

*Vive la  
Experiencia*  
**Makonnelli**<sup>TM</sup>  
CATÁLOGO 2021



## El inicio del viaje Makonnelli

La travesía de chocolates Makonnelli se originó en los lazos de amistad de sus fundadores. En 2018, la primera idea que tuvieron para trabajar en conjunto apuntaba a la exportación de granos de cacao Premium. Para felicidad de nuestros paladares, esa idea ha evolucionado hacia la fabricación de chocolates únicos en su origen.

La historia de Makonnelli está signada por una anécdota previa que merece ser recalcada. El grupo Makonnelli está conformado por dos familias trabajadoras que se conocen desde hace muchos años ya que las tiendas de cada una se encontraban situadas una cerca de la otra.

Con el transcurso de los años y luego de muchos cafés compartidos en las mañanas, esa relación entre las dos familias fue creciendo a tal punto que comenzaron su primer proyecto de negocio juntas. Aunque ese emprendimiento no pudo hacerse realidad, la afinidad y conexión entre las dos familias había crecido aún más. Y así fue como tiempo después surgiría otra idea de negocio que sí inició la unión de estas dos familias.

Inicialmente se pensaba en la exportación de granos de cacao. Después de conformar el equipo y de conseguir las herramientas necesarias para hacer factible esa idea de negocio, empieza el viaje. Luego de tocar varias puertas, se consigue el primer cliente interesado en comprar granos de cacao, que estaba localizado en España.

Tanto fue el interés que, a finales de febrero de 2019, los fundadores de Makonnelli hicieron un viaje de negocios con rumbo a Barcelona para concretar esa primera venta de granos de cacao. Sin embargo, esa negociación se terminó cruzando en el tiempo con la crisis de la pandemia mundial. La directiva del potencial cliente decidió esperar.

Al principio, lógicamente fue desalentador para nuestros fundadores que después de tanto tiempo y esfuerzo, esa primera exportación no terminara exitosamente a causa de la pandemia.

No obstante, en la adversidad también hay aprendizajes: el confinamiento ofreció mucho tiempo para pensar, investigar, reorganizarse y dar una vuelta de timón al rumbo de este formidable viaje de Makonnelli.

Aunque la pandemia ha sido una tragedia mundial, nuestros fundadores han podido aprovechar este tiempo. Así, de una profunda investigación dentro del mundo cacaotero y de los chocolates Premium, ha surgido la pregunta clave:

*¿Por qué vender nuestro prestigioso grano en el exterior para que se fabriquen chocolates únicos en su origen, cuando nosotros podemos hacerlo?*

**Y he aquí cómo ha empezado esta bella historia...  
La historia de chocolates Makonnelli**



## Makonnelli: Único de Origen

Makonnelli es único en su origen porque se dedica a analizar las tierras, los nutrientes y los frutos de cada región, buscando en ellos los cacaos más finos con trayectoria. Cuidamos su genética al no mezclar cepas diferentes (granos criollos, forasteros y trinitarios) en la fermentación.

¿Qué quiere decir lo anterior? Que en todos nuestros procesos siempre somos cuidadosos en trabajar con granos de un mismo origen. Por ejemplo, si en la fermentación se están utilizando solamente granos criollos, éstos no se mezclan con otros tipos, como forastero o trinitario, porque esto alteraría el sabor y características propias de cada tipo de cacao.

Aquí es importante señalar que actualmente se conocen tres grandes variedades del cacao. El criollo, que proviene de la zona de Centroamérica y el Caribe; el forastero, de origen amazónico pero cultivado ampliamente en países africanos; y el trinitario, considerado un híbrido entre los anteriores. En torno a estos tres tipos se agrupan numerosas familias modernas del cacao.

Una vez que hemos llegado a la producción de nuestros chocolates, Makonnelli tampoco mezcla los orígenes, ya que se utiliza la misma manteca proveniente del primer prensado del licor de cacao. Por eso, nuestros productos transmiten la vivencia de una experiencia única, porque siempre estamos presentes en cada detalle al preservar el origen que va desde la selección del grano hasta la elaboración del chocolate.

