

# FOOD SERVICE



Est. 1929

**Chocolates El Rey**



## LÍNEA CARENERO SUPERIOR®

Son chocolates elaborados con cacao fermentado de la región de Barlovento, preparados a partir de licor de cacao y/o manteca de cacao con la adición de azúcar refinado.

## APAMATE® CHOCOLATE OSCURO

Mínimo **73,5% Cacao**

Es aquel cuyo contenido de sólidos de cacao es mayor a 73,5%. Se obtiene a partir del licor de cacao fermentado 100% venezolano Carenero Superior, azúcar refinado, manteca de cacao, lecitina de soya, vainilla natural, en proporciones adecuadas que le confieren un leve sabor amargo con acidez frutal moderada, intenso a frutos secos, evocando leves notas a canela y madera.

### Presentaciones:

Descripción	Presentación	Peso Neto	Peso Bruto	Medidas de la caja
Tabletas 1 kg	Caja 10x1 kg	10,00 kg	10,40 kg	250x218x182 mm
Discos	Caja 1x10 kg	10,00 kg	10,47 kg	406x256x133 mm

En Chocolates El Rey, el chocolate se moldea en tabletas y discos para facilitarle el trabajo a los pasteleros, según sea su aplicación.



Tableta 1 kg



### Aplicaciones:

Coberturas para decorar, ganache, glaseados, helados, moldeados, mousses, parte de la masa de un producto, rellenos, sorbetes, salsas, bombones, bebidas.



Discos

# FOOD SERVICE



Est. 1929

**Chocolates El Rey**



## LÍNEA CARENERO SUPERIOR®

Son chocolates elaborados con cacao fermentado de la región de Barlovento, preparados a partir de licor de cacao y/o manteca de cacao con la adición de azúcar refinado.

## APAMATE® CHOCOLATE OSCURO

Mínimo **73,5% Cacao**



Datos Técnicos	CARENERO SUPERIOR
Contenido	APAMATE
Sólidos de cacao	73,5%
Grasa (+ / - 1,5%)	43,32%
Calorías (100 g / 3.5 oz)	590
Finura (± 2 micras)	17



Corrugado para  
tabletas de 1 kg

**Condiciones de Trabajo:** Fundir a: 50 °C - 55 °C / 122 °F - 131 °F  
Pre-cristalizar a: 28 °C - 29 °C / 82 °F - 84 °F  
Rango de trabajo: 31 °C - 32 °C / 88 °F - 90 °F

**Almacenamiento:** Temperatura: °C / °F  
Almacenaje: 16 °C - 20 °C / 60 °F - 68 °F  
Humedad relativa menor a 60%

**Vida Útil:** Veinticuatro (24) meses, a partir de la fecha de elaboración, si se conserva en las condiciones sugeridas.



Corrugado para discos

El almacenamiento debe hacerse protegido del aire y la luz, ambiente libre de olores fuertes o provenientes de productos diferentes al chocolate. Preferiblemente locales con 60% de humedad relativa y temperaturas entre 16 °C - 20 °C.

# FOOD SERVICE



Est. 1929

Chocolates El Rey



## LÍNEA CARENERO SUPERIOR®

Son chocolates elaborados con cacao fermentado de la región de Barlovento, preparados a partir de licor de cacao y/o manteca de cacao con la adición de azúcar refinado.

## GRAN SAMÁN® CHOCOLATE OSCURO

Mínimo 70% Cacao

Es aquel cuyo contenido de sólidos de cacao es mayor a 70%. Se obtiene a partir de la mezcla de licor de cacao fermentado 100% venezolano Carenero Superior, azúcar refinado, lecitina de soya y vainilla natural, en proporciones adecuadas que le confieren un sabor amargo con acidez frutal moderada, intenso a frutos secos, moderadas notas a madera, cacao, tabaco y levemente a canela.

### Presentaciones:

Descripción	Presentación	Peso Neto	Peso Bruto	Medidas de la caja
Tabletas 1 kg	Caja 10x1 kg	10,00 kg	10,40 kg	250x218x182 mm
Discos	Caja 1x10 kg	10,00 kg	10,47 kg	406x256x133 mm

En Chocolates El Rey, el chocolate se moldea en tabletas y discos para facilitarle el trabajo a los pasteleros, según sea su aplicación.



Tableta 1 kg



### Aplicaciones:

Bebidas, ganache, glaseados, helados, moldeados, mousses, parte de la masa de un producto, rellenos, sorbetes, salsas.



