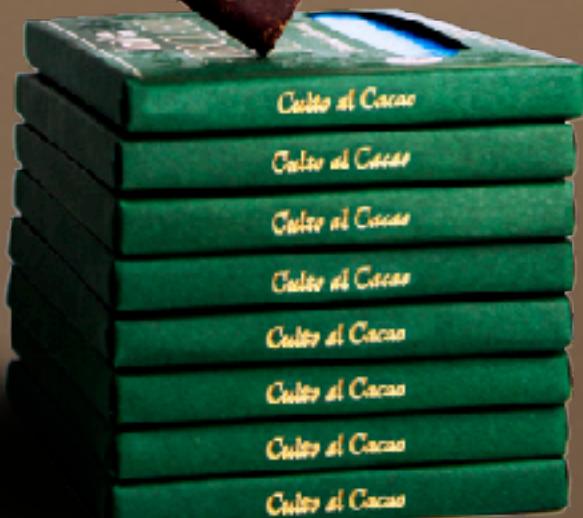


Krūd Cacao Virgen

LÍNEA DE
PRODUCTO

HERBOLARIA MAYA

 Etnobotánica Artesanal 



WWW.KRUDCACAO.COM

COPYRIGHT © 2025 | KRUD © CACAO. TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS.

La nueva línea de chocolates Krud con herbolaria maya está inspirada en los usos que los pueblos originarios de Mesoamérica le dieron al cacao y la herbolaria que lo acompañó como alimento, medicina y ritual y rescatarlos en un chocolate moderno.

En los procesos de elaboración propios de Krud, además de usar cacao sin tostar y procesado en frío, esta nueva línea hace varias innovaciones en la elaboración de chocolates sometiendo al cacao post cosecha a un proceso de fermentado añadiendo la herbolaria maya para transmitir el sabor y los beneficios funcionales de la herbolaria a las semillas de cacao durante el proceso de fermentación en cajones de madera y en lotes pequeños simulando los procesos originarios.

Otra innovación es el uso de la misma pulpa del fruto de cacao para convertirlo en miel y utilizarlo como un endulzante propio del cacao junto con el azúcar de coco para resaltar los sabores místicos de la herbolaria maya. Así mismo la barra elaborada con Semilla de Ceiba es la primera en el mundo. Los antiguos mayas la usaban para sus bebidas de cacao.

Estas barras de cacao son un alimento funcional para disfrutar los sabores exóticos de la selva y de ninguna manera debe considerarse un suplemento alimenticio ni mucho menos un medicamento. En la medicina tradicional mesoamericana se ha usando por siglos esta herbolaria. Los antiguos mayas las mezclaban con cacao para conseguir sinergia entre las propiedades funcionales tanto de la herbolaria como las del mismo cacao.

Las propiedades funcionales de la herbolaria descritas aquí son tomadas tanto de la medicina tradicional mesoamericana como de la ciencia médica moderna.

Krūd

Cacao Virgen

HERBOLARIA MAYA



\$115

78% CACAO

FLOR DE MAYO

70 GRS

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL

CANTIDAD DE PORCIÓN: 100 G

Contenido Energético	429 kcal (1795 kj)
Proteínas	14.3 g
Grasas totales	21.9 g
Grasas saturadas	8.00 g
Grasas trans	0.00 g
Carbohidratos Disponibles	41.1 g
Azúcares	10.2 g
Azúcares añadidos	5.50 mg
Fibra Dietética	1.00 g
Sodio	65 mg

INGREDIENTES:

CACAO SIN TOSTAR, AZÚCAR DE COCO Y FLOR DE MAYO.

*PUEDE CONTENER CACAHUATES Y AVELLANAS

ELABORADO CON EQUIPOS QUE PROCESAN PRODUCTOS QUE CONTIENEN AVELLANAS Y CACAHUATE

ESTE ES UN PRODUCTO VEGANO ELABORADO ARTESANALMENTE UTILIZANDO INGREDIENTES ORGÁNICOS CERTIFICADOS. LIBRE DE ADITIVOS, COLORANTES Y SABORIZANTES.

