



*Est. 1929*

**Chocolates El Rey**

# *Estuches Especiales*





Est. 1929

**Chocolates El Rey**

**Caja Cuadrada**  
32 carrés de 5gr  
Chocolate  
Carenero Superior



**Caja Dominó**  
12 carrés de 5gr  
Chocolate  
Carenero Superior



**Caja Cuadrada**  
18 carrés de 5gr  
Chocolate  
Carenero Superior



**Caja Clásica**  
12 carrés de 5gr  
Chocolate  
Carenero Superior



**Caja Rectangular**  
24 carrés de 5gr  
Chocolate  
Carenero Superior

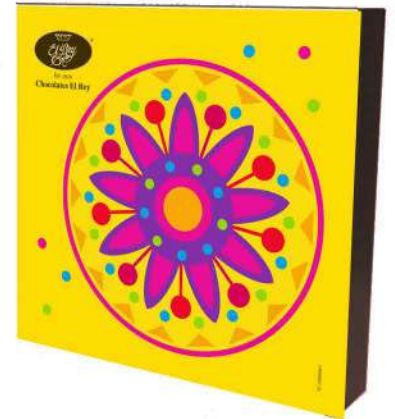
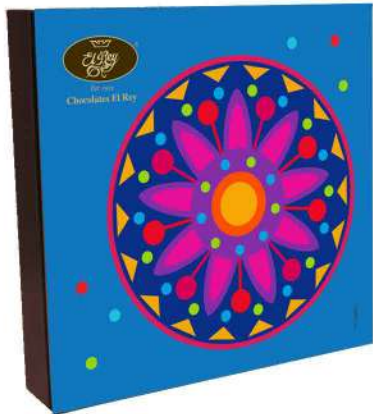
La variedad de imágenes presentadas para cada estuche están sujetas a cantidades específicas que se dispongan en existencia para el momento de la compra. Usted podrá, previa consulta, informarse sobre la disponibilidad de las mismas.





Est. 1929  
**Chocolates El Rey**

**Caja Carré 90 Goajira**  
18 carrés de 5gr  
Chocolate Carenero Superior



**Caja Dominó Goajira**  
12 carrés de 5gr  
Chocolate Carenero Superior



La variedad de imágenes presentadas para cada estuche están sujetas a cantidades específicas que se dispongan en existencia para el momento de la compra. Usted podrá, previa consulta, informarse sobre la disponibilidad de las mismas.

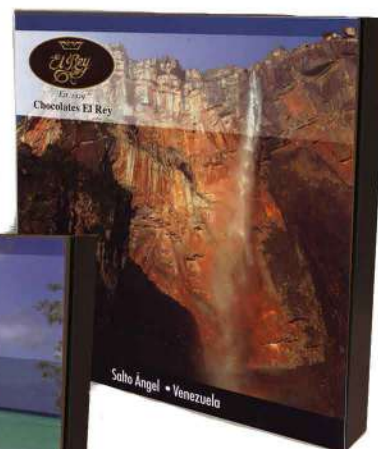
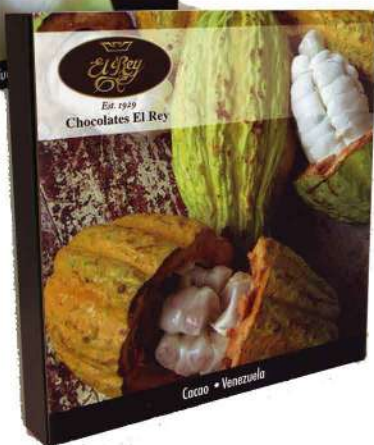


®

Est. 1929

Chocolates El Rey

Caja Dominó 6x80  
6 Tabletas de 80gr  
Colección Carenero Superior



La variedad de imágenes presentadas para cada estuche están sujetas a cantidades específicas que se dispongan en existencia para el momento de la compra. Usted podrá, previa consulta, informarse sobre la disponibilidad de las mismas.







