain this unique structure.



HUACOS RETRATOS Son los modelos más representativos de la cerámica Mochica trabajados en arcilla y es tal el realismo que parecen fotografías que representan estado de ánimo, gestos, discapacidades y prácticas rituales... Es decir su vida diaria en general.

HUACOS PORTRAITS: these are the most representative models of Mochica ceramics worked in clay and the realism is such that they seem photographs that represent state of mind, gestures, disabilities, ritual practices ... that is, their daily life in general.

PESO: 143 GR

DURACIÓN:

15 DÍAS

CONSERVACIÓN:

MEDIO AMBIENTE

ORIGEN DE LA COBERTURA:

CHAZUTA, BELGA

WEIGHT: 143 GR

DURATION:

15 DAYS

CONSERVATION:

ENVIRONMENT

ORIGIN OF COVERAGE:

CHAZUTA, BELGIUM



MAJAMBO Es un fruto también llamado « macambo» pertenece al género theobroma (al igual que el cacao) El árbol de majambo es grande y el fruto de color verde. La pasta de majambo tiene un color claro, es endémico del Perú y Colombia.

MAJAMBO It is a fruit also called "macambo" belongs to the genus Theobroma (like cocoa) The majambo tree is large and the fruit is green. The majambo paste has a light color, is endemic to Peru and Colombia.



PESO: 10 GR
DURACIÓN:
15 DÍAS
CONSERVACIÓN:
MEDIO AMBIENTE
ORIGEN DE LA
COBERTURA:
CHAZUTA, BELGA

WEIGHT: 10 GR
DURATION:
15 DAYS
CONSERVATION:
ENVIRONMENT
ORIGIN OF
COVERAGE:
CHAZUTA, BELGIUM

MAJAMBO

El exótico dulce y sabor singular del majambo, se fusiona con deliciosos, penetrantes y apetecibles granos de café triturado.

MAJAMBO

The exotic sweet and singular flavor of the majambo, fuses with delicious, penetrating and appetizing grains of ground coffee.

BOMBONES

LÚCUMA

La textura suave, cremosa y aterciopelada de la lúcuma se hace presente en este delicioso bombón, elaborado con una delicada capa de chocolate amargo al 73% de cacao

LUCUMA

The smooth, creamy and velvety texture of the lucuma is present in this delicious chocolate, made with a delicate layer of 73% cocoa bitter chocolate.

PESO: 9 GR
DURACIÓN:
15 DÍAS
CONSERVACIÓN:
MEDIO AMBIENTE
ORIGEN DE LA
COBERTURA:
CHAZUTA, BELGA

WEIGHT: 9 GR
DURATION:
15 DAYS
CONSERVATION:
ENVIRONMENT
ORIGIN OF
COVERAGE:
CHAZUTA, BELGIUM

LA LÚCUMA es un fruto nativo, data aproximadamente de 1500 a.c. Su domesticación se sitúa en los valles interandinos de las culturas preincas. Dentro de la cultura Moche, hay gran cantidad de piezas que representan a la Lúcuma.

LUCUMA It is a native fruit, dates approximately from 1500 a.C. Its domestication is located in the inter-Andean valleys of the pre-Inca cultures. Within the Moche culture, there are many pieces that represent the Lucuma.



EL ALGARROBO Es un robusto árbol que brinda diversas utilidades como la nutritiva algarrobina, dulce derivado de su fruto la algarroba. Para obtener la algarrobina se almacena por espacio de dos a tres meses la algarroba para deshidratarla y luego de procesos de cocción en leña se obtiene la algarrobina.

THE ALGARROBO It is a robust tree that offers diverse utilities as the nutritious carob tree, sweet derived from its fruit the carob tree. To obtain the algarrobina, the locust be stored for two to three months to dehydrate it and then, after firing processes, the algarrobine is obtained.



BOMBONES

ALGARROBINA

Una delicada capa de chocolate semiamargo, envuelve un suave relleno, elaborado en base al penetrante y Dulce sabor de la algarrobina norteña

ALGARROBINA

A delicate layer of semi bitter chocolate wraps a soft filling, elaborated based on the penetrating and sweet taste of the northern carob.

