

Ayri

Catálogo de Chocolates

¿Se te antoja algo dulce?



Los chocolates Baure están elaborados a base de cacao silvestre de la selva amazónica boliviana.

Los granos de cacao utilizados son el resultado de un proceso completamente natural sin intervención humana.

Queremos que disfruten de productos de alta calidad. Actualmente estamos tramitando la certificación de nuestra tienda en línea para la comercialización de productos orgánicos. Por éste motivo y de acuerdo a la normativa de comercio, no ofrecemos nuestros productos como tales aunque su proceso de producción cuente con certificación orgánica de origen para exportación.

Es un chocolate que disfrutas sin culpa, porque está libre de:



Si deseas adquirir los productos contáctanos:

<https://www.ayni-food.de>

Chocolate 100% cacao silvestre

Este producto no contiene azúcar ni ningún otro ingrediente aparte de semillas de cacao.

El licor de cacao (100% cacao) está elaborado exclusivamente con cacao silvestre de la selva amazónica boliviana. Estas plantas de cacao crecen sin ninguna intervención humana, es decir, son el resultado de un proceso de la naturaleza, que ocurre exclusivamente en la selva Amazónica.

Éste cacao es recogido y fermentado por nativos de los pueblos Baure, dentro de un marco de respeto a su cultura milenaria, es secado al sol y es procesado bajo estrictos criterios de RSE.

CERES GmbH certifica la calidad silvestre del cacao, igual que la recolección y el proceso de producción.



INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Registro Sanitario Local: 080203130002 Senasag H.S: 18 03 10 00

Nombre del producto: Licor de Cacao / Masa de Cacao

USOS: Todos los usos de la industria del chocolate, pastelería, confitería.

INGREDIENTES: Granos de cacao silvestre tostados y refinados.

DISPONIBLE EN: Presentación 70g

CONDICIONES DE ALMACENAJE:

- Almacenamiento en un lugar fresco y seco. Entre 17 y 20 °c y humedad por debajo del 55%.
- Evitar cambios bruscos de temperatura para no tener suspensión de la manteca de cacao.
- Mantener alejado del sol, luz artificial y cualquier fuente de calor.
- Mantener alejado de olores fuertes.

TIEMPO DE VIDA ÚTIL: Dos años bajo condiciones de almacenamiento adecuadas.



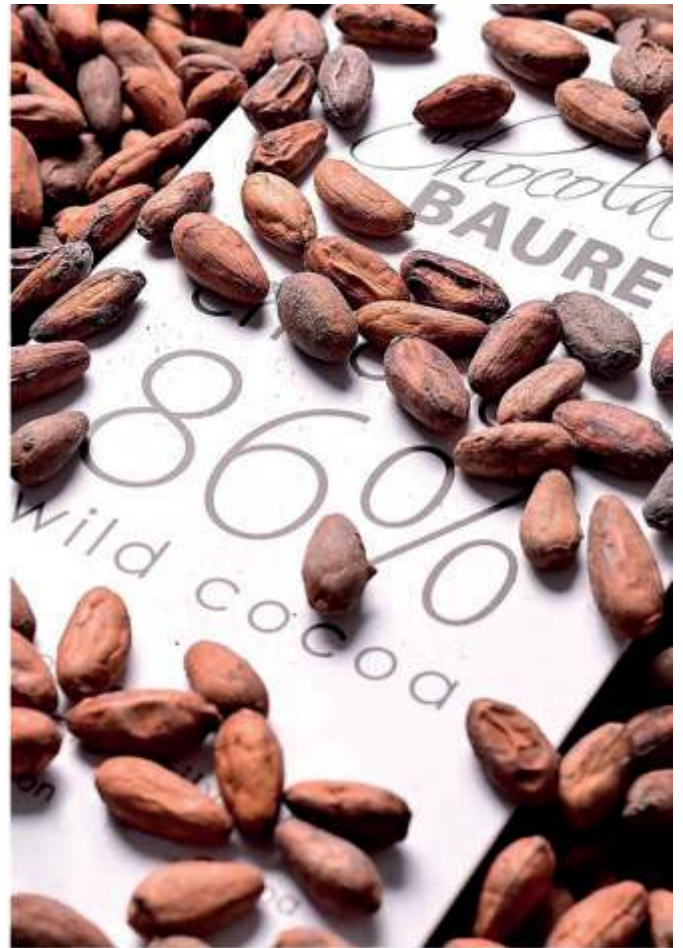
Chocolate 86% cacao silvestre

La composición de este producto es 86% cacao silvestre y 14% azúcar de caña.

