



CHOCOLATE



VENTAJA COMPETITIVA

Ecuador ocupa el 4to lugar como productor de cacao en grano a nivel mundial. Aunque, nuestra producción y exportación de chocolate aún es escasa, desde la creación de la primera barra de chocolate fino ecuatoriana, en el 2004, ya son muchas las distintas marcas de chocolate ecuatoriano que ingresan con pie firme en el mercado internacional.

Productores de provincias como Los Ríos, Esmeraldas, Manabí, Guayas, son la principal fuente de materia prima para reconocidas marcas de chocolate ecuatoriano.



LOGÍSTICA



Marítimo 79.62%



Terrestre 10.66%



Aéreo 9.72%



VARIEDADES



Barras de chocolate negro



Barras de chocolate con leche



Barras de chocolate blanco



Barras de chocolate con frutas deshidratadas



Barras de chocolate con frutos secos



Barras de chocolate con hierbas aromáticas



Barras de chocolate con especias



CERTIFICACIONES



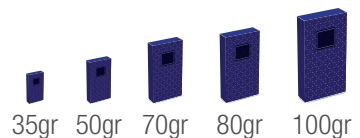
CARACTERÍSTICAS

- El chocolate ecuatoriano se caracteriza por ser elaborado a partir del mejor cacao fino de aroma del mundo. A esto, se suman el impacto social y ambiental detrás de la creación de cada barra de chocolate.
- La trazabilidad representa otro importante y destacable atributo ya que, siguiendo la tendencia mundial, el chocolate ecuatoriano le ha apostado a la elaboración de barras "Single Origin" o "Single Plantation" en dónde se resalta la producción de una región, e inclusive, de una plantación individual.



PRESENTACIÓN

Caja individuales



EXPORTACIONES 2016

FOB USD
24 MILLONES

TON
1.8 MIL



28%
Brasil



22%
Argentina



12%
Colombia



ARANCEL



0 - 5.46%



0 - 10.61%



8 - 10%



0 - 20.56%



48 EMPRESAS EXPORTADORAS



19%
Grandes



81%
Mipymes



ASOCIACIONES

