



Divina
Cocoa®
CHOCOLATE & CAFÉ

catálogo de productos

CONTACTO:
WA. 477.641.4890
divina.cocoa@gmail.com

WEBSITE:
www.divinacocoa.com

2024

¿POR QUÉ CACAO?

El cacao ha conquistado paladares en el mundo entero a través del chocolate. Sin embargo, para los mexicanos tiene una importancia esencial como parte de nuestro pasado ancestral.

A lo largo de nuestra historia como pueblo, el cacao ha representado un profundo simbolismo, ha formado parte de nuestros rituales, ha sido moneda y forma parte de platillos tan emblemáticos como el mole y un gran número de bebidas tradicionales.

Hoy, el cacao y el chocolate representan sustento, cultura y trabajo de los mexicanos. Rescatar la tradición de su consumo es reconocer la herencia de culturas e influencias que nos moldearon como mexicanos, es renovar nuestra propia historia y nuestra identidad.



Beneficios de agregar cacao en tu dieta:

- Fuente de antioxidantes que inhiben la oxidación de las moléculas.
- Importante fuente de minerales como el magnesio.
- Eleva la energía con un bajo índice glucémico.
- Previene enfermedades cardiovasculares.
- Fomenta la fuerza muscular, por lo que su consumo es muy recomendado para deportistas.
- Alivia el estrés al estimular suavemente el sistema nervioso central.
- Mejora la memoria y el humor.



PRODUCTO	Cacao en semilla
DESCRIPCIÓN	Semillas de cacao lavado tostadas con cascarilla.
VIDA DE ANAQUEL	12 meses alejado de luz, calor y humedad. No refrigerar, mantener fresco a 16°C. Alejar de productos con fuertes aromas.



PRODUCTO	Nibs de cacao
DESCRIPCIÓN	Trozos de semillas de cacao tostado sin cascarilla.
VIDA DE ANAQUEL	12 meses alejado de luz, calor y humedad. No refrigerar, mantener fresco a 16°C. Alejar de productos con fuertes aromas.



PRODUCTO	Cacao granulado
DESCRIPCIÓN	Cacao puro tostado y molido.
VIDA DE ANAQUEL	12 meses alejado de luz, calor y humedad. No refrigerar, mantener fresco a 16°C. Alejar de productos con fuertes aromas.
DETALLES	Sujeto a disponibilidad

CHOCOLATES DE MESA



PRODUCTO

Cacao Ceremonial

DESCRIPCIÓN

Tablilla de cacao 100% puro. Sin endulzantes ni ingredientes añadidos. Para preparar bebidas calientes o frías, para cocinar y para rituales o ceremonias.

VIDA DE ANAQUEL

12 meses alejado de luz, calor y humedad. No refrigerar, mantener fresco a 16°C. Alejar de productos con fuertes aromas.



PRODUCTO

Chocolate de metate

DESCRIPCIÓN

Tablilla de chocolate de mesa artesanal con cacao puro, azúcar de caña, almendra y canela. Para preparar bebidas calientes o frías.

VIDA DE ANAQUEL

12 meses alejado de luz, calor y humedad. No refrigerar, mantener fresco a 16°C. Alejar de productos con fuertes aromas.



PRODUCTO

Chocolate para preparar en casa

DESCRIPCIÓN

Mezcla de chocolate estilo Divina Cocoa para preparar en casa tus bebidas favoritas calientes o frías.
Sabores: Perfume de Cacao, Elixir de los Dioses, Barro Negro, Gota de Jade, Fuego Maya, Destello Líquido

VIDA DE ANAQUEL

3 meses alejado de luz, calor y humedad. No refrigerar, mantener fresco a 16°C. Alejar de productos con fuertes aromas.



PRODUCTO

Molinillo para chocolate

DESCRIPCIÓN

Molinillo artesanal de madera elaborado a la forma tradicional en torno, ideal para batir chocolate.

DETALLES

Sólo por pedido



PRODUCTO	Bombonería artesanal
DESCRIPCIÓN	Chocolates artesanales elaborados a mano con cacao mexicano.
VIDA DE ANAQUEL	3 meses alejado de luz, calor y humedad. No refrigerar, mantener fresco a 16°C. Alejar de productos con fuertes aromas. *Sólo por pedido



PRODUCTO	Barra de tamarindo con chocolate
DESCRIPCIÓN	Pulparindo cubierto de chocolate con leche y chocolate semi amargo.
VIDA DE ANAQUEL	6 meses alejado de luz, calor y humedad. No refrigerar, mantener fresco a 16°C. Alejar de productos con fuertes aromas. *Sólo por pedido



PRODUCTO	Café con chocolate
DESCRIPCIÓN	Granos de café cubiertos de chocolate semi amargo.
VIDA DE ANAQUEL	6 meses alejado de luz, calor y humedad. No refrigerar, mantener fresco a 16°C. Alejar de productos con fuertes aromas.



PRODUCTO	Chocopretzels
DESCRIPCIÓN	Galletas saladas tipo pretzel cubiertas de chocolate con leche.
VIDA DE ANAQUEL	3 meses alejado de luz, calor y humedad. No refrigerar, mantener fresco a 16°C. Alejar de productos con fuertes aromas.

