LEYENDA

QUALITY MANUFACTURING CHOCOLATE

Since 2010.

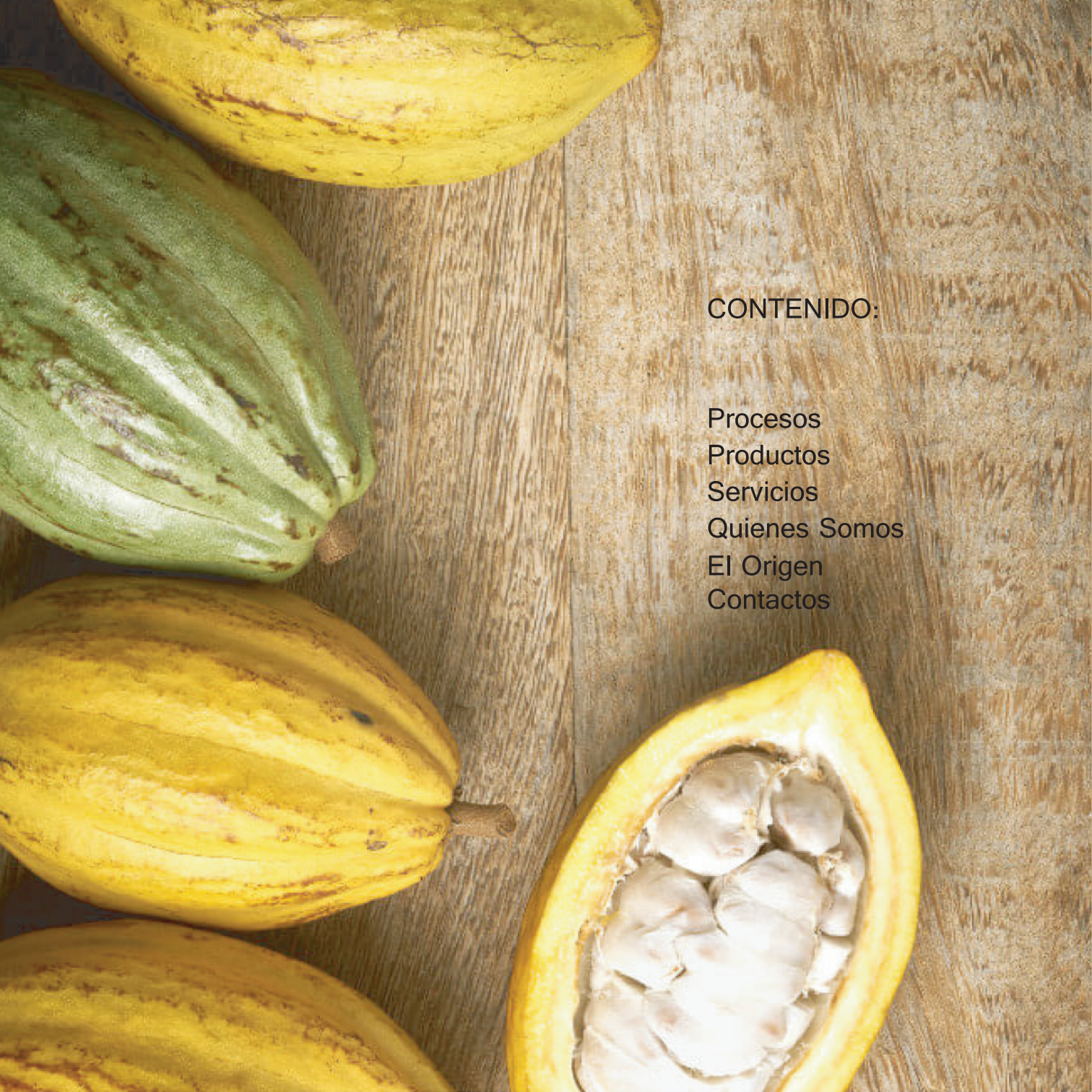
info@chocoleyenda.com

+593 2203 6821 / +593 9956 55802 / +593 9953 12916

Calle Virgen de Monserrate Lote 1 y Vicente Rocafuerte, Calderon

Sector Carapungo, Quito - Ecuador

www.chocoleyenda.com



CONTENIDO:

Procesos
Productos
Servicios
Quienes Somos
El Origen
Contactos

PROCESOS

Intervenimos en cada paso, desde la postcosecha, análisis, fermentación, secado del grano, hasta su tranformación con el tostado, molienda, refinado y temperado de chocolates y coberturas de alta calidad.

INTERVENIMOS EN CADA PASO DEL GRANO A LA BARRA

En nuestras Red tratamos al cacao con procesos orgánicos, evitando el uso de químicos que alteren la calidad de sus frutos.

Procedemos a faenar la mazorca, fermentar en cajas cerradas y secar en marquesinas. Se puede apreciar la fabriaca para el procesamiento de chocolate.