Éste producto está elaborado con 86% cacao silvestre de la selva amazónica boliviana. Estas plantas de cacao crecen sin ninguna intervención humana, es decir, son el resultado de un proceso de la naturaleza, que ocurre exclusivamente en la selva Amazónica.

El cacao es recogido y fermentado por nativos de los pueblos Baure, dentro de un marco de respeto a su cultura milenaria, es secado al sol y procesado bajo estrictos criterios de RSE.

CERES GmbH certifica la calidad silvestre del cacao, igual que la recolección y el proceso de producción.



INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Registro Sanitario Local: 080203130002 Senasag H.S: 18 06 32 00

Nombre del producto: Chocolate 86%

USOS: Todos los usos de la industria del chocolate, pastelería, confitería.

INGREDIENTES: Granos de cacao silvestre tostados y refinados, azúcar de caña.

DISPONIBLE EN: Presentación 70g

CONDICIONES DE ALMACENAJE

- Almacenamiento en un lugar fresco y seco. Entre 17 y 20 °c y humedad por debajo del 55%.

- Evitar cambios bruscos de temperatura para no tener suspensión de la manteca de cacao o suspensión de azúcar.

- Mantener alejado del sol, luz artificial y cualquier fuente de calor.

- Mantener alejado de olores fuertes.

TIEMPO DE VIDA ÚTIL: Dos años bajo condiciones de almacenamiento adecuadas.



Chocolate 70% cacao silvestre

La composición de este producto es 70% cacao silvestre y 30% azúcar de caña.

Éste producto está elaborado con cacao silvestre de la selva amazónica boliviana. Estas plantas de cacao crecen sin ninguna intervención humana, es decir, son el resultado de un proceso de la naturaleza, que ocurre exclusivamente en la selva Amazónica.

El cacao es recogido y fermentado por nativos de los pueblos Baure, dentro de un marco de respeto a su cultura milenaria, es secado al sol y es procesado por nuestra empresa, con pasión y bajo estrictos criterios de RSE.

CERES GmbH certifica la calidad silvestre del cacao, igual que la recolección y el proceso de producción.



INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Registro Sanitario Local: 080203130002 Senasag H.S: 18 03 10 00

Nombre del producto: Chocolate 70%

USOS: Todos los usos de la industria del chocolate, pastelería, confitería.

INGREDIENTES: Granos de cacao silvestre tostados y refinados y azúcar de caña.

DISPONIBLE EN: Presentación 70g

CONDICIONES DE ALMACENAJE

- Almacenamiento en un lugar fresco y seco. Entre 17 y 20 °c y humedad por debajo del 55%.
- Evitar cambios bruscos de temperatura para no tener suspensión de la manteca de cacao o suspensión de azúcar.
- Mantener alejado del sol, luz artificial y cualquier fuente de calor.
- Mantener alejado de olores fuertes.

TIEMPO DE VIDA ÚTIL: Dos años bajo condiciones de almacenamiento adecuadas.



Chocolate Colección Bolivia

La colección Bolivia tiene barras de chocolate con Asaí, Locoto, Maca y Paja-Cedrón. Estos granos de cacao no sólo son el resultado de un proceso de agricultura sin ninguna intervención humana sino son el resultado de un proceso natural, que ocurre exclusivamente en la selva amazónica.

Los nativos de los pueblos Baure lo recogen a mano y lo fermentan dentro de un marco de respeto a su cultura milenaria, secado al sol y procesado por nuestra empresa, con mucha pasión y estrictos criterios de RSE.

CERES GmbH certifica la calidad silvestre del cacao, igual que la recolección y el proceso de producción.



INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Asaí (Euterpe Oleracea). Este fruto Amazónico es considerado un super alimento. Al ser combinado con nuestro cacao silvestre, genera una experiencia saludable, de bienestar y alegría. Como lo representaba la diosa Euterpe en la mitología Griega.