Makonnelli cuida que en toda esa cadena no se rompa ningún eslabón de la genética propia de la semilla seleccionada, para así ofrecer un licor de cacao fino y sus mejores derivados.

# CONTENIDO

*Inicio del Viaje Makonnelli*

*Página 2*

*Makonnelli Único de Origen*

*Página 2*

**Easy**melt**Block** 

*Página 4*

**KACOA**

*Página 8*

*Coberturas de chocolate de origen único*

*Cacao en Polvo*

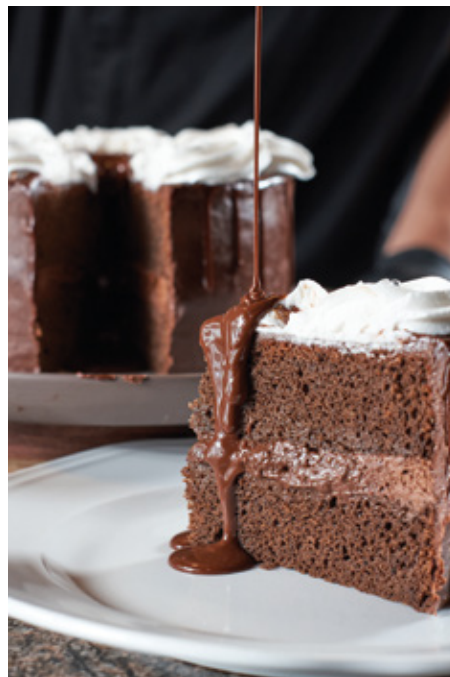
*Página 6*

*Vive la Experiencia Makonnelli*

*Página 13*

*Hablan los expertos*

*Página 14*





# EasymeltBlock

Pensando en agregar valor al trabajo de profesionales del chocolate, repostería, pastelería y helados, Makonnelli crea en sus laboratorios la Tableta Makonnelli con tecnología **EasymeltBlock**, patentada en Estados Unidos

Al trabajar con chocolate premium es indispensable no escatimar esfuerzos en cumplir con los tiempos, temperaturas, instrumentos, ingredientes y técnicas requeridas en cada caso para que los resultados sean verdaderas obras de arte, las mejores al paladar.

El diseño de esta tableta con un peso de 1kg presenta entre sus principales rasgos patentados, las marcas de división dosificadoras que dan origen a 20 rectángulos de 50 gramos aproximadamente cada uno, la huella cóncava termofundente en el centro de cada segmento y la inconfundible imagen del isologo Makonnelli.

Con **EasymeltBlock** los profesionales del chocolate ahorran esfuerzo, tiempo y energía, dosifican fácilmente lo que requiera cada receta y obtienen mezclas más homogéneas que preservan las características organolépticas de Makonnelli y confieren a sus prep raciones los rasgos inconfundibles de una verdadera obra de arte gastronómica.

