

The logo for Cortés is rendered in a white, highly stylized script font. The letters are thick and rounded, with a horizontal bar across the top of the 'e' and 's'. The 'C' is a large, open curve on the left, and the 's' is a large, open curve on the right. The background is a dark brown, textured surface that looks like melted chocolate being stirred.

Cortés Hermanos & CO.
Fabricantes de productos de Cacao.

Nuestra Historia

En el año de 1929 cuando se iniciaba la gran depresión económica un hombre decidido y visionario se propuso la misión de creer en el inmenso potencial del cacao caribeño. Fue entonces cuando Don Pedro Cortés Forteza fundó a Cortés Hermanos en la República Dominicana. Gracias a su ética de trabajo, disciplina y liderato; nuestra empresa experimentó crecimiento sostenido desde un principio. Don Pedro se distinguió por fomentar la tradición de calidad y el compromiso con el servicio al cliente que nos han caracterizado hasta el día de hoy. Don Pedro comenzó a exportar el chocolate de mesa a Puerto Rico y, apenas divisó una oportunidad, en 1937, comenzó a fabricarlo en suelo borincano. En ese mismo año se funda la empresa y la elaboración industrial del Chocolate Cortés en Puerto Rico.



... años.
compromiso de su seriedad y
compromiso con la calidad, bautizo
con su propio nombre el producto.
Así nació el Chocolate Cortés.

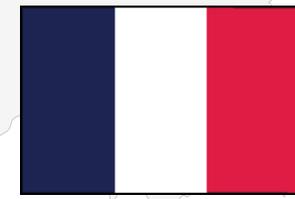
PREMIOS

“Excelencia Exportadora Industrial”,
Asociación Dominicana de Exportadores
ADOEXPO, Years 2009, 2013 y 2014.



Exportamos a:

- ✓ Barbados
- ✓ Guyana
- ✓ Haití
- ✓ Jamaica
- ✓ Puerto Rico
- ✓ Trinidad & Tobago
- ✓ Aruba
- ✓ Curazao
- ✓ Guadalupe
- ✓ Estados Unidos
- ✓ El Salvador
- ✓ España
- ✓ Países Bajos
- ✓ Francia
- ✓ Bélgica



Chocolate Cortés

Slide 5

A Dulce conexión

Chocolate Cortés es un clásico para quienes disfrutan la exquisitez del chocolate caliente auténtico.

Tiene todas las características nutritivas y el delicioso sabor y aroma natural del mejor chocolate.



Chocolate Embajador

Slide 6

B Dulce conexión

Este exquisito **chocolate**, con todos sus valores nutritivos, es una tradición de generaciones, ideal para quienes desean una deliciosa combinación de sabor y energía en cualquier momento del día.



Cocoa Sobrino

Sabor delicioso

Una completa variedad de Cocoa en polvo, fortificada con **doce vitaminas y minerales** para el disfrute de toda la familia.

Cocoa Sobrino es producido con los estándares de mayor calidad y es **excelente para las meriendas.**



Cocoa Sobrino instantánea



Cocoa Sobrino instantánea Light



Cocoa Sobrino Natural



Cocoa Sobrino instantánea de Fresa

Productos Sobrino

Slide 8

A **Cocoa Sobrino Instantánea**

Cocoa ideal para tomar frío o caliente, es una bebida fácil y rápida de preparar porque se disuelve al instante.

B **Cocoa Sobrino Light**

Mismo rico sabor de Cocoa Sobrino Instantánea pero en conveniente fórmula baja en **grasa y calorías**



Productos Sobrino

Slide 9

C Cocoa Sobrino Natural

El rico sabor natural de la **cocoa sin azúcar**, ideal para preparar postres, siropes y coberturas.



D Cocoa Sobrino de Fresa

Esta bebida en polvo con sabor a fresa esta fortificada con **doce vitaminas y minerales** y se mezcla al instante con leche. Las batidas son más divertidas con Sobrino Fresa.



LO
DIVERTIDO
DE SER
PEQUEÑO



NUEVOS FUN SIZE



TODO EL SABOR DE SIEMPRE AHORA EN UN TAMAÑO MÁS PRÁCTICO



Choco latines Cortés

en 5 deliciosos y
nutritivos sabores.

Slide 10

Crachi

Chocolate con leche y arroz crispado.

Milk Chocolate

Barra clásica de chocolate.

Copittas

Rico bombón de chocolate con leche.