Krūd

Cacao Virgen

Las barras de Flor de mayo están elaboradas con cacao sin tostar de la selva Lacandona, Chiapas. El cacao después de cosechado es fermentado en su propia pulpa con las flores de mayo, controlando la temperatura para conservar al máximo las propiedades funcionales del cacao y la Flor de mayo, transmitiendo los sabores y aromas de la Flor de mayo al cacao.

En el taller se muele el cacao y se mezcla con el azúcar de coco en un proceso en frio y al final de la molienda se agrega flores del Flor de mayo tostadas en comal de barro para resaltar el toque místico de la herbolaria maya.

Propiedades de la Flor de mayo: anti inflamatorio, ansiolítico, anti fertilidad, disminución de lipoproteínas.



FLOR DE MAYO

Krūd
Cacao Virgen

HERBOLARIA
MAYA



72% CACAO

ACHIOTE, CHILE
Y PIMENTA

70 GRS

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL

CANTIDAD DE PORCIÓN: 100 G

Contenido Energético	438 kcal (1832 kj)
Proteínas	14.1 g
Grasas totales	21.5 g
Grasas saturadas	7.80 g
Grasas trans	0.00 g
Carbohidratos Disponibles	39.3 g
Azúcares	10.0 g
Azúcares añadidos	5.50 mg
Fibra Dietética	1.80 g
Sodio	80 mg

INGREDIENTES:

**CACAO SIN TOSTAR, AZÚCAR DE COCO,
ACHIOTE, CHILE, PIMENTA GORDA Y MIEL
DE CACAO.**

*PUEDE CONTENER CACAHUATES Y AVELLANAS

ELABORADO CON EQUIPOS QUE PROCESAN
PRODUCTOS QUE CONTIENEN AVELLANAS Y
CACAHUATE

ESTE ES UN PRODUCTO VEGANO ELABORADO
ARTESANALMENTE UTILIZANDO INGREDIENTES
ORGÁNICOS CERTIFICADOS. LIBRE DE ADITIVOS,
COLORANTES Y SABORIZANTES.

Krūd

Cacao Virgen

Las barras de Chile, achiote y pimienta gorda están elaboradas con cacao sin tostar de la selva Lacandona, Chiapas. El cacao después de cosechado es fermentado en su propia pulpa con las chile, achiote y pimienta gorda, controlando la temperatura para conservar al máximo las propiedades funcionales del cacao y de las tres herbolarias, transmitiendo los sabores y aromas de estos. En el taller se muele el cacao y se mezcla con el azúcar de coco en un proceso en frío y al final de la molienda se agrega miel de cacao y sal para resaltar el toque místico de la herbolaria maya.

Propiedades de la mezcla de chile, achiote y pimienta gorda: anti flatulencia, estimulante circulatorio, diaforético (provoca sudor), regula la glucosa, produce calor (termogénico), anticoagulante, para la arterioesclerosis, anti ataque al corazón, para el cólico, contra la obesidad, para la diabetes, para la presión alta, disfunción eréctil, aumenta la producción de leche materna, disminución de lipoproteínas, anti inflamatorio, anti alergénico, cardio protector, retino protector, neuro protector, anti bacterias y anti microbial.



ACHIOTE, CHILE Y PIMENTA

Krūd
Cacao Virgen

HERBOLARIA
MAYA



78% CACAO

HOJA SANTA

70 GRS

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL

CANTIDAD DE PORCIÓN: 100 G

Contenido Energético	454kcal (1899kj)
Proteínas	14.4 g
Grasas totales	22.2 g
Grasas saturadas	8.20 g
Grasas trans	0.00 g
Carbohidratos Disponibles	39.2 g
Azúcares	4.00 g
Azúcares añadidos	2.00 mg
Fibra Dietética	1.31 g
Sodio	53 mg

INGREDIENTES:

CACAO SIN TOSTAR, AZÚCAR DE COCO, HOJA SANTA Y MIEL DE CACAO.

*PUEDE CONTENER CACAHUATES Y AVELLANAS

ELABORADO CON EQUIPOS QUE PROCESAN PRODUCTOS QUE CONTIENEN AVELLANAS Y CACAHUATE

ESTE ES UN PRODUCTO VEGANO ELABORADO ARTESANALMENTE UTILIZANDO INGREDIENTES ORGÁNICOS CERTIFICADOS. LIBRE DE ADITIVOS, COLORANTES Y SABORIZANTES.

