

LA ARTESANA

TESORO DE MI TIERRA

INNOVACIÓN TRADICIONAL SIN LÍMITES

LA ARTESANA









LÍNEA TRADICIONAL







Chocolate de tablilla tradicional

Es un chocolate para hacer una bebida muy autóctona del país, la cual se acompaña con tamales, pupusas, pan francés o para acompañar un desayuno.

No solo se puede hacer bebidas calientes sino en bebidas frías como Frozen o helado.

La duración del producto es de 8 meses a un año a temperatura ambiente.

Ingredientes:

Grano de cacao fermentado, azúcar morena, preservante.

Modo de preparación:

Ponga al fuego agua para 7 tazas de 8 onz.

Agregue en pedazos la tablilla de chocolate, luego revuelva constante hasta que hierva.

Grande 1/2 lb $3.50

Siete tazas

Pequeña 4.5 Onz. $1.50

Tres tazas



Chocolate de tablilla en polvo

Es un chocolate de tablilla tradicional en polvo listo para preparar bebidas frías y calientes como: batidos, licuados, chocolate en taza y más.

Es perfecta para acompañar la leche .

Ingredientes:

grano de cacao fermentado,
azúcar (Sin preservante)

Modo de preparación:

Agregar en bebidas calientes y agua caliente ya que no contiene químicos solubles, en caso de bebidas frías licuar para que se mezcle bien con frutas, agua o leche.

1/2 lb $5.50





LÍNEA GOURMET



Chocolate con café

Es una combinación gourmet de granos de café y granos de cacao que contiene un porcentaje de 50% de cacao, es una bebida energética y revitalizante por las propiedades que contiene el grano de café y el grano de cacao.

La duración del producto es de 8 meses a un año a temperatura ambiente. Cada tableta rinde para tres tazas de 8 onz. Porcentaje de azúcar bajo.

Ingredientes:

Grano de cacao fermentado, azúcar morena, café en grano, preservante.

$7.50
3 Tabletas

Modo de preparación:

Ponga al fuego agua para 3 tazas de 8 onz. agregue en pedazos la tablilla de chocolate, luego revuelva constante hasta que hierva.

Individual
1 tableta $2.50

2.5Onz. p/tableta



Chocolate con cardamomo

Es una fusión de grano de cacao con cardamomo, el cual contiene notas refrescantes y especiadas que lo convierten en una bebida gourmet, además de sus propiedades y beneficios para el sistema digestivo e inmunológico.

La duración del producto es de 8 meses a un año a temperatura ambiente. Porcentaje de azúcar bajo.

$7.50
3 Tabletas





Ingredientes:

Grano de cacao fermentado, azúcar morena, cardamomo, preservante.

Individual
1 tableta
$2.50

2.5Onz. p/tableta

Modo de preparación:

Ponga al fuego agua para 3 tazas de 8 onz. agregue en pedazos la tablilla de chocolate, luego revuelva constante hasta que hierva.

Chocolate con chai

Es una fusión de granos de cacao y una combinación de especias (chai) que con sus propiedades y beneficios ayudan a nuestro sistema inmunológico y nervioso.

La duración del producto es de 8 meses a un año a temperatura ambiente. Porcentaje de azúcar bajo.

Ingredientes:

Azúcar morena, chai (Combinación de especias), grano de cacao fermentado,preservantes.

Grande 3 Tabletas $7.50





Modo de preparación:

Ponga al fuego agua para 3 tazas de 8 onz. agregue en pedazos la tablilla de chocolate, luego revuelva constante hasta que hierva.

2.5 onz. por tableta

Individual 1 Tableta $2.50

Chocolate con especias (semi-amargo)

Es nuestro producto estrella está elaborado con granos de cacao y una combinación de especias beneficiosas para el sistema digestivo lo cual lo convierte en un chocolate suave y ligero.

Es ideal para las personas intolerantes a la manteca natural del cacao que padecen de colitis, migraña o gastritis. La duración del producto es de 8 meses a un año a temperatura ambiente. Cada tableta rinde para tres tazas de 8 onz.

Ingredientes:

Azúcar morena, especias, grano de cacao fermentado, preservante



Grande
3 Tabletas
$7.50

Modo de preparación:

Ponga al fuego agua para 3 tazas de 8 onz. agregue en pedazos la tablilla de chocolate, luego revuelva constante hasta que hierva.

Individual
1 Tableta
$2.50

2.5 onz.
por tableta



LÍNEA SALUDABLE

Granola con cacao

Es una combinación de cereales, granos, fruta y semillas como complemento para una dieta diaria.

Ingredientes:

Nibs de cacao, ajonjolín, avena, pasas,canela, panela y miel.

Modo de preparación:

Consumir como acompañante o topping en frutas, yogurt, batidos, galletas y cereal.

1/2 Libra $8.50





Barritas de granola

Es un producto natural, pensado y diseñado para comer saludable con una combinación de granos, semillas y frutas, elaborado con un proceso artesanal, sin huevo, sin hornear.

Ingredientes:

Nibs de cacao fermentado, ajonjolín, avena, pasas, panela, canela y miel.

Modo de preparación:

Consumir directamente como parte de un desayuno o refrigerio saludable.

