



## Gourmet Eats & Complements



## Alupra – Copihues Gourmet



Alupra: palabra de origen mapuche cuyo significado es “elevado o en lo alto”. Lograr rescatar el copihue y posicionar la flor nacional de Chile como un producto de nivel mundial, fue el desafío de acercar esta flor a todos los chilenos y de la misma manera, concretar una meta de llevar la flor nacional fuera de nuestras fronteras para representar a través de un símbolo nacional parte de nuestra cultura en mercados internacionales con productos nunca vistos, transmitiendo el espíritu innovador y la visión sustentable de promover la conservación del copihue en su medio natural.

Alupra Copihues Gourmet es una empresa formada el 2009, ubicada en la ciudad de Temuco, dedicada a la investigación y desarrollo sustentable en toda la cadena productiva (reproducción in vitro, vegetativa, polinización cruzada) de la especie copihue, transformándose en un único vivero autorizado para la comercialización de plantas de copihue, contando con los requisitos legales y permiso USDA para el ingreso de flores frescas de copihue a Estados Unidos.

Garnish, fina selección de pétalos de Copihue perfumados con especias y su fruto, exclusivamente diseñado como garnish para espumantes, martinis o espirituosos blancos. Además, su utilización funciona perfectamente en repostería.

## Shenu - Patagonia Infusiones



Shenu es un innovador emprendimiento del sur de Chile que une el mundo de las infusiones orgánicas con la coctelería. Su sello son las infusiones creadas con los botánicos más importantes de la Patagonia chilena, el Ñirre y Calafate, que luego se pueden mezclar con diferentes tipos de bebidas alcohólicas.

Si bien el Calafate es una planta conocida, el Ñirre (*Nothofagus antarctica*) es un árbol nativo no maderable y que se suele utilizar para la leña. Por eso, este negocio se considera tan creativo, ya que es el primero que decide ocupar esta particular planta poniéndola en valor. Corfo ha confiado en este emprendimiento apoyándolo en dos oportunidades, esos recursos han sido fundamentales para su validación técnica y ahora escalamiento comercial.

Porque no todo lo bueno viene en taza y un buen cóctel puede ponerte una sonrisa en la cara después de un largo día. Sigue estas indicaciones y disfruta del incomparable sabor de SHENU en tus cocteles favoritos:

Coloca una de las eco pirámides en 50 mililitros de tu destilado favorito. Deja infusionar entre 4 a 6 minutos. Agrega hielo y tónica a gusto. Disfruta de su refrescante sabor y aroma. Este procedimiento lo puedes usar para una variedad de cócteles, sin lugar a duda un producto único y de excelencia.

## Bocanboca – Pita Chips

Bocanboca, es una empresa familiar de la VI región dedicada a la fabricación de galletas para el aperitivo y de verdad se mueren lo ricos que están.

Nace el año 2015 y debido a la buena acogida de sus consumidores se trasladan el 2017 a una pequeña fábrica para así poder llegar a todo Chile. Sus galletas son elaboradas artesanalmente por mujeres chilenas de la localidad de Requínoa y madres jefas de hogar, puro poder femenino en este exquisito emprendimiento.

Sus pita chips son elaborados artesanalmente, horneadas con aceite extra virgen y sal de Cahuíl. Son libres de colesterol, huevo, leche y soya. Unas galletas aptas para veganos y que no contienen aditivos.

Usan ingredientes 100% naturales y la mayor parte de ellos de la misma región.

Su envase es certificado de bosques manejados en forma sustentable y la bolsa es de material compostable.

Una joya por donde se mire.



## La Lobería – Charcutería Premium

La Lobería es una marca 100% Chilena de productos de charcutería premium. Con más de 5 años en el mercado.

La Lobería es una marca que nace el 2015 en el corazón de la comuna de San Bernardo, específicamente en la Casona Calicanto con el fin de ofrecer productos de buena calidad, con una excelente presentación.

