



ESTUDIO ESPECIAL

DE CACAO Y SEMI-ELABORADOS

CANADÁ



PRO ECUADOR
INSTITUTO DE PROMOCIÓN DE
EXPORTACIONES E INVERSIONES



Contenido

1. Producto	1
1.1. Nombre del Producto	1
1.2. Variedades	1
1.3. Presentación	3
1.4. Propiedades Nutricionales	4
1.5. Certificaciones.....	5
2. Consumo y Demanda	6
2.1. Estacionalidad de demanda	6
2.2. Tendencias de consumo	6
3. Producción y Comercio	7
3.1. Volumen de Producción Local.....	7
3.2. Principales Importadores y Volumen de Importación	7
3.3. Análisis de la Competencia	11
3.4. Análisis de Precios de Semi-elaborados: cacao en polvo	12

1. PRODUCTO

1.1. Nombre del Producto

En Canadá, los granos de cacao son conocidos como cocoa beans (en inglés) o feves de cacao (en francés). También, existen varios semi-elaborados de cacao en el mercado canadiense, los más importantes son la pasta de cacao/licor de cacao (cocoa paste/cocoa liquor), manteca de cacao (cocoa butter) y cacao en polvo (cacao powder).



1.2. Variedades

Debido al clima, en Canadá no existe siembra y cosecha de granos de cacao. Las compañías canadienses importan la materia prima para la transformación y venta de productos y elaborados de cacao.

El mercado de granos de cacao y semi-elaborados de cacao es principalmente industrial. Estos productos son utilizados por la industria HORECA (hoteles, restaurantes y catering) para hacer postres y por los fabricantes de chocolate. Y, en una pequeña proporción por los fabricantes de cosméticos. Sin embargo, debido a la tendencia creciente del consumidor canadiense de comer productos sanos y naturales, la manteca y el polvo de cacao se pueden encontrar en supermercados, con mayor frecuencia.

Cacao en grano

En lo que respecta al cacao en grano, los importadores de confitería prefieren importar híbridos, como el CCN-51. Sin embargo, los fabricantes de chocolate de alta calidad y bean-to-bar demandan cada vez más cacao fino de aroma, aunque las cantidades que demandan son pequeñas comparadas al mercado de confites.

Manteca de cacao

Con relación a las diferentes variedades de los principales productos semi-elaborados de cacao, podemos indicar que la manteca es generalmente producida con el grano de cacao de menor calidad. Existen dos tipos de manteca de cacao en el mercado canadiense, la manteca desodorizada “deodorized cocoa butter” y la manteca no

desodorizada “non deodorized cocoa butter” que son utilizadas dependiendo del tipo de chocolate que se quiera producir. Actualmente existe una tendencia por productos que son menos procesados por lo que la manteca de cacao orgánico, no desodorizado y sin refinar tiene gran demanda en el mercado.

Polvo de cacao

En Canadá se puede encontrar cacao en polvo natural o procesado “Dutch”. El procesamiento Dutch consiste en exponer los granos de cacao a soluciones alcalinas, como el carbonato de sodio, para incrementar el pH de los granos de cacao; comúnmente de pH: 4.5-5 a aproximadamente pH: 8.5-9.5. Este proceso incrementa la solubilidad del chocolate en polvo y permite mezclar granos de cacao de diferente calidad.

