



*El chocolate perfecto  
para su evento*

**Mistika<sup>®</sup>**  
C H O C O L A T E



En Mistika Chocolate procesamos el chocolate directamente del grano de cacao fino 100% costarricense.

*Elaboramos cada bombón con ingredientes naturales y de la más alta calidad para brindar al cliente una experiencia placentera y única.*

Nuestro proceso es **ético y sostenible**, contribuimos al desarrollo de las zonas rurales pagando precios justos y de contado a los cacaoteros nacionales.

*Perfectos para mesas dulces ó como hermosos recuerdos de bodas.*

# Bombones



## Colores

Se pueden escoger los colores (dentro de un parámetro) según la necesidad del cliente (colores del evento).

## Sabores (sabores comprobados)

- Ganache de maracuyá
- Ganache de limón
- Ganache de coco
- Jarabe de ron con ganache de ron
- Mermelada de cereza con ganache de cereza
- Ganache de mango-maracuyá con mermelada de mango
- Caramelo
- Cheesecake de mora
- Naranja confitada con ganache de naranja
- Crema Irlandesa
- Mermelada de fresa y ganache de fresa
- Praline de almendras o avellanas.

*¡También podemos personalizar los sabores!*

# Barras

**Mistika**<sup>®</sup>  
C H O C O L A T E



## **Porcentajes**

Puede elegir entre barras de 70% cacao, 80% de cacao con Stevia y 60% cacao con leche.

## **Incrustraciones**

- Cranberries
- Almendras
- Coco
- Piña
- Mango
- Toffee
- Macadamia
- Higos
- Maní



## **Contacto**

Melissa Menocal Sancho  
Whatsapp: 89558585  
[melissa@mistikachocolate.com](mailto:melissa@mistikachocolate.com)  
Facebook: MistikaChocolate  
Instagram: mistika\_chocolatecr  
[www.mistikachocolate.com](http://www.mistikachocolate.com)