Estos finos productos son el resultado de una verdadera innovación que une más de 10 años de experiencia artesanal en la producción de charcutería con algo tan tradicional como lo es el secado de carnes y algo tan exótico como la carne de Wagyu obteniendo como resultado un producto premium y delicado especial para aperitivos y ensaladas. Toda su materia prima, el Wagyu, es criado en el sur de Chile desde la VIII hasta la X Región, tierras altamente distinguidas por sus inmejorables condiciones ambientales, sanitarias y geográficas bajo los más altos y exigentes estándares de calidad.

Variedades: Charqui Wagyu, Chorizo Chileno y Jamón Serrano.



## Quesos Affine - Tradición Francesa

Hace ya unos cinco años los franceses Paul Freze y Jean Charles Regnard pusieron en marcha en Curicó, una quesería artesanal con la que hoy producen variedades de quesos gourmet de vaca y cabra en base a técnicas y tradiciones francesas de una calidad y sabores únicos. Quesos de lujo que vale la pena conocer y probar, productos que sorprenden por sus sabores, aromas y texturas, típicos de los prealpes del país gallo.



La palabra Affine, la marca de estos quesos, viene del oficio de afinar, uno de los más artesanales y desconocidos del mundo gastronómico. Una vez elaborado el queso, el afinador es responsable de que el producto se ponga a la venta en el momento óptimo de maduración. El afinador es quien selecciona las piezas de queso de corta maduración y las distribuye en sus cámaras, según la temperatura y los grados de maduración que necesiten. Todo ello se lleva a cabo a través de un riguroso cuidado que se realiza cada día en un proceso que puede durar semanas. Sus productos únicos e innovadores se deben tanto a su materia prima como a sus técnicas de trabajo. Afinar significa tomar un queso que ha salido del molde, casi como un quesillo, y darle la crianza, que es lo que le va a dar sabor. En Chile, la mayoría de los quesos tienen poca maduración. Tienen secado, pero rápidamente se untan con cera para que no se contaminen. En quesos Affine, por experiencia, la crianza es fundamental y es lo que marca la diferencia. En general aquí se busca conservar el producto, más que hacerlo evolucionar. Conjuntamente realizan curaciones a diario, utilizando muchísimos mohos, bacterias y levaduras, lo cual va desarrollando colores, texturas y aromas que impactan la vista y la nariz con aromas para los cuales buscamos calificativos poéticos.

Variedades: La Creme de la Creme (Queso fundido de vaca o cabra), Gruyere, Raclette y Tomme de Cabra.

## Katankura - Aceite & Balsámico de Trufas



Katankura ilumina con su sabor hasta el plato más sencillo. Este producto es una combinación de esencia de trufas negras y aceite de oliva extra virgen, que dentro de su botella incluye una lonja de este preciado hongo que armoniza su sabor. Así se origina un óleo capaz de entregarte generosa, pero equilibradamente el aroma y el gusto de este verdadero diamante de la alta gastronomía.

Realmente los productos trufados que ofrece Katankura son muy originales e inigualables, todos desarrollados por el reconocido chef francés Franck Dieudonne. Entre ellos, encontramos el Aceite de trufas, especial para darle un toque final a las preparaciones o a los picoteos.

Tiene varios productos, tales como, aceite de trufas negras y también de aromas de trufas blancas que van mezclados con aceite de oliva extravirgen. Además, está la reducción de aceto balsámico trufado, que sirve para aderezar las ensaladas o incluso para un poste, un producto que sirve tanto para salado como para dulce.

Hoy en día Katankura tiene 15 hectáreas plantadas en un precioso campo ubicado en Cato, cerca de Chillán, con una casona convertida en fábrica de alimentos y una cartera de clientes consolidada desde Arica a Punta Arenas.

Partieron como pioneros en el área, y hoy ya tienen un lugar de excelencia a nivel nacional y en toda la región de América Latina.

Variedades: Aceite Trufa Negra, Aceite Trufa Blanca y Aceto Balsámico Trufado.