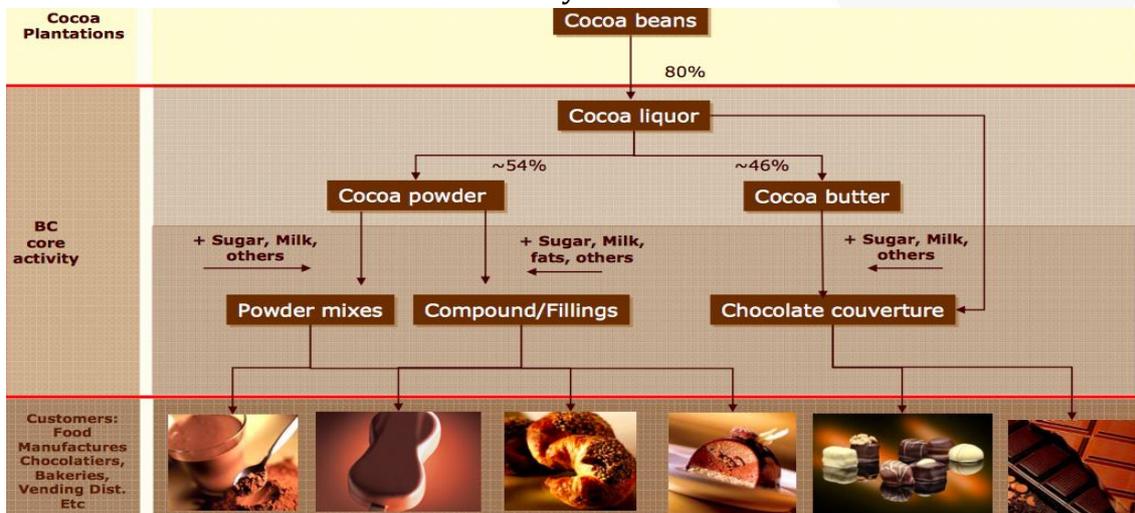
Licor de cacao

El licor de cacao o pasta de cacao al igual que la manteca de cacao son utilizados como parte de los ingredientes en productos hechos a base de chocolate. La variedad de licor de cacao depende del grano de cacao con el que se produce este producto. Los fabricantes de chocolate están dispuestos a comprar este producto semielaborado de cacao fino de aroma a fin de mejorar la calidad de su chocolate.

El mercado canadiense de cacao está controlado, principalmente, por tres grandes empresas. Dos de ellas multinacionales: BARRY CALLEBAUT y NESTLÉ. Estas empresas son responsables de casi el 80% de la importación de cacao en grano para Canadá y procesan in situ los diferentes semi-elaborados. Como se podrá ver en el gráfico 1, el 80% del negocio de Barry Callebaut es la importación del cacao en grano.

Sin embargo, los fabricantes de chocolate, siguiendo la tendencia del consumidor canadiense de apoyar al productor, han empezado a generar más importaciones de cacao fino de aroma, identificando el origen del cacao, incluso de la cooperativa de los productores.

Gráfico 1: Cadena de Producción de Barry Callebaut



Fuente: Barry Callebaut

1.3. Presentación

Como se mencionó anteriormente, los granos de cacao y semi-elaborados tienen más uso industrial por lo que su presentación en términos de empaque, generalmente, es en bulk (al granel), aunque debido a la tendencia de alimentarse más saludablemente se pueden encontrar en supermercados, sobre todo en los que se concentran en la venta de productos orgánicos, granos, nibs, manteca y polvo de cacao en formatos más pequeños.

Cacao en grano

Los granos de cacao son vendidos en empaques de varios tamaños. Así, los fabricantes de chocolates que producen barras de chocolate bean-to-bar (“del grano a la barra”) compran los granos de cacao en bolsas de 5kg; las compañías grandes productoras de chocolate en cambio compran sacos de yute de 60kg. Por otro lado, en el comercio al detalle, se puede encontrar en presentaciones menores como 227gr, en marcas como Organic Traditions.



Manteca de cacao

Para el sector industrial, la manteca se vende usualmente en baldes de 3k o 5kg. Cacao Barry vende manteca de cacao en baldes de 3kg a \$84.50 y la marca McCalls vende a \$98.79 el balde.

En locales de venta al por mayor, como Bulk Barn u OrganicFood Matters, se puede comprar por peso, facilitando así la compra en menor escala para chocolateras pequeñas, pastelerías y restaurantes.

La marca Organic Traditions ofrece manteca de cacao troceada, en presentaciones de 227 gr. El empaque es un pouch de aluminio re-sellable. El producto también se puede encontrar a la venta por Amazon, ya que trabajan con empresas como RocketRobin.

Cacao en polvo

El cacao en polvo se puede encontrar en diferentes tiendas especializadas y supermercados en diferentes presentaciones. Se puede encontrar el cacao en polvo en envases de aluminio y cartón, o pouches de aluminio con pesos de 454gr y 298gr, cajas de cartón con funda plástica al interior con pesos de 125gr y 500gr, cajas de aluminio y de plástico de 100gr, 200gr, 250gr, 372gr y 500gr.



