

Chocolates Wolter

Catálogo



Chocolates hechos con cacaos trivarietales mexicanos



White/Blanco 32%

Chocolate blanco (manteca de cacao, leche entera en polvo, leche descremada en polvo, azúcar de caña, lecitina de girasol)

Ingredients: Cane Sugar, Cocoa Butter, Whole Milk Powder, Skim Milk Powder, emulsifier: Sunflower Lecithin. May contain traces of hazelnuts, almonds, pistachios, walnuts.

Chocolate cremoso de sabor láctico y dulce.



Milk/Leche 47%

Chocolate de leche (pasta de cacao trivarietal, manteca de cacao, leche entera en polvo, azúcar de caña, lecitina de girasol)

Ingredients: Cane Sugar, Cocoa Beans, Cocoa Butter, Whole Milk Powder, emulsifier: Sunflower Lecithin. May contain traces of hazelnuts, almonds, pistachios, walnuts.

Chocolate de notas lácticas y alto sabor a cacao, sabores terrosos de nueces y avellanas.

MEDALLA DE PLATA en el International Chocolate Awards Centroamérica 2017 en Nicaragua



Chocolates hechos con cacao trivarietales mexicanos



Chocolate semi amargo (pasta de cacao trivarietal, manteca de cacao, azúcar de caña, lecitina de soya)

Ingredients: Cocoa Beans, Cane Sugar, Cocoa Butter, emulsifier: Sunflower Lecithin. May contain traces of hazelnuts, almonds, pistachios, walnuts, dairy products

Chocolate con notas de nueces y frutas tropicales con un balance entre lo dulce y lo amargo ideal para gustos intermedios.

Semidark/Semiamargo 64%



Chocolate amargo (pasta de cacao trivarietal, manteca de cacao, leche entera en polvo, estevia, lecitina de girasol)

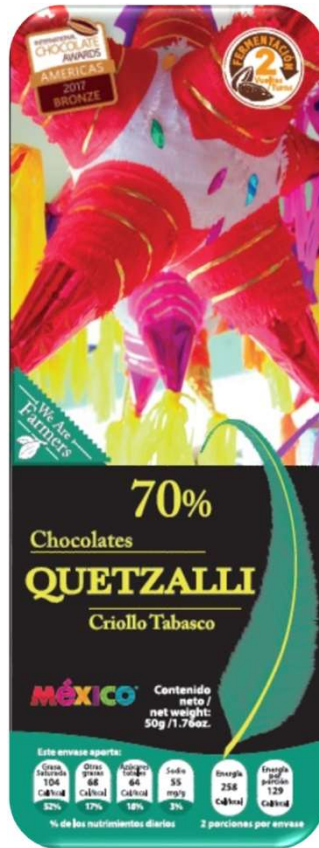
Ingredients: Cocoa Beans, Cane Sugar, Cocoa Butter, Stevia, emulsifier: Sunflower Lecithin. May contain traces of hazelnuts, almonds, pistachios, walnuts, dairy products.

Chocolate cremoso de sabor semiamargo.

Sugar Free/Sin Azúcar 74%



Chocolates hechos con cacaos varietales mexicanos



Chocolate oscuro (pasta de cacao criollo, manteca de cacao, azúcar de caña, lecitina de girasol)

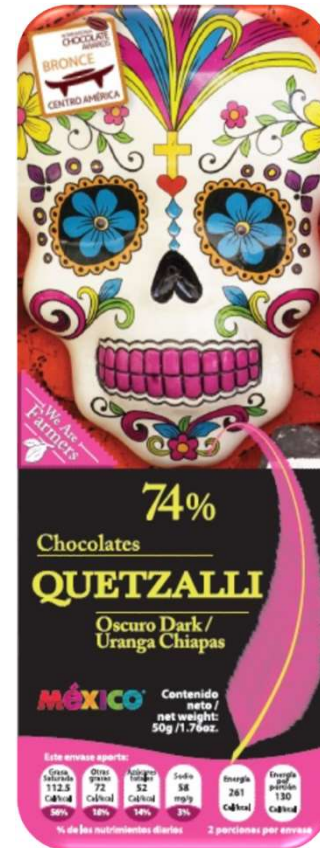
Cocoa Beans, Cane Sugar, Cocoa Butter, Stevia, emulsifier: Sunflower Lecithin. May contain traces of hazelnuts, almonds, pistachios, walnuts, dairy products.

