



ARTE CON TECNOLOGÍA
HECHO CHOCOLATE





PRODUL Y EL CHOCOLATE
PRODUL & CHOCOLATE

PRODUL S.A.S. nace como una empresa familiar y así mismo estamos convencidos que el trabajar como una familia es el secreto del éxito, y es allí donde nacen los valores con los que trabajamos diariamente para crecer como industria.

Realizamos todo el proceso de transformación desde el grano de cacao, el cual compramos directamente a los cacaocultores Colombianos, para luego seleccionarlo, tostarlo, molerlo y procesarlo obteniendo los diferentes derivados como licor de cacao, manteca de cacao y cocoa, lo que nos permite garantizar la mejor calidad con precios justos

Fabricamos nuestro propio chocolate a partir de cacao 100% Colombiano y lo elaboramos a base manteca de cacao, un derivado natural del cacao que hace que el chocolate sea mas puro y a su vez saludable, sustituyendo las grasas con las que se suele trabajar en bombonería como aceites vegetales, grasa hidrogenada, mantequilla, entre otros.

Con nuestro chocolate elaboramos productos grajeados cubiertos de chocolate a partir de centros como frutos secos, semillas, cereales, entre otros.



NUESTRO CHOCOLATE:
CHOCOLATE LECHE 34%
CHOCOLATE OSCURO 70%

PRODUL S.A.S. was born as a family business and we are convinced that working as a family is the secret to success, and with this family values we work daily to grow as an industry.

We carry out the entire transformation process from the cocoa bean, which we buy directly from Colombian cocoa farmers, to then select, roast, grind and process it, obtaining the different derivatives such as cocoa liquor, cocoa butter and cocoa, which allows us to guarantee the best quality with fair prices.

We make our own chocolate from 100% Colombian cocoa and we elaborate it with cocoa butter, a natural derivative of cocoa that makes the chocolate more pure and healthy, replacing the fats with which one usually works in bonbons such as vegetable oils, hydrogenated fat, butter, among others.

With our chocolate we make dragées covered in chocolate from centers such as dried fruit, nuts, seeds, cereals, and others.

Nuestro Chocolate / The Chocolate

1



Compramos el cacao directamente a los cacaocultores Colombianos

We buy the cocoa beans directly to Colombian cocoa farmers

2



Seleccionamos el cacao, lo tostamos y molemos

We select the cocoa beans, roast it and grind it

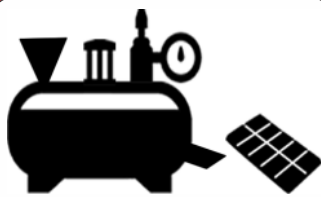
3



Obtenemos sus derivados: licor de cacao, manteca de cacao y cocoa

Obtain its derivatives: cocoa liquor, cocoa butter and cocoa powder

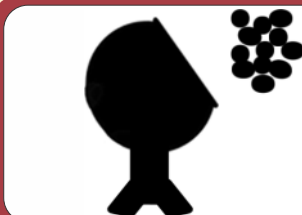
4



Elaboramos nuestro chocolate con manteca de cacao, no usamos sustitutos u otro tipo de mantecas

We make our chocolate with cocoa butter, we don't use substitutes or other types of butter

5



Cubrimos con nuestro chocolate centros como frutos secos, nueces, semillas, cereales, cáscaras y otros

We cover with our chocolate centers such as dried fruit, nuts, seeds, cereals, peels and others

6



Llevamos o enviamos su pedido directamente desde nuestra fábrica hasta su casa, oficina o negocio

We deliver or ship your order directly from our factory to your home, office or store

Chocolates a granel en presentación de bolsa de 2 kilos y presentaciones personales de 125gr y 250gr con nuestra marca Chocolates ACAO; Insumos y derivados con productos resultantes del proceso de transformación del cacao como manteca de cacao, cacao en polvo y coberturas reales de chocolate. Chocolates y Almendras en presentaciones corporativas especiales para detalles.

Chocolates in bulk in a 2-kilo bag and personal presentations of 125gr and 250gr with our brand Chocolates ACAO; Cocoa derivatives manufacturer with products resulting from the cocoa beans transformation process such as cocoa butter, cocoa powder and chocolate coating. Chocolates and Almonds in special corporate presentations for details.