Discos

# FOOD SERVICE



Est. 1929

Chocolates El Rey



## LÍNEA CARENERO SUPERIOR®

Son chocolates elaborados con cacao fermentado de la región de Barlovento, preparados a partir de licor de cacao y/o manteca de cacao con la adición de azúcar refinado.

## GRAN SAMÁN® CHOCOLATE OSCURO

Mínimo 70% Cacao



Datos Técnicos	CARENERO SUPERIOR
Contenido	GRAN SAMÁN
Sólidos de cacao	70%
Grasa (+ / - 1,5%)	37,9%
Calorías (100 g / 3.5 oz)	560
Finura (± 2 micras)	19



Corrugado para  
tabletas de 1 kg

**Condiciones de Trabajo:** Fundir a: 50 °C - 55 °C / 122 °F - 131 °F  
Pre-cristalizar a: 28 °C - 29 °C / 82 °F - 84 °F  
Rango de trabajo: 31 °C - 32 °C / 88 °F - 90 °F

**Almacenamiento:** Temperatura: °C / °F  
Almacenaje: 16 °C - 20 °C / 60 °F - 68 °F  
Humedad relativa menor a 60%

**Vida Útil:** Veinticuatro (24) meses, a partir de la fecha de elaboración, si se conserva en las condiciones sugeridas.



Corrugado para discos

El almacenamiento debe hacerse protegido del aire y la luz, ambiente libre de olores fuertes o provenientes de productos diferentes al chocolate. Preferiblemente locales con 60% de humedad relativa y temperaturas entre 16 °C - 20 °C.

# FOOD SERVICE



Est. 1929

Chocolates El Rey



## LÍNEA CARENERO SUPERIOR®

Son chocolates elaborados con cacao fermentado de la región de Barlovento, preparados a partir de licor de cacao y/o manteca de cacao con la adición de azúcar refinado.

## MIJAO® CHOCOLATE OSCURO

Mínimo 61% Cacao

Es aquel cuyo contenido de sólidos de cacao es mayor a 61%. Se obtiene a partir de la mezcla de licor de cacao fermentado 100% venezolano Carenero Superior, azúcar refinado, manteca de cacao, lecitina de soya y vainilla natural, en proporciones adecuadas que le confieren un sabor intenso amargo semi-dulce, con moderada acidez frutal y frutos secos, evocando leves notas a madera.

### Presentaciones:

Descripción	Presentación	Peso Neto	Peso Bruto	Medidas de la caja
Tabletas 1 kg	Caja 10x1 kg	10,00 kg	10,40 kg	250x218x182 mm
Discos	Caja 1x10 kg	10,00 kg	10,47 kg	406x256x133 mm

En Chocolates El Rey, el chocolate se moldea en tabletas y discos para facilitarle el trabajo a los pasteleros, según sea su aplicación.



Tableta 1 kg



### Aplicaciones:

Coberturas para decorar, ganache, glaseados, helados, moldeados, mousses, parte de la masa de un producto, rellenos, sorbetes, salsas, bombones, bebidas.



Discos

# FOOD SERVICE



Est. 1929

**Chocolates El Rey**



## LÍNEA CARENERO SUPERIOR®

Son chocolates elaborados con cacao fermentado de la región de Barlovento, preparados a partir de licor de cacao y/o manteca de cacao con la adición de azúcar refinado.

## MIJAO® CHOCOLATE OSCURO

Mínimo **61% Cacao**



Datos Técnicos	CARENERO SUPERIOR
<b>Contenido</b>	<b>MIJAO</b>
Sólidos de cacao	61%
Grasa (+ / - 1,5%)	41,38%
Calorías (100 g / 3.5 oz)	580
Finura (± 2 micras)	17



Corrugado para  
tabletas de 1 kg

**Condiciones de Trabajo:** Fundir a: 50 °C - 55 °C / 122 °F - 131 °F  
Pre-cristalizar a: 28 °C - 29 °C / 82 °F - 84 °F  
Rango de trabajo: 31 °C - 32 °C / 88 °F - 90 °F

**Almacenamiento:** **Temperatura:** °C / °F  
Almacenaje: 16 °C - 20 °C / 60 °F - 68 °F  
Humedad relativa menor a 60%

**Vida Útil:** Veinticuatro (24) meses, a partir de la fecha de elaboración, si se conserva en las condiciones sugeridas.



Corrugado para discos

El almacenamiento debe hacerse protegido del aire y la luz, ambiente libre de olores fuertes o provenientes de productos diferentes al chocolate. Preferiblemente locales con 60% de humedad relativa y temperaturas entre 16 °C - 20 °C.