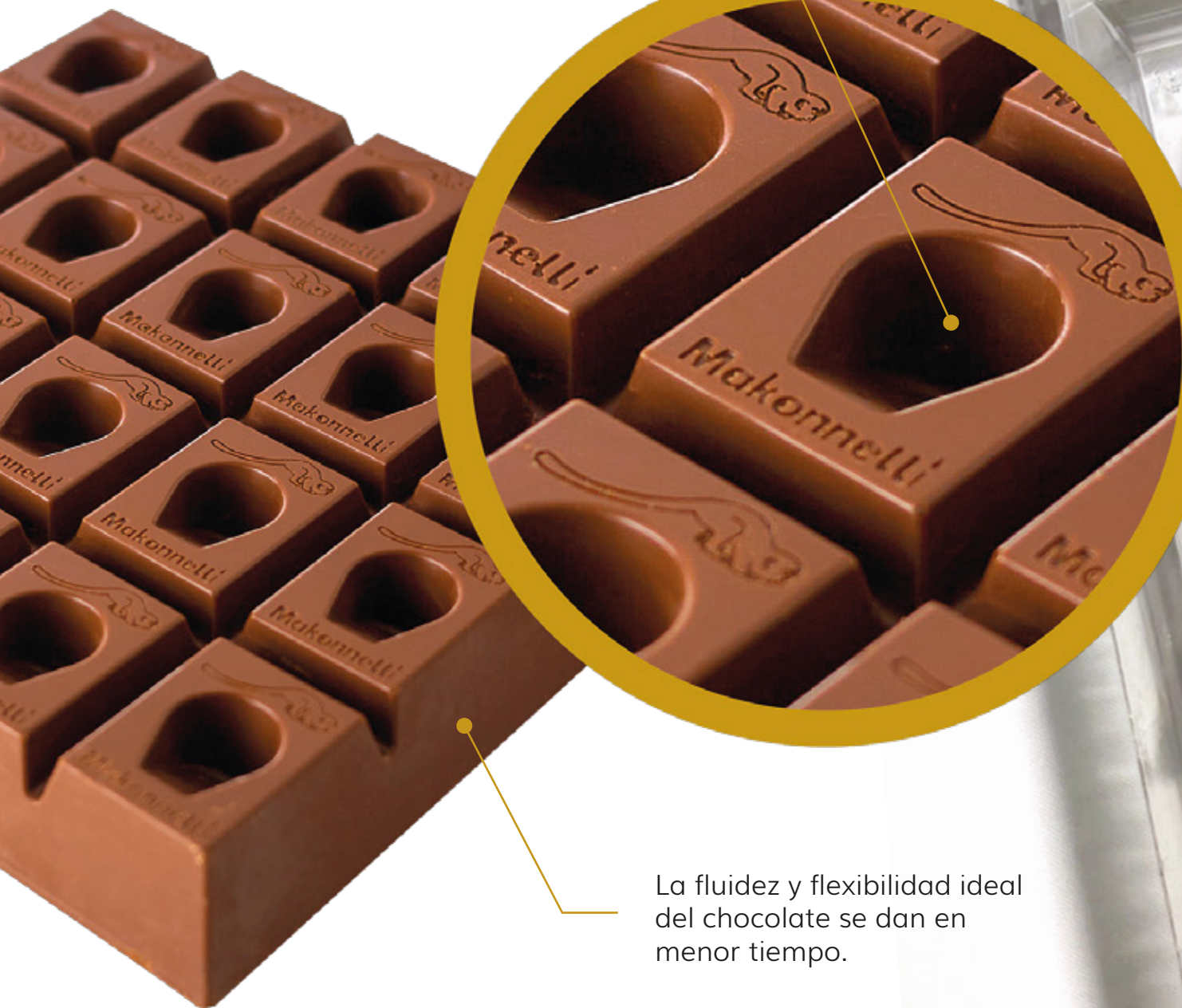
## La tecnología **EasymeltBlock** permite entre otros beneficios:

La tableta puede cortarse manualmente en rectángulos a partir de las marcas de corte diseñadas para eso, facilitando así la dosificación.

El diseño cóncavo patentado de Makonnelli permite una fusión más rápida.



Al penetrar el calor por diferentes ángulos y a través de las huellas cóncavas en la tableta su fusión se hace más uniforme, permitiendo un mejor trabajo del chocolate.



La fluidez y flexibilidad ideal del chocolate se dan en menor tiempo.





Makonnelli

# KACOA

*Kocoa es la línea de Makonnelli dedicada a la elaboración de coberturas de chocolate, recomendada para uso profesional. Lo que distingue a nuestra línea Kocoa está en consonancia con el carácter excepcional de Makonnelli: origen único, diferentes opciones de intensidad, componentes más saludables.*



## **Coberturas de chocolate de origen único**

*Makonnelli se esmera en una adecuada selección de granos únicos en su origen: cacao venezolano. Esto, junto con los posteriores procesos de fermentación controlada, secado y tostado, nos permite presentar una línea de coberturas de chocolate donde no hay alteración de esos aromas y sabores característicos de la semilla previamente escogida.*