PESO: 12 GR
DURACIÓN:
12 DÍAS
CONSERVACIÓN:
MEDIO AMBIENTE
ORIGEN DE LA
COBERTURA:
CHAZUTA, BELGA

WEIGHT: 12 GR
DURATION:
12 DAYS
CONSERVATION:
ENVIRONMENT
ORIGIN OF
COVERAGE:
CHAZUTA, BELGIUM



BOMBONES

ALMENDRA

Este delicioso bocado de chocolate al 55 % de cacao, permite darte un gusto especial al encontrar en el interior pequeños trozos de crocante almendra.

ALMOND

This delicious snack of 55% cocoa chocolate gives you a special taste when you find small pieces of crunchy almond inside.

PESO: 11 GRS
DURACIÓN:
15 DÍAS
CONSERVACIÓN:
MEDIO AMBIENTE
ORIGEN DE LA
COBERTURA:
CHAZUTTA, BELGA

WEIGHT: 11 GRS
DURATION:
15 DAYS
CONSERVATION:
ENVIRONMENT
ORIGIN OF
COVERAGE:
CHAZUTTA, BELGIUM



Coco: Es una de las frutas tropicales más populares y exóticas. Rica en fibra y aporta gran cantidad de proteínas y azúcares a nuestro organismo.

Coconut: It is one of the most popular and exotic tropical fruits. Rich in fiber and provides a large amount of proteins and sugars to our body.



BOMBONES

COCO

La Ralladura fina de este exótico fruto tropical es el ingrediente principal que, junto a una cremosa crema del mismo, permite una preparación del suave relleno que es bañando con una delicada capa de chocolate al 73% de cacao.

COCONUT

The fine gradation of this exotic tropical fruit is the main ingredient that, together with a creamy cream of this, allows a preparation of the soft filling that is bathing with a delicate layer of cocoa to 73% of cocoa.

PESO: 11GR
DURACIÓN:
12 DÍAS
CONSERVACIÓN:
MEDIO AMBIENTE
**ORIGEN DE LA
COBERTURA:**
CHAZUTA, BELGA

WEIGHT: 11 GR
DURATION:
12 DAYS
CONSERVATION:
ENVIRONMENT
**ORIGIN OF
COVERAGE:**
CHAZUTA, BELGIUM



ARÁNDANOS

El sabroso agridulce del arándano combinado con el dulce chocolate de cacao al 55% de Chazuta, nos permiten engreír de manera especial nuestro paladar.

BLUEBERRIES

The pigment that gives the bluish color blueberry fruit (anthocyanin) intervenes in human cell metabolism decreasing the action of free radicals associated with aging, cancer, heart disease and Alzheimer's.

PESO: 11 GR
DURACIÓN:
15 DÍAS
CONSERVACIÓN:
MEDIO AMBIENTE
**ORIGEN DE LA
COBERTURA:**
CHAZUTA, BELGA

WEIGHT: 11 GR
DURATION:
15 DAYS
CONSERVATION:
ENVIRONMENT
**ORIGIN OF
COVERAGE:**
CHAZUTA, BELGIUM

ARÁNDANO: Frutos del bosque con contenido muy bajo en azúcares y muy elevados antioxidantes y flavonoides. Esta pequeña y poderosa fruta, ofrece sabrosas maneras para mantenernos saludables.

CRANBERRY: Fruits of the forest with a very low content of sugars and very high antioxidants and flavonoids. This small and powerful fruit offers tasty ways to keep us healthy.



MARACUYÁ: Conocida como la «Fruta de la Pasión», es originaria de la región amazónica y es una fruta enriquecedora para nuestra salud, además de tener un exquisito sabor agridulce. Fue descubierta en Perú en 1569 por un médico español quien escribió y documentó sobre el uso que le daban los indígenas al fruto y a la planta

MARACUYÁ: Known as the "passion fruit", it is native to the Amazon region and is an enriching fruit for our health, as well as having an exquisite bittersweet flavor. It was discovered in Peru in 1569 by a Spanish doctor who wrote and documented on the use that the natives gave to the fruit and to the plant.



