EDICIÓN LIMITADA
ARTE MÍSTICO UCAYALINO

CHOCOLATE DARK 70%

UKAYALI
CHOCOLATE FINO
AMAZÓNICO

EDICIÓN LIMITADA
ARTE MÍSTICO UCAYALINO

CHOCOLATE DARK 60%

UKAYALI
CHOCOLATE FINO
AMAZÓNICO

EDICIÓN LIMITADA
ARTE MÍSTICO UCAYALINO

CHOCOLATE CON LE 45%

UKAYALI
CHOCOLATE FINO
AMAZÓNICO

CACAO UCAYALINO
DE

EDICIÓN LIMITADA
ARTE MÍSTICO UCAYALINO

CHOCOLATE CON LECHE 35%

UKAYALI
CHOCOLATE FINO
AMAZÓNICO

CACAO UCAYALINO
DEL PERÚ

Pasion
& Chocolate

ORIGEN

CONSERVACIÓN

CONSUMO

FRUTOS NATIVOS

PATRIMONIO
ZONAS GEOGRÁFICAS

ALIMENTO

PRODUCCIÓN

RESPONSABILIDAD AMBIENTAL

TÉCNICA

INNOVACIÓN

EDUCACIÓN

CULTURA DE CACAO Y CHOCOLATE COMO ALIMENTO

CULTURA DE VISIÓN EMPRESARIAL

INDUSTRIALIZACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

=

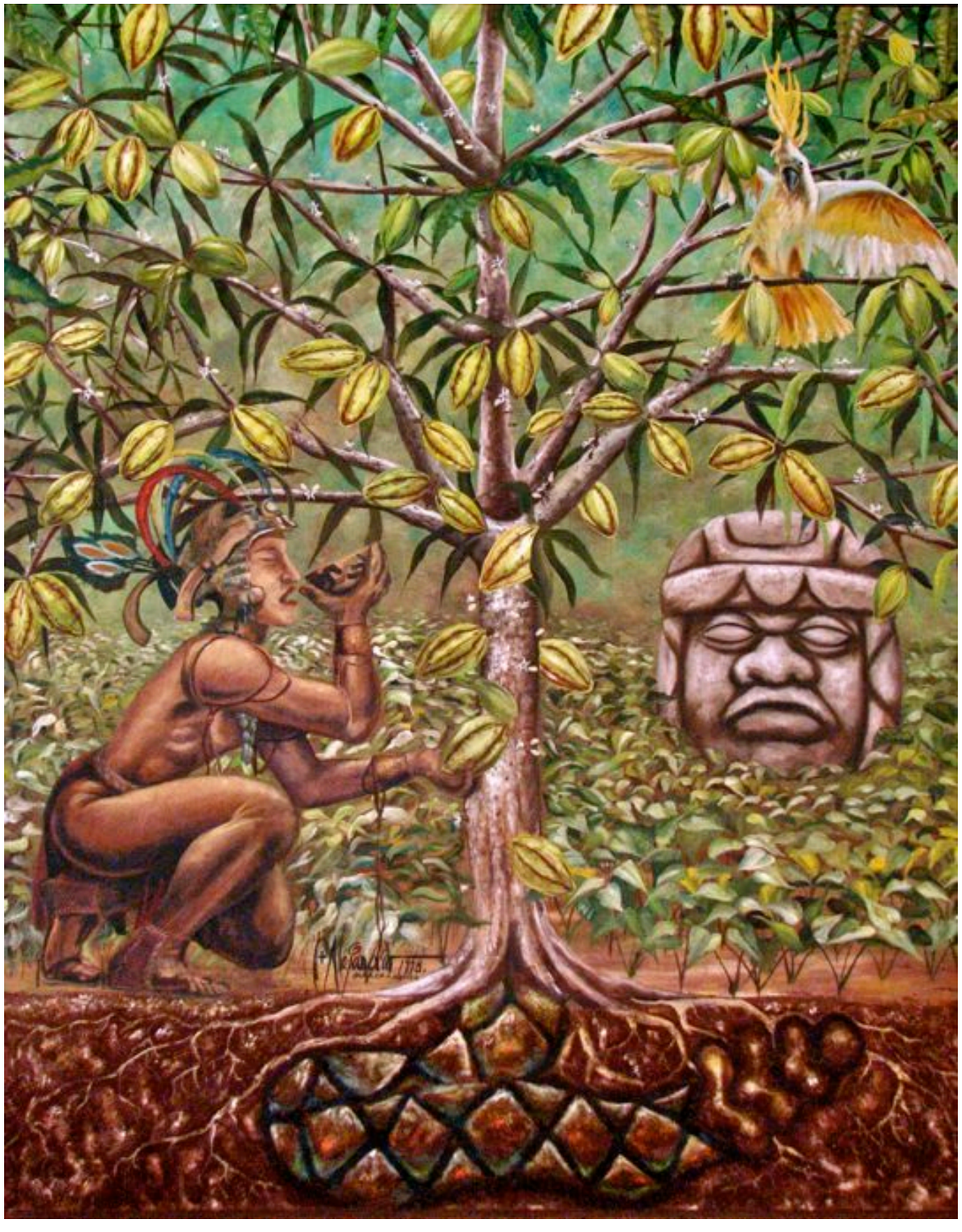
Pasion & Chocolate

innovacion
Comunidades
tiempo
pueden
trabajo
modelos
mismo
Prácticas
soluciones
comunidades
Comunidad
tipo
manera
permiten
desarrollado
sistema
llegar
aplique
desarrollan
transformación
innovadoras
potencial
entorno
social
modelo
vista
grupos
capacidad
Innovación
linea
ser
punto
crear
pues