Pasta de cacao

Este producto no se encuentra en el mercado al detalle, por lo que no existe suficiente información con relación al empaque. Las empresas importadoras de cacao compran este producto en cantidades importantes, como por tonelada.

1.4. Propiedades Nutricionales

En Canadá, las tablas de propiedades nutricionales sólo se ponen en productos transformados y que se vayan a vender al detalle (exhibidos en perchas en supermercados para el consumidor final). Por lo tanto, no se mencionará en este acápite al cacao en grano (al ser un producto no transformado) ni a la pasta de cacao (al no encontrarse para la venta al detalle).

Manteca de cacao

La manteca de cacao es alta en grasas saturadas. Sin embargo, es baja en sodio y azúcares.

Nutrition Facts	
Serving Size 2 Tbsp (18 g)	
Servings Per Container Varies	
Amount Per Serving	
Calories 160 Calories from Fat 160	
% Daily Value*	
Total Fat 18g	28%
Saturated Fat 11g	54%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 0mg	0%
Potassium 0mg	0%
Total Carbohydrate 0g	0%
Dietary Fiber 0g	0%
Sugars 0g	
Protein 0g	
Vitamin A 0%	• Vitamin C 0%
Calcium 0%	• Iron 0%
*Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet.	

Cacao en polvo

El cacao en polvo tiene un alto porcentaje de fibra comparado con los otros nutrientes, seguido por grasas saturadas y contenido de magnesio.

Nutrition Facts	
Serving Size: 1 Tbsp (5g)	
Servings Per Container: 90	
Amounts Per Serving	
Calories 29	Calories from Fat 18
% Daily Value*	
Total Fat 2g	3%
Saturated Fat 1g	6%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 0mg	0%
Potassium 69mg	2%
Total Carbohydrate 2g	1%
Dietary Fiber 2g	7%
Sugars 0g	
Protein 1g	
Vitamin A 0%	Vitamin C 0%
Calcium 1%	Iron 1%
Magnesium 6%	Zinc 2%
Copper 7%	Manganese 3%
Selenium 3%	

*Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet.

1.5. Certificaciones

Las certificaciones para el cacao en grano y los semi-elaborados de cacao varían de acuerdo al tipo de producto. Para el cacao en grano, las certificaciones más conocidas y demandadas son la orgánica y la de comercio justo, mientras que para los productos elaborados como pasta y polvo el importador puede requerir, además de certificaciones de responsabilidad social y ambiental, certificaciones de calidad como HACCP.

En Canadá, los importadores de granos de cacao pueden solicitar certificaciones como “Rainforest Alliance”, que tiene como objetivo conservar los recursos naturales, incrementar la productividad y asegurar buenas condiciones de trabajo y un buen vivir para los trabajadores. La certificación UTZ también es reconocida, ya que certifica que los granos de cacao sean cosechados de una manera sostenible y que sea posible rastrear su origen.

En el mercado también se ofrecen granos de cacao con certificación Orgánica y otros que son llamados “Raw”, productos que son procesados a temperaturas menores a 47°C. Otra certificación con alto grado de importancia es la de Comercio Justo o “Fair Trade”.

Basado en un informe de KPMG (empresa de servicios y estadísticas), el precio del grano de cacao varía dependiendo de la certificación, con la certificación “Fair Trade” se encuentra el grano de cacao con el más alto precio y con la certificación UTZ tiene el menor precio. Esto se debe a que la certificación “Fair Trade” es conocida como la certificación que controla de mejor manera el trabajo infantil.

Para los productos semi-elaborados de cacao, como manteca, pasta y polvo, los importadores suelen demandar que la empresa fabricante cuente con el sistema HACCP (Análisis de Riesgos de Puntos Críticos de Control), debido a que Canadá cuenta con una de las infraestructuras de calidad alimenticia más avanzadas del mundo, lo que se traduce en altos criterios exigidos por el gobierno y tomados en cuenta por el consumidor.

