

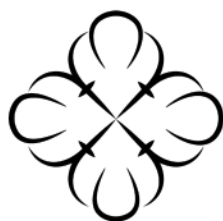
FATIMA CARRANZA
CHOCOLATIER

CATALOGUE D'ENTREPRISE

2025



Fátima Carranza



Fátima Carranza Chocolatier nació el día que probé un bombón cuya textura me cautivó. Decidí recrearlo por mi cuenta, guiada por el libro *Chocolate* de Ramón Morató, que me reveló la fascinante química detrás de los rellenos. Ese descubrimiento marcó el inicio de mi camino en la chocolatería, un universo de texturas y combinaciones que sigo explorando en cada creación.

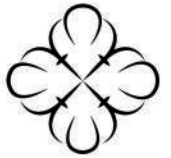
En 2021, perfeccioné mi técnica en la reconocida **Chocolate Academy de Barcelona**, una experiencia clave que consolidó mi formación profesional.

Fui creadora y fundadora de otra marca de chocolates que estuvo en el mercado durante seis años bajo mi autoría. En ese tiempo, desarrollé productos para destacados restaurantes, pastelerías e instituciones como **5 Millas, Acurio Restaurantes, Matria, Convivium, Hotel Hyatt, Pharmax, Hotel B, Bottega Dasso, La Petite France, la Embajada de Suiza, el Ministerio de Relaciones Exteriores – Cancillería del Perú, el Colegio Roosevelt**, entre otros.

En **Fátima Carranza Chocolatier**, llevamos felicidad y pasión a través del chocolate peruano. Elaboramos chocolates únicos, con sabores y texturas excepcionales, utilizando ingredientes 100% naturales. Trabajamos junto a proveedores de confianza que cultivan **Cacao Nativo de origen Amazonas, Awajún**, para nuestros chocolates. Compartimos una visión de comercio ético y responsable, asegurando calidad inigualable y sostenibilidad en cada etapa del proceso..

Un abrazo,

Fátima Carranza y equipo.



Collection Amour

Caja de 7 unidades

Codigo: BA001

Precio: S/ 70.00

Peso: 70 gr

Caducidad: 2 meses



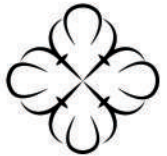
Boîtes personnalisées Cajas personalizadas

Caja de 3 o 4 unidades

Codigo: BAP001
Peso: 30 gr
Precio: S/ 35.00
Caducidad: 2 meses

Codigo: BAP002
Peso: 40 gr
Precio: S/ 45.00
Caducidad: 2 meses





COLLECTION AMOUR

| | | | | | | |
|---------------------------|--|------------------------------|------------------------------|----------------------------|------------------|----------------------------|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| GANACHE DE LIMÓN Y CANELA | GANACHE DE WASABI Y REDUCCION DE VINAGRE | PRALINÉ DE ALMENDRA Y CANELA | CARAMELO DE PLÁTANO Y CANELA | CARAMELO DE MIEL Y AZAFRAN | TIRAMISU D'AMOUR | UMAMI GANACHE DE MISO ROJO |
| COD. B001 | COD. B002 | COD. B003 | COD. B004 | COD. B005 | COD. B006 | COD. B007 |

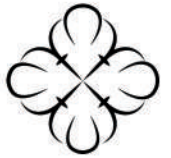
Caducidad: 7 días

SAVEURS / SABORES

| | | | | | | | | | |
|--|------------------------|--------------------------|---|--------------------------------|---------------------------|----------------------------|--------------------|--------------------------------|-----------|
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| CARAMELO DE SAL DE MARAS Y NIBS DE CACAO | CARAMELO DE AGUAYMANTO | GANACHE DE ORIGEN AWAJUN | GANACHE DE CHOCOLATE Y CAFÉ DE LOS VALLES DE SANDIA | PRALINÉ DE ALMENDRA Y AVELLANA | PRALINÉ DE MIEL Y PECANAS | PRALINÉ DE MIEL Y PISTACHO | GIANDUJA DE MATCHA | GIANDUJA Y BARQUILLO DE QUINUA | GIANDUJA |
| COD. B008 | COD. B009 | COD. B010 | COD. B011 | COD. B012 | COD. B013 | COD. B014 | COD. B015 | COD. B016 | COD. B017 |

*Cajas personalizadas con una faja de opalina (Amour y Artisanal), tarjeta de regalo (consultar por las opciones de personalización), doble liga negra y cartón de sabores. Escoja entre los sabores de la colección "Collection Amour" y nuestros 10 sabores adicionales.