Hacemos maquila y desarrollos o productos particulares a la medida del cliente, ya sea en la elaboración de coberturas de chocolate como en productos grajeados cubriendo de chocolate centros que no están en nuestra línea de producción.

We produce as a maquila and we do developments or particular products, either in chocolate coating or chocolate dragées covering chocolate centers that are not in our production.



CHOCOLATE OSCURO
DARK CHOCOLATE

Productos grajeados con centros exóticos y propios de nuestra región los cuales cubrimos con nuestro delicioso chocolate oscuro con una concentración del 70% de cacao elaborado a partir de cacao 100% Colombiano.

Exotic and typical centers of our region covered with our delicious dark chocolate 70%.

CHOCOLATE OSCURO DARK CHOCOLATE



**ARÁNDANOS DESHIDRATADOS
CUBIERTOS DE CHOCOLATE**

***DARK CHOCOLATE COVERED
DRIED RED BERRIES***



**ALMENDRAS CUBIERTAS
DE CHOCOLATE OSCURO**

***DARK CHOCOLATE
COVERED ALMONDS***



**UVA PASA CUBIERTA DE
CHOCOLATE OSCURO**

***DARK CHOCOLATE
COVERED RASINS***



**MANÍ CUBIERTO DE
CHOCOLATE OSCURO**

***DARK CHOCOLATE
COVERED PEANUTS***



CÁSCARAS DE LIMÓN CUBIERTAS
DE CHOCOLATE OSCURO

**DARK CHOCOLATE COVERED
LEMON PEELS**



CÁSCARAS DE NARANJA CUBIERTAS
DE CHOCOLATE OSCURO

**DARK CHOCOLATE COVERED
ORANGE PEELS**



UCHUVA DESHIDRATADA CUBIERTA
DE CHOCOLATE OSCURO

**DARK CHOCOLATE COVERED
GOLDEN BERRY**



CAFÉ CUBIERTO DE
CHOCOLATE OSCURO

**DARK CHOCOLATE COVERED
COLOMBIAN COFFEE BEANS**

Para estos productos la presentación es a granel por bolsa de 2 kilos , también disponible en presentaciones personales de 125gr y 250 gr (Ver sección Chocolates ACAO).

These products the presentation is in bulk per 2-kilo bag, also available in personal presentations of 125gr and 250 gr (Section Chocolates ACAO).



CHOCOLATE LECHE Y OTROS
MILK CHOCOLATE & OTHERS

Productos grajeados cubiertos de dulce o cubiertos de chocolate leche tipo suizo con una concentración del 34% de cacao elaborado a partir de cacao 100% Colombiano o también chocolate blanco y algunos con una pequeña capa confitada en colores.

we have grained products, either covered with sweet or covered with Swiss milk chocolate, a concentration of 38% cocoa made from 100% Colombian cocoa or white chocolate and some with a small layer of candied colors.