En el mercado canadiense los elaborados de cacao, como el polvo, en la gran mayoría de marcas no tienen certificaciones pero cada vez más los canadienses están demandando productos que tengan responsabilidad social, ambiental y a su vez sean altamente nutritivos por lo que las certificaciones son consideradas como un valor agregado. En este sentido, cada vez es más frecuente que los importadores soliciten certificaciones orgánicas, LIBRE DE GLUTEN, NON GMO, KOSHER, UTZ, RAIN FOREST ALLIANCE para este tipo de productos y en menor medida, certificación de comercio justo.

La Siembra, empresa importadora de cacao en grano para la fabricación de chocolate marca “Camino”, con base en Ottawa, es conocida como una de las pocas empresas en Canadá que ofrece semi-elaborados de cacao con certificación orgánica, de comercio justo, sin gluten, sin GMO y Kosher.

A medida que el mercado se vuelva más competitivo y existan más marcas que ofrezcan los mismos productos, los importadores demandarán con más frecuencia estas certificaciones. Por lo que es importante que los productores se enfoquen en proveer productos de la más alta calidad y con certificaciones que les otorguen valor agregado.

Para todas las certificaciones mencionadas el importador solicitará los diversos comprobantes y en varias ocasiones, el producto será testeado previamente, ya que bajo ningún concepto el importador pondrá en riesgo su reputación.

2. CONSUMO Y DEMANDA

2.1. Estacionalidad de demanda

Debido al clima canadiense, no existe la siembra y cosecha de granos de cacao por lo que la demanda del cacao en grano es de todo el año al igual que el consumo de los elaborados de cacao.

2.2. Tendencias de consumo

Los granos de cacao y sus elaborados son demandados principalmente por compañías chocolateras que utilizan estos productos como materias primas para producir chocolates.

Existen dos tendencias de consumo que marcan la demanda del cacao en grano y los semi-elaborados. La primera es la expansión de fabricantes de chocolates bean-to-bar (del grano a la tableta) en Canadá, especialmente en Quebec, Ontario y British Columbia. Estos fabricantes demandan granos de cacao de altísima calidad, específicamente, el cacao fino de aroma, y de origen. No desean recibir cacao fino de aroma mezclado con otro cacao de menor calidad. La mayoría de estos fabricantes compra a través de importadores como UNCOMON TRADE (localizada en New Jersey), que trabajan directamente con los productores, o realiza una compra conjunta con otros chocolateros directamente a las asociaciones productoras.

La segunda tendencia es la mencionada anteriormente: el gusto del consumidor canadiense por productos saludables y responsables con el medio ambiente y la sociedad. En este sentido, la manteca de cacao natural y el polvo de cacao natural sin azúcar han ganado popularidad en el consumidor que está buscando reemplazar y, o reducir las grasas saturadas y los azúcares.

Igualmente, debido a las propiedades nutritivas que tiene el cacao, los amantes de una buena alimentación han empezado a demandar semi-elaborados de cacao crudo (raw) y, o con alto porcentaje de cacao (desde 100 al 60% de contenido de cacao).

3. PRODUCCIÓN Y COMERCIO

3.1. Volumen de Producción Local

Como se mencionó anteriormente, no existe producción local de granos de cacao en Canadá. Sin embargo, sí hay producción local del semi-elaborado de cacao. Al 2016, Statistics Canada registró 13 establecimientos que producen elaborados de cacao y chocolate a partir del grano de cacao. Este número de empresas, excluye a las empresas importadoras de cacao en grano y a las empresas que fabrican chocolate a partir de cobertura de chocolate o licor de cacao.

De igual manera, para el 2016, según Statistics Canada, la industria manufacturera de elaborados de cacao y chocolate a partir de granos de cacao, realizó importaciones por 985.3 millones de dólares y registró exportaciones por 1.3 mil millones de dólares canadienses. La mayor parte de estas importaciones provienen de las provincias de Quebec y Ontario y en menor cantidad de Columbia Británica.