Compra mínima 20 cajas de 3, 4 y 7 unidades. Se aplican descuentos a partir de la compra de 100 unidades de cajas de 3, 4 o 7 unidades.



FEMMES PÈRUVIENNES

Collection Femme Pèruienne

Una colección inspirada en mujeres peruanas extraordinarias que nos enseñaron lo bello que es compartir su profesión u oficio.

Descubre a las mujeres que hay detrás de cada bombón.





Collection Femme Pèruvienne

Caja de 12 unidades

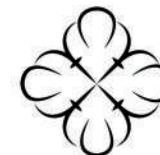
Codigo: BA004

Precio: S/ 120.00

Peso: 120 g

Caducidad: 2 meses





GANACHE DE WASABI Y
REDUCCION DE VINAGRE

COD. FP001



Tilsa Tsuchiya
Pintora y grabadora



CARAMELO DE
NARANJA Y CLAVO

COD. FP002



Rebeca Carrion
Arqueologa,
historiadora y
docente



GANACHE SAL DE
MARAS

COD.FP003



Emperatriz
Chavarrí
Interprete de
opera



GANACHE DE
LIMÓN Y CANELA

COD. FP004



Chabuca Granda
Letrista, cantautora y
folclorista.



GANACHE DE MENTA Y
CHOCOLATE

COD. FP005



Victoria Santa
Cruz
Compositora,
coreografa



PRALINÉ DE
ALMENDRA Y CANELA

COD.FP006



Maria
Rostworowski,
Historiadora e
investigadora social



CARAMELO DE FRESA,
PIÑA Y ALBAHACA

COD. FP007



Laura
Rodríguez
Dulanto 1 era
Médica cirujana



CARAMELO DE LÚCUMA

COD. FP008



Maria Reiche
Arqueologa y
matemática



GANACHE DE ORIGEN
TOCACHE 70%

COD.FP009



Dora Mayer
Investigadora
periodista



PRALINÉ DE
AVELLANAS Y CAFE

COD. FP010



Blanca Varela
Poeta



GANACHE DE 4
ESPECIAS

COD. FP011



Julia Codesido
Pintora



CREMA DE MANÍ

COD.FP012

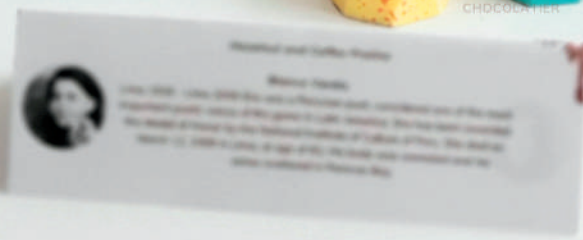


Elvira García y
García
Educadora

Collection Femme Pèruvienne

Caja de 3 unidades

Codigo: CFP001
Precio: S/ 35.00
Peso: 30 gr
Caducidad: 2 meses



*Cajas personalizadas con una faja de opalina, escoge entre los 12 sabores de nuestra colección "Femme Pèruviennes". Pedido mínimo 20 cajas de 3 unidades, Consultar personalización. Se aplican descuentos a partir de la compra de 100 unidades de cajas de 3 unidades.



