



# Mazorca Negra<sup>®</sup>

Chocolatería Peninsular

**CATÁLOGO DE PRODUCTOS**

**Temporada 2023**



**Mazorca Negra**<sup>®</sup>  
Chocolatería Peninsular

Somos Mazorca Negra, una empresa dedicada a la elaboración de chocolates tradicionales de la península de Yucatán y sus derivados.

Apreciamos profundamente la importancia del cacao como una de las aportaciones de México al mundo, y por ello nos hemos dedicado a crear un chocolate respetuoso de la tradición de antaño, legado de nuestros antepasados.

Fusionamos y experimentamos con ingredientes regionales de la península y ancestrales producidos por cooperativas mayas, obteniendo productos únicos y con profundas raíces culinarias.



# Nuestro compromiso



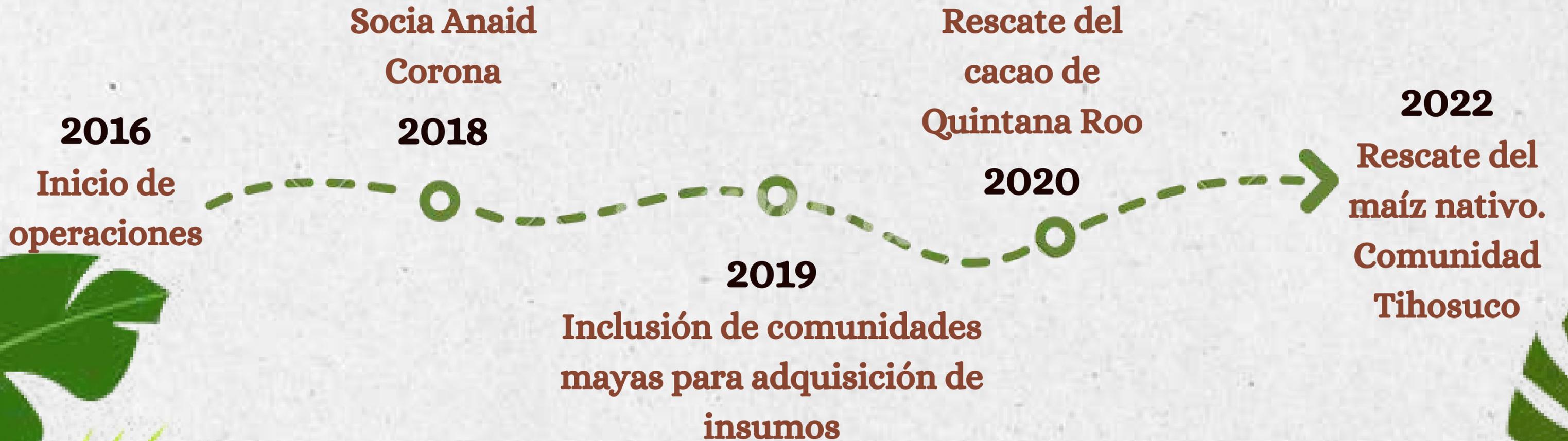
**Mazorca Negra**<sup>®</sup>  
Chocolatería Peninsular



A través de los años nos hemos convertido en una empresa socialmente responsable, difundiendo el chocolate mexicano, seleccionando los mejores granos de cacao directamente de los mejores productores. Buscamos promover valores como el comercio justo, el apoyo a productores locales y el desarrollo sostenible de las comunidades.

Actualmente trabajamos con la cooperativa Productores de Cacao de Quintana Roo en el rescate y preservación del cacao del estado y con diversas cooperativas mayas en el fortalecimiento de las cadenas productivas, buscando mejorar la calidad de vida de las comunidades productoras.

# Nuestra trayectoria





**Mazorca Negra**<sup>®</sup>  
Chocolatería Peninsular



Todos nuestros productos cuentan con la certificación **Hecho en Quintana Roo**, de la cual nos sentimos muy orgullosos, al formar parte de los productores de nuestro estado.



Formamos parte de Mercados por un Futuro Sostenible, una iniciativa de Rainforest Alliance México que vincula directamente a pequeñas y pequeños productores, empresas responsables, organizaciones y consumidoras/es con acciones claras y transparentes.