**UVAS PASAS CUBIERTAS DE
CHOCOLATE LECHE**

MILK CHOCOLATE COVERED RASINS



**UVAS PASAS CUBIERTAS DE
CHOCOLATE BLANCO**

WHITE CHOCOLATE COVERED RASINS



**MANÍ CUBIERTO DE
CHOCOLATE LECHE**

MILK CHOCOLATE COVERED PEANUTS



**MANÍ CUBIERTO DE CHOCOLATE
LECHE Y CONFITADO EN COLORES**

*MILK CHOCOLATE COVERED PEANUTS
COATED WITH A COLORED CANDY SHELL*



**CEREAL DE MAIZ ESPONJADO
CUBIERTO DE CHOCOLATE LECHE**

*MILK CHOCOLATE
COVERED CEREAL BALLS*



**BOMBONES DE
CHOCOLATE LECHE**

*MILK CHOCOLATE COVERED
BIG CEREAL CEREAL BALLS*



**GOMITAS CUBIERTAS DE
CHOCOLATE LECHE**

*MILK CHOCOLATE COVERED
GUMMY BALLS*



**CAFÉ CUBIERTO DE
CHOCOLATE LECHE**

*MILK CHOCOLATE COVERED
COLOMBIAN COFFEE BEANS*



**UCHUVA DESHIDRATADA
CUBIERTA DE CHOCOLATE LECHE**

*MILK CHOCOLATE COVERED
DRIED GOLDEN BERRY*



**ALMENDRA CHOCOLATE
FANTASÍA**

*MILK CHOCOLATE COVERED ALMONDS
COATED WITH A SILVER & GOLD CANDY SHELL*



**ALMENDRAS CUBIERTAS
DE CHOCOLATE LECHE**

MILK CHOCOLATE COVERED ALMONDS



**ALMENDRA CUBIERTA DE
CHOCOLATE LECHE Y CONFITADA**

*MILK CHOCOLATE COVERED ALMONDS
COATED WITH A COLORED CANDY SHELL*



ALMENDRA FRANCESA

SUGAR COATED ALMONDS

Para estos productos la presentación es a granel por bolsa de 2 kilos para los cubiertos de Chocolate y de 3 kilos para la almendra francesa , también algunos disponibles en presentaciones personales de 125gr y 250 gr (Ver sección Chocolates ACAO).

These products, the presentation is in bulk per bag of 2 kilos for Chocolate cutlery and 3 kilos for sugar coated almonds, also some available in personal presentations of 125gr and 250 gr (See ACAO Chocolates section).



INSUMOS Y DERIVADOS
COCOA DERIVATIVES

Realizamos todo el proceso de transformación desde la pepa de cacao, de este proceso obtenemos algunos derivados naturales como manteca de cacao y cacao en polvo. Con algunos de estos derivados fabricamos coberturas reales de chocolate.

We carry out the entire transformation process from cocoa beans, from this process we obtain some natural derivatives such as cocoa butter and cocoa powder. With some of these derivatives we manufacture chocolate coating.



**COBERTURA REAL DE
CHOCOLATE LECHE AL 34%**
MILK CHOCOLATE COATING



**COBERTURA REAL DE
CHOCOLATE OSCURO AL 70%**
DARK CHOCOLATE COATING



MANTECA DE CACAO
COCOA BUTTER



CACAO EN POLVO
COCOA POWDER

Coberturas de chocolate y manteca de cacao por bloques de 5 kilos aprox. El cacao en polvo por sacos de 12.5 kilos.

Chocolate coating and cocoa butter for blocks of 5 kilos approx. Cocoa powder in bags of 12.5 kilos.



CHOCOLATES ACAO
ACAO CHOCOLATES

Nuestros productos cubiertos de chocolate leche al 34%, chocolate oscuro al 70%, chocolate blanco y algunos con una capa confitada en presentaciones de 125gr y 250gr.

Our products covered in milk chocolate 34%, dark chocolate 70%, white chocolate and others covered on sugar in presentations of 125gr and 250gr.