Krūd

Cacao Virgen

Las barras de hoja santa están elaboradas con cacao sin tostar de la selva Lacandona, Chiapas. El cacao después de cosechado es fermentado en su propia pulpa con las flores y hojas de la Hoja santa controlando la temperatura para conservar al máximo las propiedades funcionales del cacao y la Hoja santa, transmitiendo los sabores y aromas de la Hoja santa al cacao. En el taller se muele el cacao y se mezcla con el azúcar de coco en un proceso en frío y al final de la molienda se agrega miel de cacao para resaltar el toque místico de la herbolaria maya.

Propiedades funcionales de la Hoja santa: Baja el colesterol, baja la presión, ansiolítico, anti flatulencia, diurético, estimula la circulación de la pelvis y el útero, anti edad y para el cólico.



HOJA SANTA

Krūd
Cacao Virgen

HERBOLARIA
MAYA



70% CACAO

ROSITA DE CACAO

70 GRS

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL

CANTIDAD DE PORCIÓN: 100 G

Contenido Energético	485 kcal (2029 kj)
Proteínas	14.6 g
Grasas totales	22.2 g
Grasas saturadas	8.20 g
Grasas trans	0.00 g
Carbohidratos Disponibles	46.7 g
Azúcares	11.9 g
Azúcares añadidos	6.00 mg
Fibra Dietética	1.20 g
Sodio	71 mg

INGREDIENTES:

CACAO SIN TOSTAR, AZÚCAR DE COCO, ROSITA DE CACAO TOSTADA, MIEL DE CACAO Y SAL.

*PUEDE CONTENER CACAHUATES Y AVELLANAS

ELABORADO CON EQUIPOS QUE PROCESAN PRODUCTOS QUE CONTIENEN AVELLANAS Y CACAHUATE

ESTE ES UN PRODUCTO VEGANO ELABORADO ARTESANALMENTE UTILIZANDO INGREDIENTES ORGÁNICOS CERTIFICADOS. LIBRE DE ADITIVOS, COLORANTES Y SABORIZANTES.

Krūd

Cacao Virgen

Las barras de Rosita de cacao están elaboradas con cacao sin tostar de la selva Lacandona, Chiapas. El cacao después de cosechado es fermentado en su propia pulpa con las flores de la Rosita de cacao, controlando la temperatura para conservar al máximo las propiedades funcionales del cacao y la Rosita de cacao, transmitiendo los sabores y aromas de la Rosita de cacao al cacao. En el taller se muele el cacao y se mezcla con el azúcar de coco en un proceso en frio y al final de la molienda se agrega miel de cacao y flores de Rosita de cacao tostadas en comal de barro y sal para resaltar el toque místico de la herbolaria maya.

Propiedades funcionales de la Rosita de cacao: anti psicótico, anti espasmódico, para la tos, ansiolítico



ROSITA DE CACAO

Krūd

Cacao Virgen

HERBOLARIA MAYA



70% CACAO

VAINILLA

70 GRS

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL

CANTIDAD DE PORCIÓN: 100 G

Contenido Energético	450 kcal (1883 kj)
Proteínas	14.9 g
Grasas totales	22.8 g
Grasas saturadas	8.20 g
Grasas trans	0.00 g
Carbohidratos Disponibles	40.0 g
Azúcares	11.0 g
Azúcares añadidos	6.00 mg
Fibra Dietética	1.80 g
Sodio	70 mg

INGREDIENTES:

CACAO CRIOLLO LAVADO SIN TOSTAR, AZÚCAR DE COCO Y VAINILLA.

*PUEDE CONTENER CACAHUATES Y AVELLANAS

ELABORADO CON EQUIPOS QUE PROCESAN PRODUCTOS QUE CONTIENEN AVELLANAS Y CACAHUATE

ESTE ES UN PRODUCTO VEGANO ELABORADO ARTESANALMENTE UTILIZANDO INGREDIENTES ORGÁNICOS CERTIFICADOS. LIBRE DE ADITIVOS, COLORANTES Y SABORIZANTES.