Est. 1929

Chocolates El Rey

**Acetato Triangular 6 carrés de 5gr**  
Chocolate con Leche 35,4% Cacao  
Criollo Natural



**Acetato Cuadrado 12 carrés de 5gr**  
Chocolate con Leche 35,4% Cacao  
Criollo Natural



**Acetato Rectangular 12 carrés de 5gr**  
Chocolate con Leche 35,4% Cacao  
Chocolate Oscuro 61,4% Cacao  
Criollo Natural



**Acetato Rectangular 24 carrés de 5gr**  
Chocolate con Leche 35,4% Cacao  
Criollo Natural



**Acetato Rectangular 24 carrés de 5gr**  
Chocolate con Leche 35,4% Cacao  
Chocolate Oscuro 61,4% Cacao  
Criollo Natural

**Acetato Triangular 12 carrés de 5gr**  
Chocolate con Leche 35,4% Cacao  
Criollo Natural



**Acetato Triangular 12 carrés de 5gr**  
Chocolate con Leche 35,4% Cacao  
Chocolate Oscuro 61,4% Cacao  
Criollo Natural

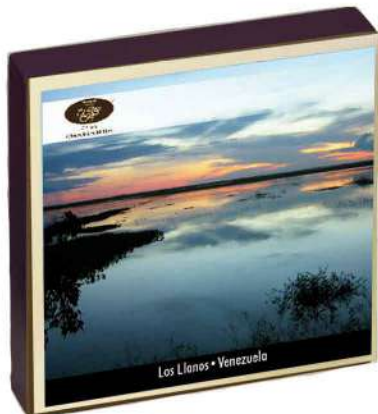
La variedad de imágenes presentadas para cada estuche están sujetas a cantidades específicas que se dispongan en existencia para el momento de la compra. Usted podrá, previa consulta, informarse sobre la disponibilidad de las mismas.



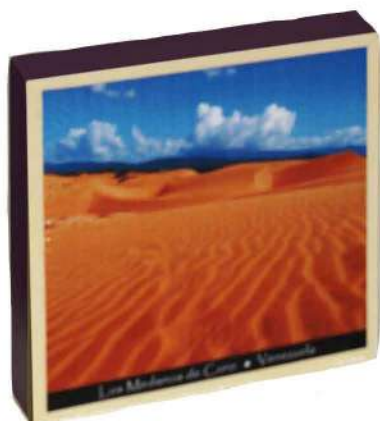
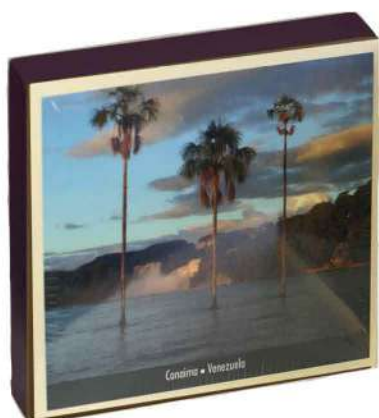


Est. 1929

Chocolates El Rey



**Cajas Venezuela 18 carrés**  
Chocolate con Leche 35,4% Cacao  
Criollo Natural



**Cajas Venezuela 18 carrés de 5gr**  
Chocolate con Leche 35,4% Cacao  
Criollo Natural

La variedad de imágenes presentadas para cada estuche están sujetas a cantidades específicas que se dispongan en existencia para el momento de la compra. Usted podrá, previa consulta, informarse sobre la disponibilidad de las mismas.







Est. 1929

Chocolates El Rey

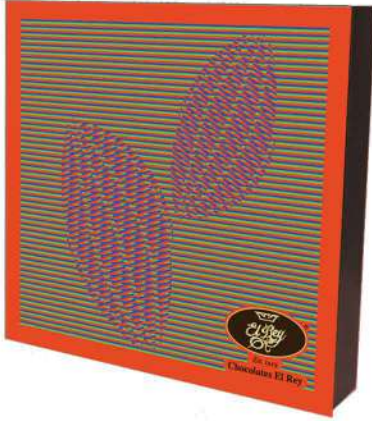
### Caja Carré 90 Cinética

18 carrés de 5gr

Chocolate con Leche 35,4% cacao

Chocolate Oscuro 61,4% cacao

Criollo Natural



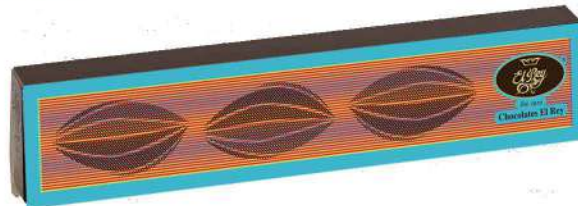
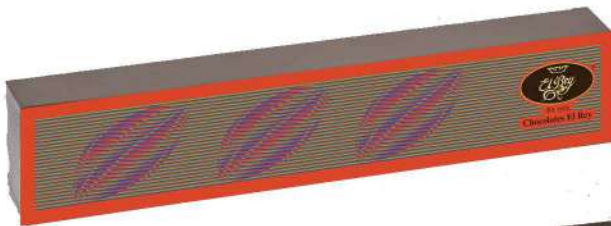
### Caja Dominó Cinética

12 carrés de 5gr

Chocolate con Leche 35,4% cacao

Chocolate Oscuro 61,4% cacao

Criollo Natural



La variedad de imágenes presentadas para cada estuche están sujetas a cantidades específicas que se dispongan en existencia para el momento de la compra. Usted podrá, previa consulta, informarse sobre la disponibilidad de las mismas.



