

KINA

CHOCOLATES

Kina Chocolates para Empresas

EXPERIENCIAS, REGALOS CORPORATIVOS
Y CHOCOLATE BEAN TO BAR



PREMIADOS EN LOS
INTERNATIONAL CHOCOLATE AWARDS

BARCELONA

BEAN TO BAR

CACAO DE ORIGEN



DEL ORIGEN A LA TABLETA

QUIÉNES SOMOS

Kina Chocolates es una chocolatería bean to bar de Barcelona dedicada a elaborar chocolate a partir de cacao fino de aroma procedente de América Latina.

Trabajamos directamente con agricultores y cooperativas para crear chocolates con identidad, trazabilidad y perfiles aromáticos únicos.



BEAN TO BAR

Elaboración propia a partir de la semilla de cacao en Barcelona



CACAO DE ORIGEN

Cacao fino de aroma de Perú y América Latina



PREMIADOS INTERNACIONALMENTE

Reconocimiento en los International Chocolate Awards por 3 años consecutivos



EXPERIENCIAS

Talleres, catas y eventos para empresas y particulares



¿Por qué Kina Chocolates?

CHOCOLATE CON ORIGEN, IMPACTO Y EXPERIENCIA



BEAN TO BAR

Controlamos todo el proceso, desde la selección del cacao hasta la elaboración final en Barcelona.



TRAZABILIDAD

Conocemos el origen de cada cacao y trabajamos directamente con productores y cooperativos.



PREMIADOS

Reconocidos en los International Chocolate Awards.



EXPERIENCIAS

Más que chocolate: Talleres, catas y actividades participativas que conectan y generan recuerdos.



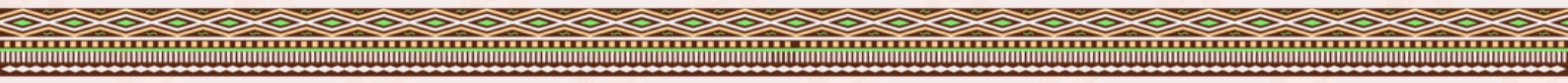
IMPACTO POSITIVO

Trabajamos con cacao fino de aroma que genera valor en origen y contribuye a un comercio más justo.



PERSONALIZACIÓN

Creamos proyectos a medida para empresas, hoteles y eventos que buscan algo auténtico y diferente.





NUESTRO CACAO

ORÍGENES CON IDENTIDAD PROPIA



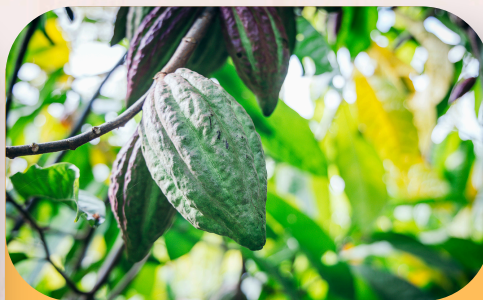
PIURA BLANCO

PIURA, PERÚ

Cacao blanco de fama internacional

Notas cítricas y frutales

Perfil delicado y elegante



CHUNCHO

CUSCO, PERÚ

Uno de los cacaos más antiguos del mundo

Aromas florales y afrutados

Cultivado en los valles amazónicos del Cusco



HUALLAGA

SAN MARTÍN, PERÚ

Uno de los cacaos más productivos del país.

Notas de maracuyá, flores y madera.

Procedente de pequeñas cooperativas.