## Violive – Aceitunas Gourmet

Violive nace en el Valle del Huasco de las aceitunas sevillanas del campo de Violeta, de ahí su nombre, una pequeña olivicultora del Valle del Huasco, que produce este noble fruto de manera artesanal hace décadas; Violeta es madre de uno de los creadores de Violive, ella confió sus olivas para generar innovación y crear un nuevo formato para llevar las olivas a todas las mesas del país y el mundo.



Elaboran productos alimenticios con enfoque en lo saludable, innovador, natural y gourmet, desarrollando el primer aderezo versátil de aceitunas lamado, una nueva categoría o formato de consumo de las olivas.

Por su innovación y características superiores, suma día a día más clientes.

Ha sido premiado en el programa Regionazo de Socialab y Tiendas Paris como el producto innovador representante de la región de Atacama.

Sin lugar a dudas un formato innovador, natural, delicioso y versátil, hecho con las mejores aceitunas sevillanas del valle del Huasco.

## Yahgan Seafood – Conservas Gourmet



Los productos Yahgan son reflejo del espíritu de «excelencia» en la elaboración de productos alimenticios de origen marino. Su nombre nace como homenaje a la etnia nómada del mar más austral del mundo, cuya forma de vida y organización son símbolo de gran admiración.

A muchos años de su existencia, dan vida a una nueva forma de elaboración de alimentos cuyo pilar fundamental es el desarrollo sostenible desde el origen de nuestras materias primas y que en cuyos procesos rescatan antiguas técnicas de conservación, sin descuidar la alta calidad de sus productos.

Comenzaron con una línea de productos humados de excelentísima calidad, utilizando un método tradicional francés y maderas nativas chilenas, los cuales gozan de un gran prestigio y en la actualidad presentes en los mejores hoteles y restaurantes del país.

Luego, en su búsqueda continua de ampliar la oferta de productos, han desarrollado nuevas líneas de productos tales como marinados (Gravlaks), deshidratados (Charki) y conservas (mousses y filetitos), los cuales han sido incorporados en las mejores tiendas especializadas del país.

Varietades de Mousses: salmón ahumado al natural, salmón ahumado al merkén, salmón ahumado al limón de pica y eneldo, trucha de río ahumada al natural y trucha de río ahumada a las alcaparras nacionales.

## Nohue – Mermeladas & Pastas de La Araucanía



Empresa familiar de madre e hija, que buscan entregar una experiencia única a través de sus productos, debido a que en los ingredientes escogidos como las diferentes cepas de vino locales, frutos endémicos y las frutas y verduras de pequeños agricultores, están representadas las diferentes culturas que conviven en la Patagonia Araucana, ingredientes cuidadosamente seleccionados, libres de agroquímicos, para dar vida a las mermeladas de vino, conservas y pestos de piñón más australes del mundo.

Variedades: Pestos de Piñón Merkén, Piñón Tomate y Piñón Romero. Mermeladas de Cebolla Merlot, Ciruelas Higo Cabernet y Pimientos Moskatel.

Set 4 miniaturas (3 mermeladas y 1 pesto).

## Alma Sol – Wine Jelly of Chile

Emprendimiento gourmet, orientado a destacar el vino chileno, en otro concepto, una jalea elaborada para disfrutar en todos tipos de comida, aperitivos, quesos, postres, siendo un souvenir ideal y embajador de Chile para el mundo. De los variados y prestigiosos Vinos Chilenos nace Alma Sol, una novedosa, única elegante y creativa forma de consumir vino chileno



En las comidas poseen una textura aterciopelada, notas frutales, cítricas y dulces que permiten un maridaje variado ideal para personas que gusten de conocer y disfrutar una novedosa, elegante, creativa nuevas armonías de sabores y aromas.

Sus ingredientes son totalmente naturales, siendo un perfecto producto para hacer un puente entre el comer y beber.

Alma Sol, es distinguida con el Premio SIAL de Oro, en París el 17 de octubre del Año 2010.