OTROS PRODUCTOS



PRODUCTO

Sazonadores gourmet con cacao

DESCRIPCIÓN

Mezcla de especias con cacao para sazonar platillos, salsas, sopas y guisados. Tres presentaciones: carnes, mariscos y verduras.

VIDA DE ANAQUEL

12 meses alejado de luz, calor y humedad. No refrigerar, mantener fresco a 16°C. Alejar de productos con fuertes aromas.



PRODUCTO

Chile y sal con cacao

DESCRIPCIÓN

Mezcla de chile piquín, sal y cacao para sazonar platillos, salsas o guisados, para botanas o para acompañar tequila y mezcal.

VIDA DE ANAQUEL

12 meses alejado de luz, calor y humedad. No refrigerar, mantener fresco a 16°C. Alejar de productos con fuertes aromas.



PRODUCTO

Salsa de la Casa

DESCRIPCIÓN

Salsa macha estilo Divina Cocoa con chiles secos y ajo.

VIDA DE ANAQUEL

24 meses alejado de luz, calor y humedad. Refrigerar una vez abierta.



PRODUCTO

Mole al chocolate

DESCRIPCIÓN

Obtenido a través de la molienda y la mezcla de ingredientes tradicionales mexicanos, como chiles, especias, semillas y el toque inigualable del chocolate Divina Cocoa.

VIDA DE ANAQUEL

12 meses en refrigeración.

OTROS PRODUCTOS



PRODUCTO	Miel de abeja con cacao
DESCRIPCIÓN	Miel de abeja respetuosa y de productores locales. con nibs de cacao y amaranto.
VIDA DE ANAQUEL	12 meses alejado de luz, calor y humedad. Mantener en lugar fresco. Alejar de productos con fuertes aromas.



PRODUCTO	Mermelada artesanal
DESCRIPCIÓN	Mermelada casera preparada a la manera tradicional con fruta y azúcar de caña. Sabores: manzana+canela, pera+lavanda, naranja, ciruela, higo, fresa+chocolate, etc.
VIDA DE ANAQUEL	2 meses en refrigeración.



PRODUCTO	Pastitas
DESCRIPCIÓN	Galletas caseras surtidas: polvorones de nuez, aros de canela, chispas de chocolate, de jengibre.
VIDA DE ANAQUEL	1 mes en contenedor hermético en un lugar fresco y seco.
DETALLES	Sólo por pedido



PRODUCTO	Dulce gourmet de dátil y nuez
DESCRIPCIÓN	Dulce de dátil y nuez con azúcar de caña, receta familiar heredada de generación en generación.
VIDA DE ANAQUEL	1 mes en contenedor hermético en un lugar fresco y seco.
DETALLES	Sólo por pedido



PRODUCTO	Almohada terapéutica de hierbas y semillas - Multisusos
DESCRIPCIÓN	Compresa térmica terapéutica elaborada a mano con semillas que mantienen la temperatura y hierbas con propiedades relajantes y sanadoras. Tamaño multisusos para aplicación en caliente o frío. Auxiliar en el alivio de dolores de huesos, articulaciones, espalda, cuello, columna, ciática, tensiones musculares, golpes, padecimientos reumáticos, contracturas, artritis, cefáleas, migraña, cólicos menstruales, dolores abdominales, bajar la fiebre, aliviar tensiones, dolores muelas, esguinces, torceduras o inflamaciones. Cuidados: no lavar, mantener en la bolsa y refrigerar para extender vida útil.
DETALLES	25x20cm *El estampado de la tela varía de acuerdo a disponibilidad



PRODUCTO	Almohada terapéutica de hierbas y semillas - Mini
DESCRIPCIÓN	Compresa térmica terapéutica elaborada a mano con semillas que mantienen la temperatura y hierbas con propiedades relajantes y sanadoras. Tamaño mini para aplicación en caliente o frío. Auxiliar en el alivio de dolores en zonas específicas, cólico menstrual, migraña localizada, tensiones o inflamaciones. Como apoyo en la lactancia, para calmar cólicos de bebés y bajar la fiebre. Cuidados: no lavar, mantener en la bolsa y refrigerar para extender vida útil.
DETALLES	18x15cm *El estampado de la tela varía de acuerdo a disponibilidad

¿DÓNDE COMPRAR?

OPCIÓN 1: Visita nuestros puntos de venta.

LEÓN NORTE:

- Denessi Makeup / Blvd. Juan Alonso de Torres 210-A, San Jerónimo II Sección, planta alta / De miércoles a sábado de 10.00 a 7.30
- Soul Center / Dique 243, Jardines del Moral / De lunes a viernes de 9.30 a 2.00 y de 4:00 a 8.00, sábados de 9.00 a 3.00

LEÓN SUR:

- Museo de las Abejas / Wagner 325, León Moderno / De lunes a viernes de 10.00 a 6.00 y sábados de 10.00 a 2.00

OPCIÓN 2: Haz tu pedido directamente con nosotros.

Contáctanos para hacer tu pedido con una semana de anticipación. Podrás hacer depósitos en efectivo, transferencia bancaria o pago a distancia con tarjeta Visa, MasterCard o AmericanExpress. Si deseas envío a domicilio, éste se cotizará de acuerdo a distancia.



CONTACTO:

WA. 477.641.4890

divina.cocoa@gmail.com

WEBSITE:

www.divinacocoa.com

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

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