



*D'luchi*   
CHOCOLATERIA FINA  
& ARTESANAL

ARTE Y SABOR  
 EN CHOCOLATE 

Ofreceremos productos a base de chocolate con la más alta calidad en el desarrollo de sus procesos de diseño y elaboración, con el fin de garantizar la satisfacción del cliente, al ofrecer productos exclusivos y deliciosos.

El objetivo principal de la empresa es elaborar y ofrecer a los consumidores de chocolate fino, un producto saludable, único y exquisito, de excelente calidad y a un precio justo.

A close-up photograph of several cacao pods hanging from a branch. The pods are in various stages of ripeness, with some showing a reddish-brown hue and others a darker brown. The background is a soft-focus green, suggesting a lush cacao plantation.

# D'luchi

CHOCOLATERIA FINA  
& ARTESANAL

**¿Cuál son los nutrientes del chocolate?**

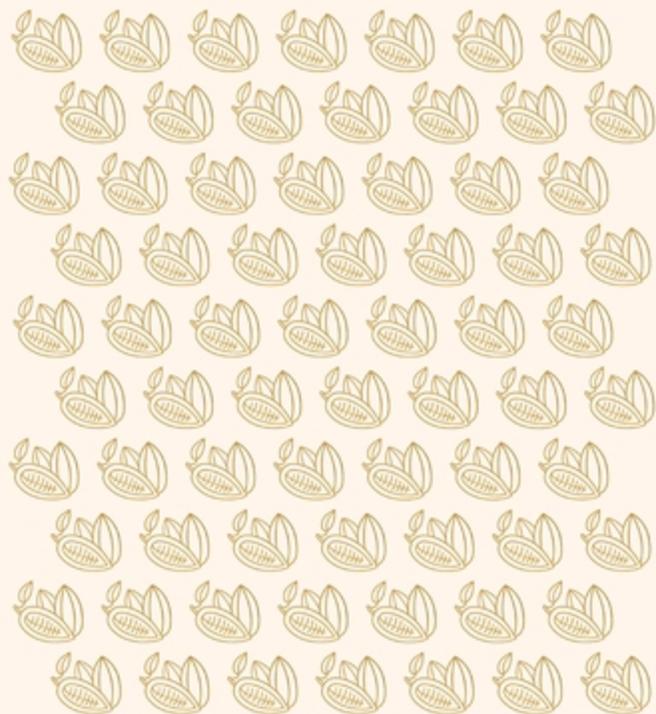
**El porcentaje de cada uno dependerá del tipo de chocolate y la calidad del mismo, pero todos ellos contienen: minerales, vitaminas, energía, fibras, proteínas, hidratos de carbono, claro está que todo depende de la composición de cada chocolate, de ahí la opción de elegir un chocolate artesanal, un chocolate gourmet, elegir D'LUCHI.**

FUENTES

*a Amaryllis Flower*

Familia Poppins

*D'luchi*   
CHOCOLATERIA FINA  
& ARTESANAL



# D'luchi

CHOCOLATERIA FINA  
& ARTESANAL

## Características de los Productos:



Sabores personalizados de acuerdo a los gustos de cada cliente, puesto que hay combinaciones que no se ajustan en su totalidad al gusto del consumidor.



Productos aptos para personas con restricciones alimenticias como la intolerancia al gluten y niveles de azúcar, entre otros.

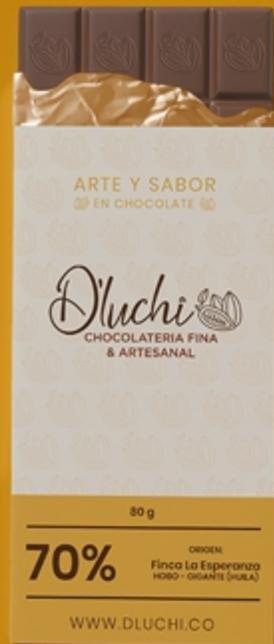


Calidad e innovación tanto en los productos como en el empaque de los mismos con el fin de obtener productos exclusivos y a la medida de las necesidades de cada cliente.



Arte y Sabor  
en chocolate



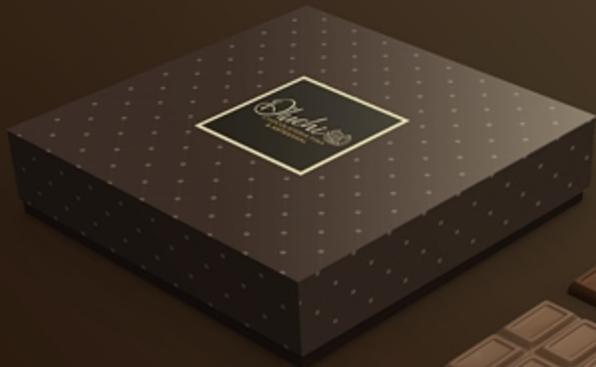




**Dluchi**  
CHOCOLATERIA FINA  
& ARTESANAL









Agencia:



[WWW.JHROCKET.COM](http://WWW.JHROCKET.COM)

[f](#) [@](#) [@JH.ROCKET](#)