



PALATO CHOCOLATE

2025

¿QUIÉNES SOMOS?

Palato chocolate es una empresa hondureña especializada en la producción chocolatera, fundada en el 2007 por Mónica Pedemonte (Chef Moni) quien, después de efectuar estudios en Estados Unidos, realizó una especialización en el prestigioso Instituto de Arte Culinario Mausi Sebess, de Buenos Aires, Argentina.

Nuestra empresa inició su labor brindando servicios de catering para clientes especiales y corporativos con diversas ofertas, como platillos y pastelería de alta calidad, actividad que continúa desempeñando con creciente éxito.

MISIÓN

Nos dedicamos a la transformación del cacao nacional, en busca de los mejores sabores, con los altos estándares internacionales que exige este producto y ofrecer chocolate de la mejor calidad a nuestros clientes, inspirados por trabajar con granos hondureños, considerados entre los mejores del mundo, a lo que se suma la profesionalidad, experiencia y la pasión por la alta cocina.

Palato Chocolate forma parte del movimiento renovador Bean to Bar, lo que significa retornar a la esencia de la producción chocolatera, hoy minada por productos de baja calidad y estandarizados, destinados a un mercado globalizado. Nuestro cacao proviene de remotos lugares a lo largo del territorio hondureño, en especial en la zona occidental, el litoral atlántico, Olancho y La Mosquitia. Su producción brinda trabajo a miles de familias, con lo que apoyamos la economía del país y al productor local, mientras respetamos y protegemos el medioambiente para asegurar una producción sostenible.

Ofrecemos en nuestra cartera de productos una amplia variedad de tipos de chocolate para competir en el exigente mercado mundial, demostrando así el talento y la calidad de la producción nacional. Igualmente contribuimos a preservar las mejores tradiciones de los maestros chocolateros, que se han mantenido durante generaciones.

Uno de los granos que utilizamos es el Mayan Red, una variedad de cacao con propiedades muy especiales, que ha obtenido reconocimientos internacionales. Son originarios de las profundidades de las selvas del norte de Honduras, cerca de los antiguos asentamientos Mayas, en especial de Copán, cuya población hace más de 2500 años lo cultivaban para obtener un jugo denso, amargo con propiedades estimulantes, incluso medicinales.

Estos granos poseen un sabor intenso, que varía, según su tueste, y van desde frutos rojos hasta secos, con un nivel de acidez óptimo, con un resultado final cremoso y, dependiendo del porcentaje de cacao en cada barra, se revelan al paladar diferentes sabores.

VISIÓN

Ser referencia tanto en Honduras, como en nuestro continente y en el ámbito internacional por la creciente calidad y diversificación de nuestras producciones, como expresión de responsabilidad social y de enaltecer la Marca País.

Identificar las preferencias de los consumidores y ofertar nuevas variedades y presentaciones, según los mercados meta, personalizar la relación con nuestros clientes, bajo el principio de Job to be done.

Seguir aportando al crecimiento y tecnificación del cultivo del cacao en Honduras y continuar apoyando a los miles de productores que se dedican a este cultivo milenario, enalteciendo la calidad del producto final y así coadyuvar al desarrollo de la economía nacional.

VALORES

- Trazabilidad
- Responsabilidad
- Compromiso
- Excelencia
- Adaptabilidad
- Talento
- Alta calidad
- Inocuidad

A woman with glasses and a white chef's coat stands in a chocolate processing facility. She has her arms crossed and is smiling. The background shows industrial machinery, including a large metal rack and a conveyor system. A large brown bag is on the floor in the foreground.

“Más que un proceso de elaboración es un verdadero arte. Me llena de orgullo poder tener la oportunidad de trabajar con el cacao hondureño provenientes de pequeñas fincas en diferentes zonas del país y obtener un producto final 100 % hondureño, digno de satisfacer el paladar de los amantes del chocolate de la más alta calidad a nivel mundial.”

CHEF MONI

The background features several chocolate bars with intricate embossed designs. One bar is light-colored with a circular pattern, while others are dark brown with floral and geometric motifs. The text is centered over these bars.

