



ECUADOR

ORGANIC DARK CHOCOLATE
ESMERALDAS



ANDEANFLAVORS C. Ltda.

Quito, Ecuador

Gracias por su interés en nuestro Producto

Andeanflavors C. Ltda pone en su consideración la propuesta de Barras de Chocolate Orgánico Premium Marca TAVORO, producto de exportación.

1.- NUESTRA EMPRESA

Empresa nacida por iniciativa de mujeres emprendedoras, apasionadas por el Ecuador, que buscan proporcionar al mercado mundial, chocolate negro fino de aroma y orgánico de alta calidad, buscando la revalorización de sabores andinos, rescatando los beneficios medicinales y aportes nutricionales de los ingredientes en cada uno de sus productos.

Andeanflavors C. Ltda., busca a través de su crecimiento la inclusión, participación y desarrollo de grupos de asociaciones comunitarias involucradas en la producción de materias primas como parte fundamental de sus procesos.

2.- NUESTRA MARCA Y LOGOTIPO

Nuestra Marca TAVORO con concepto de elegancia y formalismo, encierra todos los Valores atribuidos al cacao. Antiguamente fue tal su valor, que las culturas prehispánicas lo utilizaron como moneda. Nuestra TABLETA DE ORO, encierra altos VALORES de gran beneficio para la salud, en sus distintas formulaciones.

Los elementos florales y naturales incorporados a TAVORO nos llevan a un diseño dinámico, natural y con mucho movimiento. El Ícono que más destaca no solo por su color dorado, sino por el cambio de forma menos estilizada o recta, es la pepa de cacao, elemento que representa el tipo de producto que es TAVORO.

3.- NUESTRO PRODUCTO:

Producimos barras de chocolate orgánico premium, elaboradas con cacao nacional fino de aroma, originario de la Zona de Quinindé-Esmeraldas, con características únicas y reconocidas mundialmente por su inigualable sabor y aroma.

Buscamos el rescate de los sabores andinos, propios de nuestra latitud. Las diferentes barras de TAVORO incluyen ingredientes naturales y orgánicos como plantas aromáticas y frutas deshidratadas orgánicas. Nuestro producto tiene un gran diferenciador al ser realmente un producto 100% Natural sin el uso de esencias ni sabores artificiales.

Para elaborar éste delicioso y tan especial producto, nuestra compañía mantiene trato directo y justo con pequeños productores y grupos vulnerables, que trabajan en modo asociativo, siendo uno de los principales objetivos de ANDEANFLAVORS C. Ltda., la inclusión de mujeres a las actividades productivas relacionadas.

4.- OFERTA DE PRODUCTOS

Presentación y sabores:



1) BARRAS MARCA TAVORO 70g CHOCOLATE ORGANICO AL 70% ESMERALDAS

PRESENTACIÓN: 70G CAJA INDIVIDUAL PREMIUM

SABORES EN 70G

1. Chocolate Orgánico 70% Esmeraldas
2. Chocolate Orgánico 70% Esmeraldas con Banano Orgánico
3. Chocolate Orgánico 70% Esmeraldas con Mortiño Orgánico

Producto Ecuatoriano 100% Natural



4. Chocolate Orgánico 70% Esmeraldas con Mango Orgánico
5. Chocolate Orgánico 70% con Romero Orgánico
6. Chocolate Orgánico 70% Esmeraldas con Cedrón
7. Chocolate Orgánico 70% Esmeraldas con Hierbabuena



EMPAQUE :

1. Flow Pack metalizado
2. Caja individual según sabor
3. Display para percha con 12 barras
4. Caja madre para transporte Incluye 12 displays (total 144 barras)

CERTIFICACIONES:

Contamos con las Certificaciones Orgánicas americana USDA-NOP, Unión Europea CEE-834/2007 y Certificación Kosher.