Est. 1929

**Chocolates El Rey**

**Caja Chocolate Oscuro 18x5gr**  
18 carrés de 5gr  
Chocolate Oscuro 61,4% cacao  
Criollo Natural



**Caja Chocolate con Leche 18x5gr**  
18 carrés de 5gr  
Chocolate con Leche 35,4% cacao  
Criollo Natural



La variedad de imágenes presentadas para cada estuche están sujetas a cantidades específicas que se dispongan en existencia para el momento de la compra. Usted podrá, previa consulta, informarse sobre la disponibilidad de las mismas.





Est. 1929

**Chocolates El Rey**

**Estuche Ganache de Chocolate con Leche**  
24 carrés de 5gr  
Chocolate con Leche 35,4% cacao  
Criollo Natural



**Estuche Ganache de Chocolate Oscuro**  
24 carrés de 5gr  
Chocolate Oscuro 61,4% cacao  
Criollo Natural



La variedad de imágenes presentadas para cada estuche están sujetas a cantidades específicas que se dispongan en existencia para el momento de la compra. Usted podrá, previa consulta, informarse sobre la disponibilidad de las mismas.





Est. 1929

**Chocolates El Rey**

*Food Service*



DISTRIBUIDORA

**VEPOL S.A.**

RIF: J-00256773-2



# 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 mantequilla 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
Contenido	MIJAO
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.



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.

## 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
Contenido	CAOBA
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
Contenido		ICOA
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.



# FOOD SERVICE



Est. 1929

**Chocolates El Rey**



## LÍNEA CRIOLLO NATURAL®

Línea elaborada con una mezcla de cacao Criollos no fermentados provenientes de selectas regiones de Venezuela.

### CHOCOLATE CON LECHE *Mínimo 32,7% Cacao*

Es aquel cuyo contenido de sólidos de cacao es mayor a 32,7%. Se obtiene a partir de una mezcla de licor de cacao Criollo Natural, leche completa en polvo, manteca de cacao, cacao en polvo, azúcar refinado, vainillina y lecitina de soya, en proporciones adecuadas que le confieren un sabor a notas leves lácteas combinadas con notas intensas a cacao, sabor dulce.



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
Tabletas 500 g	Caja 10x500 g	5,00 kg	5,5 kg	220x198x135 mm
Tabletas 10 g	Caja 1x8 kg	8,00 kg	8,47 kg	406x256x133 mm
Gotas 320 - 420	Caja 1x10 kg	10,00 kg	10,47 kg	406x256x133 mm
Discos	Caja 1x10 kg	10,00 kg	10,47 kg	406x256x133 mm



Tableta 500 g

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



**Aplicaciones:** Ganache, glaseados, helados, moldeados, mousses, parte de la masa de un producto, rellenos, sorbetes, salsas, bebidas.

Tabletas 10 g

# FOOD SERVICE



Est. 1929

Chocolates El Rey



## LÍNEA CRIOLLO NATURAL®

Línea elaborada con una mezcla de cacao Criollos no fermentados provenientes de selectas regiones de Venezuela.

### CHOCOLATE CON LECHE

Mínimo 32,7% Cacao



Datos Técnicos	CRIOLLO NATURAL
Contenido	Chocolate con Leche
Sólidos de cacao	32,7%
Grasa (+ / - 1,5%)	32,58%
Calorías (100 g / 3.5 oz)	540
Finura (± 2 micras)	19



Discos



Gotas

#### Ventajas:

- Brillo ideal, sin necesidad de adicionar manteca de cacao.
- Adecuado para preparación sin pérdida de volumen.
- Coberturas brillantes y fluidas.
- Mousses estables y firmes, permanecen más tiempo sin cortarse. Se evita el uso de emulsionantes (lecitina de soya, yema de huevo) o gelificantes (maicena, gelatina).
- Salsas brillantes y fluidas.
- Óptima fluidez, que facilita su incorporación en preparaciones aireadas.
- Fácil de fundir.
- Las Gotas mantienen la forma en el horneado para productos no industriales (galletas, bizcochos, panadería).
- Dureza y estabilidad garantizada en los productos almacenados en las condiciones sugeridas.