Trabajamos directamente con productores y cooperativas para garantizar trazabilidad, calidad y un impacto positivo en origen



NUESTROS SERVICIOS

EXPERIENCIAS ALREDEDOR DEL CACAO



CATAS DE CHOCOLATE

- Catas guiadas
- Chocolate bean to bar
- Maridajes



TEAM BUILDING

- Empresas
- Eventos
- Escuelas



TALLERES PRÁCTICOS

- Tableta de chocolate
- Bombones
- Trufas



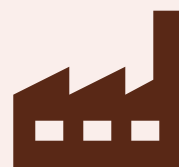
HOTELES Y TURISMO

- Grupos privados
- Actividades premium
- Experiencias culturales



REGALOS CORPORATIVOS

- Packs personalizados
- Regalos para eventos
- Tabletas corporativas



MAQUILAS E INSUMOS

- Producción para terceros
- Coberturas
- Materias primas

Creamos experiencias únicas que conectan a las personas con el origen del cacao y el verdadero chocolate

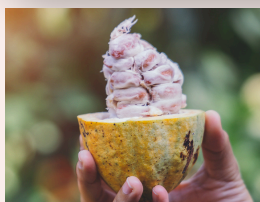


TALLER BEAN TO BAR

DESCUBRE EL VIAJE DEL CACAO AL CHOCOLATE

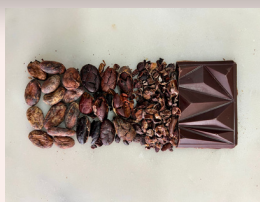
Aprenderás todo el proceso de elaboración del chocolate bean to bar y crearás tu propia tableta desde el grano de cacao hasta el chocolate

CONOCE EL CACAO



Origen, variedades y características del cacao fino de aroma

PROCESO BEAN T BAR



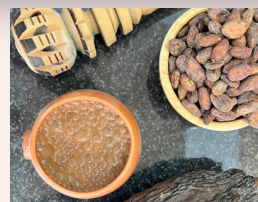
Aprende sobre el proceso de postcosecha del cacao

ELABORA TU CHOCOLATE



Elabora y llévate tu propia tableta de chocolate

CONOCE LA HISTORIA



Aprende sobre la milenaria historia del chocolate

CATA SENSORIAL



Aprende a identificar los aromas y matices del chocolate



DURACIÓN
2 horas



CAPACIDAD
12 personas



IDIOMAS
Catalán, Castellano
Inglés



FORMATO
Disponible en en
servicio público y
privado



DISPONIBILIDAD
De lunes a domingo

Conecta con el origen y vive la experiencia del chocolate bean to bar



TALLER DE CATA DE CHOCOLATE

VIAJA CON TUS SENTIDOS A TRAVÉS DEL CACAO

Una experiencia sensorial donde descubrirás algunos de los cacaos más apreciados del mundo mientras aprendes a identificar aromas, sabores y perfiles únicos

**8
CHOCOLATES**



Degustarás 8 chocolates elaborados con cacao bean to bar de diferentes regiones

**EJERCICIOS
AROMÁTICOS**



Entrena tu olfato con ejercicios diseñados para descubrir y reconocer aromas claves

**MÉTODO DE
CATA**



Aprenderás a catar con vista, olfato, gusto y tacto para identificar notas y perfiles de sabor

**DEGUSTACIÓN
ESPECIAL**



Probarás productos elaborados con cacao y chocolate que sorprenderán a tu paladar

**OPCIÓN DE
MARIDAJE**



Combina el chocolate con vinos, cafés, té para una experiencia única

DURACIÓN
2 horas

CAPACIDAD
12 personas



IDIOMAS
Catalán, Castellano
Inglés



FORMATO
Disponible en en
servicio público y
privado



DISPONIBILIDAD
De lunes a domingo

Despierta tus sentidos gracias al cacao fino de aroma



TALLER DE BOMBONES Y TRUFAS

CREA, DISFRUTA Y SORPRENDE

Aprenderás las técnicas para elaborar trufas artesanales de chocolate y crearás tus propias combinaciones para llevarte a casa