Las barras de Vainilla están elaboradas con cacao criollo sin tostar ni fermentar para respetar la tradición del cacao criollo de Chiapas. En el taller se muele el cacao y se mezcla con el azúcar de coco en un proceso en frio y al final de la molienda se agrega la vainilla añejada en manteca de cacao extra virgen para resaltar el toque místico de la herbolaria maya.

Propiedades de la vainilla: anti bacterias, quimio preventivo, disminución de lipoproteínas, neuro protector, antidepresivo, anti grumos de la hemoglobina de glóbulos rojos, contra el cáncer, para diabetes tipo 2, anemia y parkinson.



VAINILLA

Krūd

Cacao Virgen

HERBOLARIA MAYA



\$140

72% CACAO

SEMILLA DE CEIBA

70 GRS

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL

CANTIDAD DE PORCIÓN: 100 G

Contenido Energético	465 kcal (1945 kj)
Proteínas	14.9 g
Grasas totales	22.0 g
Grasas saturadas	8.00 g
Grasas trans	0.00 g
Carbohidratos Disponibles	41.0 g
Azúcares	10.1 g
Azúcares añadidos	5.50 mg
Fibra Dietética	1.40 g
Sodio	74 mg

INGREDIENTES:

CACAO CRIOLLO LAVADO SIN TOSTAR, AZÚCAR DE COCO, SEMILLA DE CEIBA TOSTADA, MIEL DE CACAO Y SAL.

*PUEDE CONTENER CACAHUATES Y AVELLANAS

ELABORADO CON EQUIPOS QUE PROCESAN PRODUCTOS QUE CONTIENEN AVELLANAS Y CACAHUATE

ESTE ES UN PRODUCTO VEGANO ELABORADO ARTESANALMENTE UTILIZANDO INGREDIENTES ORGÁNICOS CERTIFICADOS. LIBRE DE ADITIVOS, COLORANTES Y SABORIZANTES.

Las barras de Semilla de ceiba están elaboradas con cacao criollo sin tostar ni fermentar para respetar la tradición del cacao criollo de Chiapas. En el taller se muele el cacao y se mezcla con el azúcar de coco en un proceso en frío y al final de la molienda se agrega Semilla de ceiba tostada en comal de barro, miel de cacao y sal para resaltar el toque místico de la herbolaria maya.

Propiedades de la Sella de ceiba: Para la fertilidad en hombres



SEMILLA DE CEIBA

Krūd
Cacao Virgen

HERBOLARIA
MAYA



\$115

70% CACAO

SEMILLA DE MAMEY

70 GRS

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL

CANTIDAD DE PORCIÓN: 100 G

Contenido Energético	475 kcal (1987 kj)
Proteínas	14.4 g
Grasas totales	22.0 g
Grasas saturadas	8.00 g
Grasas trans	0.00 g
Carbohidratos Disponibles	44.1 g
Azúcares	8.60 g
Azúcares añadidos	4.50 mg
Fibra Dietética	1.31 g
Sodio	64 mg

INGREDIENTES:

CACAO SIN TOSTAR, AZÚCAR DE COCO Y SEMILLA DE MAMEY TOSTADA.

*PUEDE CONTENER CACAHUATES Y AVELLANAS

ELABORADO CON EQUIPOS QUE PROCESAN PRODUCTOS QUE CONTIENEN AVELLANAS Y CACAHUATE

ESTE ES UN PRODUCTO VEGANO ELABORADO ARTESANALMENTE UTILIZANDO INGREDIENTES ORGÁNICOS CERTIFICADOS. LIBRE DE ADITIVOS, COLORANTES Y SABORIZANTES.

Krūd

Cacao Virgen

Las barras de Semilla de mamey están elaboradas con cacao sin tostar de la selva Lacandona, Chiapas. El cacao después de cosechado es fermentado en su propia pulpa controlando la temperatura para conservar al máximo las propiedades funcionales del cacao. En el taller se muele el cacao y se mezcla con el azúcar de coco en un proceso en frio y al final de la molienda se agrega Semilla de mamey tostada en comal de barro para resaltar el toque místico de la herbolaria maya.

