



Chocolates Artesanos Isabel

Tfno/Fax: 978.84.07.11 info@chocolates.bio

Categoría: Autónomo/a

**Elaboración de Chocolate artesano certificado por Agricultura Ecológica y Comercio Justo.
Implantación de criterios éticos en todo el proceso de producción y comercialización de chocolates.**

CHOCOLATES ARTESANOS ISABEL, nació hace casi 20 años en el medio rural de Teruel con el objetivo de convertir un sueño realidad. Tras muchos años de aprendizaje y trayectoria en pastelerías y chocolaterías nacionales e internacionales, nace en 1997 como un pequeño obrador de chocolate en Alcorisa (Teruel).

Desde los comienzos hasta la fecha, nuestra misión y visión empresarial ha sido la de crear piezas de chocolate como si fueran joyas para agradar a los sentidos, que además de destacar por el sabor y la originalidad del producto, lo hicieran principalmente por el alto potencial y valor que desde CHOCOLATES ARTESANOS ISABEL le damos a la procedencia de las materias primas, de Comercio Justo y Ecológicas, y al proceso de elaboración, en el que somos en cierto modo pioneras e innovadoras por elaborar parte de nuestro chocolate desde el haba a la tableta, lo que se conoce como *From Bean to Bar*.

En un entorno rural como Alcorisa, un pueblecito de 3.200 habitantes, en Teruel, Aragón (lugar donde por primera vez se elaboró chocolate en Europa), y con un equipo humano compuesto únicamente por mujeres, estamos creciendo como marca con una consolidada base artesanal y comprometida socialmente, no sólo con nuestro proceso de fabricación, sino también con las personas que cultivan esas materias primas procedentes de los países del Sur, garantizando un salario digno y una mejora de las condiciones laborales para sus productores/as sitios/as en zonas empobrecidas; también con nuestra comunidad más cercana, con la que compartimos conocimiento y experiencias, así como con las personas con las que día a día hemos hecho equipo y estamos tratando de recuperar la profesión de chocolatero/a.



Alcorisa (Teruel)

CHOCOLATES ARTESANOS ISABEL está formado por un equipo de mujeres mayores de 40 años. **Fomentamos el empleo femenino en el medio rural de Teruel**, y desde nuestra formación hasta que pusimos el obrador en marcha, hemos intentado aprovechar cada momento para aprender con maestría un oficio muy masculinizado. Por eso hemos trabajado en las mejores chocolaterías de Francia, Italia, Bélgica y España, para posteriormente destinar todos nuestros esfuerzos en emprender nuestro proyecto.



Respeto por el proceso de elaboración:

La fabricación supone una vuelta a los orígenes y a la artesanía del oficio chocolatero. En primer lugar se realiza una cuidada selección de todos los ingredientes. Para cada uno de nuestros chocolates escogemos los ingredientes más adecuados y se manipulan según su origen, características y cualidades.

Todo el proceso es artesano. Nuestra empresa ha sido reconocida por la Ley de Artesanía Alimentaria de Aragón.



Una apuesta firme y viable que deposita el secreto de nuestro éxito en esos procesos tradicionales que al final son innovadores, por el alto grado de control que se ejerce en todo el desarrollo, para garantizar que el sabor y los matices sean mucho más intensos y naturales, y por el amplio abanico de propuestas que se trasladan al producto final en forma de calidad y autenticidad.

Para ello, compramos las habas de cacao y las sometemos a diferentes procesos, delicados y complejos, para finalmente obtener la base con la que crear nuestros chocolates (en este aspecto cabe reseñar que generalmente, a nivel industrial, se compra lo que se denomina *cobertura de chocolate*, es decir, el chocolate ya preparado, y a partir de ahí se elaboran los diferentes productos). Implantar estas fases de fabricación nos ha exigido una importante inversión económica, así como un alto grado de formación e investigación en la materia, hasta que hemos conseguido alcanzar el objetivo deseado. Lo que se desprende de todo este desarrollo es que el chocolate es un producto delicado, frágil y vivo que exige de un tratamiento previo excepcional para que su degustación futura y su conservación estén a la altura de nuestros clientes/as.

Utilizamos también otros ingredientes, que, aunque poco utilizados en la elaboración de bombones y chocolate, forman parte del patrimonio alimentario de Teruel, como el azafrán del Jiloca y la trufa (*tuber melanosporum*). Con ellos logramos unos chocolates deliciosos y sorprendentes.

Respeto por la salud de los/as consumidores/as:

Dependiendo de la cantidad de consumo de chocolate, si se hace de forma responsable, se puede afirmar que es un alimento saludable, nutritivo y energético, que en el caso de CHOCOLATES ARTESANOS ISABEL destaca por tratarse de un producto ecológico y sano, 100% manteca de cacao y elaborado artesanalmente con aceite de oliva Virgen Extra, sin alérgenos (gluten, huevo, sésamo, latex, soja, etc...), ni transgénicos (OGM Free), ni conservantes, ni aditivos artificiales.