BOMBONES

MARACUYÁ

El jugo puro de la exótica fruta de la pasión, es el ingrediente fundamental, que le dará a este bombón un sabor inigualable, presentado en un casquete de chocolate al 55% de cacao.

PASSION FRUIT

The pure juice of the exotic passion fruit is the. Fundamental ingredient, which will give this chocolate an unparalleled flavor, presented in a 55% cocoa chocolate cap.

PESO: 12 GR
DURACIÓN:
12 DÍAS
CONSERVACIÓN:
MEDIO AMBIENTE
**ORIGEN DE LA
COBERTURA:**
CHAZUTA, BELGA

WEIGHT: 12 GR
DURATION:
12 DAYS
CONSERVATION:
ENVIRONMENT
**ORIGIN OF
COVERAGE:**
CHAZUTA, BELGIUM



BARRA GUERRERA OVALADA ICONOGRAFÍA MOCHE

Sentir el gusto crocante de nuestra maravillosa y energética quinoa pop junto al delicioso chocolate con 73% de cacao peruano harán que realmente te sientas el ser más poderoso del mundo.

OVAL WARRIOR BAR ICONOGRAPHY MOCHE

Feeling the crispy taste of our wonderful and energetic quinoa pop together with the wonderful 73% chocolate of Peruvian cocoa will make you really feel the most powerful being in the world.

PESO: 6 GR
DURACIÓN:
15 DÍAS
CONSERVACIÓN:
MEDIO AMBIENTE
**ORIGEN DE LA
COBERTURA:**
CHAZUTA, BELGA

WEIGHT: 6 GR
DURATION:
15 DAYS
CONSERVATION:
ENVIRONMENT
**ORIGIN OF
COVERAGE:**
CHAZUTA, BELGIUM

ICONOGRAFÍA MOCHE. Viene a ser el conjunto de imágenes encontradas en pinturas murales, orfebrería y cerámica, las cuales contienen una serie de mensajes y cuyo significado no siempre es fácil de interpretar. Puede haber sido una forma de comunicación alterna a la escritura.

ICONOGRAPHY MOCHE. It is the set of images found in mural paintings, goldsmiths and ceramics, which contain a series of messages and whose meaning is not always easy to interpret. It may have been a form of alternate communication to writing.



LA KIWICHA Fue domesticada hace milenios en Los Andes y Centroamérica. En nuestro país se han hallado restos de semilla de esta planta en tumbas prehispánicas con 4000 años de antigüedad.

THE KIWICHA was domesticated millennia ago in the Andes and Central America. In our country we have found remains of seed of this plant in pre-Hispanic tombs with 4000 years old.



**MOTIVOS
PERUANOS**
MOTIVES PERUVIAN

BARRA GUERRERA CIRCULAR ICONOGRAFÍA MOCHE

Una delicia sentir lo crocante de nuestra kiwicha pop que al unirse con el marcado sabor de chocolate al 73% de cacao peruano nos harán sentir realmente extasiados e invencibles.

CIRCULAR WAR BAR ICONOGRAPHY MOCHE

It is a delight to feel the crispyness of our pop kiwicha, which when combined with the marked chocolate flavor of 73% of Peruvian cocoa will make us feel really ecstatic and invincible.

PESO: 9 GR
DURACIÓN:
15 DÍAS
CONSERVACIÓN:
MEDIO AMBIENTE
**ORIGEN DE LA
COBERTURA:**
CHAZUTA, BELGA

WEIGHT: 9 GR
DURATION:
15 DAYS
CONSERVATION:
ENVIRONMENT
**ORIGIN OF
COVERAGE:**
CHAZUTA, BELGIUM



MOTIVOS PERUANOS MOTIVES PERUVIAN

BARRA GUERRERA HORIZONTAL ICONOGRAFÍA MOCHE

La deliciosa almendra se mezcla con el sabroso chocolate de cacao peruano al 73% ideal para energizar totalmente nuestro día.

HORIZONTAL WAR BAR ICONOGRAPHY MOCHE

The delicious almond is mixed with the tasty Peruvian cocoa chocolate to 73% ideal to fully energize our day.