Variedades: Carménère con Merkén Ahumado y Cabernet Sauvignon con Pimienta Negra.

Set 3 miniaturas.

## Epaté – Paté 100% Natural



Primer paté en Chile elaborado con hígado de pollo de pradera, 100% natural, sin preservantes ni aditivos.

Su propósito es desarrollar productos gourmet que a la vez sean un aporte nutricional, con un especial cuidado en los ingredientes, siendo esencial para nuestra marca el origen y la producción de las materias primas utilizadas.

Variedades: Oporto, Ron y Merkén.

## ConAmor - Conservas Gourmet



ConAmor nace de la pasión familiar por la buena mesa, transformándose en un emprendimiento que permite compartir con el mundo este amor por la cocina, proyectándose como una alternativa gourmet para aquellos que se adhieren a este ideal.

Adicionalmente ConAmor busca la utilización del 100% de sus insumos naturales, sin aplicar aditivos, teniendo trazabilidad de origen con impacto social y aprovechamiento de sobre producción de fines de temporada así mejorando la calidad del producto.

A partir de 2017, Con Amor, es una marca establecida, que ofrece una gama de 10 productos en diversos puntos de venta de todo el país.

Variedades: Trilogía de Ají, Criolla Uruguaya, Pesto Albahaca sin Ajo y Caperonata.

## Sagrado Planted - Dips 100% Naturales

Dips y hummus del más alto nivel, su finalidad es convertir lo natural de los alimentos vegetales en Momentos Sagrados. Sin utilizar conservantes artificiales, ni técnicas de conservación que puedan alterar el sabor y textura que tanto nos gusta.

Variedades de Dips: Pimientos Asados, Alcachofa/Espinada, Cebolla Caramelizada y Salsa Verde (cilantro, perejil).



## Di Piero - Conservas con Tradición Italiana



Emprendimiento dedicado a la fabricación y comercialización de conservas gourmet, hechas en Chile con recetas italianas originales. Todos sus productos son 100% naturales, libres de aditivos y preservantes. Aptas para veganos.

Variedades Antipastos: Funghi trifolati sott'olio (conserva de champiñones laminados y salteados), Pomodori secchi sott'olio (tomates deshidratados y conservados en aceite), Caponata alla palermitana (guiso de verduras a base de berenjenas).

## Etnia - Condimentos Gourmet



Etnia nace el 2004 como la primera marca "gourmet" de Chile con tres objetivos. Por una parte poner en valor sabores chilenos, por otra trabajar con pequeños productores y comunidades indígenas bajo un concepto que hoy se conoce como "Comercio Justo" y por último exportar sus productos a los mercados más exigentes del mundo.

Especial atención se tuvo en el diseño y presentación de nuestros productos, los cuales fueron desarrollados por Luis Piano, destacado profesional del rubro.

Trabajan con más de 20 familias indígenas y pequeñas empresas a lo largo de todo Chile.

Actualmente, sus productos se exportan a más de 14 países, siendo sus principales mercados, Estados Unidos, Rusia y Europa.

Etnia trabaja bajo altos estándares de inocuidad alimentaria. Desde el 2019 cuentan con certificación en todos sus productos de línea. Desde 2016 con certificación "Marca Chile" entregada por el Estado Chileno y "Conectamericas", otorgada por el BID y desde el 2006 también tenemos registro FDA para el mercado Norteamericano.

## Merkén CachoCabra - Merkén de la Araucanía



Experiencia gourmet proveniente de la Araucanía. Sabores únicos para acompañar a la perfección tus preparaciones y picoteos.

Mezclan sabores de la tierra. Tierra araucana con tradición, que le otorga identidad y cultura a sus productos.

De tierra noble, ancestral y milenaria. Tierra araucana de aguerridos indígenas mapuches, donde se han librado mil batallas y cuya historia existe mucho antes que pisáramos sus verdes campos. De esta tierra nacen sus Ajíes. Se siembran, se cultivan y pacientemente esperan su turno de ser cosechados por las manos de una valiente mujer mapuche, alimentándose y nutriéndose de la mágica Pachamama que los llenará de sabor, calidez y picor.