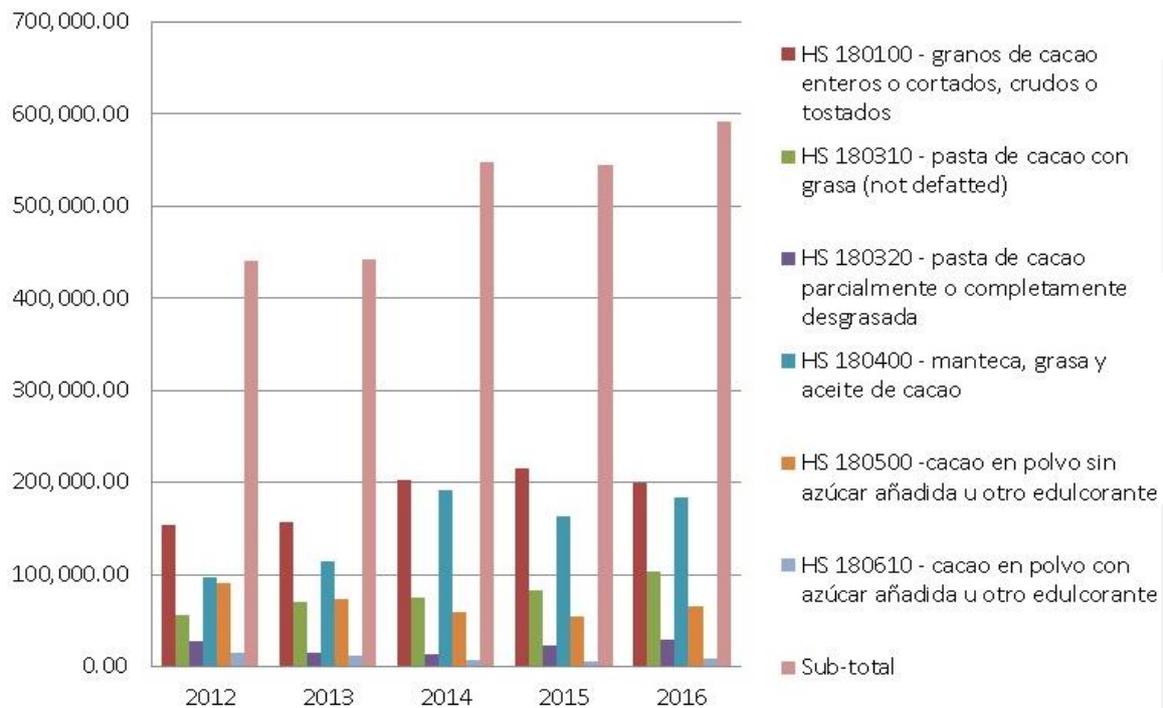
3.2. Principales Importadores y Volumen de Importación

Importaciones

A continuación se presenta un gráfico que demuestra la evolución de las importaciones de Canadá del cacao en grano y los semi-elaborados de cacao desde el 2012 al 2016.

Las importaciones generales de cacao en grano y semi-elaborados han crecido de año a año, alcanzando en el 2016 un total importado de casi USD 600 millones como se puede observar en el siguiente gráfico:

Gráfico 2: Evolución de las importaciones de cacao en grano y semi-elaborados de cacao del 2012 al 2016, Miles USD



