



MARQUETA.
Procali
MR

PREMIUM

— **CONTIENE CACAO** —

MARQUETA DE CHOCOLATE PREMIUM





CONOCIENDO A TU NUEVO
aliado en repostería

3 versiones



30%
de cacao

Blanco
Claro
Oscuro

55%
de cacao

Oscuro

70%
de cacao

Oscuro



DETALLE DE producto

CON

Manteca de Cacao

30%
de cacao



Sabor/Olor
LÁCTEO

SUAVE CHOCOLATE BLANCO



Sabor/Olor
**CHOCOLATE
SUIZO**

*CLÁSICO CHOCOLATE
CON LECHE*



Sabor/Olor
**CHOCOLATE
SEMIAMARGO**



Sabor/Olor
CHOCOLATE AMARGO

CLÁSICO CHOCOLATE AMARGO

70%
de cacao



Sabor/Olor
INTENSO CHOCOLATE AMARGO

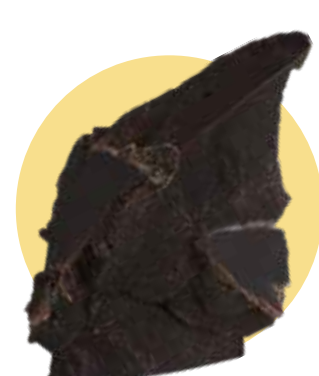
VERDADERO SABOR A CHOCOLATE AMARGO



Color
BEIGE LÁCTEO



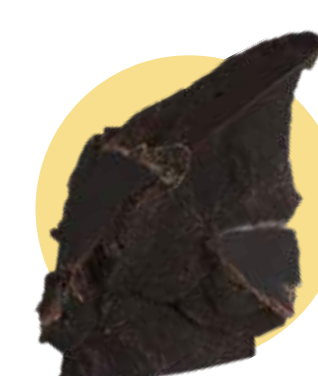
Color
CAFÉ CLARO



Color
CAFÉ OSCURO



Color
CAFÉ OSCURO



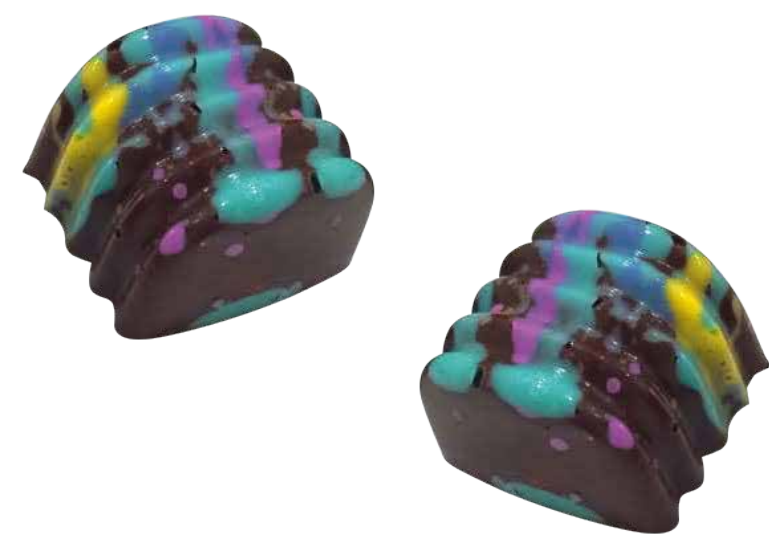
Color
CAFÉ OSCURO

DIVISIÓN

PASTELEROS



EL CHOCOLATE GENUINO
ALIADO DE LA
REPOSTERÍA



IDEAL PARA:

- Hojuelas
- Rizos
- Ralladura
- Cubrir Pasteles
- Ganache
- Chocolatería Fina
- Transfer
- Piezas de Chocolate en Molde



30% DE CACAO



CAJA 10 KG.
(10 BOLSAS DE 1 KG)



BOLSA 1 KG.



CAJA 20 KG.
(5 BOLSAS DE 5 KG)



BOLSA 5 KG.

55% Y 70% DE CACAO



CAJA 10 KG.
(10 BOLSAS DE 1 KG)



BOLSA 1 KG.



CAJA 20 KG.
(5 BOLSAS DE 5 KG)



BOLSA 5 KG.









EL CHOCOLATE FAVORITO DEL PALADAR MEXICANO

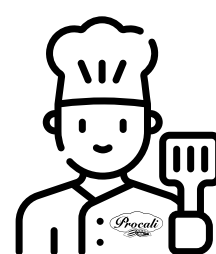
CACAO, EL ALIMENTO DE LOS DIOSSES.