## **Una opción adecuada para cada nivel de intensidad**

*Kocoa incluye tres tipos de cobertura de chocolate: Intense, Mid, Mild. Cada uno de ellos pensado para ser utilizado con flexibilidad y creatividad, de acuerdo con el criterio e impronta de cada profesional de la repostería o chocolatería que selecciona nuestros productos. Estas tres vertientes pueden emplearse por separado o en conjunto. De este modo, el maestro chocolatier tiene la oportunidad de elaborar sus propias recetas, pero conservando el sabor, aroma y textura de origen único de los chocolates Makonnelli.*

## **Componentes que preservan los beneficios del cacao**

*En la producción de las coberturas de chocolate Kocoa, garantizamos el uso de manteca de cacao extraída del primer prensado puro de los granos seleccionados, sin ningún tipo de grasas adicionales. La manteca de cacao es uno de los productos grasos mejor valorados por sus propiedades antioxidantes, y al preservar el empleo de la manteca proveniente de nuestros granos de origen único, Makonnelli certifica la presentación de un producto de sabor y aroma muy especial, y a la vez saludable.*







Código	Tipo	Origen	Composición		Aplicaciones Ideales										Fluidez	Empaque		
			% mínimo cacao	% materia grasa	Chocolatería	Pastelería	Salsa/Sirupe	Glaseado	Fig. Artísticas	Rellenos	Ganache	Decoraciones	Helado	Fondue				
KD-86749	INTENSE	Sur del Lago	65%	Manteca de Cacao 40%	•	•											•••••	Discos Bolsa 5 Kg
KD-86756	MID	Sur del Lago	65%	Manteca de Cacao 44%				•	•	•	•	•					•••••	Discos Bolsa 5 Kg
KD-86763	MILD	Sur del Lago	65%	Manteca de Cacao 47%			•	•			•	•	•	•			•••••	Discos Bolsa 5 Kg

### Kacao 65% Intense

Sus particulares atributos son reconocidos por los grandes maestros chocolateros del mundo, debido a su alto nivel de calidad y diversidad de aromas y sabores, gracias a las condiciones agroecológicas idóneas que poseen los suelos venezolanos, con un prestigio de tradición ancestral de más de 400 años.

**Kacao 65% Intense** cautiva los paladares por su sabor en boca duradero. Se caracteriza por un perfil sensorial de equilibrio perfecto entre el gusto intenso y el aroma a cacao, donde resaltan suaves notas frutales, cítricas y de frutos secos, recordando el mango, la guayaba o la ciruela. Es estupendo para degustarlo solo por su agradable cremosidad o para acompañarlo con distintas catas de vinos.

**Kacao 65% Intense** es ideal para utilizar en pastelería por los resultados firmes, deliciosos y significativos que puede alcanzar. Excepcional, no sólo para decorar postres exóticos, sino también para crear fragancias con cacao. En bombonería, ya sea solo o combinado con Kacao 65% Mild, la masa obtendrá peso, resaltando en el brillo, aroma y sabor.

Así mismo, nuestra cobertura **Kacao 65% Intense** contiene el suministro adecuado de azúcares para incluirla en barras energéticas y bocadillos achocolatados.

### Kacao 65% Mid

Es una cobertura de chocolate oscuro elaborada con cacao de origen único venezolano Sur del Lago, tal como es característica de Makonnelli. Este es un atributo diferenciador ya que este grano, en su amplia biodiversidad, otorga al producto un excelente potencial organoléptico, con aromas y sabores únicos.

**Kacao 65% Mid** se caracteriza por presentar un sabor sutil a cacao, lo que permite resaltar en su perfil sensorial agradables notas a frutos secos y cítricos, donde se realza la suavidad en el paladar por su atrayente dulzor.

Constituye un producto perfecto para el relleno de postres, preparaciones delicadas y cremas suaves. También es idóneo para glaseados e incluso esculturas de chocolate. Las posibilidades son especialmente exquisitas, a la medida de la originalidad de cada profesional que lo utilice en sus recetas.