**Modo de Trabajo:** Fundir a: 48 °C - 50 °C / 118 °F - 122 °F  
Precristalizar 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 tabletas de 1 kg y 500 g



Corrugado para gotas, discos y tabletas de 10 g

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 CRIOLLO NATURAL®

Línea elaborada con una mezcla de cacao Criollos no fermentados provenientes de selectas regiones de Venezuela.

### CHOCOLATE OSCURO

Mínimo **53,7% Cacao**

Es aquel cuyo contenido de sólidos de cacao es mayor a 53,7%. Se obtiene a partir de una mezcla de licor de cacao Criollo Natural, manteca de cacao, cacao en polvo, azúcar refinado, vainillina y lecitina de soya, en proporciones adecuadas que le confieren un sabor a notas intensas a cacao, dulce y notas leves a avellana.



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
Tabletas 500 g	Caja 10x500 g	5,00 kg	5,5 kg	220x198x135 mm
Tabletas 10 g	Caja 1x8 kg	8,00 kg	8,47 kg	406x256x133 mm
Gotas 320 - 420	Caja 1x10 kg	10,00 kg	10,47 kg	406x256x133 mm
Discos	Caja 1x10 kg	10,00 kg	10,47 kg	406x256x133 mm



Tableta 500 g

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



#### Aplicaciones:

Ganache, glaseados, helados, moldeados, mousses, parte de la masa de un producto, rellenos, sorbetes, salsas, bebidas.



Tabletas 10 g

# FOOD SERVICE



Est. 1929

Chocolates El Rey



## LÍNEA CRIOLLO NATURAL®

Línea elaborada con una mezcla de cacao Criollos no fermentados provenientes de selectas regiones de Venezuela.

### CHOCOLATE OSCURO

Mínimo 53,7% Cacao



Datos Técnicos		CRIOLLO NATURAL
Contenido	Chocolate Oscuro	
Sólidos de cacao	53,7%	
Grasa (+ / - 1,5%)	32,46%	
Calorías (100 g / 3.5 oz)	540	
Finura (± 2 micras)	19	

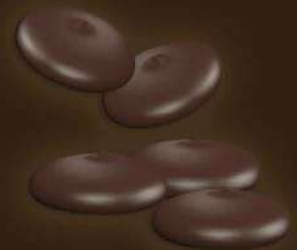
#### Ventajas:

- Brillo ideal, sin necesidad de adicionar manteca de cacao.
- Adecuado para preparación sin pérdida de volumen.
- Coberturas brillantes y fluidas.
- Mousses estables y firmes, permanecen más tiempo sin cortarse. Se evita el uso de emulsionantes (lecitina de soya, yema de huevo) o gelificantes (maicena, gelatina).
- Salsas brillantes y fluidas.
- Óptima fluidez, que facilita su incorporación en preparaciones aireadas.
- Fácil de fundir.
- Las Gotas mantienen la forma en el horneado para productos no industriales (galletas, bizcochos, panadería).
- Dureza y estabilidad garantizada en los productos almacenados en las condiciones sugeridas.

**Modo de Trabajo:** Fundir a: 50 °C - 55 °C / 122 °F - 131 °F  
Precristalizar 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.



Discos



Gotas



Corrugado para tabletas de 1 kg y 500 g



Corrugado para gotas, discos y tabletas de 10 g

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.





Est. 1929

**Chocolates El Rey**

# Consumo Masivo



# CONSUMO MASIVO



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



### GRAN SAMÁN® CHOCOLATE OSCURO

Mínimo 70% Cacao

Presentaciones:		
Descripción	Presentación	Peso
Tabletas 80 g	Display 12 x 80 g	960 g

### MIJAO® CHOCOLATE OSCURO

Mínimo 61% Cacao



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 - 25 °C.



# CONSUMO MASIVO



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**



### CAOBA® CHOCOLATE CON LECHE

Mínimo **41% Cacao**

Presentaciones:		
Descripción	Presentación	Peso
Tabletas 80 g	Display 12 x 80 g	960 g

### ICOA® CHOCOLATE BLANCO

Mínimo **34% Cacao**



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 - 25 °C.

# FOOD SERVICE



Est. 1929

Chocolates El Rey



## LÍNEA DE ANÁLOGO DE CHOCOLATES®

Producto a base de cacao en polvo y aceite vegetal, con la adición de sabor a avellana.

### CREMREY®

#### CREMA DE CACAO CON SABOR A AVELLANAS

Análogo de chocolate con leche con sabor a avellanas que contiene en su formulación aceite vegetal, azúcar y leche descremada, con un aspecto cremoso y homogéneo.

