



NATALIA SATTO

Chocolate School

Insumos para la
elaboración del chocolate
y barras elaboradas
desde el grano de cacao

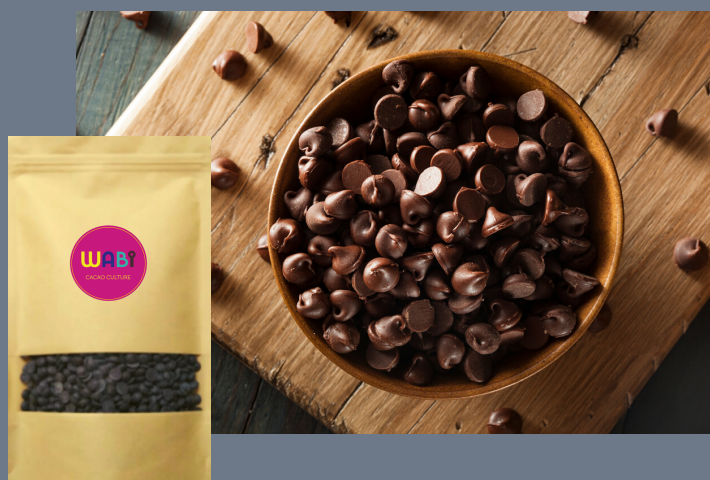


www.tallerdechocolate.com

NATALIA SATTO

Chocolate School

Chocolates



Chips de chocolate para cocinar
Presentación 500 gr

Origen Ecuador

Libres de gluten, soja y lactosa.

56% 63% y 72%

56% sin azúcar

Edición especial bean to bar 75%
Elaborada con azúcar de caña orgánica.

Derivados de cacao



Presentación 500 gr
Origen Ecuador

Cacao en polvo puro

Manteca de cacao

Granos de cacao sin tostar

Azúcar de caña orgánica



Azúcar de caña orgánica

Presentación

500 gr o 25 kilos

Origen Guatemala

Orgánica



NATALIA SATTO

Chocolate School

Kit de cata + Curso



Caja de degustación de 5 chocolates + Curso de cata online

Bean to bar: 70%, 85%, 80% nuez.

Chocolate comercial: Chips 63% y Chips 56%

Granos de cacao crudos

Granos de cacao caramelizados

Clase de cata online

Kit de materiales + Curso



Caja de materiales y clase online para hacer chocolates en casa!

Molde de chocolate de policarbonato

Manga

Decoraciones

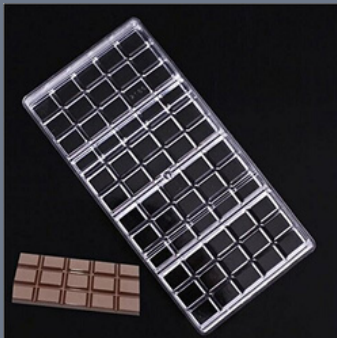
Chocolate

Clase de moldeo y origen del chocolate online

Moldes



NATALIA SATTO
Chocolate School



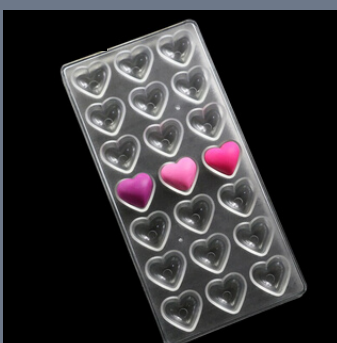
Molde de barra
4 cavidades



Molde de bombón
vaina de cacao
16 cavidades
8 gramos



Molde de bombón
16 cavidades
10 gramos



Molde de bombón
Corazón
21 cavidades
10 gramos



**Chocolate elaborado desde el grano.
Cacao de origen Ecuador
Azúcar de caña orgánica.**



Barra 80%
Granos de origen Ecuador
Azúcar de caña orgánica de Guatemala
Nueces



Barra 70%
Granos de origen Ecuador
Azúcar de caña orgánica de Guatemala
Nibs de cacao y sal de cahill



Barra 85%
Granos de origen Ecuador
Azúcar de caña orgánica de Guatemala



Barra 65%
Granos de origen Ecuador
Azúcar de caña orgánica de Guatemala
Café de Colombia