Uno de estos exquisitos dulces...

Escrito por braydenmulgrave - 07/09/2024 15:43

Proceso de Elaboración: fabrica de chocolate Santocildes.
Esta institución del sabor elabora sus productos de manera artesanal y natural, partiendo de los mejores granos de cacao del mercado, a los que se refieren como su “oro negro”. El proceso de fabricación se realiza sin aditivos ni conservantes, manteniendo una etiqueta limpia.
La empresa cuenta con maquinaria antigua, algunas con más de 100 años de antigüedad, que se expone en su museo para que los visitantes conozcan la historia y evolución de la chocolatería.

==========