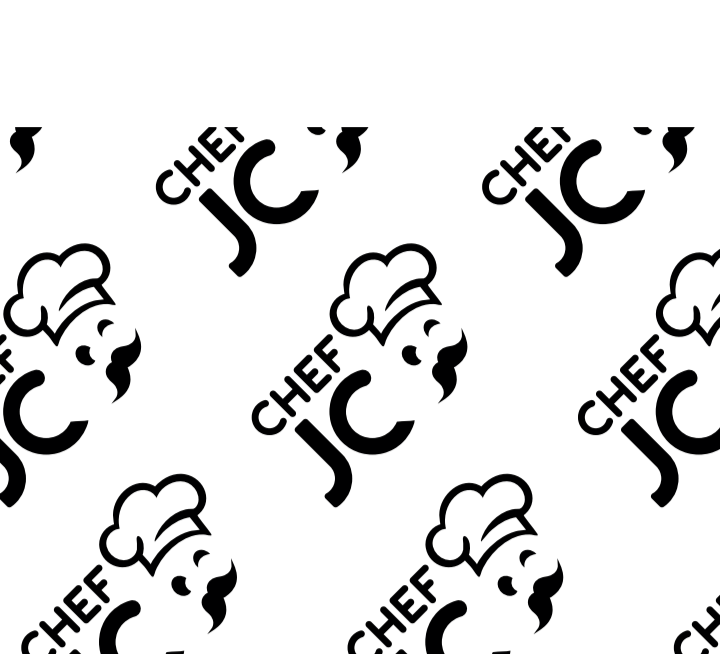




# CHEF JC

## BROCHURE

FRUTIDELIA S.A.S Procesadora de frutas  
Calle 134 a # 47-19 Bogotá  
(+57) 313 2089298 e-mail:ventas@frutidelia.com



CHEF JC es una marca creada por Frutidelia S.A.S

El logo de Frutidelia S.A.S y CHEF JC, los iconos y todas las fotografías que aparecen en este portafolio pertenecen a Frutidelia S.A.S. Todos los derechos reservados. Bogotá - Colombia



### ¿Quiénes somos?

CHEF JC es una marca creada por quienes saben que los detalles importan. No hacemos jaleas comunes. Creamos preparaciones con fruto real, equilibrio preciso y una intención clara: que la calidad se refleje desde el primer vistazo hasta la última cucharada.

Creemos en lo esencial: el sabor limpio y la calidad que no necesita explicarse. CHEF JC está pensado para el hogar moderno, para quienes quieren consumir mejor sin complicarse y saben que lo cotidiano puede sentirse especial cuando está bien hecho.

CHEF JC invita a vivir la fruta en su estado más puro: fresca, vibrante y llena de carácter.

Cada frasco captura la esencia de Colombia y la convierte en jaleas y almibares que despiertan los sentidos.

Es el encuentro entre naturaleza y sofisticación: frutos seleccionados con detalle, presentados en un diseño sobrio que respira elegancia y deja que el verdadero protagonista sea el sabor.