Chocolate elaborado con una variedad endémica de Tabasco desarrollando hasta 66 sabores que van desde pimientas, flores y frutos del bosques tropicales.

Ideal para maridar con vinos blancos de postre

MEDALLA DE PLATA en el Americas International Chocolate Awards 2017 en Nueva York

Criollo 70%



Chocolate oscuro (pasta de cacao Trinitario Uranga, manteca de cacao, azúcar de caña, lecitina de girasol)

Cocoa Beans, Cane Sugar, Cocoa Butter, Stevia, emulsifier: Sunflower Lecithin. May contain traces of hazelnuts, almonds, pistachios, walnuts, dairy products.

Chocolate elaborado con variedad trinitaria de origen chiapaneco de sabor acruelado y tabaco con agradable acidez.

Ideal para maridar con vinos Merlot.

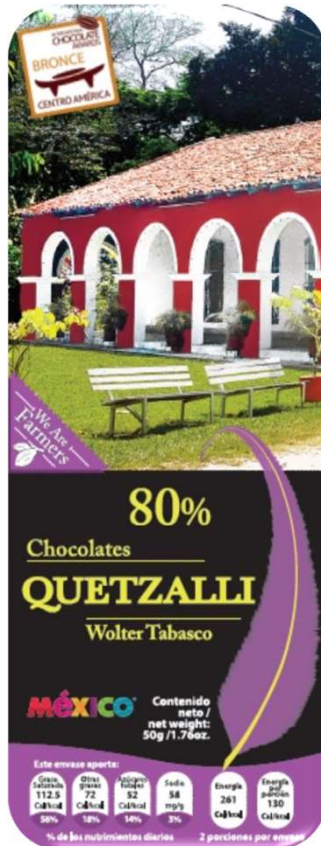
MEDALLA DE PLATA en el International Chocolate Awards Centroamérica 2018 en GUATEMALA

Uranga 74%





Chocolates hechos con cacao varietales mexicanos



Chocolate oscuro (pasta de cacao Trinitario Hacienda La Luz, manteca de cacao, azúcar de caña, lecitina de girasol).

Cocoa Beans, Cane Sugar, Cocoa Butter, Stevia, emulsifier: Sunflower Lecithin. May contain traces of hazelnuts, almonds, pistachios, walnuts, dairy products.

Chocolate de variedad trinitario de la región de la Chontalpa Tabasqueña, amaderado con notas a nuez de castilla y aceituna negra.

Ideal para maridar con vino Shiraz

MEDALLA DE PLATA en el International Chocolate Awards Centroamérica 2018 en Guatemala

Dark/Hacienda La Luz 80%



Chocolate oscuro (pasta de cacao Trinitario Uranga, manteca de cacao, azúcar de caña, lecitina de girasol)

Cocoa Beans, Cane Sugar, Cocoa Butter, Stevia, emulsifier: Sunflower Lecithin. May contain traces of hazelnuts, almonds, pistachios, walnuts, dairy products.

Chocolate elaborado con variedad trinitaria de origen chiapaneco de sabor aciruelado y tabaco con agradable acidez.

MEDALLA DE PLATA en el International Chocolate Awards Centroamérica 2018 en Guatemala

Extra amargo / Dark 85%





Chocolates hechos con SALES mexicanas

74% Memorias Mexicanas



Memorias Mexicanas 74%

Con Sal de Ceniza de Maíz, Limón y Pimienta Gorda/ Salt, Corn Ashes, Lemon and Allspice

Chocolate oscuro (pasta de cacao Trinitario Uranga, manteca de cacao, azúcar de caña, lecitina de girasol)

Cocoa Beans, Cane Sugar, Cocoa Butter, Stevia, emulsifier: Sunflower Lecithin. May contain traces of hazelnuts, almonds, pistachios, walnuts, dairy products.