Tablette de chocolat au lait
d'origine Awajun avec 45%
de cacao

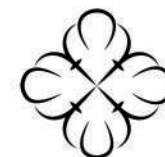
Tableta de chocolate con
leche de Origen Awajun
45% de cacao

Código: T001
Precio: S/ 18.00 inc. Igv
Peso: 50 g
Caducidad: 1 año

Tablette de chocolat noir á
64% de cacao, origine
Amazonie

Tableta de chocolate oscuro
64% de cacao, origen
Amazonas

Código: T002
Precio: S/ 18.00 inc. Igv
Peso: 50 g
Caducidad: 1 año





Chaussure en chocolat et
bonbons

Zapato de chocolate oscuro
64% de cacao y bombòn

Código: F001
Precio: S/ 85.00 inc. Igv
Peso: 120 g
Medida: 7 cm h
Caducidad: 2 meses



*Presentación en caja de mica. Base blanca, pintado a mano con manteca de cacao coloreada. Elaborado por pedido con entrega en 72 horas. Para pedidos corporativos, la entrega se coordina según la cantidad solicitada. Consultar descuentos.



NUESTROS SERVICIOS

Fabricación peruana y artesanal

Contamos con una experiencia de más de **9 años** en el mercado del **Cacao y Chocolate Gourmet**, en Fátima Carranza Chocolatier nos enorgullece ofrecer productos de la más alta calidad, elaborados con un profundo compromiso con la sostenibilidad.

Desde nuestros inicios, hemos trabajado con un abastecimiento responsable que prioriza el impacto social y medioambiental. colaboramos estrechamente con productores de cacao y proveedores locales, alineados con nuestras prácticas sostenibles, lo que nos permite ofrecer productos con trazabilidad y una historia detrás de cada bocado. Nuestro equipo, apasionado y en constante crecimiento, está dedicado a la mejora continua en todos los aspectos

de la producción. Esta dedicación se refleja en cada uno de nuestros bombones artesanales y chocolates, diseñados para sorprender al paladar y tocar el corazón de su equipo y clientes.

Nuestro catálogo, colmado de sabores y texturas únicas, es una invitación a descubrir la esencia del chocolate peruano artesanal en su máxima expresión.

Regalos corporativos y eventos exclusivos (Bodas, entre otros)

En Fátima Carranza Chocolatier, ofrecemos una exclusiva selección de creaciones artesanales, perfecta para obsequios corporativos. Fortalezca sus relaciones con socios, clientes y colaboradores a través de detalles que reflejan distinción y calidad.

Nuestro equipo comercial, altamente capacitado, está a su disposición para diseñar propuestas personalizadas que se adapten a sus necesidades específicas. Nos comprometemos a ofrecer un servicio impecable, desde la conceptualización hasta la entrega, asegurando que cada detalle esté alineado con los estándares de su empresa.

Personalización exclusiva

Transforme sus regalos en una expresión única de su marca. Personalizamos cajas y empaques según sus requerimientos, garantizando que cada obsequio sea un reflejo fiel de su identidad corporativa. No dude en contactarnos para recibir un presupuesto detallado y conocer nuestros plazos de entrega.



NUESTROS SERVICIOS

Ofrecemos:

Tarjetas de regalo, etiquetas personalizadas, pegatinas exclusivas, y fajas decorativas. Consulte precios para opciones adicionales.

Información de precios:

Todos los precios cotizados están sujetos a impuestos en Perú; 18% para productos y servicios.

Talleres, experiencias y clases profesionales

En Fátima Carranza Chocolatier, ofrecemos experiencias exclusivas diseñadas tanto para aficionados como para profesionales del chocolate, creando momentos inolvidables para todos los niveles de habilidad.

Talleres prácticos:

Participe en nuestros talleres de trufas artesanales, donde, bajo la experta

guía de Fátima Carranza, descubrirá los secretos de la elaboración de chocolates finos. Estos talleres ofrecen una inmersión completa en el arte del chocolate, perfecta para fortalecer el vínculo entre equipos o sorprender a sus socios.

Experiencia de maridaje:

Disfrute de una sofisticada experiencia de maridaje, donde nuestros bombones se combinan con una selección exquisita de vinos y piscos. Guiados por expertos, explorará un viaje sensorial que deleitará a los paladares más exigentes.

Formación especializada:

Para aquellos que desean perfeccionar o nuestros módulos avanzados ofrecen formación especializada en técnicas de chocolate de alta gama. Ideales para capacitar a equipos internos o desarrollar talento dentro de su organización.