**CÁSCARAS DE NARANJA CUBIERTAS
DE CHOCOLATE OSCURO**
*ORANGE PEELS COVERED IN
DARK CHOCOLATE*



**CÁSCARAS DE LIMÓN CUBIERTAS
DE CHOCOLATE OSCURO**
*LEMON PEELS COVERED IN
DARK CHOCOLATE*



**ARÁNDANOS CUBIERTOS DE
CHOCOLATE OSCURO**
*RED BERRIES COVERED IN
DARK CHOCOLATE*



**ALMENDRAS CUBIERTAS DE
CHOCOLATE OSCURO**
*DARK CHOCOLATE
COVERED ALMONDS*



**CAFÉ CUBIERTO DE CHOCOLATE
OSCURO**
*DARK CHOCOLATE COVERED
COLOMBIAN COFFEE BEANS*



**UCHUVA PASA CUBIERTA DE
CHOCOLATE OSCURO**
*DARK CHOCOLATE
COVERED GOLDEN BERRY*



**UVA PASA CUBIERTA DE
CHOCOLATE OSCURO**
*DARK CHOCOLATE
COVERED RASINS*



**MANÍ CUBIERTO DE
CHOCOLATE OSCURO**
*DARK CHOCOLATE
COVERED PEANUTS*



**ALMENDRA CHOCOLATE
FANTASÍA**
*MILK CHOCOLATE COVERED ALMONDS
COATED WITH A SILVER & GOLD CANDY SHELL*



**ALMENDRAS CUBIERTAS DE
CHOCOLATE LECHE**

*ALMONDS COVERED IN
WHITE CHOCOLATE*



**UCHUVA CUBIERTA
DE CHOCOLATE LECHE**

*UCHUVA COVERED
IN MILK CHOCOLATE*



**CAFÉ CUBIERTO DE
CHOCOLATE LECHE**

*COFFEE COVERED IN
MILK CHOCOLATE*



**UVAS PASAS CUBIERTAS DE
CHOCOLATE LECHE**

*MILK CHOCOLATE
COVERED RASINS*



**UVAS PASAS CUBIERTAS DE
CHOCOLATE BLANCO**

*WHITE CHOCOLATE
COVERED RASINS*



**CEREAL CUBIERTO DE
CHOCOLATE LECHE**

*MILK CHOCOLATE COVERED
CEREAL CEREAL BALLS*



**MANÍ CUBIERTO DE
CHOCOLATE LECHE**

*MILK CHOCOLATE
COVERED PEANUTS*



**MANI CUBIERTO DE CHOCOLATE LECHE
Y CONFITADO EN COLORES**

*MILK CHOCOLATE COVERED PEANUTS
COATED WITH A COLORED CANDY SHELL*



**GOMITAS CUBIERTAS
DE CHOCOLATE LECHE**

*MILK CHOCOLATE
COVERED GUMMY BALLS*



CORPORATIVOS Y DETALLES
CORPORATE & GIFTS

Ofrecemos un método publicitario efectivo y una forma muy deliciosa de llegar a sus clientes o invitados con un empaque original con gran distinción para tengan una grata recordación de su marca o celebración.

We offer an effective advertising method and a very delicious way to reach your customers or guests with original packaging with great distinction to have a pleasant memory of your brand or celebration.



Contamos con presentaciones diferentes a las tradicionales desde la más sencilla como bolsitas tipo sachet, hasta empaques en acetato, cajitas, frascos de vidrio, bomboneras y otros más.

We have different presentations from the traditional ones, from the simplest such as sachet-type bags, to acetate packaging, boxes, glass jars and others.



**ALMENDRAS EN BOLSAS
TIPO MALLA**
ALMONDS IN MESH TYPE BAGS



**CHOCOLATES EN BOLSAS
TIPO SACHET**
CHOCOLATES IN SACHET TYPE BAGS



**CUCHARITAS PARA
CHOCOLATE CALIENTE**
SPOONS FOR HOT CHOCOLATE



CHOCOLATES Y
ALMENDRAS EN CAJITA

CHOCOLATES & ALMONDS IN BOX



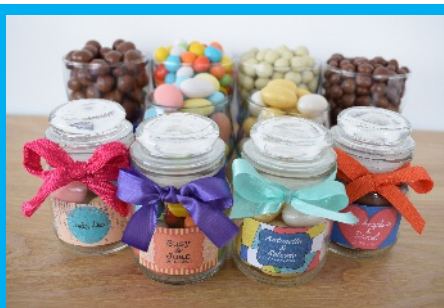
CHOCOLATES Y ALMENDRAS
EN ESTUCHE CORAZÓN

CHOCOLATES & ALMONDS
IN A HEART CASE



CHOCOLATES Y ALMENDRAS
EN ESTUCHE DE ACETATO

CHOCOLATES & ALMONDS
IN ACETATE CASE



CHOCOLATES Y
ALMENDRAS EN FRASCOS

ALMONDS AND CHOCOLATES
IN GLASS JARS



BOMBONERAS DE
CHOCOLATES

CHOCOLATE CONTAINERS

Creamos productos corporativos, publicitarios y detalles para eventos u ocasiones especiales como matrimonios, día de la mujer, día de la madre y el padre, halloween, navidad y otros más.

We create corporate products, advertising and details for events or special occasions such as weddings, women's day, mother and father's day, halloween, christmas and more.





ARTE CON TECNOLOGÍA
HECHO CHOCOLATE



314 2106384
315 8494599



[314 2106384](https://api.whatsapp.com/send?phone=3142106384)



[@ChocolatesProdul](https://www.instagram.com/ChocolatesProdul)



[@ChocolatesProdul](https://www.facebook.com/ChocolatesProdul)

Bogotá - Colombia

www.produl.com.co