**Mazorca Negra**<sup>®</sup>  
Chocolatería Peninsular

**Nuestros productos**

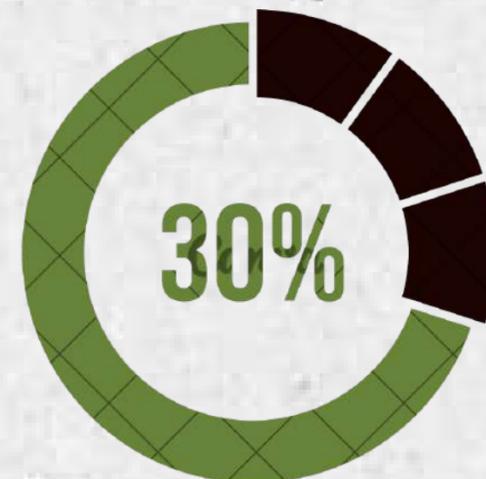


# Mazorca Negra<sup>®</sup>

Chocolatería Peninsular



- Cacao de sistemas agroforestales
- Directo de los productores
- Capacitaciones de Rainforest Alliance



- Semillas o frutos de comunidades
- Azúcar



# Coco Caribeño

Inspirado en la Garza Blanca , Isla de los pájaros, Bacalar

Crujiente sensación de coco tropical y tenue aroma tropical.

**Origen:** Soconusco, Chiapas.

**Productor:** Cooperativa de Cacao Rayen

**Variedad:** Blend nativos y trinitarios



**Mazorca Negra**<sup>®</sup>  
Chocolatería Peninsular

# Tequila y sal de Celestun

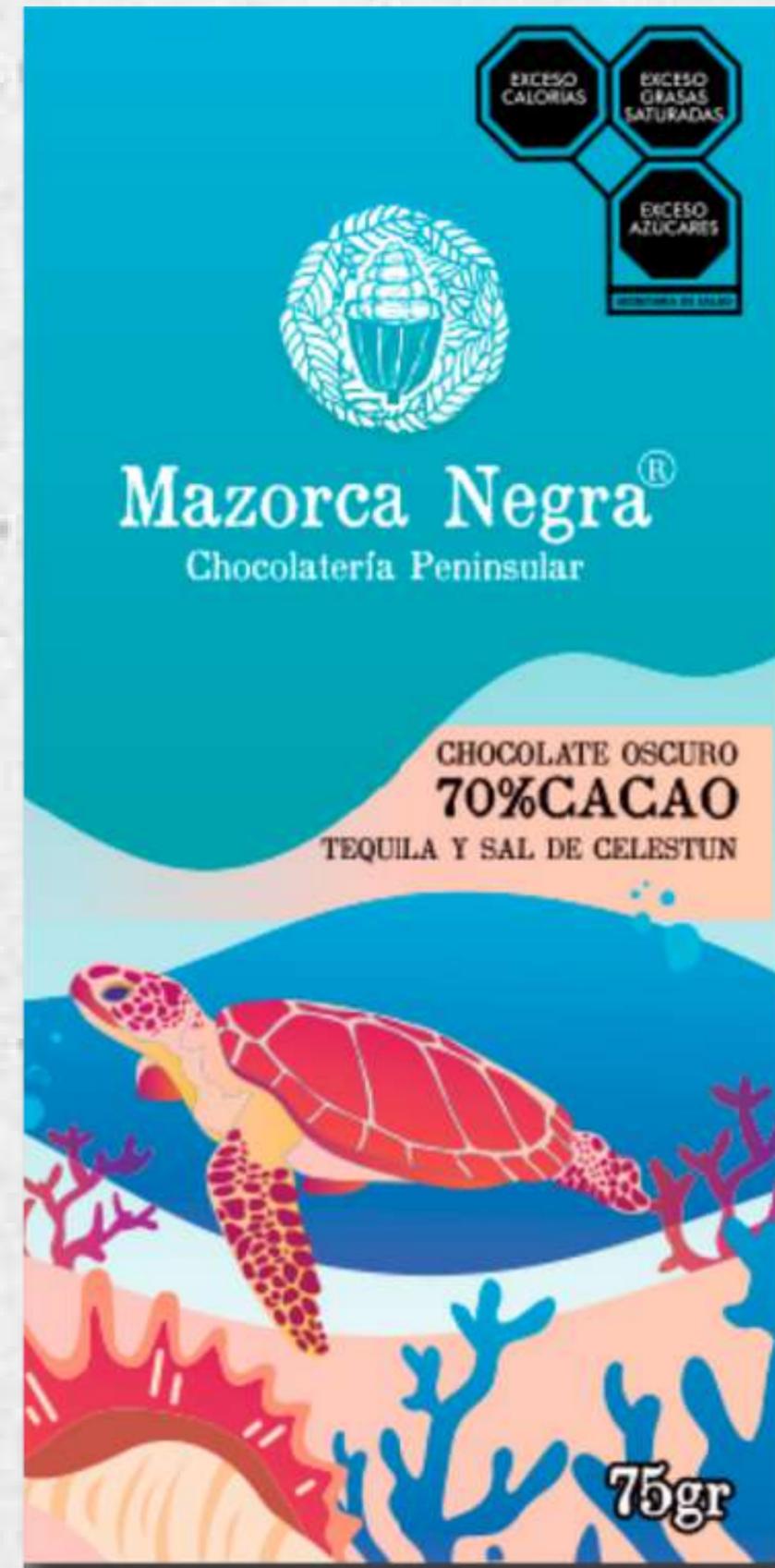
Inspirado en el caracol rosado y la tortuga marina

Elaborado a base de chocolate licor de cacao 70%, que aporta el balance perfecto entre dulzor y amargor. Carra rellena de ganache a base de tequila reposado y un toque de sal de Celestun en la superficie; una reinterpretación de la bebida tradicional mexicana.