### Kacao 65% Mild

Los sentidos quedan cautivados con este tipo de cobertura, gracias a su alta sedosidad en boca y a su delicado sabor a cacao. Está elaborado con granos de origen único venezolanos Sur del Lago, manteniendo uno de los elementos diferenciadores de Makonnelli.

En su perfil sensorial resaltan las notas a café tostado y frutas tropicales, que logran una perfecta armonía para disfrutar un chocolate acaramelado. Es ideal para acompañar con rones añejos. También permite destacar el sabor de los helados ya que nos ofrece un gusto seductor a chocolate con leche, sin tener lácteos en su composición.

Por estas razones, **Kacao 65% Mild** es el producto recomendado para elaboraciones tipo fondue o fuente de chocolate, sin que sea necesario añadir otros componentes para lograr una textura emulsionada ideal.

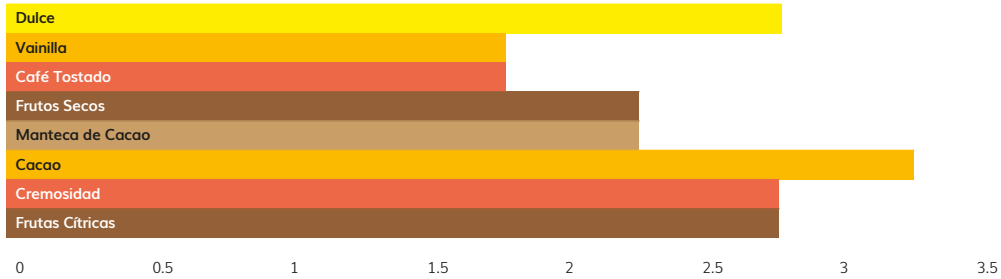




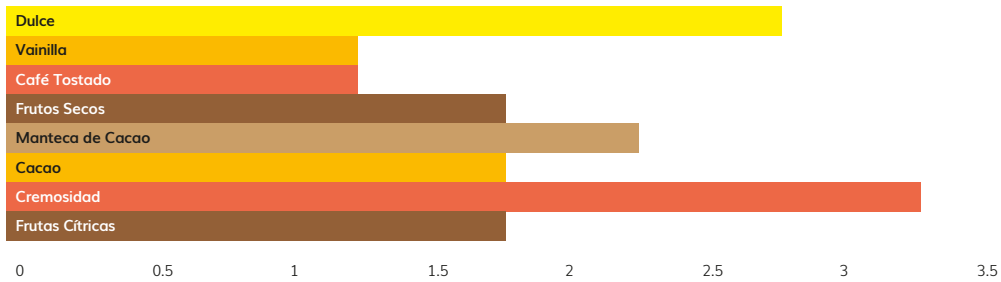


Código	Tipo	Origen	Composición		Aplicaciones Ideales										Fluidez	Empaque		
			% mínimo cacao	% materia grasa	Chocolatería	Pastelería	Salsa/Sirupe	Glaseado	Fig. Antifácicos	Rellenos	Ganache	Decoraciones	Helado	Fondue				
KB-86770	INTENSE	Sur del Lago	65%	Manteca de Cacao 40%	•	•											•••••	Bloque Bolsa 1Kg x 5
KB-86787	MID	Sur del Lago	65%	Manteca de Cacao 44%				•	•	•	•	•					•••••	Bloque Bolsa 1Kg x 5
KB-86794	MILD	Sur del Lago	65%	Manteca de Cacao 47%			•	•			•	•	•	•			•••••	Bloque Bolsa 1Kg x 5