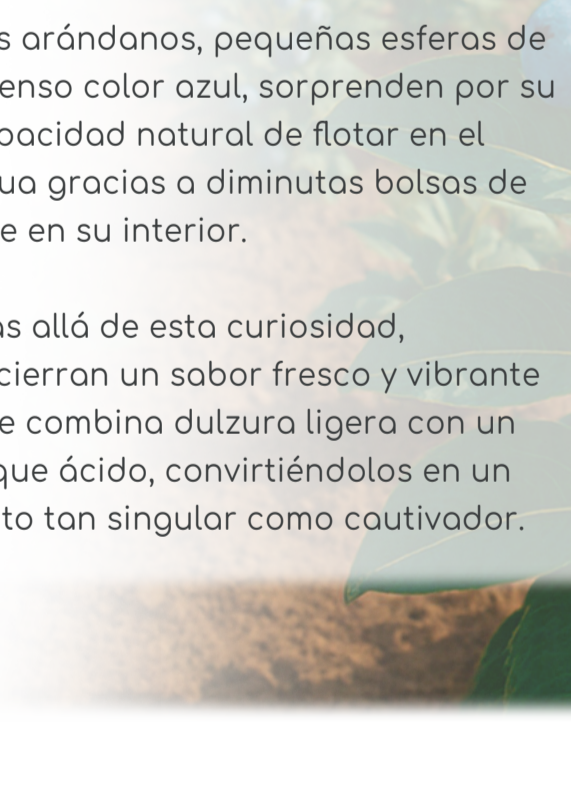
## ÍNDICE

MANGO 06

GUANÁBANA 07

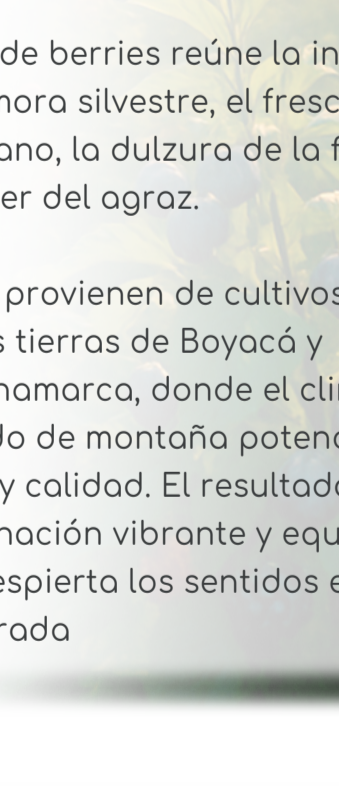


## FRUTAS EN ALMÍBAR



## MANGO EN TROCITOS EN ALMÍBAR

FRUTAS DE COLOMBIA



En Colombia, miles de hectáreas están dedicados al mango, un fruto que madura bajo el sol tropical y el contraste entre lluvias y sequías.

De allí nacen sus trazos dorados, jugosos y llenos de vida, con un dulzor envolvente y un sutil toque ácido que despierta y un sutil taqueo bocado. Su aroma vibrante anuncia la riqueza tropical que solo el mango colombiano puede ofrecer.

06

## COPOS DE GUANABANA EN ALMÍBAR

FRUTAS DE COLOMBIA



La guanábana, fruto emblemático de Colombia, fruto en su interior suaves copos blancos cargados de frescura.

Su sabor mezcla dulzura intensa con una ligera acidez natural que despierta los sentidos. Cada bocado se convierte en una experiencia refrescante y memorable, marcada por el aroma tropical que solo el esta fruta única.

07

## JALEAS DE FRUTAS



## JALEA DE ARÁNDANOS

FRUTAS DE COLOMBIA



Los arándanos, pequeños esferas de intenso color azul, sorprenden por su capacidad natural de flotar en el agua gracias a diminutas bolsos de aire en su interior.

Más allá de esta curiosidad, encierran un sabor fresco y vibrante que combina dulzura ligera con un toque ácido, convirtiéndolos en un fruto tan singular como cautivador.

09

## JALEA DE MIX DE BERRIES

FRUTAS DE COLOMBIA



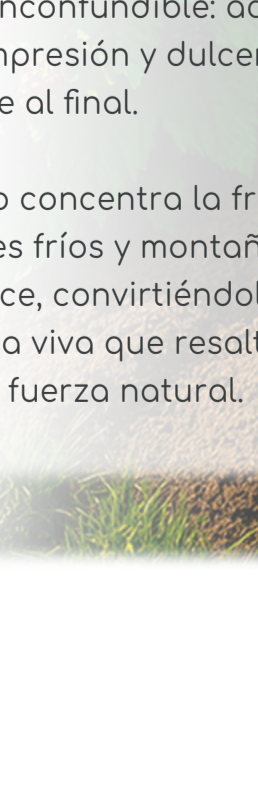
El mix de berries reúne la intensidad de la mora silvestre, el frescor del arándano, la dulzura de la fresa y el carácter del agróz.

Todos provienen de cultivos en las fértiles tierras de Boyacá y Cundinamarca, donde el clima frío y húmedo de montaña potencia su sabor y calidad. El resultado es una combinación vibrante y equilibrado que despierta los sentidos en cada cucharada

10

## JALEA DE FRESA

FRUTAS DE COLOMBIA



La fresa, joya roja de la familia de las rosas, cautiva con su aroma delicado y su frescura irresistible.

En cada bocado ofrece un dulzor natural equilibrado con una ligera acidez que la hace inconfundible. Su naturaleza frágil y efímera lo convierte en una fruta especial, apreciada por su intensidad de sabor y su encanto único.

11

## JALEA DE MORA SILVESTRE

FRUTAS DE COLOMBIA



La mora silvestre, con su tono púrpura intenso y brillante, guarda un sabor inconfundible: ácido en la primera impresión y dulcemente persistente al final.

Cada fruta concentra la frescura de los paisajes fríos y montañosos donde crece, convirtiéndola en una experiencia viva que resalta por su carácter y fuerza natural.

12