Envase de 1,7 kg



Presentaciones:		
Descripción	Presentación	Peso
Envase 1,7 kg	Caja 4 x 1,7 kg	6,8 kg
Envase 4 kg	Caja 4 x 4 kg	16 kg



Envase de 4 kg

### HELADINA®

#### ANÁLOGO DE CHOCOLATE OSCURO

Producto preparado a partir de cacao en polvo, que tiene incluida en su formulación aceite vegetal, con la adición de azúcar refinado y lecitina de soya, obteniendo un análogo de chocolate oscuro de sabor amargo.

Envase 3.5 kg

Presentaciones:		
Descripción	Presentación	Peso
Envase 3,5 kg	Caja 4 x 3,5 kg	14 kg



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 - 25 °C.



# CONSUMO MASIVO



Est. 1929

Chocolates El Rey



## LÍNEA CRIOLLO NATURAL®

Línea de chocolates elaborada con una mezcla de cacao criollos no fermentados provenientes de selectas regiones de Venezuela.

### CHOCOLATE CON LECHE *Mínimo 35,4% de Cacao*

Chocolate preparado a partir de licor de cacao Criollo Natural, con la adición de azúcar refinado, leche completa en polvo, manteca de cacao, lecitina de soya y vainillina, en proporciones adecuadas que le confieren un sabor a notas leves lácteas combinadas con notas intensas a cacao y un moderado sabor dulce.



Tableta 80 g

#### Presentaciones:

Descripción	Presentación	Peso Neto Estuche	Peso Bruto Estuche	Peso Neto Caja (kg)	Peso Bruto Caja (kg)	Medidas Estuche (mm)	Medidas de la caja (mm)
Tableta 30 g	Estuche 12x30 g	360 g	393 g	6,48 kg	7,58 kg	120x120x44	406x256x133
Tableta 80 g	Estuche 10x80 g	800 g	857 g	4,80 kg	5,20 kg	91x70x160	216x216x160
Tableta 10 g	Estuche 24x10 g	240 g	270 g	5,28 kg	6,26 kg	138x106x42	406x256x133
Tableta 10 g	A granel	N/A	N/A	1,5 kg	1,00 kg	N/A	185x150x115



Corrugado para estuche 10x80 g



Estuche display 10x80 g

# CONSUMO MASIVO



Est. 1929

**Chocolates El Rey**



## LÍNEA CRIOLLO NATURAL®

Línea de chocolates elaborada con una mezcla de cacaos criollos no fermentados provenientes de selectas regiones de Venezuela.

### CHOCOLATE CON LECHE

Mínimo 35,4% de Cacao



Tableta 30 g



Estuche display 12x30 g



Corrugado para estuche 12x30 g

### Nueva Presentación



Tableta 10 g



Estuche 24X10 g



Estuche 24x10 g



Corrugado a granel 1,00 Kg

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.



# CONSUMO MASIVO



Est. 1929

Chocolates El Rey



## LÍNEA CRIOLLO NATURAL®

Línea de chocolates elaborada con una mezcla de cacao criollos no fermentados provenientes de selectas regiones de Venezuela.

### CHOCOLATE OSCURO

Mínimo 61,4% Cacao

Chocolate preparado a partir de licor de cacao Criollo Natural, con la adición de azúcar refinado, manteca de cacao, lecitina de soya y vainillina, en proporciones adecuadas que le confieren un moderado sabor amargo y cacao, leve dulce y muy débil acidez cítrica.

#### Presentaciones:

Descripción	Presentación	Peso Neto Estuche	Peso Bruto Estuche	Peso Neto Caja (kg)	Peso Bruto Caja (kg)	Medidas Estuche (mm)	Medidas de la caja (mm)
Tableta 30 g	Estuche 12x30 g	360 g	393 g	6,48 kg	7,58 kg	120x120x44	406x256x133
Tableta 80 g	Estuche 10x80 g	800 g	857 g	4,80 kg	5,20 kg	91x70x160	216x216x160



Tableta 80 g



Corrugado para estuche 10x80 g



Estuche display 10x80 g

# CONSUMO MASIVO



Est. 1929

**Chocolates El Rey**



## LÍNEA CRIOLLO NATURAL®

Línea de chocolates elaborada con una mezcla de cacaos criollos no fermentados provenientes de selectas regiones de Venezuela.

### CHOCOLATE OSCURO

Mínimo 61,4% Cacao

### Nueva Presentación



Tableta 30 g



Estuche display 12x30 g



Corrugado para estuche 12x30 g

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.