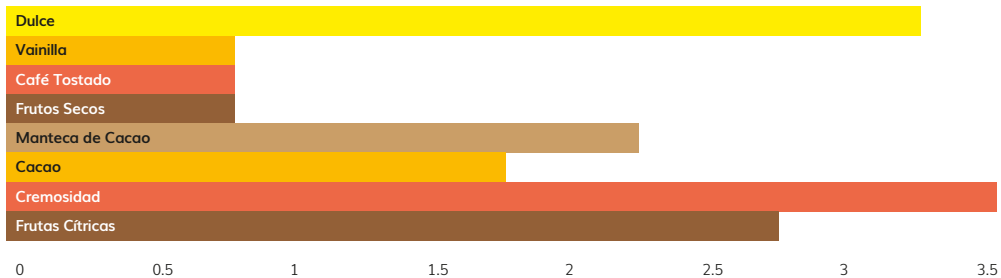
### Perfil Sensorial Intense



### Perfil Sensorial Mid



### Perfil Sensorial Mild





# Cacao en Polvo Natural

Elaborado con granos de origen único, lo que garantiza un producto estupendo por el potencial organoléptico que es capaz de ofrecer, con aromas y sabores característicos de este tipo de cacao Premium.

El **Cacao en Polvo Natural de Makonnelli**, bajo en grasas y rico en minerales vitales, mantiene los atributos originales de la semilla. Proviene del primer prensado de los granos, que resulta de una detallada selección en producción, a la cual siguen procesos de fabricación que en todo momento buscan preservar el delicado perfil sensorial de nuestro cacao único en su origen.

De este modo, los profesionales que escogen el **Cacao en Polvo Natural de Makonnelli** tienen el aval para lograr que sus elaboraciones se distingan entre lo mejor de la gastronomía internacional.

Cacao en Polvo Natural – SUR DEL LAGO

**Composición:** 100% Cacao Natural

**Aplicaciones:** ideal para postres, bebidas, aromatizados, teñir elaboraciones, bizcochos, helados, etc.









# Vive la Experiencia Makonnelli

No existe nada mejor para estimular los sentidos que disfrutar al máximo del gusto. Si deseas vivir una experiencia inigualable y poner a prueba tu sensibilidad, te invitamos a probar un chocolate Makonnelli. Te vas a deleitar al máximo, apreciando todas sus cualidades.

Nuestro chocolate se caracteriza por tener un brillo espectacular, una textura agradable y un aroma cautivador. Es el momento de que descubras todas estas sensaciones inigualables al sentir y saborear esta exquisitez. Se derretirá en tu boca al instante, activando tus papilas gustativas. En realidad, te sentirás en un largo viaje de diferentes sabores, aromas y sensaciones placenteras hasta llegar a un éxtasis que potencie al máximo todos tus sentidos.

Con cada gramo de chocolate Makonnelli apreciarás la verdadera autenticidad del cacao. Es un mundo fascinante e intenso, donde el deleite será el resultado de una producción de cacao única. Los granos son seleccionados minuciosamente, la fermentación es controlada, el secado perfecto y el tostado preciso. De esta manera, se consigue su fina sedosidad y su aroma particular, con un proceso de elaboración estricto que le brinda fortaleza, cuerpo y personalidad al chocolate Makonnelli.





# **Hablan los expertos**

**Ángel Ramírez Betancourt**

Un venezolano nacido en Caracas y criado en Barquisimeto, el Chef Pastelero Ángel Ramírez Betancourt quien lleva más de 20 años endulzando paladares del mundo es el aliado Makonnelli detrás de muchas creaciones.

Estudió en Le Cordon Bleu de Ottawa, Canadá, y se graduó con el Grand Diplome en Patisserie et Cuisine, así mismo completó estudios en EspaiSucre de Barcelona, España y en una de las más prestigiosas escuelas de pastelería de Francia.

