

FOOD SERVICE



Est. 1929

Chocolates El Rey



LÍNEA RÍO CARIBE®

Son chocolates elaborados con cacao fermentado de la zona nororiental de Venezuela, preparados a partir de licor de cacao y manteca de cacao con la adición de azúcar refinado.

MACURO® 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 Río Caribe, azúcar refinado, manteca de cacao, lecitina de soya y vainilla natural; en proporciones adecuadas que le confieren un intenso sabor amargo, moderada acidez frutal, leve dulzor, intenso a madera y cacao, moderado a bosque húmedo, leve a miel y floral.

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
Discos	Caja 8x2 kg	16,00 kg	17,54 kg	504x236x325 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



Bolsas discos de 2 kg



Aplicaciones:

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



Discos

FOOD SERVICE



Est. 1929

Chocolates El Rey



LÍNEA RÍO CARIBE®

Son chocolates elaborados con cacao fermentado de la zona nororiental de Venezuela, preparados a partir de licor de cacao y manteca de cacao con la adición de azúcar refinado.

MACURO® CHOCOLATE OSCURO

Mínimo 70% Cacao



Datos Técnicos	RÍO CARIBE
Contenido	MACURO
Sólidos de cacao	70%
Grasa (+ / - 1,5%)	42,7%
Calorías (100 g / 3.5 oz)	580
Finura (± 2 micras)	17



Corrugado para
tabletas de 1 kg



Estuche para bolsa
de 2 kg



Corrugado para bolsas
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.

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 RÍO CARIBE®

Son chocolates elaborados con cacao fermentado de la zona nororiental de Venezuela, preparados a partir de licor de cacao y manteca de cacao con la adición de azúcar refinado.

CARIACO® CHOCOLATE OSCURO

Mínimo 60,5% Cacao

Es aquel cuyo contenido de sólidos de cacao es mayor a 60,5 %. Se obtiene a partir de la mezcla de licor de cacao fermentado 100% venezolano Río Caribe, azúcar refinado, manteca de cacao, lecitina de soya y vainilla natural; en proporciones adecuadas que le confieren un intenso sabor amargo semi-dulce y cacao, moderado sabor a madera y bosque húmedo, leve a miel y floral.

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
Discos	Caja 8x2 kg	16,00 kg	17,54 kg	504x236x325 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



Bolsas discos de 2 kg



Aplicaciones:

Bebidas, 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 RÍO CARIBE®

Son chocolates elaborados con cacao fermentado de la zona nororiental de Venezuela, preparados a partir de licor de cacao y manteca de cacao con la adición de azúcar refinado.

CARIACO® CHOCOLATE OSCURO

Mínimo 60,5% Cacao



Datos Técnicos	RÍO CARIBE
Contenido	CARIACO
Sólidos de cacao	60,5%
Grasa (+ / - 1,5%)	40,4%
Calorías (100 g / 3.5 oz)	580
Finura (± 2 micras)	17



Corrugado para
tabletas de 1 kg



Estuche para bolsa
de 2 kg



Corrugado para bolsas
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.

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 RÍO CARIBE®

Son chocolates elaborados con cacao fermentado de la zona nororiental de Venezuela, preparados a partir de licor de cacao y manteca de cacao con la adición de azúcar refinado.

IRAPA®

CHOCOLATE CON LECHE *Mínimo 40,5% Cacao*

Es aquel cuyo contenido de sólidos de cacao es mayor a 40,5 %. Se obtiene a partir de la mezcla de licor de cacao fermentado 100% venezolano Río Caribe, azúcar refinado, manteca de cacao, leche completa en polvo, azúcar lavado, extracto de malta, lecitina de soya y vainilla natural; en proporciones adecuadas que le confieren un sabor moderado lácteo dulce, intensas notas de caramelo y leves notas a miel.

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
Discos	Caja 8x2 kg	16,00 kg	17,54 kg	504x236x325 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:

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



Tableta 1 kg



Bolsas discos de 2 kg



Discos

FOOD SERVICE



Est. 1929

Chocolates El Rey



LÍNEA RÍO CARIBE®

Son chocolates elaborados con cacao fermentado de la zona nororiental de Venezuela, preparados a partir de licor de cacao y manteca de cacao con la adición de azúcar refinado.

IRAPA®

CHOCOLATE CON LECHE *Mínimo 40,5% Cacao*



Datos Técnicos	RÍO CARIBE
Contenido	IRAPA
Sólidos de cacao	40,5%
Grasa (+ / - 1,5%)	39,74%
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-cristalizado: 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.