Propiedades de la Semilla de mamey: baja el colesterol, anti inflamatorio, diurético, para la tos seca, anti espasmódico en musculo liso.



SEMILLA DE MAMEY

Krūd
Cacao Virgen

HERBOLARIA
MAYA



\$115

70% CACAO

FLOR DE MANITA

70 GRS

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL

CANTIDAD DE PORCIÓN: 100 G

Contenido Energético	484 kcal (2025 kj)
Proteínas	14.2 g
Grasas totales	22.7 g
Grasas saturadas	8.30 g
Grasas trans	0.00 g
Carbohidratos Disponibles	44.9 g
Azúcares	9.70 g
Azúcares añadidos	5.50 mg
Fibra Dietética	1.00 g
Sodio	46 mg

INGREDIENTES:

CACAO SIN TOSTAR, AZÚCAR DE COCO, FLOR DE MANITA, MIEL DE CACAO Y SAL.

*PUEDE CONTENER CACAHUATES Y AVELLANAS

ELABORADO CON EQUIPOS QUE PROCESAN PRODUCTOS QUE CONTIENEN AVELLANAS Y CACAHUATE

ESTE ES UN PRODUCTO VEGANO ELABORADO ARTESANALMENTE UTILIZANDO INGREDIENTES ORGÁNICOS CERTIFICADOS. LIBRE DE ADITIVOS, COLORANTES Y SABORIZANTES.

Krūd

Cacao Virgen

Las barras de Flor de manita están elaboradas con cacao sin tostar de la selva Lacandona, Chiapas. El cacao después de cosechado es fermentado en su propia pulpa con las flores de Flor de manita, controlando la temperatura para conservar al máximo las propiedades funcionales del cacao y la Flor de manita, transmitiendo los sabores y aromas de la Flor de manita al cacao. En el taller se muele el cacao y se mezcla con el azúcar de coco en un proceso en frio y al final de la molienda se agrega miel de cacao y flores del Flor de manita tostadas en comal de barro y sal para resaltar el toque místico de la herbolaria maya.

Propiedades de la Flor de manita: Anti diarrea, astringente, anti amibas, anti bacterias, anti protozoo, anabólico (crecimiento de musculo), anti ansiedad.



FLOR DE MANITA

Krūd
Cacao Virgen

HERBOLARIA
MAYA



71% CACAO

MAGNOLIA

70 GRS

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL

CANTIDAD DE PORCIÓN: 100 G

Contenido Energético	431 kcal (1803 kJ)
Proteínas	14.4 g
Grasas totales	22.0 g
Grasas saturadas	8.10 g
Grasas trans	0.00 g
Carbohidratos Disponibles	40.0 g
Azúcares	10.0 g
Azúcares añadidos	5.50 mg
Fibra Dietética	0.90 g
Sodio	69 mg

INGREDIENTES:

CACAO SIN TOSTAR, AZÚCAR DE COCO, MAGNOLIA Y MIEL DE CACAO.

*PUEDE CONTENER CACAHUATES Y AVELLANAS

ELABORADO CON EQUIPOS QUE PROCESAN PRODUCTOS QUE CONTIENEN AVELLANAS Y CACAHUATE

ESTE ES UN PRODUCTO VEGANO ELABORADO ARTESANALMENTE UTILIZANDO INGREDIENTES ORGÁNICOS CERTIFICADOS. LIBRE DE ADITIVOS, COLORANTES Y SABORIZANTES.

Krūd

Cacao Virgen

Las barras de magnolia de 70 grs están elaboradas con cacao sin tostar de la selva Lacandona, Chiapas. El cacao después de cosechado es fermentado en su propia pulpa con las flores de magnolia controlando la temperatura para conservar al máximo las propiedades funcionales del cacao y la magnolia, transmitiendo los sabores y aromas de la magnolia al cacao. En el taller se muele el cacao y se mezcla con el azúcar de coco en un proceso en frio y al final de la molienda se agrega miel de cacao y flor tostada de magnolia en comal de barro para resaltar el toque místico de la herbolaria maya.

Propiedades funcionales de la magnolia: anti asmático, baja el colesterol, baja la presión, cardio protector, ansiolítico.



MAGNOLIA