30% de cacao

INSTRUCCIONES DE USO










-  • Vacíe la porción deseada de Chocolate Procali en un recipiente.
-  • Inicie el proceso de Atemperado del Chocolate Procali:
(Ver Tabla de Temperaturas para el detalle de la temperatura según el tipo de chocolate)
 -  • Caliente el chocolate en un fuente de calor.
(Baño María u Horno de Microondas).
 -  • Baje la temperatura del Chocolate
(Mármol u Bowl de Acero).
 -  • Caliente nuevamente el chocolate en un fuente de calor.
(Baño María u Horno de Microondas).
-  • El Chocolate Procali estará listo para usarse.

RECOMENDACIONES PARA ATEMPEAR COMO UN PROFESIONAL:



- Al calentar:
 - En Horno de microondas: Hacerlo en lapsos de 30 segundos, moviendo entre cada lapso.
 - A Baño María: Cuidar que no caiga agua dentro de la olla y mover continuamente.

TABLA DE TEMPERATURAS PARA ATEMPERADO

Chocolate Blanco 30% de Cacao	Chocolate Claro 30% de Cacao	Chocolate Oscuro 30% de Cacao
 45° C	 45° C	 45° C
 26° C	 27° C	 28° C
 28° C	 29° C	 32° C

RECOMENDACIONES

- Mantener el producto en un lugar fresco y seco, no refrigerarlo.
- No mojar el producto.
- Mantener el producto alejado de olores fuertes, para que el chocolate no los absorba.
- Usar el producto antes de la fecha de caducidad.
- Ya moldeado se debe refrigerar de 5°C a 7°C hasta que solidifique y se pueda desmoldar fácilmente.
- No exponer al sol.









55%
de cacao

&

70%
de cacao

INSTRUCCIONES DE USO

-  • Vacíe la porción deseada de Chocolate Procali en un recipiente.
-  • Inicie el proceso de Atemperado del Chocolate Procali:
(Ver *Tabla de Temperaturas para el detalle de la temperatura según el tipo de chocolate*)
 -  • Caliente el chocolate en un fuente de calor.
(*Baño María u Horno de Microondas*).
 -  • Baje la temperatura del Chocolate
(*Mármol u Bowl de Acero*).
 -  • Caliente nuevamente el chocolate en un fuente de calor.
(*Baño María u Horno de Microondas*).
-  • El Chocolate Procali estará listo para usarse.




RECOMENDACIONES PARA ATEMPEAR COMO UN PROFESIONAL:



- Al calentar:
 - En Horno de microondas: Hacerlo en lapsos de 30 segundos, moviendo entre cada lapso.
 - A Baño María: Cuidar que no caiga agua dentro de la olla y mover continuamente.

TABLA DE TEMPERATURAS PARA ATEMPERADO

Chocolate Oscuro con
55% o 70% de Cacao

	45° C
	28° C
	30° C

RECOMENDACIONES

- Mantener el producto en un lugar fresco y seco, no refrigerarlo.
- No mojar el producto.
- Mantener el producto alejado de olores fuertes, para que el chocolate no los absorba.
- Usar el producto antes de la fecha de caducidad.
- Ya moldeado se debe refrigerar de 5°C a 7°C hasta que solidifique y se pueda desmoldar fácilmente.
- No exponer al sol.

FICHA técnica

30% de cacao

MARQUETA DE CHOCOLATE PREMIUM BLANCO CON 30% DE CACAO	ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	Chocolate blanco obtenido de la mezcla de azúcar, manteca de cacao, leche entera en polvo, y emulsificantes, posteriormente es refinado, conchado, temperado, moldeado, refrigerado y empacado	
		INGREDIENTES	Azúcar, manteca de cacao, leche entera, sustituto de grasa butírica, lecitina de soya, ésteres de poliglicerol de ácido ricinoleico, sal yodada y saborizante artificial. INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS: Contiene soya y derivados lácteos.	
		USOS SUGERIDOS	Se recomienda para la elaboración de confitería, todo tipo de repostería y pastelería.	
		USOS NO SUGERIDOS	No se recomienda para uso cosmético, uso terapéutico y medicamento alternativo.	
		USOS PREVISTOS	El producto está orientado para consumo directo sin uso de algún otro ingrediente para su preparación, el producto por su formulación contiene SOYA Y LECHE, establecido en CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991. El producto puede ser consumido por el público en general, ya sea en el ámbito doméstico o institucional. No está específicamente procesado para ser consumido por poblaciones de alto riesgo (niños, ancianos, sistema inmunológico comprometido, alérgicos).	
	ANÁLISIS SENSORIAL	TIPO DE ANÁLISIS	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO ANALÍTICO
		ASPECTO	Barra sólida con presencia de brillo y color homogéneo	PIID
		COLOR	Crema claro	PIID
		SABOR	Característico a chocolate blanco	PIID
		OLOR	Ausente de olores extraños	PIID
		CONSISTENCIA (MEDIO AMBIENTE 23°C)	Sólida	PIID
CONSISTENCIA EN CALIENTE (>40°C)		Líquido y semi-viscoso	PIID	
CEROSIDAD	No presenta sensación cerosa al paladar	PIID		