APRENDE LA TÉCNICA



Descubre los secretos para hacer trufas y bombones perfectos

ELABORA TUS BOMBONES



Prepara, rellena y pinta tus propios bombones de chocolate

DECORA Y PERSONALIZA



Juega con ingredientes y acabados para hacer creaciones únicas

PREPARA TUS TRUFAS



Te enseñamos el arte detrás de las trufas de chocolate

LLÉVATE TUS CREACIONES



Llévate en una caja tus propios bombones y trufas y compártelos



DURACIÓN
2 horas



CAPACIDAD
12 personas



IDIOMAS
Catalán, Castellano
Inglés



FORMATO
Disponible en en
servicio público y
privado



DISPONIBILIDAD
De lunes a domingo

El arte de los bombones y las trufas: técnica, creatividad y mucho chocolate



MINITALLER PARA NIÑOS

Descubre, juega y crea con chocolate

Una experiencia divertida y educativa donde los más pequeños aprenderán sobre el cacao y crearán sus propias tabletas de chocolate

CONOCE EL CACAO



Descubriremos de dónde viene el cacao y cómo crece

MANOS A LA OBRA



Crearemos nuestra propia tableta de chocolate y la rellenaremos con ingredientes

JUEGA Y APRENDE



Actividades divertidas para aprender jugando

LLÉVATE CU CREACIÓN



Llévate tus chocolates hechos por ti mismo

DIVERSIÓN ASEGURADA



Una dulce experiencia que nunca olvidarán



DURACIÓN
1 hora



EDAD
De
5 a 12 años



IDIOMAS
Catalán, Castellano
Inglés



FORMATO
Disponible en en
servicio público y
privado



DISPONIBILIDAD
De lunes a domingo

Pequeñas manos, grandes creaciones y mucha diversión

SOLUCIONES PARA EMPRESAS Y PROFESIONALES

Calidad, experiencia y flexibilidad para hacer crecer tu marca



INGREDIENTES PARA PROFESIONALES



- Granos de cacao
- Nibs de cacao
- Manteca de cacao
- Coberturas y pasta
- Cacao en polvo
- Cáscara de cacao

Origen - Trazabilidad - Calidad



MAQUILAS Y DESARROLLO DE PRODUCTO



- Desarrollo de recetas
- Producción a medida
- Diferentes formatos
- Moldes a medida
- Etiquetado y packaging

Profesionalidad - Excelencia



PRODUCTO FINALIZADO Y REGALO CORPORATIVO



- Tabletas personalizadas
- Bombones y estuches
- Ediciones especiales
- Regalos corporativos
- Eventos y celebraciones

Personalización - memorable

Trabajamos contigo en cada etapa para ofrecer soluciones a medida, con el sabor y la esencia del verdadero chocolate hecho con cacao de origen