Una vez cosechado, el ají se enristra y se deja secar naturalmente, bajo el sol. Para luego ser resecado bajo el humo dentro de las rucas mapuches. Otorgándole el sabor ahumado, clásico y característico al ají.

Luego de un tiempo, el fruto se saca del humo y se encuentra en condiciones para ser procesado. Se muele manualmente, con semillas incluidas, que le otorgan el picante necesario, en morteros de piedra, tal como se ha hecho hace cientos de años. Una vez molido, se le agregan los condimentos, sal de mar, semillas de cilantro, y todos los otros agregados que darán como resultado el único Merkén CachoCabra.

Una vez lista la mezcla, habiendo pasado por todo el proceso, se encapsula y guarda unos gramos de magia, cultura y tradición araucana para que puedas disfrutarlo en tu mesa, en tus comidas, con tu familia y amigos y así te lleves un poco de Araucanía a donde quiera que te encuentres.

## Alonso Olive Oil - El Aceite más Premiado



En el año 2006 cuando don Abel Alonso y sus hijos deciden retomar sus raíces españolas dedicándose al cultivo de olivos en Chile. Luego de una extensa búsqueda por diferentes zonas de nuestro país, encontraron tierras con condiciones climáticas similares a las del Mediterráneo, que permiten elaborar un aceite de oliva extra virgen de nivel superior. Se trata del fundo Cerro Colorado, situado en la fértil región de O'Higgins, en la comuna de La Estrella.

El 2011 construyen una almazara de última generación, cuya ubicación estratégica permite extraer el aceite en no más de 90 minutos, obteniéndose así un aceite de mayor calidad.

Actualmente, el campo cuenta con total aproximado de 400 hectáreas las cuales están conformadas por las variedades Arbequina, Arbosana, Koroneiki, Frantoio, Leccino, Picual, Coratina, Manzanilla y Nocellara, para producir aceites Premium de oliva extra virgen con altos niveles de polifenoles y muy baja acidez.

Con más de 140 premios en concursos nacionales e internacionales nos convierten en el aceite chileno más premiado del mundo.

Variedad: Pack Mixto (Aceite Especiado de Trufa Negra, Aceite Especiado de Ají Verde, Aceto Balsámico de Higo y Aceto Balsámico de Miel Jengibre)

## Dungeness Gourmet - Mermeladas Sensoriales



Mermeladas gourmet donde cada sabor es ideado para llevar en sí una experiencia sensorial única, ya sea a través de combinaciones de sabores que logran resaltar entre sí, o de combinaciones de sabores con las que se logra el efecto de sentir un sabor a la vez, en un solo bocado.

Todas sus mermeladas son hechas con cariño y dedicación, buscando llegar a nuestros clientes con sabores entretenidos, que hagan vibrar sus sentidos.

El proceso de elaboración de mermeladas es todo manual, y se trabaja en pequeñas cantidades para obtener mermeladas de la más alta calidad

Varietades: Limón con Lavanda, Pomelo, Jengibre y Romero, Coco, Piña y Ají, Membrillo con Cardamomo, Naranja con Winter Spices.

## Manjar Caprigo – 100% Leche de Cabra



Manjar artesanal 100 % hecho con leche de cabra, libre de preservantes y aditivos. En personas sensibles a la lactosa tienen una oportunidad de probar un producto con menos contenido de lactosa y con una proteína simple de fácil digestión, por lo que se constituye como una alternativa para personas con alergia a la proteína de leche de vaca (APLV).

Comercial Caprigo produce en la comuna de Putaendo, V región cordillera, leche fresca, queso y manjar artesanal de leche de cabras felices.

La producción se realiza con la ordeña del día de animales sanos, regalones y alimentados solo con alfalfa de producción propia y agua pura.

Sabores: natural, cacao, almendra, nuez, vainilla, lúcumo y naranja confitada.