# FOOD SERVICE



Est. 1929

Chocolates El Rey



## LÍNEA CARENERO SUPERIOR®

Son chocolates elaborados con cacao fermentado de la región de Barlovento, preparados a partir de licor de cacao y/o manteca de cacao con la adición de azúcar refinado.

## BUCARE® CHOCOLATE OSCURO

Mínimo 58,5% Cacao

Es aquel cuyo contenido de sólidos de cacao es mayor a 58,5%. Se obtiene a partir de la mezcla de licor de cacao fermentado 100% venezolano Carenero Superior, azúcar refinado, manteca de cacao, lecitina de soya y vainilla natural, en proporciones adecuadas que le confieren un sabor moderado amargo, semidulce, con acidez frutal y frutos secos, evocando leves notas a madera de roble.



Tableta 1 kg

### Presentaciones:

Descripción	Presentación	Peso Neto	Peso Bruto	Medidas de la caja
Tabletas 1 kg	Caja 10x1 kg	10,00 kg	10,40 kg	250x218x182 mm
Discos	Caja 1x10 kg	10,00 kg	10,47 kg	406x256x133 mm

En Chocolates El Rey, el chocolate se moldea en tabletas y discos para facilitarle el trabajo a los pasteleros, según sea su aplicación.



### Aplicaciones:

Coberturas para decorar, ganache, glaseados, helados, moldeados, mousses, parte de la masa de un producto, rellenos, sorbetes, salsas, bombones, bebidas.



Discos

# FOOD SERVICE



Est. 1929

Chocolates El Rey



## LÍNEA CARENERO SUPERIOR®

Son chocolates elaborados con cacao fermentado de la región de Barlovento, preparados a partir de licor de cacao y/o manteca de cacao con la adición de azúcar refinado.

### BUCARE® CHOCOLATE OSCURO

Mínimo 58,5% Cacao



Datos Técnicos	CARENERO SUPERIOR
Contenido	BUCARE
Sólidos de cacao	58,5%
Grasa (+ / - 1,5%)	37,68%
Calorías (100 g / 3.5 oz)	560
Finura (± 2 micras)	17



Corrugado para  
tabletas de 1 kg

**Condiciones de Trabajo:** Fundir a: 50 °C - 55 °C / 122 °F - 131 °F  
Pre-cristalizar a: 28 °C - 29 °C / 82 °F - 84 °F  
Rango de trabajo: 31 °C - 32 °C / 88 °F - 90 °F

**Almacenamiento:** Temperatura: °C / °F  
Almacenaje: 16 °C - 20 °C / 60 °F - 68 °F  
Humedad relativa menor a 60%

**Vida Útil:** Veinticuatro (24) meses, a partir de la fecha de elaboración, si se conserva en las condiciones sugeridas.



Corrugado para discos

El almacenamiento debe hacerse protegido del aire y la luz, ambiente libre de olores fuertes o provenientes de productos diferentes al chocolate. Preferiblemente locales con 60% de humedad relativa y temperaturas entre 16 °C - 20 °C.



# FOOD SERVICE



Est. 1929

Chocolates El Rey



## LÍNEA CARENERO SUPERIOR®

Son chocolates elaborados con cacao fermentado de la región de Barlovento, preparados a partir de licor de cacao y/o manteca de cacao con la adición de azúcar refinado.

## CAOBA® CHOCOLATE CON LECHE

Mínimo 41% Cacao

Es aquel cuyo contenido de sólidos de cacao es mayor a 41%. Se obtiene a partir de la mezcla de licor de cacao fermentado 100% venezolano Carenero Superior, azúcar refinado, leche completa en polvo, manteca de cacao, lecitina de soya y vainilla natural, en proporciones adecuadas que le confieren un sabor moderado lácteo dulce, evocando leves notas a frutos secos.



Presentaciones:				
Descripción	Presentación	Peso Neto	Peso Bruto	Medidas de la caja
Tabletas 1 kg	Caja 10x1 kg	10,00 kg	10,40 kg	250x218x182 mm
Discos	Caja 1x10 kg	10,00 kg	10,47 kg	406x256x133 mm

En Chocolates El Rey, el chocolate se moldea en tabletas y discos para facilitarle el trabajo a los pasteleros, según sea su aplicación.

Tableta 1 kg



### Aplicaciones:

Coberturas para decorar, ganache, glaseados, helados, moldeados, mousses, parte de la masa de un producto, rellenos, sorbetes, salsas, bombones, bebidas.



Discos

# FOOD SERVICE



Est. 1929

Chocolates El Rey



## LÍNEA CARENERO SUPERIOR®

Son chocolates elaborados con cacao fermentado de la región de Barlovento, preparados a partir de licor de cacao y/o manteca de cacao con la adición de azúcar refinado.