BARRAS DE CHOCOLATE

CHOCOLATE OSCURO

CHOCOLATE **80%**

MAYAN RED CACAO HONDURAS



CHOCOLATE **70%**

MAYAN RED CACAO HONDURAS



CHOCOLATE **70%**

TUMA YELLOW CACAO NICARAGUA



CHOCOLATE **70%**

MAYAN RED CACAO GUATEMALA

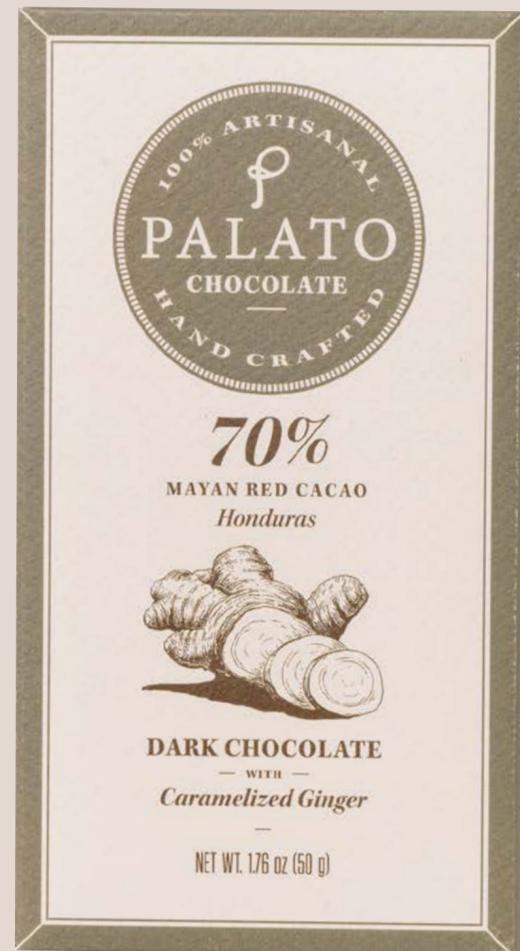


CHOCOLATE CON LECHE Y SABORIZADO

70%

CHOCOLATE OSCURO CON
JENGIBRE CARMELIZADO

MAYAN RED CACAO HONDURAS



65%

CHOCOLATE OSCURO CON
NARANJA Y ALMENDRAS

LA MASICA CACAO HONDURAS



60%

CHOCOLATE OSCURO CON
LECHE

HONDURAN CACAO



CHOCOLATE CON LECHE Y SABORIZADO

45%

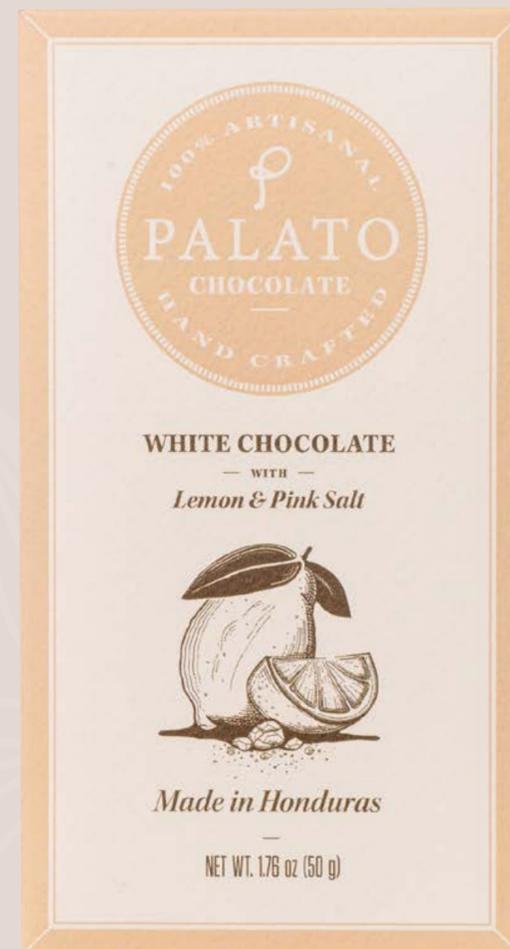
CHOCOLATE CON
LECHE

HONDURAN CACAO



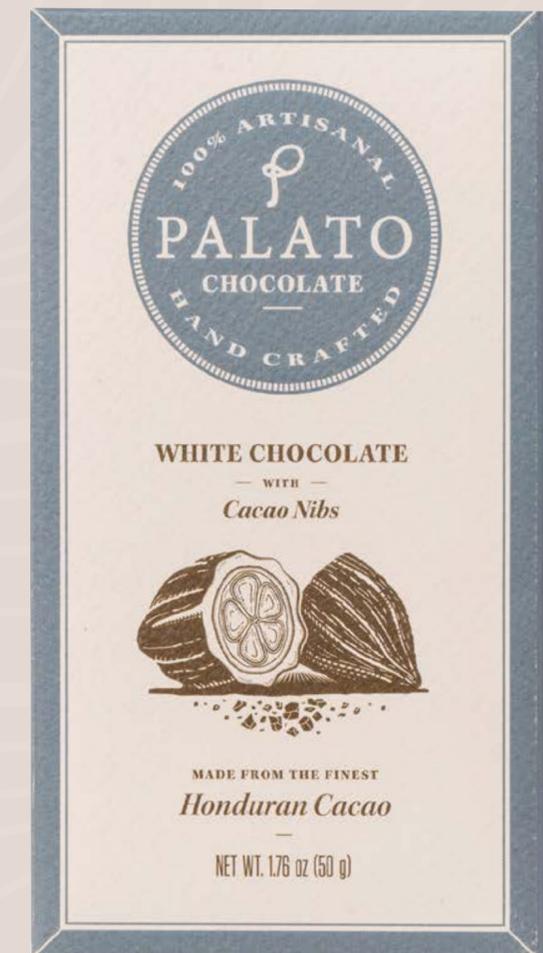
CHOCOLATE BLANCO CON
LIMÓN Y SAL ROSADA

HONDURAS



CHOCOLATE BLANCO CON
CACAO NIBS

HONDURAN CACAO



SABORES ÚNICOS

CHOCOLATE NEGRO 80% CACAO

Notas de sabor: Bayas, Fruta oscura madura

Experimente el rico, dulce e intenso sabor de los granos de cacao rojo maya en nuestra barra de chocolate negro al 80 % de origen único, que satisfará el deseo de cualquier amante del chocolate de disfrutar una barra de chocolate audaz y lujosa. Elaborada a mano por nuestro equipo de chocolateros, esta barra de chocolate negro seguramente le encantará.

Disfrútela como un capricho o acompáñela con una copa de vino tinto para lograr el maridaje perfecto.



CHOCOLATE NEGRO 70% CON JENGIBRE CARAMELIZADO

Disfrute de la textura suave y cremosa de esta barra de chocolate negro al 70 % de origen único con jengibre caramelizado casero para una experiencia única y deliciosa.