Producto Ecuatoriano 100% Natural



2) TRIPACK "ANDEAN FEELINGS COLLECTION" TAVORO

EMPAQUE DE REGALO PREMIUM

CONTENIDO: 210g

Tres Barras de 70g, con cacao 70% (Pura, Romero y Mortiño)



3) BARRAS TAVORO DE 20g CHOCOLATE ORGANICO AL 70% ESMERALDAS:

SABORES EN 20G:

1. Chocolate Orgánico 70% Esmeraldas
2. Chocolate Orgánico 70% Esmeraldas con Banano Orgánico
3. Chocolate Orgánico 70% Esmeraldas con Mortiño Orgánico
4. Chocolate Orgánico 70% Esmeraldas con Mango Orgánico

PRESENTACIÓN BARRAS 20G:

*Barra individual en Flow Pack impreso Full color

* Gift Pack de 16 barras de 20g / Empaque en fibra de palma de Coco

*Gift Pack de 8 barras de 20g / Empaque en fibra de palma de Coco



4) GRANOS DE CAFÉ HOUSE BLEND TOSTADO CUBIERTOS DE CHOCOLATE AL 55% Y 70% ESMERALDAS AL GRANEL



5) GIFT PACK CON BARRAS DE 70G / OPCIÓN PACK X 2 / OPCIÓN PACK X 3 Y OPCIÓN PACK X 7 CON EMPAQUE EN FIBRA NATURAL DE PALMA DE COCO



FICHA TÉCNICA CHOCOLATE ORGÁNICO TAVORO

NOMBRE DE PRODUCTO / PRODUCT NAME	Chocolate 70% TAVORO
COMPOSICIÓN / COMPOSITION	Masa de Cacao <u>Organica</u> - Esmeraldas (<u>Organic Cocoa Mass</u> - Esmeraldas)
	Azúcar orgánica (<u>Organic Sugar</u>)
	Manteca de cacao orgánica (<u>Organic Cocoa Butter</u>)
	Lecitina de soya orgánica GMOF (<u>Organic Soy Lecitine</u> GMOF)
PROPIEDADES FÍSICAS	
TEMPERATURA MÁXIMA PARA FUNDIR / MELT TEMPERATURE	45° C – 47° C
TEMPERATURA DE TEMPLADO / TEMPER TEMPERATURE	28,5 ° C a 29,5° C
TEMPERATURA A MOLDEAR / MOULDING TEMPERATURE	31° C
TEMPERATURA A ENFRIAR BARRA DE CHOCOLATE / COOLING TEMPERATURE	12° C
TEMPERATURA AMBIENTE PARA TRABAJAR / ENVIRONMENT TEMPERATURE	18° C a 20° C
HUMEDAD PARA TRABAJAR / ENVIRONMENT HUMIDITY	65%
ALMACENAMIENTO Y TIEMPO DE VIDA	
Condiciones de almacenamiento / Storage	En un lugar frío (14°C a 16°C) y seco / <u>Cool</u> (14°C a 16°C) and <u>dry</u> place
Tiempo de Vida / <u>Expiration</u> time	Un año a partir del templado / <u>One year from temper</u>
EMPAQUE / PACKAGING	
<u>Bars</u>	Bars 70 gr / Display of 12 bars.

TAVORO ORGANIC DARK CHOCOLATE ESMERALDAS 70%

FICHA DE CATA

VISTA/SNAP: Marrón oscuro, brillante con acabado perfecto y superficie de corte uniforme

Al partir la tableta lo hace con un snap limpio y sonoro

AROMA: Elegante con notas suaves de cacao y delicados acordes de frutos secos

SABOR: Envolvente con ataque suave de carácter cítrico que da lugar a notas de frutos rojos (cerezas, moras) para finalizar con tonos de frutos secos (maní) todo en un fondo de cacao fino y cremoso.

TEXTURA: Lisa y cremosa con excelente fundido

ORIGEN: Quinindé- Esmeraldas, Ecuador

TIPO DE CACAO: FINO DE AROMA 70% Orgánico

MARIDAJE: Cabernet Sauvignon Gran Reserva con buena crianza en roble, Pacharán (licor de endrinas) Porto



ANDEANFLAVORS C. Ltda.

Dirección: José Javanen N4-351 y Luis Talabera

Teléfonos: 593-984517155 • 593-984620003

www.tavorochocolate.com