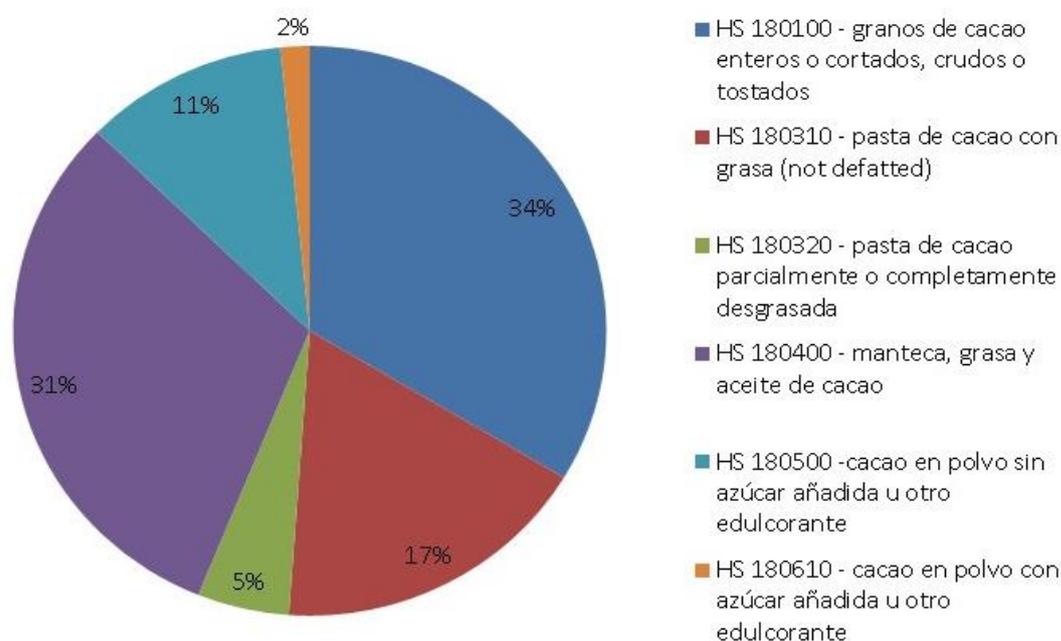
Fuente: Industry Canada

Elaborado por: Oficina Comercial del Ecuador en Toronto, PRO ECUADOR

Según Industry Canada, del 2012 al 2016 las importaciones de cacao en grano y semi-elaborados en conjunto ha crecido en un 35%. El producto con crecimiento más regular es el cacao en grano, con una fuerte baja en el 2016 debido al decrecimiento de los precios internacionales de este producto.

En lo que respecta al peso de cada producto en las importaciones de este sector, para el 2016, la partida 180100 (granos de cacao entero o cortado, crudo o tostado) y la partida 180400 (manteca, grasa y aceite de cacao) representan el 34% y el 31%, respectivamente; tal y como se muestra en el gráfico 3.

Gráfico 3: Participación por subpartida en las importaciones de Canadá, 2016



Fuente: Industry Canada

Elaborado por: Oficina Comercial del Ecuador en Toronto, PRO ECUADOR

Principales Importadores

En la base de datos de importadores Canadienses del Gobierno de Canadá, en la sección International Trade, investment and imports fue posible obtener información sobre los principales importadores a 6 dígitos de las siguientes partidas arancelarias 180400, 180500, 180610, con actualización al 2015. No existe información de las partidas arancelarias 180100, 180310 y 180320.

Tabla 1: Principales importadores canadienses de la subpartida 180400 (manteca de cacao), 2015

Compañía	Ciudad	Provincia	Código postal
BARRY CALLEBAUT CANADA INC.	Saint-Hyacinthe	Quebec	J2S 1Y7
LODERS CROKLAAN CANADA INC.	Toronto	Ontario	M9W 1G8
NESTLE CANADA-HEAD OFFICE	Toronto	Ontario	M5P 2V4

Fuente: Gobierno de Canadá

Elaborado por: Oficina Comercial del Ecuador en Toronto, PRO ECUADOR

Tabla 2: Principales importadores canadienses de la subpartida 180500 (cacao en polvo sin azúcar), 2015

Compañía	Ciudad	Provincia	Código postal
ADM AGRI-INDUSTRIES COMPANY	Kahnawake	Quebec	J0L 1B0
BARRY CALLEBAUT CANADA INC.	Saint-Hyacinthe	Quebec	J2S 1Y7
BLOMMER CHOCOLATE COMPANY OF CANADA INC.	Campbellford	Ontario	K0L 1L0
CARGILL LIMITED	Winnipeg	Manitoba	R3C 4C5
COSTCO WHOLESALE CANADA LTD	Ottawa	Ontario	K2E 1C5
E.D. SMITH FOODS, LTD./LES ALIMENTS E.D. SMITH LTEE	Stoney Creek	Ontario	L8E 5S3
ENGLISH BAY BLENDING	Delta	British Columbia	V3M 5R5
FERRERO CANADA LIMITED/FERRERO CANADA LIMITEE	Toronto	Ontario	M2N 6N5
FOLEY'S CANDIES LTD.	Richmond	British Columbia	V7A 4V5
OLAM CANADA COMPANY	Mississauga	Ontario	L5T 1V8

Fuente: Gobierno de Canadá

Elaborado por: Oficina Comercial del Ecuador en Toronto, PRO ECUADOR

Tabla 3: Principales importadores Canadienses de la subpartida 180610 (cacao en polvo con azúcar), 2015