Esta barra de chocolate es la combinación perfecta entre decadencia y sofisticación. Elaborada artesanalmente en Honduras con granos de cacao rojo maya, esta barra de chocolate seguramente será un éxito entre sus invitados.



CHOCOLATE NEGRO 65% CON NARANJA Y ALMENDRAS

Notas de sabor: Madera y nueces, cítricos intensos, panela dulce natural.

Experimente la rica y dulce combinación de nuestro chocolate negro 65%, de La Masica, Honduras, combinado con la perfecta combinación de naranja y almendras tostadas. Una combinación única y deliciosa que lo dejará con ganas de otro bocado.



CHOCOLATE NEGRO CON LECHE

60% CACAO

Notas de sabor: Cítricos dulces, panela cremosa.

Nuestra barra de chocolate con leche amarga de origen único al 60 % combina la riqueza y la exquisitez de una barra de chocolate amargo con la cremosidad de la leche entera, lo que le otorga un sabor inigualable. Elaborada artesanalmente en Honduras con granos de cacao de La Masica, Honduras, esta delicia hará que cualquier momento sea un poco más dulce.



CHOCOLATE BLANCO CON LIMÓN Y SAL ROSA

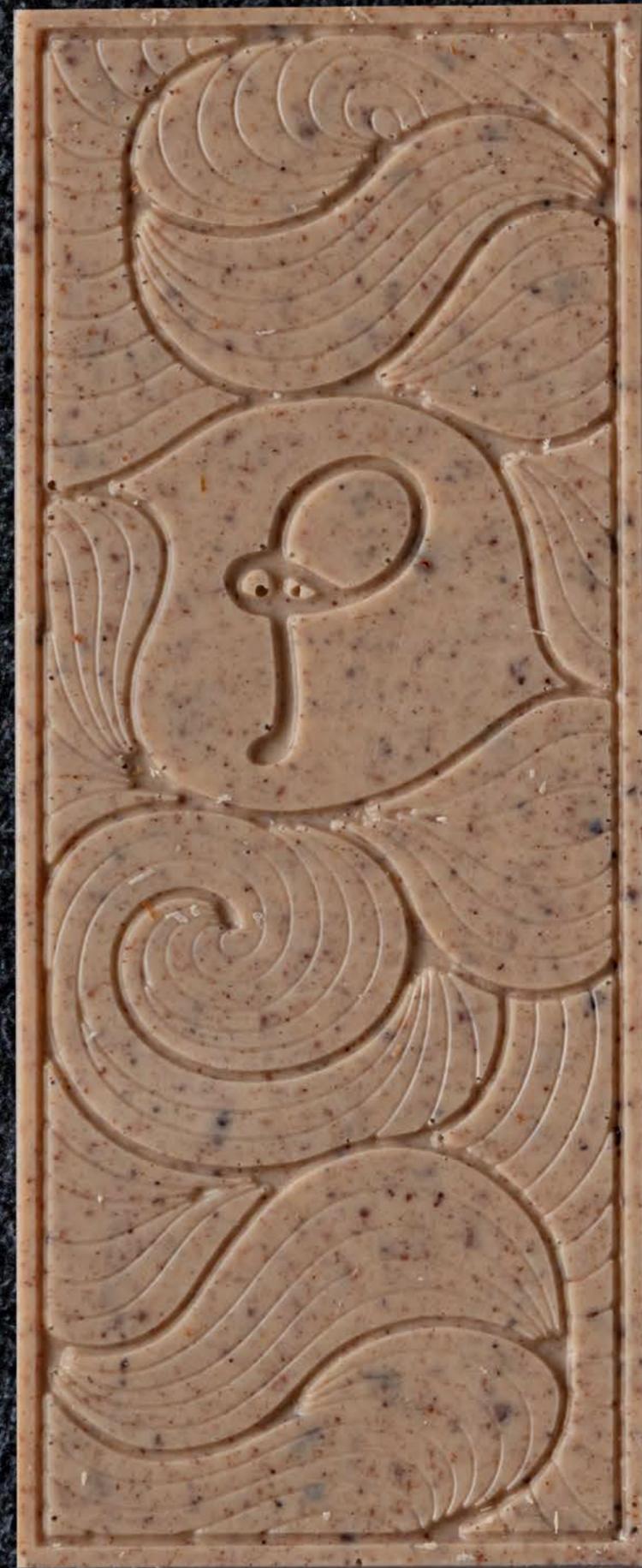
Deliciosa y visualmente deslumbrante, esta barra de chocolate blanco seguro que impresiona. Esta deliciosa golosina combina chocolate blanco con limón y una pizca de sal rosa del Himalaya para crear una golosina verdaderamente única. Cada barra está hecha por manos hondureñas con los mejores ingredientes.