$5.50
5 Barras

$1.50
Individual
1 Barras



Alegría con cacao

Es un dulce tradicional saludable con la combinación del ajonjolín, panela y nibs de cacao fermentado.

Ingredientes:

Nibs de cacao fermentado, panela, ajonjolín.

Modo de preparación:

Consumir directamente como parte de un desayuno o un snack.

1.4 Onz $1.50



Nibs clásico

Grano de cacao tostado, descascarillado y troceado, no contiene azúcar, perfecto para acompañar postres, panadería, ensaladas y consumir como un snack saludable.

Grande 1/2 Libras $10.50

Ingredientes:

Nibs de cacao, panela y coco rallado simple

Mediana 6 Onz. $6.80

Pequeña 2 Onz. $2.00

Pequeña 5 Onz. $5.50



Nibs garrapiñado

Grano de cacao tostado, descascarillado, troceado confitado en azúcar morena. Es un nibs educorado con panela para equilibrar un poco el sabor amargo.

El proceso de confitado da una textura crocante lo cual lo vuelve perfecto para un snack o un topping.

Ingredientes:

Nibs de cacao fermentado, panela y azúcar morena.

Modo de preparación:

Consumir como snack o topping en yogurt, helado, cereales o galletas

Grande 1/2 Libras $9.50

Mediana 5 Onz. $4.50

Pequeña 2 Onz. $1.50





Nibs confitado

Grano de cacao tostado, descascarillado, troceado confitado en azúcar morena, el cual es enriquecido con chocolate amargo para equilibrar el dulzor de la azúcar.

El proceso de confitado da una textura crocante lo cual lo vuelve perfecto para un snack o un topping.

Ingredientes:

Nibs de cacao fermentado, azúcar morena.

Modo de preparación:

Consumir como snack o topping en yogurt, helado, cereales o galletas

Grande 1/2Libra $9.50

Mediana 5 Onz. $4.50

Pequeña 2 Onz. $1.50





Chocolate amargo en polvo

Es grano de cacao tostado, descascarillado y molido sin azúcar, **contiene la manteca natural del cacao,** es ideal para conchar, para elaborar bombones, panadería, bebidas (frías y calientes), jabones mascarillas y más.

La duración del producto es de 8 meses a un año a temperatura ambiente.

Ingredientes:

Cacao fermentado

1/2Libra $12.00

40 Tazas

1Onz. $3.50

5 tazas



Chocolate en polvo desagrasado

Es un chocolate en polvo desagrasado al 50% de manteca de cacao (cocoa fina) es ideal para utilizar en postres, panadería, bebidas frías y calientes.

Ingredientes:

cacao fermentado.

Mediana
5 Onz.
$4.50

Grande
1/2Libra
$8.50



Horchata con chocolate sin azúcar

Esta una combinación de la receta ancestral de la horchata con el cacao para obtener todos sus beneficios.

Es una bebida que contiene mucha proteína. Rinde para 4 litros. (no contiene azúcar, leche o maní) . Rinde para 4 litros.

Ingredientes:

Grano de cacao fermentado, arroz, ajonjolí, semilla de morro, semilla de ayote, especias

$8.50

1/2Libra

Modo de preparación:

Agregar a la licuadora una cucharada por vaso de agua, licuar durante 2 minutos, agregar azúcar al gusto.



Atol multigrano

Es una harina a base de diversas semillas y granos que aportan vitaminas, nutrientes y minerales para elaborar un atol muy nutritivo.

También se puede utilizar para elaborar galletas, postres, fresco. (no contiene maní, leche, ni azúcar).

Ingredientes:

Maíz, ajonjolín, arroz, grano de cacao fermentado, canela.

Modo de preparación:

Poner a hervir el agua según las tazas que se prepararán, poner una cucharada de harina por taza en un recipiente, después deshacer con un poco de agua y agregar cuando esté hirviendo el agua (en este momento puede agregar leche, leche de soya, leche de almendras según su preferencia) luego espere a que el atol se eleve y apagar antes de que rebalse.



$5.50

1/2Libra

Horchata con chocolate % bajo en azúcar

Esta una combinación de la receta ancestral de la horchata con el cacao para obtener todos sus beneficios.

Es una bebida que contiene mucha proteína. Rinde para 2 1/2 litros. (no contiene leche ni maní)

Ingredientes:

Grano de cacao fermentado, arroz, ajonjolín, semilla de morro, semilla de ayote, especias, porcentaje bajo en azúcar

Modo de preparación:

Agregar a la licuadora una cucharada por vaso de agua, licuar durante 2 minutos, agregar azúcar al gusto.

$5.50

1/2Libra





Nos acoplamos a las necesidades de los clientes en cuanto a empaque, contamos con variedad de empaque.



LA ARTESANA

TESORO DE MI TIERRA

También ofrecemos:

- Manteca de cacao
- Mermelada de cacao
- Fortalecedor del sistema inmune con cacao
- Grano de cacao lavado y fermentado
- Galletas de cacao
- y más...



Dirección

Soyapango, San Salvador,El Salvador

arelyalonzo.82@hotmail.com

7955-6853

La Artesana El Salvador