Compañía	Ciudad	Provincia	Código postal
0429746 B.C. LTD.	Delta	British Columbia	V3M 6C7
AGROPUR COOPERATIVE/AGROPUR COOPERATIVE	Longueuil	Quebec	J4H 4B9
ASSOCIATED NATIONAL BROKERAGE INC	Newmarket	Ontario	L3X 3C7
C. W. SHASKY & ASSOCIATES LTD.	Oakville	Ontario	L6H 5W8
CAFE VITTORIA INC.	Sherbrooke	Quebec	J1H 4E4
CANTERBURY COFFEE CORPORATION	Burnaby	British Columbia	V5J 0E6
E.D. SMITH FOODS, LTD./LES ALIMENTS E.D. SMITH LTEE	Stoney Creek	Ontario	L8E 5S3
ENGLISH BAY CHOCOLATE FACTORY ULC	Delta	British Columbia	V3M 5R5
GODIVA CHOCOLATES	Wyoming	Pennsylvania	
LENTIA ENTERPRISES LTD.	Surrey	British Columbia	V3S 7X1
MODERN GOURMET FOODS	Costa Mesa	California	
MORRIS NATIONAL INC.	Lasalle	Quebec	H8N 1B7
ON ROUTE DISTRIBUTION INC.	Burlington	Ontario	L7L 0E6
ONTARIO FEDERATION OF FOOD COOPERATIVES AND CLUBS INC.	Mississauga	Ontario	L5R 3K5
PRO ENERGY	Gatineau	Quebec	J8R 3J4
SALEM BROTHERS	Windsor	Ontario	N9H 2J2

Fuente: Gobierno de Canadá

Elaborado por: Oficina Comercial del Ecuador en Toronto, PRO ECUADOR

3.3. Análisis de la Competencia

Según Statistics Canada, Ecuador está dentro del Top 10 en las siguientes sub-partidas arancelarias:

- 180100 (Granos de cacao, enteros o cortados, crudos o tostados): puesto 4. Costa de marfil que es el Top 1 exportador, exportó 60 millones de USD en el 2016, mientras que Ecuador exportó 31 millones de USD.

- 180310 (Pasta de cacao con grasa -not defatte): puesto 6. El mayor exportador es Estados Unidos, que en el 2016 exportó 68 millones de USD, mientras que Ecuador registra exportaciones por USD 247,091 en el 2016.
- 180320 (Pasta de cacao parcialmente o completamente desgrasada): puesto 5. Costa de marfil es el Top 1 para esta partida con exportaciones de 16 millones y Ecuador exportó 35 mil USD en el 2016.

Sin embargo, la participación del Ecuador en estas partidas es baja con relación a los principales competidores.

En lo que respecta al grano de cacao, los países africanos llevan la delantera, especialmente Costa de Marfil, Nigeria y Ghana. Para los productos semi-elaborados de cacao, Estados Unidos es el principal competidor, seguido de Costa de Marfil, Alemania, Los Países Bajos e Indonesia.

3.4. Análisis de Precios de Semi-elaborados: cacao en polvo

Para el análisis de precios, se eligió investigar en las perchas al cacao en polvo, debido a que existe mayor oferta de este producto.

Visitamos diferentes tiendas y supermercados y se pudo identificar algunas marcas con precios similares entre las tiendas y supermercados, pero los productos con marcas como “Selection and Complements”, que son marcas propias de los supermercados, tienen los precios más bajos.

Los supermercados visitados fueron: Marche Laurier (clase media-alta con opciones gourmet y productos importados), Metro 5 Saisons (clase media-alta con opciones gourmet y productos exclusivos), IGA Dorval, IGA St Henri, IGA St Charles (los tres IGA tienen productos iguales, existen muy pocas diferencias, clase media alta con opciones gourmet y certificaciones), Marche Tau (clase media-alta, productos naturales y orgánicos), METRO INC (clase media con opciones gourmet a precios competitivos) y Rachele Bery (solo productos orgánicos y comercio justo).