PESO: 13 GR
DURACIÓN:
15 DÍAS
CONSERVACIÓN:
MEDIO AMBIENTE
**ORIGEN DE LA
COBERTURA:**
CHAZUTA, BELGA

WEIGHT: 13 GR
DURATION:
15 DAYS
CONSERVATION:
ENVIRONMENT
**ORIGIN OF
COVERAGE:**
CHAZUTA, BELGIUM

LOS GUERREROS MOCHICAS, se preparaban con su mejor indumentaria y armas. Algunos estudiosos dicen que aprendieron a usar armas psicológicas para derrotar al enemigo; es decir en su atuendo incluían sonajas, cascabeles, pendientes, que al momento de caminar el ruido y el brillo debió causar pánico al enemigo. Así mismo se pintaban la cara para dar la impresión de agresividad.

THE MOCHIC WARRIORS, prepared with their best clothing and weapons. Some scholars say that they learned to use psychological weapons to defeat the enemy; that is to say in his attire they included rattles, rattles, earrings, that when walking the noise and the brightness must have caused panic to the enemy. They also painted their faces to give the impression of aggressiveness.



TRUFAS ARTESANALES TRUFFLES ARTISAN

A

El pisco peruano considerado como nuestra bebida tradicional, aromatiza esta deliciosa trufa bañada en chocolate al 55% de cacao.

Peruvian Pisco considered as our traditional drink, aromatizes this delicious truffle bathed in 55% cocoa chocolate.

B

El delicioso sabor de la crocante nuez de macadamia te deleita con esta suave masa trufa bañada con chocolate al 55% de cacao.

The delicious flavor of the crunchy macadamia nut delights you with this soft truffle dough bathed in 55% cocoa chocolate.

C

El jugo puro de la exótica maracuyá se fusiona con un toque de licor de la misma y se baña en un irresistible chocolate al 55% de cacao.

The pure juice of the exotic passion fruit is fused with a touch of liquor and bathed in an irresistible cocoa 55% chocolate.

PESO: 15 GR

DURACIÓN: 12 DÍAS

CONSERVACIÓN:

MEDIO AMBIENTE

WEIGHT: 15 GR

DURATION: 12 DAYS

CONSERVATION:

ENVIRONMENT

PISCO
PISCO

A

NUEZ
MACADAMIA
NUEZ MACADAMIA

B

MARACUYÁ
PASSION FRUIT

C



TRUFAS ARTESANALES TRUFFLES ARTISAN

D

Una masa muy suave elaborado en base a cacao al 55% se mezcla con Trozos de pecana procesada que al ser bañadas con chocolate de cacao al 55% tendremos un sabor realmente especial.

A very soft dough made from 55% cocoa is mixed with pieces of processed pecans that when bathed in 55% cocoa chocolate will have a really special flavor.

E

Suave y delicada masa trufa que se integra con almendras y cacao peruano al 55%.

Soft and delicate truffle dough that is integrated with almonds and 55% Peruvian cocoa

F

Masa trufa de exótico coco, se une en esta delicia y especial Trufa rodada de coco. Bañada tiernamente con chocolate al 55% de cacao peruano

Exotic coconut truffle mass, joins in this delight and special Rolled Coconut Truffle. Bathed tenderly with 55% Peruvian cocoa chocolate

PESO: 15 GR
DURACIÓN: 12 DÍAS
CONSERVACIÓN: MEDIO AMBIENTE
WEIGHT: 15 GR
DURATION: 12 DAYS
CONSERVATION: ENVIRONMENT



PECANA
PECANA

D

ALMENDRA
ALMOND

E

COCO
COCONUT

F



PECANA

Una suave masa procesada con delicioso dulce de leche, se coloca en medio de una pecana entera, se complementa con un delicado y envolvente baño artesanal con chocolate al 55 % de cacao.