Blanco

FICHA técnica

30%

de cacao

MARQUETA DE CHOCOLATE PREMIUM CLARO CON 30% DE CACAO	ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	Chocolate claro, obtenida de azúcar, derivados de cacao, derivados de leche y emulsificantes.	
		INGREDIENTES	Azúcar, manteca de cacao, leche entera, licor de cacao, sustituto de grasa butírica, lecitina de soya, ésteres de poliglicerol de ácido ricinoleico, sal yodada y saborizante artificial. INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS: Contiene soya y derivados lácteos.	
		USOS SUGERIDOS	Se recomienda para la elaboración de confitería, todo tipo de repostería y pastelería.	
		USOS NO SUGERIDOS	No se recomienda para uso cosmético, uso terapéutico y medicamento alternativo.	
		USOS PREVISTOS	El producto está orientado para consumo directo sin uso de algún otro ingrediente para su preparación, el producto por su formulación contiene SOYA Y LECHE, establecido en CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991. El producto puede ser consumido por el público en general, ya sea en el ámbito doméstico o institucional. No está específicamente procesado para ser consumido por poblaciones de alto riesgo (niños, ancianos, sistema inmunológico comprometido, alérgicos).	
	ANÁLISIS SENSORIAL	TIPO DE ANÁLISIS	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO ANALÍTICO
		ASPECTO	Barra sólida que puede presentar separación de grasa debido a cambios de temperatura.	PIID
		COLOR	Café claro	PIID
		SABOR	Característico a chocolate con leche	PIID
		OLOR	Ausente de olores extraños	PIID
		CONSISTENCIA (MEDIO AMBIENTE 23°C)	Sólida	PIID
		CONSISTENCIA EN CALIENTE (>40°C)	Líquido y semi-viscoso	PIID
CEROSIDAD	No presenta sensación cerosa al paladar	PIID		

claro

FICHA técnica

30%

de cacao

MARQUETA DE CHOCOLATE PREMIUM OSCURO CON 30% DE CACAO	ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	Chocolate obtenido de la mezcla de azúcar, cacao, manteca de cacao, emulsificantes colorantes y saborizantes, que posteriormente es refinado, conchado, temperado, moldeado, refrigerado y empacado.		
		INGREDIENTES	Azúcar, licor de cacao, cocoa en polvo, manteca de cacao, sustituto de grasa butírica, lecitina de soya, ésteres de poliglicerol de ácido ricinoleico y sal yodada. INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS: Contiene soya y puede contener derivados lácteos.		
		USOS SUGERIDOS	Se recomienda para la elaboración de confitería, todo tipo de repostería y pastelería.		
		USOS NO SUGERIDOS	No se recomienda para uso cosmético, uso terapéutico y medicamento alternativo.		
		USOS PREVISTOS	El producto está orientado para consumo directo sin uso de algún otro ingrediente para su preparación, el producto por su formulación contiene SOYA, establecido en CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991. El producto puede ser consumido por el público en general, ya sea en el ámbito doméstico o institucional. No está específicamente procesado para ser consumido por poblaciones de alto riesgo (niños, ancianos, sistema inmunológico comprometido, alérgicos).		
	ANÁLISIS SENSORIAL	TIPO DE ANÁLISIS	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO ANALÍTICO	
		ASPECTO	Barra sólida con presencia de brillo y color homogéneo sin presencia de manchas pardas o blancas	PIID	
		COLOR	Café oscuro	PIID	
		SABOR	Chocolate con notas amargas	PIID	
		OLOR	Ausente de olores extraños	PIID	
		CONSISTENCIA (MEDIO AMBIENTE 23°C)	Sólida	PIID	
		CONSISTENCIA EN CALIENTE (>40°C)	Líquido y semi-viscoso	PIID	
CEROSIDAD	No presenta sensación cerosa al paladar	PIID			