Un manjar excepcional y exclusivo para tu paladar.

Varietades: Manjar Cabra Natural y Manjar Naranja Confitada.

## Wally Nuts - Pastas Gourmet de Frutos Secos



Pyme Chilena creada el 2019 en el sur de Chile, en la Región de La Araucanía por Andrés Reichert y Florencia Reichert. Dedicados a la producción y comercialización de pastas de frutos secos de la más alta calidad, con frutos secos de exportación. La materia prima utilizada es de la Región de la Araucanía (Avellana Europea) y Región del Ñuble (Nuez y Almendra), fomentando el comercio local. Sus productos son alimentos funcionales, altos en prebióticos, sin persegantes ni aditivos. Variedades: Pasta de Almendra, Pasta de Avellana/Cacao, Pasta de Maní.

## La Real - Toffees Nacionales



Toffees del más alto nivel y sabor, tienen como base una consistente y cremosa salsa de caramelo, de intenso sabor y con una suave textura al paladar. Prácticamente una caluga de leche unttable. Sus características los hacen muy versátiles, ampliamente utilizables en postres (helados, waffles, panqueques, tortas, pasteles) recetas al horno (cheesecake, flanes, queques) para endulzar el café o simplemente para cucharearlos. Los Toffees van variando según sus ingredientes y así nacen diferentes sabores. Productos chilenos, elaborados artesanalmente, con ingredientes de excelente calidad, libre de preservantes y colorantes. Variedades: Caramel Toffee, Caramel Maní, Chocolate Toffee

## Honey Meri - Miel Única desde Rapa Nui



Miel única y exclusiva, con las abejas las más sanas del mundo, desde el lugar habitado más alejado del planeta, te Pito O Te Henua (ombligo del mundo), Rapa Nui, se unen en fuerza natural, pureza, trabajo y nobleza al misticismo, grandeza e historia de este maravilloso lugar. Situadas en un entorno mágico y privilegiado de abundantes e infinitos pólenes y néctares subtropicales, el resultado es una miel única y exótica. Honey Meri, una miel cruda, pura y natural cargada de mielatos, unidas a la pureza de fecundas lluvias y su clima cálido; llevaremos tu mente, espíritu y sentidos a un viaje ancestral donde la experiencia será la de impregnar aromas, gustos y sabores que nacen de este paraíso, en medio del océano pacífico.

## Secreto de la Patagonia – Calafate & Ruibarbo



En el extremo sur del mundo, donde el frío reina y los rojos amaneceres arden en el cielo, donde el hielo y el viento quiebran el paisaje, a orillas del Estrecho de Magallanes, nace un sabor muy nuestro: Secreto de la Patagonia

En esta agreste y salvaje geografía, rescatamos sabores y aromas tan nuestros como el calafate y el ruibarbo, para dar un momento de afecto, alegría e invitar a vivir la experiencia de la Patagonia, y la lleves contigo donde quiera que estés

Desde el 2004, esta empresa familiar en Punta Arenas, Chile elabora chocolate fino artesanal y otros productos gourmet a base de frutos típicos de la región más austral del mundo.

Su compromiso es producir siempre la mejor calidad para nuestros clientes; desarrollar un buen clima laboral; cuidar nuestro entorno natural; aportar al conocimiento y protección de nuestros productos autóctonos; tener una relación justa y responsable con nuestros proveedores, temporeros y artesanos.

Variedades: Mermelada de Calafate y Ruibarbo.

## All Nuts – Mantequillas de Frutos Secos

Emprendimiento chileno que produce mantequillas de frutos secos 100% naturales. Productos saludables, de alta calidad y con procesos productivos con la menor cantidad de aditivos.

Las mantequillas de frutos secos son muy beneficiosas para la salud, ya que contienen muchos nutrientes, como grasas buenas y proteínas. Los aceites saludables son liberados por los frutos secos al momento de molerlos, lo que les da esa cremosidad tan característica a estas mantequillas.