### CAOBA®

### CHOCOLATE CON LECHE

Mínimo 41% Cacao



Datos Técnicos	CARENERO SUPERIOR
<b>Contenido</b>	<b>CAOBA</b>
Sólidos de cacao	41%
Grasa (+/- 1,5%)	39,52%
Calorías (100 g / 3.5 oz)	570
Finura (± 2 micras)	17



Corrugado para tabletas de 1 kg

#### Condiciones de Trabajo:

Fundir a: 48 °C - 50 °C / 118 °F - 122 °F  
Pre-cristalizar a: 27 °C - 28 °C / 80 °F - 82 °F  
Rango de trabajo: 29 °C - 29,5 °C / 84 °F - 85 °F

#### Almacenamiento: Temperatura: °C / °F

Almacenaje: 16 °C - 20 °C / 60 °F - 68 °F  
Humedad relativa menor a 60%

#### Vida Útil:

Dieciocho (18) meses, a partir de la fecha de elaboración, si se conserva en las condiciones sugeridas.



Corrugado para discos

El almacenamiento debe hacerse protegido del aire y la luz, ambiente libre de olores fuertes o provenientes de productos diferentes al chocolate. Preferiblemente locales con 60% de humedad relativa y temperaturas entre 16 °C - 20 °C.

# FOOD SERVICE



Est. 1929

**Chocolates El Rey**



## LÍNEA CARENERO SUPERIOR®

Son chocolates elaborados con cacao fermentado de la región de Barlovento, preparados a partir de licor de cacao y/o manteca de cacao con la adición de azúcar refinado.

## ICOA® CHOCOLATE BLANCO

Mínimo 34% Cacao

Es aquel que se distingue por contener sólidos de cacao, los cuales son aportados por la manteca de cacao. Se obtiene a partir de la mezcla de manteca de cacao, azúcar refinado, leche completa y descremada en polvo, lecitina de soya y vainilla natural, en proporciones adecuadas que le confieren un leve sabor a notas lácteas y moderadas notas a cacao.



Presentaciones:				
Descripción	Presentación	Peso Neto	Peso Bruto	Medidas de la caja
Tabletas 1 kg	Caja 10x1 kg	10,00 kg	10,40 kg	250x218x182 mm
Gotas 320	Caja 1x5 kg	5 kg	5,47 kg	250x218x182 mm
Discos	Caja 1x5 kg	5 kg	5,47 kg	250x218x182 mm
Gotas 320	Caja 1x10 kg	10,00 kg	10,47 kg	406x256x133 mm
Discos	Caja 1x10 kg	10,00 kg	10,47 kg	406x256x133 mm

En Chocolates El Rey, el chocolate se moldea en tabletas y discos para facilitarle el trabajo a los pasteleros, según sea su aplicación.



### Aplicaciones:

Coberturas para decorar, ganache, glaseados, helados, moldeados, mousses, parte de la masa de un producto, rellenos, sorbetes, salsas, bombones.

Tableta 1 kg



Gotas



Discos

# FOOD SERVICE



Est. 1929

Chocolates El Rey



## LÍNEA CARENERO SUPERIOR®

Son chocolates elaborados con cacao fermentado de la región de Barlovento, preparados a partir de licor de cacao y/o manteca de cacao con la adición de azúcar refinado.

## ICOA® CHOCOLATE BLANCO

Mínimo 34% Cacao



Datos Técnicos	CARENERO SUPERIOR
<b>Contenido</b>	<b>ICOA</b>
Sólidos de cacao	34%
Grasa (+ / - 1,5%)	40,66%
Calorías (100 g / 3.5 oz)	580
Finura (± 2 micras)	19



Corrugado para  
tabletas de 1 kg

### Condiciones de Trabajo:

Fundir a: 45 °C - 48 °C / 113 °F - 118 °F  
Pre-cristalizar a: 26 °C - 27 °C / 79 °F - 81 °F  
Rango de trabajo: 28 °C - 28,5 °C / 82 °F - 83 °F

### Almacenamiento:

**Temperatura:** °C / °F  
Almacenaje: 16 °C - 20 °C / 60 °F - 68 °F  
Humedad relativa menor a 60%

### Vida Útil:

Catorce (14) meses, a partir de la fecha de elaboración,  
si se conserva en las condiciones sugeridas.



Corrugado para discos

El almacenamiento debe hacerse protegido del aire y la luz, ambiente libre de olores fuertes o provenientes de productos diferentes al chocolate. Preferiblemente locales con 60% de humedad relativa y temperaturas entre 16 °C - 20 °C.