

Catálogo Industrial: Chocolates y Coberturas

Soluciones de ingredientes a granel,
escalables y de alta calidad para la
industria alimentaria.



| Chocolates Providencia

www.chocolatesprovidencia.cl



¿Por qué elegir Chocolates Providencia?



Trayectoria

Más de 50 años de experiencia.
Empresa chilena líder en desarrollos
para la industria.



Suministro Confiable

Cadena de suministro segura y estable,
optimizando sus procesos de producción
para competir en mercados exigentes.



Procesos Flexibles

Adaptabilidad industrial para ajustarnos a
sus recetas y volúmenes específicos.

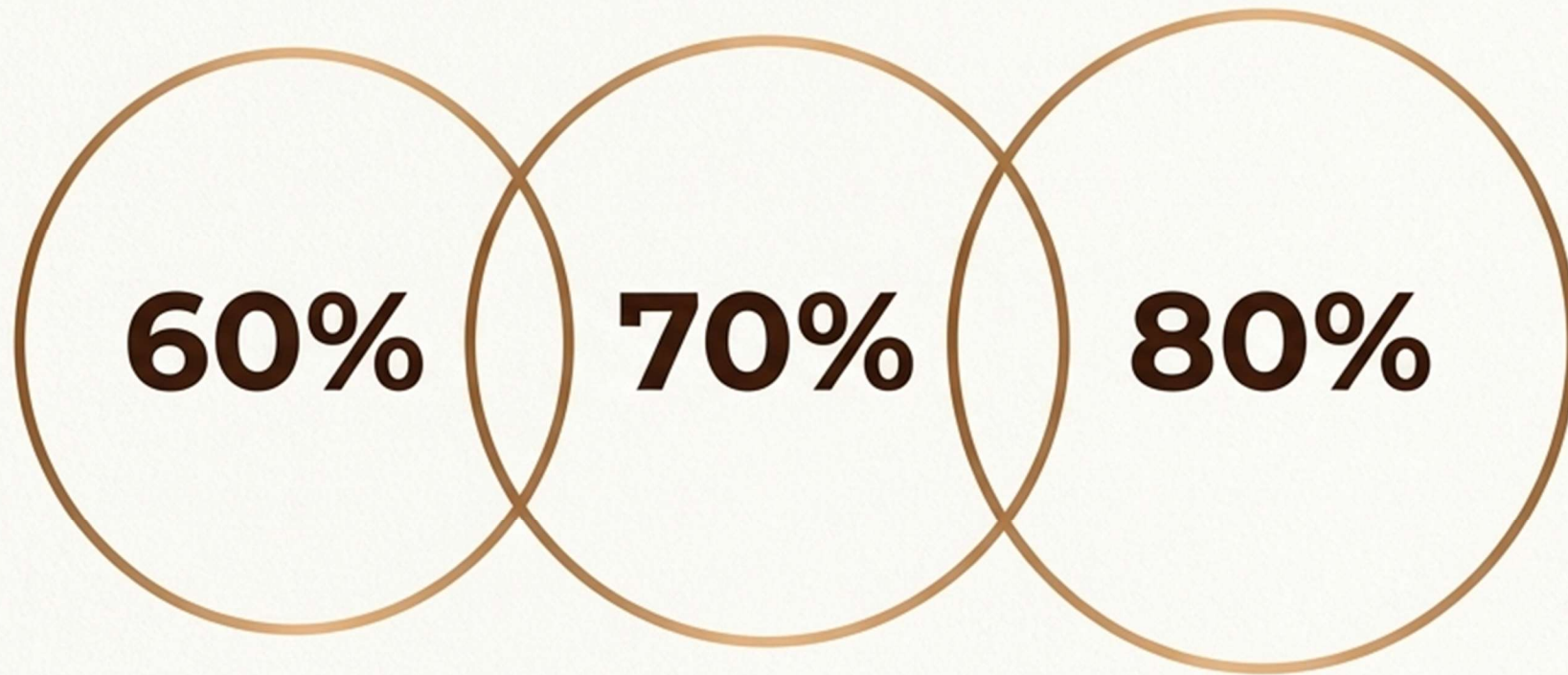


Diferenciación

Calidad constante que asegura el estándar
premium de sus productos finales.

Línea Premium: Chocolate Bitter

Rigurosa selección y refinado para la más alta calidad.



Porcentajes de Cacao correspondientes según elección



Pedido Mínimo:

10 K

Presentaciones:

2 K, 5 K, 10 K

Formatos Disponibles:

Kibbles, Bloques, Barras,
Moldeados

Usos Ideales:

Moldeo, Elaboración de
Chocolates, Pastelería,
Fabricación de Snacks



Chocolate de Leche

Intensidad justa de cacao, cremosa leche y fina manteca de cacao.

Dulzor irresistible.

Aplicaciones: Ideal para moldeados, repostería y snacks.

Chocolate Blanco

Alto porcentaje de manteca de cacao natural. **Cristalización estable** y brillo marfil impecable. Acabado **perfecto y sedoso.**



Fluidez: MEDIA

Pedido Mínimo: 10 K

Presentaciones: 2 K, 5 K, 10 K

Formatos: Kibbles, Bloques, Barras, Moldeados



Coberturas de Chocolate: Versatilidad Certificada



Soluciones de alto rendimiento diseñadas para procesos industriales exigentes, respaldadas por la certificación RSPO (*Roundtable on Sustainable Palm Oil*) para una cadena de suministro responsable.

Formatos optimizados para baños, decoraciones y moldeados de alto volumen.