Con su equilibrio perfecto entre sabores dulces y salados, además de un acabado aterciopelado que se derrite en la lengua, esta barra es una de nuestras más vendidas y ha sido una de las favoritas de nuestros clientes durante años.



CHOCOLATE BLANCO CON NIBS DE CACAO

Nuestro chocolate blanco con nibs de cacao es el regalo perfecto para sorprenderte a ti mismo o a alguien especial. Una barra de chocolate blanco artesanal hecha a base de manteca de cacao, azúcar y leche en polvo mezclada con nibs de cacao hondureño de primera calidad, bellamente tostados, para llevarlo al siguiente nivel. Muy popular entre los amantes del chocolate que disfrutan de la cremosidad de una barra blanca, pero también desean sentir el sabroso amargor del cacao de alta calidad.



100% ARTISANAL
PALATO
chocolate



RECUBIERTOS

RECUBIERTOS



ALMENDRAS
RECUBIERTAS

CON CHOCOLATE OSCURO



ALMENDRAS
RECUBIERTAS

CON CHOCOLATE BLANCO

RECUBIERTOS



SEMILLAS DE
MARAÑÓN
RECUBIERTAS

CON CHOCOLATE OSCURO



ALMENDRAS
RECUBIERTAS

CON CHOCOLATE OSCURO Y NARANJA



BEAN TO BARK



BEAN TO BARK

White Citrus, Fruit and Nut



*Dark Milk
Salty Peanut Chipotle*



*Lemon Berry
Bark*



Dark Orange Almond Swirl



Crispy Praline Bark



A black gift box with a gold ribbon is shown in the upper left. A white gift tag with a repeating pattern of the Palato Chocolate logo is visible in the lower right. The logo features a stylized 'P' and the text '100% ARTISANAL PALATO CHOCOLATE HAND CRAFTED'.

CAJAS DE REGALO



◆ CAJA DE **4 BARRAS**
(BARRAS OSCURAS)

◆ CAJA DE **4 BARRAS**
(BARRAS BLANCAS O CON LECHE)

◆ CAJA DE **8 BARRAS**

◆ LATA DE **60 MINI CHOCOLATES**

◆ LATA DE **2 BARKS**



EMPAQUES PERSONALIZADOS

RECUERDO
DE BODAS



SENIORS/
GRADUACIONES



EVENTOS
CORPORATIVOS



EVENTOS
SOCIALES





PRODUCTOS DE TEMPORADA

LEMON BERRY BARK



CHOCOLATE HEART POPS



PUROS DE CHOCOLATE



EASTER EGGS



EASTER BUNNYS



PEPPERMINT BARK



PALATO

Hand Crafted
CHOCOLATE

Peppermint Bark

CONTÁCTANOS

(504) 3251 - 5867 | Castaño Sur
TEGUCIGALPA, HONDURAS

palato@palatochocolate.com

[@palatochocolate](#)

<http://www.palatochocolate.com>



100% ARTISANAL

P

PALATO

CHOCOLATE

HAND CRAFTED