CATÁLOGO

LINEAS CONVENCIONAL Y ORGÁNICO

LINEA DARK
LÍNEA LIGHT
LINEA INDUSTRIAL
LINEA HOME

DARK CHOCOLATE 100%
DARK CHOCOLATE 80%
DARK CHOCOLATE 70%
DARK CHOCOLATE 54,7%
MILK CHOCOLATE CON LECHE
CHOCOLATE EN GOTAS 54,7% 60% 80%
CHOCOLATE EN GOTAS CON LECHE

LIGHT CHOCOLATE 70% PANELA
LIGHT CHOCOLATE PANELA + PIÑA
LIGHT CHOCOLATE PANELA + UVILLA
LIGHT CHOCOLATE PANELA + FRESA
LIGHT CHOCOLATE PANELA + NARANJILLA

NIBS DE CACAO
PASTA DE CACAO
CHOCOLATE EN GOTAS
COBERTURAS DE CHOCOLATE
CHOCOLATE A MEDIDA

CHOCOLATE A LA TAZA
CHOCOLATE EN PASTILLAS

LINEA DARK

LEYENDA
Cacao Fino de Aroma
CHOCOLATE NEGRO
Leyenda
Chocolate Dulce
en barra
54.7% de Cacao
CHOCOLATE DULCE EN BARRA
54.7%
CACAO
ECUADOR
CHOCOLATE NEGRO EN BARRA
70%
CACAO
ECUADOR

LINEA DARK

CHOCOLATE
EN BARRA

Los chocolates Dark se caracterizan por su alto contenido en CACAO,70%, 80% y 100%.

Disponibles en presentaciones de 30g. 50g. 100g. 1 libra, 3kl.

CHOCOLATE EN GOTAS

Nueva Presentación de Chocolates Dark en Gotas.
Variedades con leche, en 54.7%, 60% y 80% de Cacao.
Peso: 200g

LINEA LIGHT

Nueva linea Light, endulzado con panela en las variedades con puro, con leche y frutados.

LINEA LIGHT

Nueva lína de Chocolate frutados, endulzados con Panela, con 70% de Cacao fino de Aroma, puede elegir entre sabores típicos de la zona, como es la piña, uvilla, naranjilla y fresa.
Disponible en presentaciones de 30g 50g y 100g.

LINEA INDUSTRIAL

Nibs de Cacao
Pasta de Cacao
Coberturas

Nibs de Cacao, Pasta y Coberturas en Presentaciones de 500g 1Kl y 3Kl. Con la formulación que requiera. Desde 54.7 % de Concentración de Cacao, hasta combinaciones con Leche. Tambien presentaciones en gotas.

LINEA INDUSTRIAL

Nueva presentación en gotas para una mejor manipulación del chocolate. Disponible en packs de 454g y 1kl, en las variedades con leche, 54.7% 70% 80% y Puro.

LINEA INDUSTRIAL

Cobertura en Barras para trabajo profesional.
En presntaciones de 1 Libra. En las variedades con leche, al 54.7%, 70%, 80%.

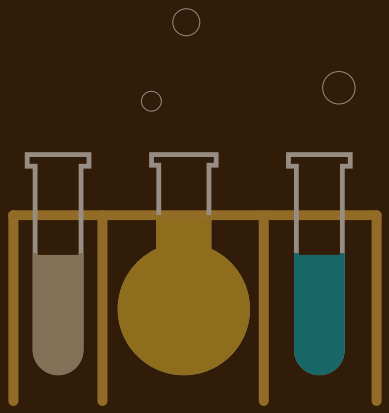
LINEA HOME

De la mejor selección de cacao fino de aroma, presentamos el tradicional chocolate a la taza en dos versiones. 100% Puro Cacao , y Endulzado con Panela.

Disponibles en presentaciones de 1 libra, y Pastillas. Listas para consumir.

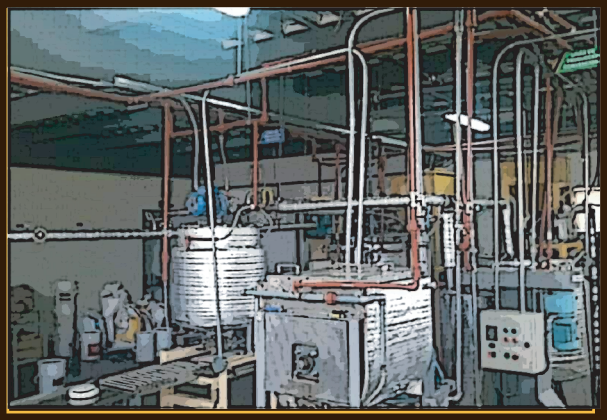
SERVICIOS

FORMULACIÓN PERSONALIZADA
SERVICIO DE PRODUCCIÓN A MARCAS.
SERVICIO DE MAQUILA
ASESORÍA DEL GRANO A LA BARRA



QUIENES SOMOS

Empresa Ecuatoriana dedicada a la fabricación de chocolates de la más alta calidad, utilizando cacao seleccionado de la variedad Nacional Fino de aroma.