Mas mas

Chocolate con leche, pasas y maní.

Fleiki

Chocolate con leche y hojuelas de maíz

Rocky Kid

Chocolate con leche y almendras.



CREMOSO Y SABROSO
CHOCOLATE

AHORA CON
Nueva imagen!

Cortés Premium

Chocolate Dominicano con 5
originales ingredientes y
formulación superior.
Ofreciendo a los consumidores
calidad, sabor, deleite, y
variedad.

Slide 11

Almonds

Cre moso chocolate con leche y Almendras.

Mocha

Cre moso chocolate con leche con un toque de café.

Cocoa Nibs

Cre moso chocolate con leche y Nibs de Cacao.

Cone

Cre moso chocolate con cono.

Cone and Cream

Cre moso Chocolate blanco con Cono.

EL MÁS ALTO SABOR DE CHOCOLATE CARIBEÑO



60% CACAO • 80% CACAO • 65% CACAO & ALMENDRAS

Chocolate caribeño Forteza

Slide 12

Centrado en la tradición de un proceso riguroso que incluye el uso de los mejores **y más frescos ingredientes.**

Cada bocado de **Forteza** es una **experiencia emocionante de aromas y sabores** que representan las sensaciones de **sabor más exquisitas que el cacao** puede ofrecer.

El procesamiento artesanal está a cargo de la cuarta generación de la familia Cortes, reconocida por su experiencia trabajando con los **mejores cacaos caribeños** y convirtiéndolos en los mejores dulces de chocolate.

Chocolate caribeño Forteza

Slide 13



MIX

MEZCLA REPÚBLICA DOMINICANA Y PUERTO RICO CON ALMENDRAS. 65%

ORIGINAL DE REPÚBLICA DOMINICANA 70%

MIEZCLA DE REPÚBLICA DOMINICANA Y PUERTO RICO. 72%

ORIGINAL DE PUERTO RICO 80%

AVAILABLE IN FOUR VARIETIES

CHOCOLATE CON LECHE 33%

ALMENDRA CARAMELIZADA 33%

SAL DE MAR 72%

COCO NEGRO 40%

CARAMELO PICANTE 65%

NUESTRA FILOSOFIA

01 MISION

- Desarrollar, producir y comercializar productos relacionados a la alimentación y al bienestar, que crean experiencias excepcionales.

02 Vision

- Una empresa diversificada con presencia internacional significativa en las categorías de alimentos y de bienestar.

03

VALORES

•Gente:

Apreciamos a nuestros asociados y desarrollamos su potencial en un ambiente respetuoso y estimulante.

•Excelencia:

Estamos comprometidos con la calidad y efectividad en nuestros procesos, productos y servicios.

•Innovación:

Promovemos la generación de ideas nuevas que nos muevan a un nivel superior.

•Responsabilidad:

Cumplimos a cabalidad todos los compromisos manteniendo nuestra credibilidad ante clientes y relacionados.

Instalaciones de Cortes Hermanos

1. Oficinas comerciales en Santo Domingo, Dominican Republic.
2. Oficinas comerciales en San Juan, Puerto Rico.
3. Oficinas comerciales en Nueva York, EEUU.

Slide 15



3 FABRICAS

- Santo Domingo's Metropolitan area, Av. Maximo Gómez, DR.
- KM. 24, Autopista Duarte, Santo Domingo, DR.
- Hato Rey, Puerto Rico

2 UNIDADES DE ALMACENAMIENTO Y CENTRO DE DISTRIBUCIÓN

- Santo Domingo. R.D.
- Santiago, R.D.

3 PREPARACIONES Y COMPRA DE CACAO PARA LAS AGENCIAS DE FABRICACIÓN

- Yamasa
- El Seibo.
- San Francisco Macoris.

Cortes Hermanos

Contactos comerciales

www.chocolatecortes.com

Ignacio Javier Cortés

Vice-presidente Comercial

205 Calle Manuel Camuñas Urb
Industrial Tres Monjitas San Juan PR
00918-1485

T 787 754 7040

T 809 544 1413 Ext.: 279

Cel: 787 753 3842 / 809 565 8770

Antonio Duran

Gerente de Exportaciones
Export Manager

Francisco Villaespesa 175 Esquina
Máximo Gómez, Villa Juana Santo
Domingo, República Dominicana

T (809) 544-1413 Ext.: 259

Cel (809) 604-7784