Además, ofrecemos:

- **Recetas de Alta Costura:** Creación de chocolates únicos y productos derivados del cacao, diseñados para aquellos que buscan la excelencia y exclusividad.
- **Asesoramiento y Consultoría:** Ofrecemos servicios completos para la puesta en marcha de plantas Bean to Bar y el desarrollo de productos, garantizando trazabilidad total y calidad superior. Nuestra experiencia incluye la creación de coberturas de chocolate de origen (blanco, con leche y oscuro), tabletas de origen, cremas untables, entre otros productos derivados del cacao, Desarrollados para pastelerías y empresas de producción de chocolate.
- **Clases Profesionales:** Formación intensiva y personalizada en chocolatería, impartida por nuestra renombrada Artesana Chocolatier, Fátima Carranza.



PRECIOS

| Producto | Precio (Inc. Igv) | Duración | Peso |
|--|-------------------|----------|--------|
| Collection Amour (7 unidades). | S/ 70.00 | 1 mes | 70 gr |
| Collection Amour (3 unidades) | S/ 35.00 | 1 mes. | 30 gr |
| Collection Amour (4 unidades) | S/ 45.00 | 1 mes. | 40 gr |
| Femme Péruvienne (12 unidades) | S/ 120.00. | 1 mes | 120 gr |
| Femme Péruvienne (3 unidades) | S/ 35.00 | 1 mes. | 30 gr |
| Tablette de chocolat au lait d'origine | S/ 18.00 | 12 meses | 50 gr |
| Chuncho avec 45% de cacao | | | |
| Tablette de chocolat noir 64% de caca | S/ 18.00 | 12 meses | 50 gr |
| Chaussure en chocolat et bonbons. | S/ 85.00 | 2 meses | 120 gr |

Personalización

Añade una nota personal a tus pedidos con tarjetas con mensaje, pegatinas o fajas. Con o sin logo, en color o en blanco y negro, te cotizaremos nuestro precio en base a tus requerimientos.

Plazo de entrega: +- 1 semana

Ejemplo de precio para 100 unidades de tarjetas en fondo blanco con escritura negra: S/ 2.50 (nuevos soles), por unidad.

Precio según cantidades a definir según diseño, tamaño y colores.



INSTRUCCIONES PARA REALIZAR PEDIDOS Y MEDIO DE PAGO

Para la confirmación del pedido:

Cotización aprobada, aceptando las condiciones de venta.
Pago completo o depósito del 50% de la orden.

Información de entrega requerida:

Requisitos enviados por nuestro equipo debidamente completada: empresa, contacto, número de teléfono, dirección exacta y correcta, dirección de correo electrónico.

Plazos de entrega:

De media 7 días entre la validación del pedido, recepción de los datos y la salida de nuestros talleres (en especial para la elaboración de bombones artesanales rellenos).

Retrasos Día +1 en Lima, (los retrasos pueden variar en pascua y navidad).

Para una navidad serena te recomendamos hacer tus pedidos antes del 01 al 10 de noviembre.

Problemas con la entrega:

En caso de entrega fallida: el destinatario será notificado por SMS, WhatsApp o correo electrónico; podrá reprogramar la entrega cuando considere oportuno.
En caso de envío o devolución: si la falla en la entrega se debe a una dirección incorrecta o incompleta, se procederá a la devolución de un nuevo producto con pago a su cargo.
En caso, el fallo de entrega se debe error del transportista: devolución de un producto nuevo a cargo nuestro.

Conservación del producto:

Se recomienda almacenarlos a una temperatura de 15 a 20° C, y una HR (Humedad Relativa) de 65%.
Puede contener trazas de frutos secos.

Medios de Pago:

A través de cuenta Corriente.
Aceptamos pagos con tarjeta , bajo Link de Pago.
Emitimos boleta o factura.
Contamos con registros sanitarios.