Todos los productos son producidos en Chile. La materia prima de la mantequilla de almendras y avellanas son 100% nacional, para otros productos, la materia prima es importada de otros países de Latinoamérica.

Productos con una calidad de lujo, una forma diferente, saludable y rica de disfrutar de nuestros frutos secos.

Variedades: Mantequilla Premium Almendras sin Piel y Avellanas Europeas Chocolate.



## La Barra - Cacao de Origen



Empresa de Santiago, Chile, se hacen cargo de hacer llegar el chocolate de la forma más pura a todos tus sentidos. Predomina el sabor del cacao entendiendo los orígenes y calidad de los granos. A la vez, de usar prácticas comerciales éticas en todo lo realizado, con el concepto esencial "del grano a la barra", donde a través del proceso de elaboración se transmite el cariño y cuidado de lo hecho a mano junto a una producción artesanal del chocolate.

Usando ingredientes orgánicos de calidad para los distintos sabores de los chocolates y cuando están listos, se envuelven uno a uno con diseños y packaging realizado por artistas nacionales, para dar valor y poder comunicar lo que es Barra para nosotros.

Variedades: Naranja/Jengibre con cacao ecuatoriano 70%, Arándanos con cacao ecuatoriano 70%, Almendras con cacao ecuatoriano 70%, Leche de Cabra con cacao ecuatoriano al 60%, Pimienta Cayena con cacao ecuatoriano al 70%.

## Travesía Chocolates - Cacao con Sabores Endémico



Travesía elabora micro lotes de chocolate desde cero, es decir, usando como principal materia prima granos de cacao. Creado por una nutricionista, para entregar sus beneficios en una travesía de sabores genuinos. Cada barra es un viaje, ¡descúbrelo y sorpréndete!

Todo parte con granos de cacao provenientes de la provincia de Los Ríos en Ecuador, estos son cosechados, fermentados y secados en su hacienda de origen llamada "San José".

Así, su trabajo se inicia en un pequeño taller en Puerto Varas, acá artesanalmente los convierten en chocolate, con sabores endémicos nacionales.

Variedades: Chocolate 100% cacao, 80% cacao sin azúcar, 70% cacao, 75% cacao con Murta, 76% cacao con Piñón, 75% cacao con Frutilla.

## La Savage – Calugas Finas



La Savage surge de recetas familiares guardadas secretamente. ¿Qué ingredientes hacen tan deliciosas sus preparaciones? Los ingredientes son conocidos... el secreto está en largos años de trabajo buscando la mejor calidad, y una alta cuota de inspiración, que han permitido alcanzar un resultado sublime. Te invitamos a descubrir este dulce secreto, y con ello, parte de su historia familiar

## Gustavo Sáez – Un Chocolate con Medallas Olímpicas



Gustavo Sáez es un artista del azúcar con medallas olímpicas que lo prueban. El mejor pastelero del continente, según Latin America's 50 Best Restaurant. Con diez años en el mundo de la cocina, ha trabajado y aprendido junto a profesionales de excelencia. Cuando se le pregunta a qué cree que se debe su reconocimiento internacional, el chef lo tiene claro: simplemente a un buen trabajo.

En el 2020, durante la pandemia, y con las restricciones impuestas, Gustavo Sáez decide emprender en el mundo del chocolate, modalidad

online, la cual ha sido tendencia durante este período. Aprovechando sus múltiples experiencias y poniendo en práctica sus conocimientos como stage en la Escuela del Chocolate Valrhona en el pueblo de Tain l'Hermitage Francia durante el 2019.

Su foco está en la chocolatería moderna, con ingredientes de la más alta calidad, pero al mismo tiempo que cumplan con los estándares internacionales de sustentabilidad en la extracción de las materias primas como el cacao. También, como empresa chilena, quieren mostrar y trabajar con ingredientes nacionales. Por último, tienen como

objetivo que todos los empaques y complementos sean reciclables y en lo posible que vengan de materiales reciclados.