Las tiendas/epicerías tienen una gran variedad de cacao en polvo. Las epicerías se centran en vender productos naturales, orgánicos y con comercio justo. Es importante tomar en cuenta que estas certificaciones dan un valor agregado a los productos para competir en este canal de distribución.

Las principales marcas de cacao en polvo encontrados en percha son Starbucks (origen USA), Compliments (origen Canada), Cacao Barry (origen Francia), Camino (origen Canada), Selection (origen USA), Fry's (origen USA) y VanHouten (origen Holanda). Existen otras marcas de cacao en polvo pero en menor cantidad en tiendas especializadas como Rachele Bery, pero no tiene aún presencia fuerte en el mercado.

A continuación se presenta una tabla con diferentes presentaciones de cacao en polvo, con descripción de empaque, peso y certificados. Todos los precios son antes de impuestos y están en dólares canadienses.

Tabla 4: Precios de cacao en polvo con descripción de peso, empaque y certificados

Marca de producto	Imagen	Origen	Peso	Empaque	Certificación	Supermercado	Precio (CAD)
Valrhona		Francia	250gr	Caja de aluminio	-	5 saisons	13.99
Godiva		USA	372gr	Caja de aluminio	-	5 saisons	15.00
Fry's		USA	227gr	Caja de carton	-	5 saisons	4.99
Fry's		USA	227gr	Caja de carton	-	IGA Saint Charles	4.99
Fry's		USA	227gr	Caja de carton	-	METRO WESTMOUNT	4.99
Carnation		Suiza	500gr	Caja de carton	-	IGA Dorval	4.59
Starbucks Hot Chocolate		USA	224gr	Caja de carton y funda de papel	-	IGA Dorval	7.99

Nota: precios en dólares canadienses y antes de impuestos. Para la provincia de Quebec se calcula el 14.975% de impuestos, para Ontario el 13%

Fuente: Supermercados y tiendas en Montreal

Elaborado por: Oficina Comercial del Ecuador en Toronto, PRO ECUADOR

Marca de producto	Imagen	Origen	Peso	Empaque	Certificación	Supermercado	Precio (CAD)
Starbucks Hot Chocolate		USA	224gr	Caja de carton y funda de papel	-	IGA Saint Charles	7.99
Compliments		Canadá	250gr	Caja de aluminio	-	IGA St Henri	3.69
Caffarel		Italia	200gr	Caja de aluminio	-	Marche Laurier	15.99
Chocolaterie Monbana		Francia	500gr	Caja de carton	-	Marche Laurier	11.49
Chocolaterie Monbana		Francia	200gr	Caja de aluminio	-	Marche Laurier	14.99
Cacao Barry		Francia	1kg	Funda de plastico	-	Marche Laurier	24.99
Ghirardelli		USA	298gr	Pouch de plastico	-	Marche Laurier	6.99
Camino – Dutch Processed		Canadá	224gr	Caja de carton	Comercio Justo, orgánico, sin gluten	Marche Laurier	8.25

Marca de producto	Imagen	Origen	Peso	Empaque	Certificación	Supermercado	Precio (CAD)
Camino – Original milk		Canadá	336gr	Caja de cartón	Comercio Justo, orgánico, sin gluten	Marche Laurier	8.25
Camino – Original milk		Canadá	336gr	Caja de cartón	Comercio Justo, orgánico, sin gluten	Marche Tau	7.29
Camino – Original dark chocolate powder		Canadá	336gr	Caja de cartón	Comercio Justo, orgánico, sin gluten	Rachelle Bery	6.29
Selection – Cacao Powder		USA	227gr	Caja de cartón	-	METRO WESTMOUNT	3.39
VanHouten		Holanda	125gr	Caja de cartón	-	Marche Laurier	4.29
VanHouten		Holanda	125gr	Caja de cartón	-	Marche Tau	4.99
Navitas Naturals – Cacao Powder		Perú	454gr	Pouch plástico	-	Marche Tau	30.29

Nota: precios en dólares canadienses y antes de impuestos. Para la provincia de Quebec se calcula el 14.975% de impuestos, para Ontario el 13%

Fuente: Supermercados y tiendas en Montreal

Elaborado por: Oficina Comercial del Ecuador en Toronto, PRO ECUADOR