Chocolate elaborado con variedad trinitaria de origen chiapaneco adicionado con Sal de Ceniza de Maíz, Limón y Pimienta Gorda Tabasqueña

MEDALLA DE PLATA en el Americas International Chocolate Awards 2017 en Nueva York



47% Leche



Hab-Ná 74%

Con Sal de Chile Habanero y Naranja/ Salt, Habanero Pepper and Orange

Chocolate de leche (pasta de cacao trivarietal, manteca de cacao, leche entera en polvo, azúcar de caña, lecitina de girasol)

Cocoa Beans, Cane Sugar, Cocoa Butter, Stevia, emulsifier: Sunflower Lecithin. May contain traces of hazelnuts, almonds, pistachios, walnuts, dairy products.

Chocolate de notas lácticas adicionado con Sal de Chile Habanero y Naranja

MEDALLA DE ORO en el International Chocolate Awards Centroamérica 2017 en Nicaragua





Chocolates hechos con SALES mexicanas



Chicatana 70%

Con Sal de Hormiga Chicatana y Cardamomo/
Salt, Chicatana Ant,
Cardamon

Chocolate oscuro (pasta de cacao criollo, manteca de cacao, azúcar de caña, lecitina de girasol)

Cocoa Beans, Cane Sugar, Cocoa Butter, Stevia, emulsifier: Sunflower Lecithin. May contain traces of hazelnuts, almonds, pistachios, walnuts, dairy products.

Chocolate elaborado con una variedad endémica de la zona de Tabasco adicionado con Sal de Hormiga Chicatana y Cardamomo.

MEDALLA DE ORO en el WORLD International Chocolate Awards 2017 en Londres y 2018 en Florencia



Chocolates de Mesa/Metate



- Canela/Cinnamon
- Vainilla/Vanilla
- Café/Coffee
- Chile y Pimienta/Chilli and Allspice
- Cacao Puro/Pure Cacao
- Miel y Almendras/Honey and Almonds










Primer Competencia de
Chocolates de Centro América

Otorgado a
Wolter

para el producto
Chocolate mesa Wolter 40%

quien ha ganado una medalla de

SILVER

en la categoría
Dark drinking chocolate (made with milk)

  
 Maricel Presilla Americas Partner Martin Christy Judging Director Monica Meschini Italian Partner

www.internationalchocolateawards.com

Ingredients:
 Cane Sugar, Cocoa Beans,
 Cinnamon



Ingredients:
Cocoa Beans, Cane Sugar, Mexican Vanilla



Ingredients:
Cocoa Beans, Cane Sugar, Honey Powder,
Almonds

Ingredients:
Cocoa Beans, Cane Sugar, Coffee Beans

Ingredients:
Cocoa Beans, Cane Sugar, Chili, Allspice,



2018





Ingredients:

Cacao Puro Cocoa Beans



Cobertura para profesionales Wolter 2.5Kg



Sabores/Flavours

- Blanco/White 32%**
- Semiamargo/Semidark 64%**
- Oscuro/Dark Criollo La Joya 70%**
- Oscuro/Dark Uranga Chiapas 74%**
- Oscuro/Dark Criollo Hacienda La Luz 80%**

Chocolate semiamargo | Dark chocolate
 Chocolat noir | Bitterschokolade
 Cioccolato fondente

Semiamargo / Dark

64%



Chocolate oscuro | Dark chocolate
 Chocolat noir | Bitterschokolade
 Cioccolato fondente

Uranga Chiapas

74%



Chocolate con leche | Milk chocolate
 Chocolat au lait | Milchsokolade
 Cioccolato al latte

Leche / Milk
 Finca San Luis

47%



Chocolate oscuro | Dark chocolate
 Chocolat noir | Bitterschokolade
 Cioccolato fondente

Criollo La Joya

70%



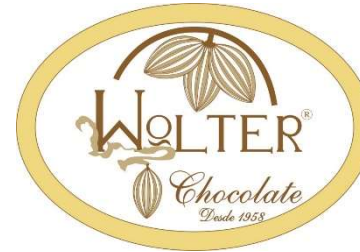
Chocolate oscuro | Dark chocolate
 Chocolat noir | Bitterschokolade
 Cioccolato fondente

Wolter
 Hacienda La Luz

80%



Oportunidad de Negocios



- ❖ Tener en anaquel barras de chocolates premiadas por una entidad internacional
- ❖ Ser un auténtico chocolate mexicano respaldado por la tradición Wolter
- ❖ Organizar eventos (catas/maridajes) con la participación de chefs de nuestra fábrica
- ❖ Desarrollar nuevas líneas de productos que no se tienen actualmente en las tiendas