Locoto (Capsicum pubescens). Es un fruto picante, nativo de los valles de Bolivia. El Locoto, por sus cualidades nutricionales, en combinación con nuestro cacao silvestre, genera una sensación estimulante y placentera.

Paja-Cedrón (Cymbopogon citratus). Propia de la región Boliviana del Chaco, esta hierba de aromas cítricos combinada con nuestro cacao silvestre provoca una maravillosa sensación de frescura, acompañada por la intensidad característica del chocolate Baure.

Maca (Lepidium meyenii). Tubérculo nativo del Altiplano Boliviano, cultivado desde épocas pre colombinas entre 3,800 a 4,500 m.s.n.m. Por su alto valor energético es considerado un super-alimento que al ser combinado con nuestro cacao silvestre otorga una agradable sensación de vitalidad y energía.

CONDICIONES DE ALMACENAJE

- Almacenamiento en un lugar fresco y seco entre 17 y 20 °c y humedad por debajo del 35%.
- Evitar cambios bruscos de temperatura para no tener suspensión de la manteca de cacao o suspensión de azúcar.
- Manténgalo alejado del sol o luz artificial y cualquier fuente de calefacción.
- Manténgalo alejado de olores fuertes.

TIEMPO DE VIDA ÚTIL

Dos años bajo condiciones de almacenamiento adecuadas.



Chocolate

70% chocolate con asai

Este chocolate está elaborado a base de cacao silvestre en combinación con bayas Asai liofilizadas.

El Asaí (Euterpe precatoria), es el fruto de la palmera que crece en la selva amazónica. Debido a sus características nutricionales se considera un "superalimentos".

Los granos de cacao son el resultado de un proceso natural, que ocurre exclusivamente en la selva amazónica sin intervención humana, por lo tanto, es silvestre.

Los nativos de los pueblos Baure lo recogen a mano y lo fermentan dentro de un marco de respeto a su cultura milenaria, secado al sol y procesado por nuestra empresa, con mucha pasión y estrictos criterios de RSE.



INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Registro Sanitario Local: 080203130002 Senasag H.S: 18 06 32 00

Nombre del producto: chocolate y asai

INGREDIENTES: Licor de cacao, manteca de cacao, azúcar de caña, asai en polvo.

DISPONIBLE EN: Presentación 70g

CONDICIONES DE ALMACENAJE

- Almacenamiento en un lugar fresco y seco, entre 17 y 20 °c y humedad por debajo del 55%.

- Evitar cambios bruscos de temperatura para no tener suspensión de la manteca de cacao o suspensión de azúcar.

- Manténgalo alejado del sol o luz artificial, y cualquier fuente de calefacción.

- Manténgalo alejado de olores fuertes.

TIEMPO DE VIDA ÚTIL: Dos años bajo condiciones de almacenamiento adecuadas.



Chocolate

65% chocolate con locoto

Este chocolate está elaborado a base de cacao silvestre en combinación con polvo de pimienta picante de Locoto.

El Locoto (*Capsicum pubescens*), es el pimienta picante más popular en Bolivia. Es originario del idioma quechua "lugutu o rukutu". Su origen se remonta a 5000 años atrás en el período preincaico. Actualmente se cultiva en los valles de Bolivia.

Éstos granos de cacao son el resultado de un proceso natural, que ocurre exclusivamente en la selva amazónica sin intervención humana, por lo tanto, es silvestre.

Los nativos de los pueblos Baure lo recogen a mano y lo fermentan dentro de un marco de respeto a su cultura milenaria, secado al sol y procesado bajo estrictos criterios de RSE.



INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Registro Sanitario Local: 080203130002 Senasag H.S: 18 06 32 00

Nombre del producto: chocolate y locoto

INGREDIENTES: Licor de cacao, manteca de cacao, azúcar de caña, polvo de locoto

DISPONIBLE EN: Presentación 70g

CONDICIONES DE ALMACENAJE

- Almacenamiento en un lugar fresco y seco, entre 17 y 20 °C y humedad por debajo del 55%.
 - Evitar cambios bruscos de temperatura para no tener suspensión de la manteca de cacao o suspensión de azúcar.
 - Manténgalo alejado del sol o luz artificial, y cualquier fuente de calefacción.
 - Manténgalo alejado de olores fuertes.
- TIEMPO DE VIDA ÚTIL: Dos años bajo condiciones de almacenamiento adecuadas.