Su propuesta es limpia, llena de color y muchas texturas. Se inspira en la naturaleza, el arte, disfruta trabajar con cítricos y con las texturas, sabores y perfil sensorial que desprende un Makonnelli.





veniam, quis nostrud exerci tation ullamcorper suscipit lobortis nisl ut aliquip ex ea commodo consequat. Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt ut laoreet dolore magna aliquam erat volutpat. Ut wisi enim ad minim veniam, quis nostrud exerci tation ullamcorper suscipit lobortis nisl ut aliquip ex ea commodo consequat.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt ut laoreet dolore magna aliquam erat volutpat. Ut wisi enim ad minim veniam, quis nostrud exerci tation ullamcorper suscipit lobortis nisl ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis autem vel eum iriure dolor in hendrerit in vulputate velit esse molestie consequat, vel illum dolore eu feugiat nulla facilisis at vero eros et accumsan et iusto odio dignissim qui blandit praesent luptatum zzril delenit augue duis dolore te feugait nulla facilisi.

Duis autem vel eum iriure dolor in hendrerit in vulputate. Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt ut laoreet dolore magna aliquam erat volutpat. Ut wisi enim ad minim veniam, quis nostrud exerci tation ullamcorper suscipit lobortis nisl ut aliquip ex ea commodo consequat.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt ut laoreet dolore magna aliquam erat volutpat. Ut wisi enim ad minim veniam, quis nostrud exerci tation ullamcorper suscipit lobortis nisl ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis autem vel eum iriure dolor in hendrerit in vulputate velit esse molestie consequat, vel illum dolore eu feugiat nulla facilisis at vero eros et accumsan et iusto odio dignissim qui blandit praesent luptatum zzril delenit augue duis dolore te feugait nulla facilisi, velit esse molestie consequat, vel illum dolore eu feugiat nulla facilisis at vero eros et accumsan et iusto odio dignissim qui blandit praesent luptatum zzril delenit augue duis dolore te feugait nulla facilisi.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt ut laoreet dolore magna aliquam erat volutpat. Ut wisi enim ad minim veniam, quis nostrud exerci tation ullamcorper suscipit lobortis nisl ut aliquip ex ea commodo consequat.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt ut laoreet dolore magna aliquam erat volutpat. Ut wisi enim ad minim veniam, quis nostrud exerci tation ullamcorper suscipit lobortis nisl ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis autem vel eum iriure dolor in hendrerit in vulputate velit esse molestie consequat, vel illum dolore eu feugiat nulla facilisis at vero eros et accumsan et iusto odio dignissim qui blandit praesent luptatum zzril delenit augue duis dolore te feugait nulla facilisi. Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt ut laoreet dolore magna aliquam erat volutpat.

Ut wisi enim ad minim veniam, quis nostrud exerci tation ullamcorper suscipit lobortis nisl ut aliquip ex ea commodo consequat.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt ut laoreet dolore magna aliquam erat volutpat. Ut wisi enim ad minim veniam, quis nostrud exerci tation ullamcorper suscipit lobortis nisl ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis autem vel eum iriure dolor in hendrerit in vulputate velit esse molestie consequat, vel illum dolore eu feugiat nulla facilisis at vero eros et accumsan et iusto odio dignissim qui blandit praesent luptatum zzril delenit augue duis dolore te feugait nulla facilisi.

Ut wisi enim ad minim veniam, quis nostrud exerci tation ullamcorper suscipit lobortis nisl ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis autem vel eum iriure dolor in hendrerit in vulputate velit esse molestie consequat, vel illum dolore eu feugiat nulla facilisis at vero eros et accumsan et iusto odio dignissim qui blandit praesent luptatum zzril delenit augue duis dolore te feugait nulla facilisi.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt ut laoreet dolore magna aliquam erat volutpat. Ut wisi enim ad minim veniam, quis nostrud exerci tation ullamcorper suscipit lobortis nisl ut aliquip ex ea commodo consequat.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt ut laoreet dolore magna aliquam erat volutpat. Ut wisi enim ad minim veniam, quis nostrud exerci tation



*Desde su origen  
una experiencia  
en todos los sentidos*

[www.makonnelli.com](http://www.makonnelli.com)

- +1 (786) 325-8087
- info@makonnelli.com
- @makonnelli
- @makonnelli

A MAKONNELLI product made under  
the license and standards of CAO EXPORT LLC, USA  
by Grupo Arau, C.A - Venezuela



[www.caoexport.com](http://www.caoexport.com)