Variedades de Tabletas: Chocolate Amargo 62% con crispy de maracuyá y sal de Cahuil, Chocolate de Leche 38% con avellanas del Maule, Orígenes Amazonía 75% cacao.

## D'airola - Chocolates & Bombones Premium



En Airola, una pequeña provincia de Italia, una nonna contaba a su pequeño nieto que solo una gran pasión podría dar origen a sabores realmente inspiradores. Ese consejo, sería la revelación del secreto del mejor chocolate. Fue así como comenzó la historia de un chocolate de selección, aquel sabio consejo de la mano de un estricto respeto por las tradiciones y sabores únicos, constituyen la mejor combinación para un resultado inigualable. Gracias a esto, hoy nuestros paladares pueden deleitarse con D'Airola, el fino Cioccolato Artesanal, preparado con nobles y naturales ingredientes que lo

convierten en una experiencia única. "D'Airola nace por mi pasión por el chocolate, de niño mi nonna, era chocolatera en Italia y yo admiraba esa arte. Siempre fue mi sueño tener una chocolatería y como buen empresario me arriesgué y partí mi proyecto", cuenta Renato Airola dueño de D'Airola Cioccolaterie.

En D'Airola, destacan por su fino Cioccolato Artesanal, preparado con nobles y naturales ingredientes que lo convierten en una experiencia única. Sus ingredientes y su cacao de alta calidad junto a innovadoras recetas conquistan cada día más a los amantes del buen chocolate.

## Eileen Puchi - Bombones de Autor



En Eileen Puchi Chocolates, otorgan un nuevo concepto de chocolatería artesanal. Cada bombón es elaborado en chocolate belga y pintado a mano a base de manteca de cacao. Invitamos a nuestros clientes a vivir una nueva experiencia, a sorprenderse con una innovadora propuesta de arte en bombonería y disfrutar de un producto gourmet del más alto nivel y sabor.

## Chocolatería Provence - Gourmet Boutique



Es una chocolatería Gourmet Boutique que nace del conocimiento y pasión por el chocolate, de dos exigentes profesionales que buscan con sus creaciones y conocimientos, su excelente producto Boutique Gourmet. Nuestro chocolate es puro. Lo que quiere decir, que cada una de nuestras recetas de chocolates son fabricadas a partir del grano de cacao 100% con manteca de cacao pura y licor de cacao, lo que nos diferencia totalmente de otros productos existentes en el mercado.

Nuestros granos de cacao provienen de plantaciones de cacao de la línea del Ecuador de Latinoamérica, los que poseen una característica distintiva de aroma y sabor inigualable con otras plantaciones del mundo.

Nuestro trabajo va más allá de hacer un producto de calidad y por ello constantemente visitamos las plantaciones de cacao de nuestros proveedores para analizar y certificar la calidad del cacao que nos identifica. Ellos con su trabajo, buscan en sus haciendas de cacao, con sus cultivos orgánicos y sustentables obtener un grano de cacao con características propias de sabor, color y aroma representativas de cada región y variedad de cacao.

Ecuador, Venezuela, Perú y Costa Rica son entre algunos, parte de nuestras alianzas, que nos permiten transformar el grano de cacao, en un exquisito chocolate Gourmet boutique característico de Provence Chocolatier.

## Alfajores Baitt - Un Sabor en cada Mordisco



Ideales para darse un gusto, regalar o compartir, los Alfajores Baitt son irresistibles y tienen una amplia variedad de sabores, para todos los gustos; manjar bañado en chocolate tradicional, manjar bañado en chocolate blanco, nutella manjar, mazapán, ZERO (reducido en azúcar), vegano, trufa manjar, y merengue manjar.

En baitt creemos que siempre hay "una historia en cada mordisco", es por eso que nos propusimos crear la mejor y más exquisita línea de alfajores con los rellenos más increíbles para que puedan disfrutar en "cada mordisco" un momento de placer incomparable, en compañía de quien más quieras.