

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 y lecitina de soya, en proporciones adecuadas que le confieren aroma a cacao entre fuerte y moderado con un leve sabor dulce, evocando leve aroma a madera de roble y uvas pasas.

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 6x2 kg	12,00 kg	13,60 kg	375x323x250 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



Bolsa discos de 2 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



Estuche para bolsa de 2 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 bolsas de 2 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.

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 y lecitina de soya, en proporciones adecuadas que le confieren un fuerte aroma a cacao, leve sabor dulce, evocando un leve aroma a madera de roble y uvas pasas.

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 6x2 kg	12,00 kg	13,60 kg	375x323x250 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



Bolsa discos de 2 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)	17



Corrugado para
tabletas de 1 kg



Estuche para bolsa
de 2 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 bolsas
de 2 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.

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 y lecitina de soya, en proporciones adecuadas que le confieren un moderado aroma a cacao y moderado sabor dulce, evocando leves notas aromáticas a uvas pasas, madera de roble y aromas muy débil a nueces.

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 6x2 kg	12,00 kg	13,60 kg	375x323x250 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



Bolsa discos de 2 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



Estuche para bolsa de 2 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 bolsas de 2 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.

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

minimo 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 y lecitina de soya, en proporciones adecuadas que le confieren un moderado aroma a cacao y moderado sabor dulce, evocando leves notas aromáticas a uvas pasas, débil aroma a nueces y 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 6x2 kg	12,00 kg	13,60 kg	375x323x250 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



Bolsa discos de 2 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



Estuche para bolsa
de 2 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 bolsas
de 2 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.

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 y lecitina de soya, en proporciones adecuadas que le confieren un moderado aroma a cacao y lácteo con moderado sabor dulce, evocando débil aroma a caramelo y muy débil uvas pasas.

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 6x2 kg	12,00 kg	13,60 kg	375x323x250 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



Bolsa discos de 2 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



Estuche para bolsa de 2 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 bolsas de 2 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.

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 cuyo contenido de 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, en proporciones adecuadas que le confieren un balance de sabor y aroma a cacao, dulce y lácteo.

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 6x2 kg	12,00 kg	13,60 kg	375x323x250 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



Bolsa discos de 2 kg



Aplicaciones:

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



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)		17



Corrugado para
tabletas de 1 kg



Estuche para bolsa
de 2 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 bolsas
de 2 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.

FOOD SERVICE



Est. 1929

Chocolates El Rey



CHOCOLATE CON LECHE 56% CACAO

Es un chocolate elaborado usando sólo el aclamado grano de cacao Carenero Superior, proveniente de la región centro-norte de Venezuela, llamada Barlovento.

CHOCOLATE CON LECHE

56%^{CACAO}

Es aquel cuyo contenido de sólidos es mayor a 56%. Se obtiene a partir de licor de cacao fermentado 100% Venezolano Carenero Superior, azúcar refinado, manteca de cacao, leche descremada en polvo, leche completa en polvo, lecitina de soya (emulsificante) y vainilla natural (aromatizante). Es un chocolate con leche poca azúcar y un toque de leche para suavizar los ácidos frutales y agregar una untuosidad que potencia un largo y delicado sabor de cacao en boca.

Presentación:

Descripción	Presentación	Peso Neto	Peso Bruto	Medidas de la Caja
Discos	Caja 6 x 2 Kg	12,00 kg	13,60 kg	375x323x250 mm
Discos	Caja 8 x 2 Kg	16,00 kg	17,54 kg	504x236x325 mm

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



Bolsa discos 2 kg



Discos

- Usos Recomendados :**
- Panadería, pastelería y galletera. Parte integral de la masa de un producto, decoración y cobertura.
 - Artesanal (pastelería y cocina): Decoración de tortas, postres, piezas moldeadas.

FOOD SERVICE



Est. 1929

Chocolates El Rey



CHOCOLATE CON LECHE 56% CACAO

Es un chocolate elaborado usando sólo el aclamado grano de cacao Carenero Superior, proveniente de la región centro-norte de Venezuela, llamada Barlovento.

CHOCOLATE CON LECHE

56% CACAO



Datos Técnicos	CHOCOLATE CON LECHE 56%
Contenido	CHOCOLATE CON LECHE 56%
Sólidos de Cacao	56%
Grasa (+/- 3%)	40,41%
Calorías (100 g / 3.5 oz)	570 kcal
Finura +/- 2 micras	17



Estuche para bolsa de 2 kg

Condiciones de Trabajo:

Fundir a: 48 °C – 50 °C / 118 °F – 122 °F
Precristalizar a: 27 °C - 28 °C / 81 °F - 82 °F
Rango de trabajo: 29 °C - 29,5 °C / 84 °F – 85 °F

Almacenamiento:

16 °C – 20 °C / 60 °F – 68 °F
Humedad relativa menor a 60%

Vida Útil:

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



Corrugado para bolsas de 2 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.