



3. TRANSFORMACIÓN DE GRANOS DE CACAO A CHOCOLATE DE ALTA CALIDAD

Empresa familiar hondureña, ubicada en San Pedro Sula, fundada en el año 2015, dedicada al procesamiento de cacao fino, originario de Honduras. El objetivo principal de la marca es mostrar al mundo un cacao de alta calidad del cacao y ofrecer productos gourmet; elaborados desde el grano a la barra “bean to bar” sin preservantes ni aditivos, y preparados con una grasa saludable, cero trans como lo es la manteca de cacao. Llevando así, al consumidor a vivir la experiencia de consumir un chocolate sin culpas y con altas propiedades saludables.

Todos los productos y chocolates de la empresa están elaborados con granos de cacao originarios de La Másica, Atlántida; reconocidos como uno de los mejores de la región de Centroamérica y el Caribe por los International Cocoa Awards celebrados en el Salon Du Chocolat en París, Francia. Su gama de productos son single origen pertenecientes a esta zona cacaotera.

La empresa cuenta con un catálogo de 13 sabores en su línea de barras de chocolate que van desde chocolates oscuro, leche y veganos. La línea también incluye Nibs de Cacao, cocoa en polvo, manteca de cacao y té de cacao. Adicionalmente, la empresa cuenta con una Línea Profesional para “chocolatiers” y pasteleros: aquí se incluye la venta de distintas materias primas para que los profesionales o empresas del rubro de alimentos puedan crear sus propios productos terminados ya sean chocolaterías, heladerías, panaderías, entre otros. Entre las materias primas del catálogo se cuenta con pasta de cacao, nibs de cacao, manteca de cacao y cocoa en polvo.

Breve descripción de los productos/servicios que actualmente desarrolla

La empresa procesa únicamente Cacao Premium Hondureño. Utilizamos un cacao Trinitario con altos porcentajes de genética Criollo. Esto permite manejar en la línea de productos todos los derivados del cacao, proporcionando al mercado dos líneas principales:

Línea profesional para chocolatiers y pasteleros: aquí se incluye la venta de distintas materias primas para que los profesionales puedan crear sus propios productos para las bomboneras, pastelerías y otros rubros alimenticios. Entre estas materias primas tenemos:

- a. licor/pasta de cacao
- b. nibs de cacao
- c. manteca de cacao pura
- d. cocoa en polvo pura sin alcalinizar

Todos estos productos que son materias primas semiprocesadas pueden ser utilizadas por las empresas como bases para elaborar productos terminadas en el rubro de alimentos.

MERCADOS DE INTERÉS

- Estados Unidos
- Chile
- Taipei Chino

CERTIFICACIONES

- Licencia de exportador y permisos otorgados por Senasa
- FDA

INTERÉS EN INVERSIONES

Interés y/o disposición a desarrollar inversiones en el país del potencial socio a identificar

No especifica interés por invertir fuera de Honduras.

Interés en recibir inversiones por parte del potencial socio a identificar

En caso de requerir inversión para equipos como apoyo para incremento de capacidad de producción estamos abiertos a las opciones de recibir inversión por parte del potencial socio para trabajar en conjunto.

CONTACTO

Si está interesado en este proyecto de integración productiva por favor comuníquese con el Departamento Cadenas Globales y Regionales de Valor de la Subsecretaría de Relaciones Económicas.

CONTÁCTANOS AQUÍ



Las especificaciones de cada producto en cuanto a materias primas semiprocesadas dependen de los requerimientos de micraje y presentación que solicite el cliente.

Línea de chocolates: contamos con una línea propia de productos, que incluye una gama de barras de chocolate creadas con cacao premium hondureño. Esta línea está conformada por 13 sabores los cuales van desde chocolate oscuro, leche, vegano y para diabéticos. Todos con distintos porcentajes de cacao. Además de contar con otros productos como cocoa en polvo, té de cacao, manteca de cacao y nibs de cacao.

Toda nuestra línea de productos terminados es dirigida a un consumidor final que muestra preferencia por el consumo de productos gourmet sin preservantes ni aditivos. Además de ser un consumidor consciente del tipo de productos y el background de cada producto y su proceso de elaboración.

Propuesta de integración comercial

La propuesta de integración comercial de nuestra empresa es amplia y se divide en dos opciones :

1. Nuestra empresa puede ser proveedor de materias primas semiprocesadas a empresas chilenas que requieran bases de productos derivados del cacao para elaborar sus productos terminados en Chile.
2. Otra línea de negocios que podemos explorar es trabajar en conjunto con una empresa local chilena que desee distribuir nuestros productos terminados con nuestra marca ya establecida al consumidor final en Chile .

Breve descripción de los servicios y/o productos a considerar en propuesta de integración productiva con Chile

1. **Línea de materias primas semiprocesadas:** aquí se incluye la venta de distintas materias primas para que los profesionales puedan crear sus propios productos para las bomboneras, pastelerías y otros rubros alimenticios. Todos estos productos que son materias primas semiprocesadas pueden ser utilizadas por las empresas como bases para elaborar productos terminadas en el rubro de alimentos.
2. **Línea chocolates:** Línea propia de productos que incluye una gama de barras de chocolate creadas con cacao premium hondureño, y está conformada por 13 sabores los cuales van desde chocolate oscuro, leche, vegano y para diabéticos. Todos con distintos porcentajes de cacao. Además de contar con otros productos como cocoa en polvo, té de cacao, manteca de cacao y nibs de cacao.

Principales características del potencial socio con el que desearía desarrollar un encadenamiento productivo

Buscamos empresa dedicada a la elaboración de productos alimenticios que requieran un proveedor de materias primas derivadas del cacao.

El perfil de este socio debe tener las siguientes características:

Empresa del rubro de alimentos. Esta puede ser: chocolaters, heladerías, pastelerías, panaderías u otros que requieran materias primas semiprocesadas en base a cacao.

Estamos abiertos a trabajar con un socio comercial que distribuya nuestra línea de productos en el mercado chileno. Dicho distribuidor se convertirá en un representante frente al mercado de ese país y será el puente que conectará a la empresa con el consumidor final.

Las principales características con las que debe contar el potencial distribuidor son las siguientes:

- Experiencia en distribución de productos gourmet u productos importados en el rubro alimenticio.
- Una estructura de ventas que le permita acceder a diversos puntos de venta para poder promover la línea de barras de chocolate y otros productos como Nibs de Cacao, té de cacao, manteca de cacao y cocoa en polvo.
- Las características de los puntos de venta donde se busca distribuir la marca son los siguientes:
 - Tiendas de productos alimenticios gourmet; las cuales vendan productos especializados de cada rubro y que estas tengan en sus locales productos importados de calidad.
 - Tiendas de Vinos y cafeterías gourmet.
 - Supermercados cuyo público objetivo sean personas con alto poder adquisitivo.

**Productos a considerar en propuesta de integración productiva con Chile.
Se indica subpartida arancelaria a 6 dígitos:**

SUBPARTIDA ARANCELARIA	DESCRIPCIÓN
1806.32	Chocolate en Barra
1801.00	Nibs de Cacao
1803.10	Pasta de cacao
1804.00	Manteca de cacao
1805.00	Cocoa en polvo