PECANA

A soft mass processed with delicious dulce de leche, is placed in the middle of a whole pecan, complemented by a delicate and enveloping artisanal bath with 55% cocoa chocolate

PESO: 23 GR
DURACIÓN:
15 DÍAS
CONSERVACIÓN:
MEDIO AMBIENTE
**ORIGEN DE LA
COBERTURA:**
CHAZUTA, BELGA

WEIGHT: 23GR
DURATION:
15 DAYS
CONSERVATION:
ENVIRONMENT
**ORIGIN OF
COVERAGE:**
CHAZUTA, BELGIUM



PISCO

Una suave masa procesada con delicioso dulce de leche, se aromatiza con el penetrante y marcado sabor del Pisco Mosto Verde Acholado, se baña delicadamente con una fina capa de chocolate al 55% de cacao.

PISCO

A soft mass processed with milk deliciousness, is aromatized with the penetrating and marked flavor of the Pisco Mosto Verde acholado, delicately bathes with a thin layer of cocoa at 55% cocoa.

PESO: 23GR
DURACIÓN:
12 DÍAS
CONSERVACIÓN:
MEDIO AMBIENTE
**ORIGEN DE LA
COBERTURA:**
CHAZUTA, BELGA

WEIGHT: 23 GR
DURATION:
12 DAYS
CONSERVATION:
ENVIRONMENT
**ORIGIN OF
COVERAGE:**
CHAZUTA, BELGIUM

Pisco: El pisco peruano está elaborado sólo con variedades de uvas seleccionadas llamadas «Uvas Pisqueras» que son cultivadas en ciertas regiones de la costa del Perú.

Pisco: Peruvian pisco is made only with varieties of selected grapes called "Pisco Grapes" that are grown in certain regions of the coast of Peru.



A

Machu Picchu: Suave cobertura de chocolate al 55% de cacao peruano junto a la exquisitez del arándano, son los ingredientes principales de este simbólico Machu Picchu

PESO: 13 GR
DURACIÓN: 12 DÍAS
CONSERVACIÓN: MEDIO AMBIENTE

B

Machu Picchu: Soft chocolate coverage with 55% of Peruvian cocoa along with the exquisiteness of the cranberry, are the main ingredients of this symbolic Machu Picchu

WEIGHT: 13 GR
DURATION: 12 DAYS
CONSERVATION: ENVIRONMENT

Huaco retrato: la energizante pecana junto. A la cobertura de chocolate al 55 % de cacao peruano, te harán sentir un verdadero manjar.

PESO: 20 GR
DURACIÓN: 12 DÍAS
CONSERVACIÓN: MEDIO AMBIENTE

Huaco portrait: the energizing pecan together. At 55% cocoa coverage of Peruvian cocoa, they will make you feel a real delicacy

WEIGHT: 20 GR
DURATION: 12 DAYS
CONSERVATION: ENVIRONMENT





AIAPAEC

Una espectacular barra de Majambo complementada con penetrantes granos de café trituados, conforma la base para plasmar en ella infinitos diseños que identifican nuestra grandiosa cultura.

AIAPAEC

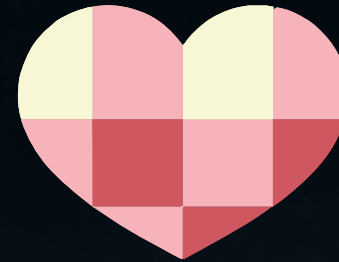
A spectacular Majambo bar complemented with penetrating crushed coffee beans, forms the basis to capture in it infinite designs that identify our great culture



AIAPAEC «El Hacedor», fue una de las principales deidades de la cultura Mochica (Costa Norte del Perú - 200 a 800 d.C.) fue representado en varias formas. Se le adoraba como creador y protector del Mundo Moche. Era proveedor del agua, de los alimentos y de los triunfos guerreros.

AIAPAEC "The Maker" was one of the main deities of the Mochica culture (North Coast of Peru - 200 to 800 AD) was represented in various forms. He was worshiped as the creator and protector of the Moche World. He was a provider of water, food and warrior triumphs.





A M O R
&
CHOCOLATE

📍 Pizarro 173 - Trujillo 📱 /AmoryChocolateTrujillo
☎ (044)345000 / 942 663 017 / 955 425 125
✉ amorychocolatetrujillo@gmail.com