Contamos con certificación orgánica para procesos de fabricación y comercialización a partir del cacao orgánico.

Mediante técnicas cuidadosamente controladas brindamos al cliente la garantía de un chocolate exquisito y saludable.

Certificado con:

Certificación Orgánica

qcs SPECIFIC TRADE PRACTICES

USDA ORGANIC

Producto de Ecuador EC-BIO-144

Visitanos,
más información en:
info@chocoleyenda.com
02 2036 821 / 099 565 5802

Trabajamos con COCPE, asociación que acoge a más de 250 familias agricultoras, con quienes mantenemos programas de desarrollo en infraestructura, capacitación y herramientas que contribuyan en el mejoramiento continuo de su trabajo y calidad de vida.

Con ellos, garantizamos un cacao nacional de primera, certificado por el sello internacional Face Trade, garantizamos que cada saco de caco fue tratado con proesos orgánicos.

A esta gran comunidad nos sumamos con infraestructura, equipo profesional y un fuerte compromiso para elaborar chocolates finos de la mejor calidad.

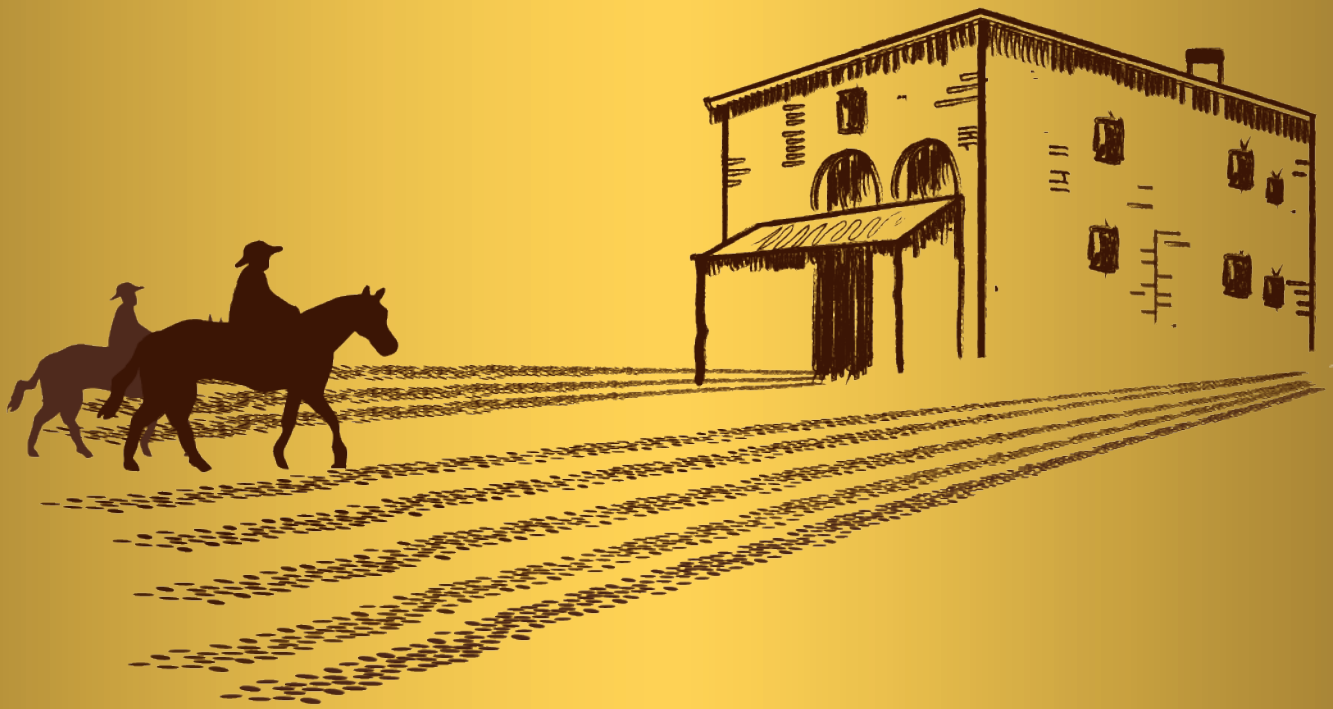
ORIGEN

Y ASISTENCIA
AL CAMPESINO
CON PRECIOS
SOBRE EL MERCADO
Y ASISTENCIA TECNICA

Estas regiones son parte del punto caliente de biodiversidad Tumbes-Chocó-Magdalena. Extendiendose de Panamá hasta Perú y desde la Costa del Pacífico hasta unos 1.000 metros de altura sobre el nivel del mar. A estas alturas comienza la ecoregión más diversa del mundo, los Andes Tropicales.

LEYENDA
PREMIUM CHOCOLATE

LEYENDA



FABRICA DE CHOCOLATES

Operando desde el 2011

Quito - Ecuador