**Origen:** Soconusco, Chiapas.

**Productor:** Cooperativa de Cacao Rayen

**Variedad:** Blend nativos y trinitarios





Mazorca Negra®  
Chocolatería Peninsular

# Pitahaya

Inspirado en iferentes orquídeas de la región

Exótico rosa crujiente y notas ácidas frescas de la pitahaya, la jalea es elaborada por mujeres mayas de Quintana Roo.

**Origen:** Soconusco, Chiapas.

**Productor:** Cooperativa de Cacao Rayen

**Variedad:** Blend nativos y trinitarios





**Mazorca Negra**<sup>®</sup>  
Chocolatería Peninsular

# Habanero

Inspirado en el jaguar de la selva maya

Notas dulces acarameladas procedentes del chocolate, sumado a la acidez característica del chile habanero, con un ligero toque picante y ahumado.

**Origen:** Jalpa de Méndez, Tabasco.

**Productor:** Don Carmen Córdoba.

**Variedad:** Blend nativos y trinitarios.





# Xtabentún

**Inspirado en la flor de Xtabentún de la península de Yucatán**  
Elaborado a base de chocolate 70% licor de cacao, lo que aporta el balance exacto entre dulzor y amargura. Barra rellena con xtabentún, elaborado de manera artesanal, con receta ancestral, con miel, anís y mucho espíritu maya.

**Origen:** Soconusco, Chiapas.

**Productor:** Cooperativa de Cacao Rayen

**Variedad:** Blend nativos y trinitarios



**Mazorca Negra®**  
Chocolatería Peninsular

# Nibs

Inspirado en la cosmovisión maya

Elaborado a base de chocolate semi amargo 70% licor de café, lo que aporta balance perfecto entre dulzor y amargor. Acondicionado con cacao tostado beneficiado troceado en la superficie.

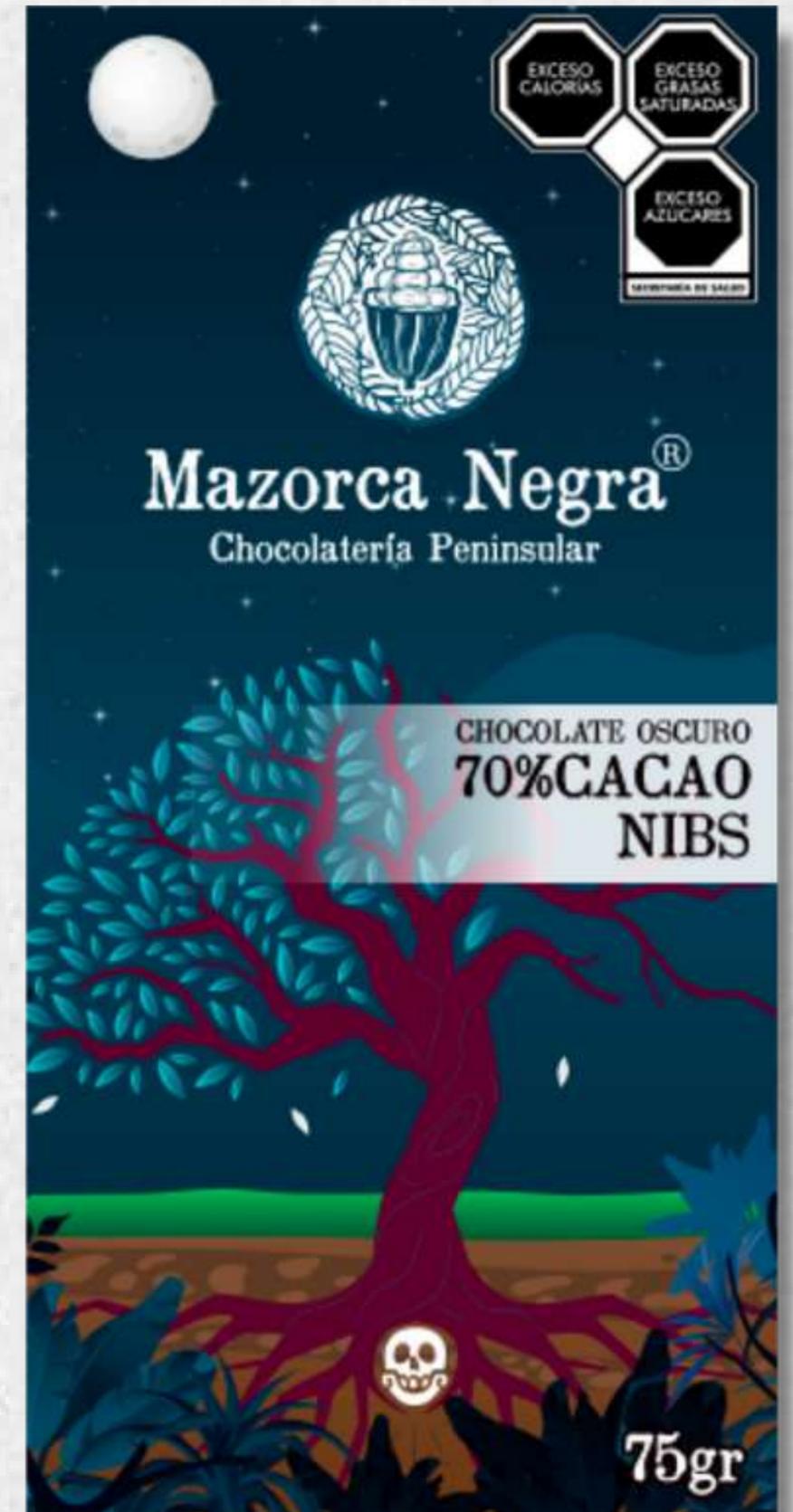
**Origen:** Jalpa de Méndez, Tabasco.

