

VITRINA GOURMET®

CACAO EN POLVO



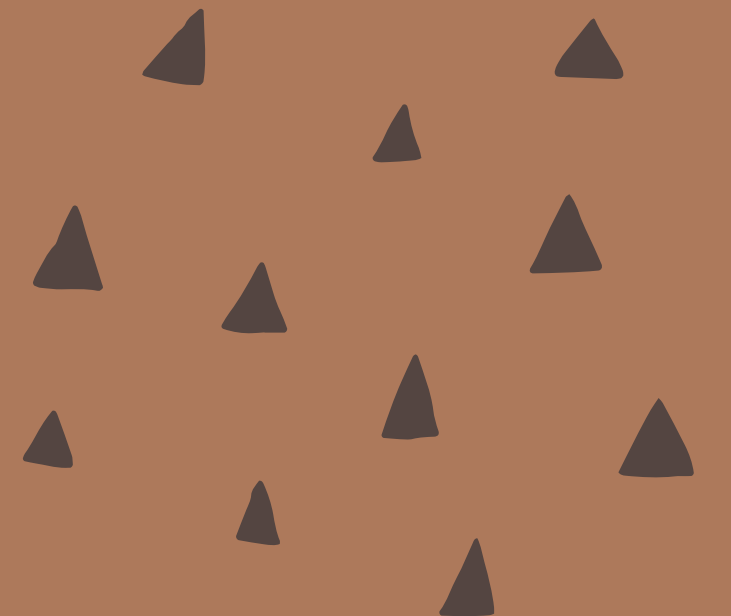
BUENA NOTICIA!!!!

LOS INVITAMOS A
AUMENTAR LA
EXPERIENCIA DE
SUS CLIENTES



EL CLIENTE 4.0

Este consumidor busca innovación y personalización. Los clientes 4.0 reclaman calidad a los productos, pero están más dispuestos a pagar por la experiencia que por el producto en sí.



TAMBIEN BUSCA UN
PRODUCTO CON EMPAQUES
PRÁCTICOS Y FÁCIL DE USAR



Nuestro Cacao en polvo es de trazabilidad orgánica oriundo de la provincia de Manabí sector Chone. Sembrado y cosechado en micro lotes. Con rico aroma y sabor exquisito. Proceso de extracción de grasa 10/12

Cacao en polvo 10/12



Caja de Cacao de 450gr con 30
sachet de 15gr cada uno.

Rinde cada sobre 3 tazas ó 1/2
litro

Ideal para filtrar hacer chocolate
frío o caliente, postres y helado

Caja práctica con cierre
desprendible para el uso diario



Caja de Cacao de 150gr con 10
sachet de 15gr cada uno.

Rinde cada sobre 3 tazas ó 1/2
litro

Ideal para filtrar hacer chocolate
frío o caliente, postres y helados



Funda de Cacao de 200gr
empaque interno de aluminio,
modelo Doypack con cierre.
Rinde cada funda 50 tazas



Presentación y Uso sachet

Café Especial para filtrar



**Sobre de Cacao de
15gr**

Cada sobre rinde tres tazas



Verter el Cacao

En un recipiente colocar agua o leche para tres tazas y verter el contenido del sobre y especias aromaticas. Dejar hervir



Revolver o batir

Hasta que el cacao se disuelva y compacte



Servir

Endulzar al gusto y a disfrutar un rico chocolate



VITRINA
GOURMET®



Nos encantaría contactarlos

gerencia@vitrinagourmet.com

WhatsApp 0990010015

!Gracias!

Sonnia Viejó de Gellibert