Chocolate

65% chocolate con maca

Este chocolate está elaborado a base de cacao silvestre en combinación con raíz de Maca liofilizada.

La maca (*Lepidium Peruvianum*) es cultivada y cosechada por las comunidades andinas bolivianas en 3,800 a 4,500 m.s.n.m. bajo principios por pequeños agricultores, debido a sus altos valores nutricionales se considera un superalimento.

Contiene granos de cacao, resultado de un proceso natural, que ocurre exclusivamente en la selva amazónica sin intervención humana, por lo tanto, es silvestre.

Los nativos de los pueblos Baure lo recogen a mano y lo fermentan dentro de un marco de respeto a su cultura milenaria, secado al sol y procesado bajo estrictos criterios de RSE.



INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Registro Sanitario Local: 080203130002
Senasag H.S: 18 06 32 00

Nombre del producto: chocolate y maca
INGREDIENTES: Licor de cacao, manteca de cacao, azúcar de caña, maca en polvo.

DISPONIBLE EN: Presentación 70g

CONDICIONES DE ALMACENAJE

- Almacenamiento en un lugar fresco y seco, entre 17 y 20 °c y humedad por debajo del 55%.

- Evitar cambios bruscos de temperatura para no tener suspensión de la manteca de cacao o suspensión de azúcar.

- Manténgalo alejado del sol o luz artificial, y cualquier fuente de calefacción.

- Manténgalo alejado de olores fuertes.

TIEMPO DE VIDA ÚTIL: Dos años bajo condiciones de almacenamiento adecuadas.



Chocolate

55% chocolate con paja cedrón

Este chocolate está elaborado a base de cacao silvestre en combinación con esencia natural de paja cedrón.

La paja cedrón (familia Poaceas), es una hierba muy común en el área del "Chaco", ubicada en el suroeste de Bolivia. Los lugareños lo consumen como té y para aromatizar el Mate típico (un té hecho de hierbas).

Éste cacao es el resultado de un proceso natural, que ocurre exclusivamente en la selva amazónica sin intervención humana, por lo tanto, es silvestre.

Los nativos de los pueblos Baure lo recogen a mano y lo fermentan dentro de un marco de respeto a su cultura milenaria, secado al sol y procesado bajo estrictos criterios de RSE.



INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Registro Sanitario Local: 080203130002 Senasag
H.S: 18 06 32 00

Nombre del producto: chocolate y hierba de limón

INGREDIENTES: Licor de cacao, manteca de cacao, azúcar de caña, limoncillo natural.

DISPONIBLE EN: Presentación 70g

CONDICIONES DE ALMACENAJE

- Almacenamiento en un lugar fresco y seco, entre 17 y 20 °c y humedad, por debajo del 55%.
- Evitar cambios bruscos de temperatura para no tener suspensión de la manteca de cacao o suspensión de azúcar.
- Manténgalo alejado del sol o luz artificial y cualquier fuente de calefacción.
- Manténgalo alejado de olores fuertes.

TIEMPO DE VIDA ÚTIL: Dos años bajo condiciones de almacenamiento adecuadas.



Chocolates Baure

Lista de precios

Chocolate
100% cacao silvestre



Precio
unitario:
5.70 €

Chocolate
86% cacao silvestre



Precio
unitario:
5.70 €

Chocolate
70% cacao silvestre



Precio
unitario:
5.70 €

Chocolate con locoto
65% cacao silvestre



Precio
unitario:
6.90 €

Chocolate con maca
65% cacao silvestre



Precio
unitario:
6.90 €

Chocolate con paja cedrón
55% cacao silvestre



Precio
unitario:
6.90 €

Chocolate con asaí
70% cacao silvestre



Precio
unitario:
6.90 €

Chocolate colección Bolivia
Set de Chocolates



Precio
unitario:
9.20 €

Adquiere los en: <https://www.ayni-food.de>



Chocolates Baure Packs de oferta

Pack cacao fan



Precio
del pack:
16.25 €

Pack Popurri de sabores



Precio
del pack:
24.85 €

Pack de regalo para toda tu familia



Precio
del pack:
49.65 €

Adquiere los en: <https://www.ayni-food.de>
O haz tu pedido personalizado.