TERMINOS Y CONDICIONES GENERALES DE VENTA



1) Aplicación y cumplimiento de las condiciones generales de venta

Estos términos y condiciones generales de venta se ponen en conocimiento y aceptación de cada cliente, para permitirles realizar un pedido en Fátima Carranza Chocolatier por medio de una cotización. De tal manera, el hecho de confirmar el pedido implica la aceptación plena y sin reservas de las presentes condiciones generales de venta. Fátima Carranza Chocolatier se reserva el derecho de modificar total o parcialmente los presentes Términos y Condiciones Generales en cualquier momento, no siendo aplicables dichas modificaciones, salvo acuerdo entre las Partes, a los pedidos en curso de tramitación.

2) Confirmación del pedido

El pedido se valida internamente una vez que nuestro equipo reciba la cotización aprobada vía física y/o por correo, el pago total o, en su defecto, un depósito del 50% del importe total del pedido, los datos de facturación y entrega del pedido.

La cotización ya no se acepta si se excede la fecha de validez de la oferta, mencionada en la oferta.

Cada solicitud de producto está sujeta a la aceptación por parte de Fátima Carranza Chocolatier, que se reserva el derecho de rechazar cualquier pedido debido a existencias insuficientes, información del cliente incompleta o cualquier otra razón legal.

La ejecución de un pedido está siempre sujeta a la disponibilidad de productos, capacidad y planificación de la producción. Los plazos de entrega son orientativos, sin ningún compromiso por nuestra parte. Fátima Carranza Chocolatier se reserva el derecho de rechazar cualquier nuevo pedido de un cliente que no haya liquidado sus atrasos de pago y el derecho de exigir el pago de las facturas pendientes antes de cualquier nuevo pedido.

El derecho de desistimiento no se aplica a los contratos de suministro de productos alimenticios perecederos, como nuestros productos. Por lo tanto, el cliente no podrá hacer uso de este derecho.

Desde el momento en que el pedido esté listo para ser enviado, no se podrá tener en cuenta ninguna cancelación ni se devolverá el precio pagado.

El derecho de desistimiento no se aplica a los contratos de suministro de productos alimenticios perecederos, como nuestros productos. Por lo tanto, el cliente no podrá hacer uso de este derecho.

Desde el momento en que el pedido esté listo para ser enviado, no se podrá tener en cuenta ninguna cancelación ni se devolverá el precio pagado.

3) Política de precios

Los precios indicados en la cotización están expresados en soles incluye los impuestos IGV. Nuestras tarifas de envío dependen del destino, peso y volumen del paquete.

Los productos están sujetos a las condiciones de precios vigentes el día de la confirmación de la cotización. La lista general de precios puede ser revisada libremente por Fátima Carranza Chocolatier.

Para ser validado, la orden debe ser pagado en su totalidad, o haber depositado un mínimo del 50%. Los pedidos no pagados no se pueden entregar salvo que nuestro equipo haya indicado expresamente una condición específica.

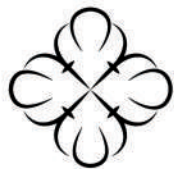
4) No disponibilidad de productos

La disponibilidad de los productos se comunica al cliente en el momento de la elaboración del presupuesto. Sólo se convierte en definitivo cuando se confirma el pedido.

5) Entrega de los productos

Se requiere un período mínimo de preparación del pedido del cliente a partir de la fecha de recepción de la cotización aprobada y el pago correspondiente. Este plazo varía según la época del año, las cantidades pedidas y la personalización deseada. La fecha real de disponibilidad de los productos será confirmada en el caso de un pedido con varias direcciones, no siendo posible ninguna modificación (fecha de entrega, cancelación o cambio de productos, cancelación o cambio de dirección de entrega) dentro de los cinco días hábiles anteriores a la fecha de envío.

Para garantizar su completa satisfacción, se recomienda realizar sus pedidos de fin de año antes del 10 de noviembre.



FATIMA CARRANZA

CHOCOLATIER



www.fatimacarranza.com



Fatima Carranza Chocolatier



Fatima Carranza Chocolatier



@fatimacarranzachocolatier
@fatimacarranzav



+51 943 807 815



pedidos@fatimacarranza.com