EMPRENDIMIENTO
IDEAS
NECESIDADES
SOLUCIONES
INTERES
SERVICIO
comienza
proponer
NEGOCIO
PLAN
GRUPOS
INVERSION
CREATIVIDAD
EMPRESA
necesario
concepcion
comprender
visualice
emprendedores
INNOVADOR
pensamiento
PRODUCTO
dichas
DISEÑO
PRODUCTOS
materializar
organizar
identificadas
integrales
ECONOMIA
EMPRENDEDOR
Emprendimiento
ejercicio
FINANZAS
permitan
Satisfagan
NEGOCIOS
materializarlas
entorno
SERVICIOS
propuestas
necesidades
COMPETENCIAS
COMPETENCIA
acordes
reales
CREATIVO
PRECIO
INNOVACION
OBJETIVO
diseñar
conecte
CALIDAD
desarrollar

desarrollo
empresa
responsabilidad
sostenibilidad
sostenible
empresas
sociedad
social
impactos
concepto
presente
gobiernos
Desarrollo
recursos
planeta
balance
ambiente
necesidades
capacidad
estándares
elevar
vida
futuro
medio
responsabilidades
definición
contribución
reducción
contribuir
económico
RSE
Sostenible
lograr
puede
quiere
pobreza
actividades
incluyente
empresarial
comprometer

ORIGEN



EL ALIMENTO DE LOS DIOSES

cacao

- Historia El cacao (Theobroma cacao) tiene su origen en la cuenca alta del río amazonas, en un triangulo formado entre Colombia, Ecuador y Perú, tuvo su apogeo cultural con los aztecas en Centroamérica y posteriormente fue llevado a Europa donde finalmente se masificó su consumo.

Cacao:
Chocolate
Cacao
descascarillado
Sin cáscara
Tostado
Secado
Crudo
En baba/
mucílago

Elaborado con el
Cacao fino
de Aroma
de la Región de Ucayali - Perú
/FabonaChocolatePeru
Pucallpa

CONSERVACIÓN

ZONA GEOGRÁFICA

SERES VIVOS

REFORESTACIÓN

PRODUCCIÓN ORGÁNICA

MICROECONOMIAS SOSTENIBLES

ROL DE LA MUJER EN EL PROCESO EMPRESARIAL

Pasion
& Chocolate

Chocolate:

Es el ingrediente
número uno para
alegrar el alma.

MHC-RG551S

FLEISCHMANN
CHOCOLATE
BLANCO

CONSUMO

EDUCACIÓN SOBRE CULTURA DE CONSUMO DE CACAO Y CHOCOLATE

6 BENEFICIOS
DEL CHOCOLATE

Disminuye
presión alta

Mejora
la visión

Combate los
radicales libres

Previene el cáncer

Previene
enfermedades
del corazón

Disminuye
riesgo de a ACV

Pasion
& Chocolate

INDUSTRIALIZACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

AGUAJE Y NUEZ DE MARAÑÓN
45%
UKAYALI
CHOCOLATE FINO AMAZÓNICO
75 GR
CACAO UCAYALINO DEL PERÚ
UKAYALI
CHOCOLATE EN TABLETA
AL 45% CACAO · 75GR · AGUAJE Y NUEZ DE MARAÑON
¿Te Atreverías probarlo?

Trufas y bombones

Pasion & Chocolate

Dark
Trufa
70% cacao

Aji charapita
Trufa
60% cacao

Cereza
Trufa
60% cacao

Nuez
Trufa
35% cacao

Milk
Trufa
45% cacao

Princesa
Trufa
60% cacao

Coco
Trufa
60% cacao

Cheescake
Trufa
35% cacao

Dietético
Trufa
70% cacao

Blanca
Trufa
35% cacao

Cherry Brandy
Bombón
60% cacao

Pisco sour
Bombon
60% cacao

Rompe Calzón
Bombón
60% cacao

7 raices
Bombón
60% cacao

Baileys
Bombón
35% cacao

Pisco
Bombón
45% cacao

Uvachado
Bombón
60% cacao

Maracuya
Bombón
60% cacao

Amareto y nuez
de cashu
Bombón
60% cacao

Menta
Bombón
60% cacao

Café
Bombón
60% cacao

Camu camu
Bombón
60% cacao

Sal de maras
Bombón
60% cacao

Uva regional
Bombón
60% cacao

Yerba luisa
Bombón
35% cacao

Aguaymanto
Bombón
60% cacao

Naranja y
Nueces
60% cacao

EVENTOS Y FERIAS

ESTAMOS
UBICADOS

Av. Arborización Mz "M" Lt.18
Movil: 961572520 - 978892823

www.pasionychocolate.pe