



# CHOCO<sup>®</sup> GUATE

FABRICA DE CHOCOLATE  
Quetzaltenango, Guatemala

## ¿CUÁL ES NUESTRA MISIÓN?

Asegurar que cada cliente cuente con un chocolate industrial de excelencia, directo de origen y con precios competitivos.

- Chocolate con calidad profesional y consistencia garantizada.
- Abastecimiento confiable desde nuestra propia plantación y fábrica.
- Asesoría técnica y recomendaciones para panaderos, chefs y fabricantes.
- Presentaciones adaptadas a su necesidad.



## Chocolate Industrial

En ChocoGuate producimos chocolate desde nuestras plantaciones de cacao hasta el producto terminado. Esto a precios competitivos que nuestra maquinaria automatizada y volumen de producción nos permite. Ofrecemos chocolate confiable y de alta calidad para la industria de alimentos, panaderías, restaurantes y reposterías.

## CONTACTANOS

WhatsApp: 3002 4853  
Email: [info@chocoguate.com](mailto:info@chocoguate.com)  
Web: <http://www.chocoguate.com/>



## EL MEJOR CHOCOLATE INDUSTRIAL

### Ingredientes:

Cacao, Azúcar, Manteca de cacao, Lecitina de soya (Como emulsificante)

	Opcion 1	Opcion 2
% de Cacao	65%	60%
% de Grasa	38%	34%
Tamaño de Particula	25 micrones	

**Precio:** Q60 / libra\*

**Capacidad de Producción:** 10 ton/mes\*

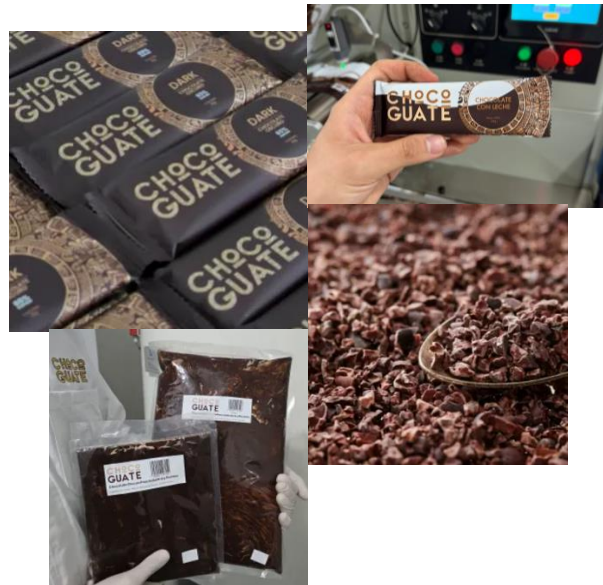
**Registro Sanitario:** B-42785

**PEDIDOS POR**

**WHATSAPP: 3002 4853**

# PRODUCTOS

## CHOCO GUATE



DESCUBRE EL MEJOR  
CHOCOLATE.

CONSULTA  
NUESTROS  
PRECIOS PARA  
DISTRIBUIDORES  
POR WHATSAPP:  
3002 4853

CHOCOGUATE.COM

## MAQUILA

OFRECEMOS NUESTRAS FÓRMULAS CHOCOGUATE® COMO PRODUCTO ESTÁNDAR, Y TAMBIÉN BRINDAMOS LA OPCIÓN DE DESARROLLAR RECETAS EXCLUSIVAS A TRAVÉS DE NUESTRO SERVICIO DE MAQUILA, ADAPTÁNDONOS A LAS ESPECIFICACIONES DE CADA CLIENTE. EMPAQUE PERSONALIZADO.

**\*CANTIDAD MÍNIMA A PROCESAR DE 300KG DE CHOCOLATE.  
COSTO APROX. Q125/KILO**

- BARRAS DE CHOCOLATE OSCURO 65% CACAO
- BARRAS DE CHOCOLATE CON LECHE
- CACAO NIBS
- CACAO EN POLVO
- CHOCOLATE ARTESANAL PARA BEBIDA