OSCARO

FICHA técnica

55% de cacao

MARQUETA DE CHOCOLATE PREMIUM OSCURO CON 55% DE CACAO	ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	Chocolate con porcentaje de 55% de cacao, obtenido de la mezcla de azúcar, cacao, manteca de cacao, emulsificantes que posteriormente es refinado, conchado, temperado, moldeado, refrigerado y empacado.	
		INGREDIENTES	Azúcar, licor de cacao, manteca de cacao, lecitina de soya, sal yodada. CONTIENE SOYA Y PUEDE CONTENER DERIVADOS LACTEOS	
		USOS SUGERIDOS	Se recomienda para la elaboración de confitería, todo tipo de repostería y pastelería.	
		USOS NO SUGERIDOS	No se recomienda para uso cosmético, uso terapéutico y medicamento alternativo.	
		USOS PREVISTOS	El producto está orientado para consumo directo sin uso de algún otro ingrediente para su preparación, el producto por su formulación contiene SOYA, establecido en CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991.El producto puede ser consumido por el público en general, ya sea en el ámbito doméstico o institucional. No está específicamente procesado para ser consumido por poblaciones de alto riesgo (niños, ancianos, sistema inmunológico comprometido, alérgicos).	
	ANÁLISIS SENSORIAL	TIPO DE ANÁLISIS	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO ANALÍTICO
		ASPECTO	Barra sólida con presencia de brillo y color homogéneo sin presencia de manchas pardas o blancas	PIID
		COLOR	Café oscuro	PIID
		SABOR	Chocolate con notas amargas	PIID
		OLOR	Ausente de olores extraños	PIID
		CONSISTENCIA (MEDIO AMBIENTE 23°C)	Sólida	PIID
		CONSISTENCIA EN CALIENTE (>40°C)	Líquido y semi-viscoso	PIID
CEROSIDAD	No presenta sensación cerosa al paladar	PIID		

OSCARO

FICHA técnica

70% de cacao

MARQUETA DE CHOCOLATE PREMIUM OSCURO CON 70% DE CACAO	ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	Chocolate obtenido de la mezcla de azúcar, cacao, manteca de cacao, emulsificantes colorantes y saborizantes, que posteriormente es refinado, conchado, temperado, moldeado, refrigerado y empacado.		
		INGREDIENTES	Azúcar, licor de cacao, cocoa en polvo, manteca de cacao, sustituto de grasa butírica, lecitina de soya, ésteres de poliglicerol de ácido ricinoleico y sal yodada. INFORMACION DE ALERGENOS: Contiene soya y puede contener derivados lácteos.		
		USOS SUGERIDOS	Se recomienda para la elaboración de confitería, todo tipo de repostería y pastelería.		
		USOS NO SUGERIDOS	No se recomienda para uso cosmético, uso terapéutico y medicamento alternativo.		
		USOS PREVISTOS	El producto está orientado para consumo directo sin uso de algún otro ingrediente para su preparación, el producto por su formulación contiene SOYA, establecido en CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991. El producto puede ser consumido por el público en general, ya sea en el ámbito doméstico o institucional. No está específicamente procesado para ser consumido por poblaciones de alto riesgo (niños, ancianos, sistema inmunológico comprometido, alérgicos).		
	ANÁLISIS SENSORIAL	TIPO DE ANÁLISIS	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO ANALÍTICO	
		ASPECTO	Barra sólida con presencia de brillo y color homogéneo sin presencia de manchas pardas o blanca	PIID	
		COLOR	Café oscuro	PIID	
		SABOR	Chocolate con notas amargas	PIID	
		OLOR	Ausente de olores extraños	PIID	
		CONSISTENCIA (MEDIO AMBIENTE 23°C)	Sólida	PIID	
		CONSISTENCIA EN CALIENTE (>40°C)	Líquido y semi-viscoso	PIID	
CEROSIDAD	No presenta sensación cerosa al paladar	PIID			

EMPRESA 100% MEXICANA FABRICANTE DE CHOCOLATE Y DERIVADOS DEL CHOCOLATE DESDE 1972.

Chocolates Procali es un empresa con una visión Business to Business con diversas líneas de productos que abarcan los diversos usos y aplicaciones del chocolate.

Somos líderes en el sector de la Panificación, en dónde somos reconocidos por nuestros productos de tradición por nuestro excepcional sabor.



EL CHOCOLATE FAVORITO DEL PALADAR MEXICANO

MISIÓN

Agregar valor en el mercado alimenticio,
innovando productos que delieten tu paladar.

La pasión y el tiempo nos han llevado a ofrecer soluciones para los diversos usuarios de chocolate y sus derivados.

Hemos desarrollado productos de chocolate y sus derivados, los cuales responden a diversas necesidades que existen en la industria alimentaria.

Actualmente contamos con 4 Líneas de Productos Procali.

PANADERÍA

CONGELADOS

REPOSTERÍA

COMPLEMENTOS



+100
Colaboradores

50

AÑOS DE EXPERIENCIA
en Productos para panificación

+40

Distribuidores
ESPECIALIZADOS

+110

Cientes
MAYORISTAS



PREMIUM

— CONTIENE CACAO —

MARQUETA DE CHOCOLATE PREMIUM