ALGUNOS DE NUESTROS PRODUCTOS

Chocolate de origen, creado con pasión y técnica

TABLETAS BEAN TO BAR



BOMBONES ARTESANALES



CREMAS DE CACAO Y AVELLANAS



LABIALES DE CACAO



CACAO EN POLVO



DULCES



Listado de productos

Tabletas de origen

Chuncho 70%

Piura 72%

Finca Santa Cruz 72%

Cuencas del Huallaga 75%

Macambo 75%

Chuncho Blanco 75%

Tabletas lácticas

Chocolate con leche de vaca

Chocolate con leche de oveja

Chocolate blanco

Blanco con té Matcha

Chocolate blanco con maracuyá y yogurt

Tabletas con sabores

Chocolate oscuro con vermut

Chocolate oscuro con queso de cabra del Maresme

Chocolate oscuro con café

Chocolate oscuro con aceite de oliva virgen extra y sal de Maras

Tabletas de alto porcentaje

Chocolate oscuro 80% con panela

Chocolate oscuro 85% con azúcar blanco

Chocolate scuro 90% con eritritol

Chocolate 100%

• Cacao

Granos de cacao

Nibs de cacao

Manteca de cacao

Cáscara de cacao

Cacao en polvo

Cacao ceremonial

• Pastelería

Gotas de chocolate en diversos porcentajes

Cobertura

Pasta de cacao

Brownie de chocolate

• Dulces

Bombones de chocolate

Cacao garrapiñado

Naranjas confitadas

Cremas de avellanas y cacao

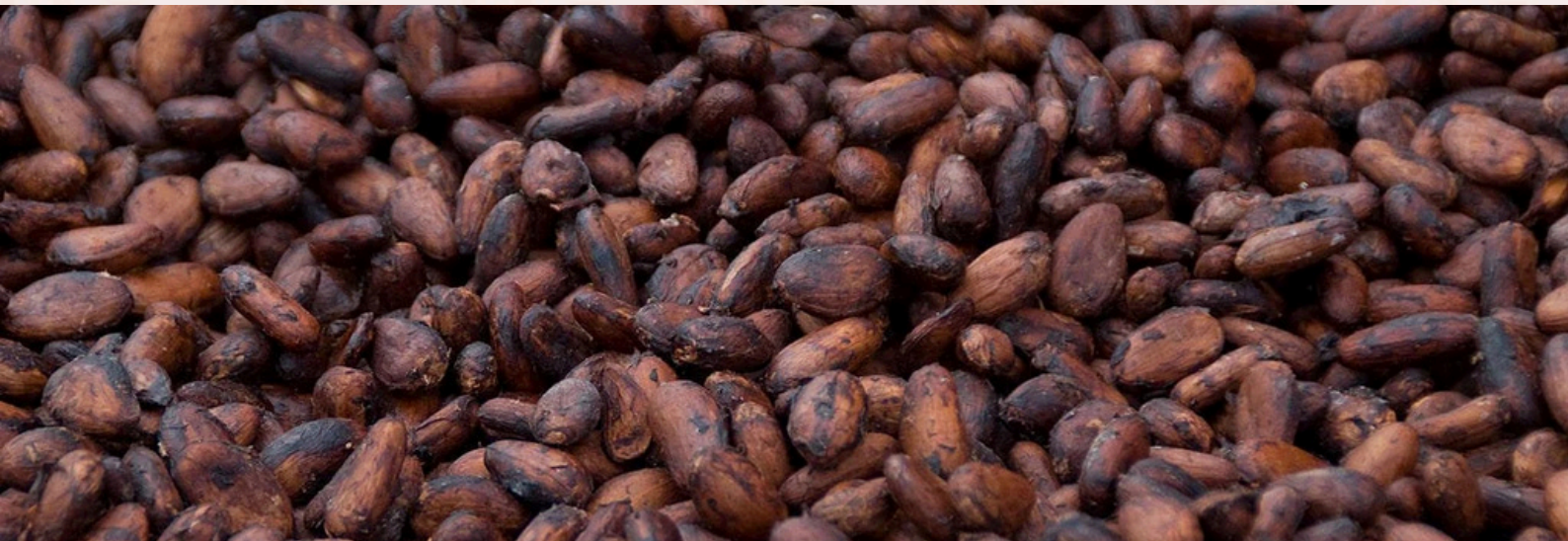
ChocoFuet

Piruletas de chocolate

Licores de cacao y chocolate

• Belleza

Labiales de cacao





HABLEMOS DE TU PROYECTO

Ya sea una experiencia, un regalo corporativo, un chocolate personalizado o el desarrollo de un producto propio, estaremos encantados de ayudarte a convertir tu idea en realidad



EXPERIENCIAS Y TALLERES



Catas, talleres y actividades para grupos, empresas y eventos sociales



REGALOS CORPORATIVOS



Regalos personalizados que comunican tu marca y crean conexiones duraderas.



INGREDIENTES Y MAQUILAS



Ingredientes de cacao de la más alta calidad y desarrollo de productos a medida



CHOCOLATE PERSONALIZADO



Creamos chocolates únicos con tu branding, sabores y formatos exclusivos

- CONTÁCTANOS -

Estamos listos para escucharte y crear juntos algo increíble



Carrer Santa Eugenia
29 08012, Barcelona



info@kinachocolates.com



+34 683 35 50 96



www.kinachocolates.com



@Kina_Chocolates

DEL ORIGEN A LA TABLETA, DE LA TABLETA A TU HISTORIA