Coberturas: Perfiles Oscuros

Semi Bitter

Perfil:

Intenso color y marcado sabor a chocolate para proyectos exigentes.



Fluidez:
Media Baja

Tradicional

Perfil:

Suave sabor a chocolate y vainilla. Dulzor preciso. Excelente comportamiento en Procesos de Enfriado. Ideal para baños de confites y masas



Fluidez:
Media

Pedido Mínimo:
10 K

Presentaciones:
1 K, 5 K, 10 K

Formatos:
Kibbles, Bloques



Coberturas: Perfiles Claros

Chocolate Leche

Perfil: El sabor preciso para moldeados y proyectos de figuritas.



Fluidez:
Media

Blanca

Perfil: Color marfil con la combinación perfecta de dulzor y sabor cremoso. Ideal para decoraciones, moldeados y baño. Capacidad de ser coloreada y saborizada a pedido.



Fluidez:
Media

Pedido Mínimo:
10 K

Presentaciones:
1 K, 5 K, 10 K

Formatos:
Kibbles, Bloques



La Base: Licor de Cacao

Masa de cacao pura elaborada con granos seleccionados, fermentados y tostados cuidadosamente. La base perfecta y confiable para marcas que elaboran sus propios chocolates.

Ofrecemos diferentes perfiles de cacao para ajustarnos a los requerimientos exactos de su receta.

Pedido Mínimo: 25 K (Volúmenes escalables)

Presentaciones: 5 K, 10 K

Formatos: Kibbles, Bloques, Barras

Usos: Moldes, Helados, Galletas, Productos horneados, Untables.



Formato Industrial: La Ventaja del 'Kibble'

Fácil Fundido.

Las tabletas de tamaño Irregular aceleran la transferencia de calor, optimizando tiempos en procesos industriales



Aplicación Directa.

Listos para usar en Ganaches, rellenos
O fundir directamente
Como cobertura para Alfajores y snacks.

Manejo Versátil.

Formato conveniente y de fácil pesaje, independiente del tamaño de su planta productiva.



Guía de Selección Técnica

| Línea | Varietades | Pedido Mínimo | Formatos Principales | Fluidez | Aplicación Principal |
|-------------------------|---|---------------|--|-----------------------|---|
| Chocolates Premium | Bitter (60-80%), Leche, Blanco | 10 K | Kibbles, Bloques, Barras, Moldeados | Media | Moldeo premium, pastelería fina. |
| Coberturas Certificadas | Semi Bitter, Tradicional, Leche, Blanca | 10 K | Kibbles, Bloques | Media-Baja a Media | Baños, decoraciones, congelados (Tradicional). |
| Licor de Cacao | Masa Pura (Perfiles a medida) | 25 K | Kibbles, Bloques, Barras | N/A (Base) | Ingrediente base para formulación propia. |

Tu Fórmula, Tu Diferenciación

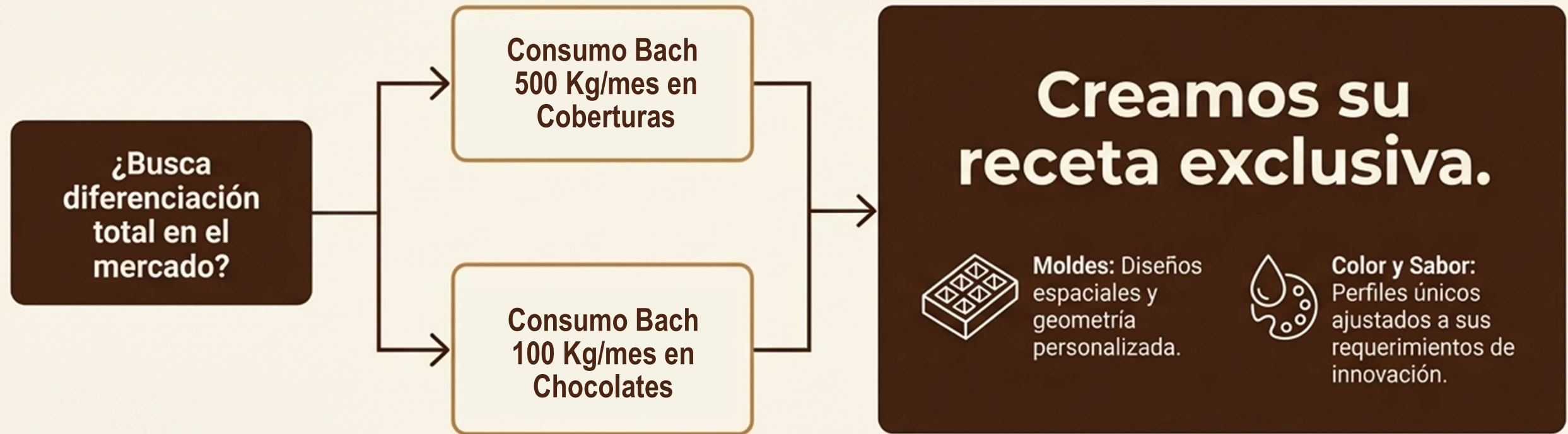
**Innovación a medida a través de
Proyectos Especiales.**

¿Necesitas un diseño espacial, colores específicos o sabores únicos? Si nuestro catálogo estándar no cubre tu visión, nuestra infraestructura está preparada para desarrollar la formulación exacta que tu marca requiere.

- Desarrollamos moldes personalizados.
- Integramos colores y sabores a pedido.
- Garantizamos exclusividad técnica.



Proyectos Especiales: Innovación a Medida



Asesoría en terreno, de acuerdo a tus necesidades