**Productor:** Don Carmen Córdoba.

**Variedad:** Blend nativos y trinitarios.



**Mazorca Negra**<sup>®</sup>  
Chocolatería Peninsular





# Semilla de calabaza

Inspirado en el Mono Araña

Elaborado a base de chocolate semi amargo 70% licor de café, lo que aporta balance perfecto entre dulzor y amargor, con crujiente pepita de calabaza tostada en la superficie.

**Origen:** Jalpa de Méndez, Tabasco.

**Productor:** Don Carmen Córdoba.

**Variedad:** Blend nativos y trinitarios.



**Mazorca Negra®**  
Chokolatería Peninsular

# Chocolate de Origen

Inspirado en la cosmovisión maya

Elaborado por manos mexicanas, al comprarlo apoyas a trabajadores del campo, contribuyes al mercado formal, a mejorar el medio ambiente y adquieres productos de alta calidad.

**Origen:** Rancho Verde Montaña, ejido Francisco Sarabia, Tuzantan, Chiapas.

**Productor:** Anareidy de la Cruz González

**Variedad:** Criollo cola de lagarto.



# Wolis



Grajeas de frutos secos cubiertos con chocolate oscuro 70% cacao con diferentes ingredientes:

- Avellana
- Nuez de la India
- Almendras
- Pátano macho
- Nuez Pecana
- Mango con chocolate Ruby
- Almendras y arándanos
- Naranja confitada con Jamaica
- Arándanos

# Xhocol

Chocolate soluble en agua, leche o alimento líquido 70% cacao con los siguientes sabores:

- Vainilla y canela
- Cardamomo
- Menta



**Mazorca Negra**<sup>®</sup>  
Chocolatería Peninsular



# Nibs de Cacao



**Mazorca Negra**<sup>®</sup>  
Chocolatería Peninsular



Los Nibs de Cacao son pequeños trozos de granos de cacao fragmentados, que tienen un sabor amargo y a chocolate.

Los granos del cacao se tuestan y se trituran para producir pequeños trozos oscuros o cacao nibs. Los nibs están cargados de nutrientes y potentes compuestos vegetales que han demostrado beneficios para la salud de muchas maneras.



# POLÍTICAS DE VENTA

- El tiempo de entrega entre 3 o 4 días hábiles, o a verificación de inventario.
- En caso de requerir factura, se cobrará un 8% adicional.
- Métodos de pago: efectivo, depósito o transferencia interbancaria.
- Los gastos de envío corre por cuenta del cliente, este importe será cotizado tomando en cuenta las especificaciones del pedido con la empresa de paquetería.



**Mazorca Negra**<sup>®</sup>  
Chocolatería Peninsular





**Mazorca Negra<sup>®</sup>**

Chocolatería Peninsular

**CONTACTO**

**Carmen Ochoa #166, Col. Centro Hotel Tryp Chetumal, .**

**Chetumal, Q, Roo, Mexico**

**Cel. 983 168 1256**

**Mail: [ventasmazorcanegra@gmail.com](mailto:ventasmazorcanegra@gmail.com)**