Todos nuestros chocolates son ecológicos y de comercio justo, no tenemos línea convencional. También tenemos una línea de productos apta para dieta vegana, sin lactosa ni proteína láctea.



Queremos que nuestro chocolate sea lo más saludable posible, por eso, en lugar de azúcar refinado, utilizamos panela, miel o stevia natural. Además, sustituimos las grasas habituales en bombonería, menos beneficiosas, por aceite de oliva Virgen Extra de la D.O Aceite del Bajo Aragón, que además de ser una grasa más saludable y organolépticamente muy interesante, es uno de los pilares del desarrollo económico de nuestra comarca.

Para realizar las combinaciones en cualquiera de los formatos, elaboramos las frutas confitadas o deshidratadas, los pralinés y las pastas de frutos secos.

La calidad es fundamental y ponemos todo nuestro empeño y saber hacer. Pero esto no es lo único que nos importa. Nos importan las personas que lo hacen posible, y nos importan las condiciones en las que lo elaboran.

Nos importa la tierra y el modo en que nos relacionamos con ella.

El chocolate no sólo es nuestro modo de ganarnos la vida, es nuestra pasión y queremos elaborarlo de la mejor forma posible:

Respeto por las personas:

Además, nos enorgullece ser la **primera y única chocolatería artesana española** cuyos productos elaborados en base a los criterios de COMERCIO JUSTO están certificados por el sello FLO-FAIRTRADE (COMERCIO JUSTO) y por el de AGRICULTURA ECOLÓGICA.



El **Comercio Justo** garantiza un salario digno y una mejora de las condiciones laborales para los productores y productoras de los países del Sur. Zonas donde se cultiva el cacao, la panela y muchas otras de nuestras materias primas.

El sello Fairtrade garantiza que detrás de ese producto no hay explotación laboral, discriminación por género, ni trabajo infantil.

Todas las personas que trabajamos en Chocolates Artesanos Isabel somos mujeres. Intentamos conciliar la vida laboral y familiar, por lo que tenemos unos horarios bastante flexibles y la posibilidad de optar por contratos de horas o medias jornadas.

Además, tenemos un convenio firmado con la Obra Social La Caixa y su programa Incorpora, para facilitar la integración laboral de personas en riesgo de exclusión



Respeto por el medio ambiente:

- Todas las materias primas con las que trabajamos son de **Comercio Justo, Agricultura Ecológica** y, muchas de ellas, de **producción local**.
- Fuimos una de las primeras empresas inscritas en el “**Registro de la Huella de Carbono**” del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medioambiente, por el que adquirimos voluntariamente el compromiso de calcular nuestra huella de carbono y reducir las posibles emisiones de gases de efecto invernadero.



- No sólo nuestros chocolates son ecológicos, intentamos que nuestro packaging y envases tengan el mínimo impacto medioambiental, por eso todos nuestros envases están fabricados con cartón procedente de bosques sostenibles (certificado FSC), están impresos con tintas naturales y no contienen colas ni pegamentos.



- Trabajamos con menaje libre de plomo y PTFE, y con detergentes biodegradables.
- Nuestros/as proveedores/as comparten nuestros principios: trabajamos con banca y seguros éticos, con energía renovable, con pequeños/as agricultores/as pertenecientes a Slowfood o al Mercado Social de Aragón,...

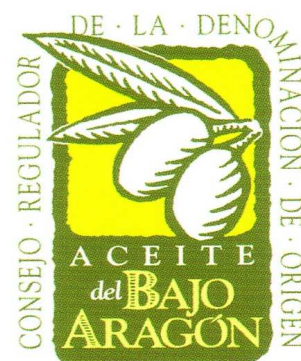


- Formamos parte de la “Economía del Bien Común” siendo, hasta ahora **la única empresa de Aragón** en conseguir la “segunda semilla”.



-Contribución al desarrollo económico sostenible de nuestro territorio

Una de nuestras principales materias primas, con grandes beneficios para la salud e indispensable en la Dieta Mediterránea, es el AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra), de D.O Bajo Aragón y de la variedad “*empeltre*”, que es la que predomina en la Comarca del Bajo Aragón, a la que pertenece el término municipal de Alcorisa. La almazara con la que trabajamos está certificada ecológicamente y da empleo a pequeños/as agricultores/as de la comarca.



Esta D.O. Bajo Aragón supone uno de los pilares económicos más importantes de la zona. Constituida en 2001, cubre una extensión de 37.000 hectáreas de 77 municipios turolenses y zaragozanos, y de ella viven 8.000 familias, unos datos con el suficiente peso e importancia para nosotras, que apostamos por el desarrollo económico de nuestro territorio y de sus gentes, y adquirimos la mayor parte de nuestras materias primas (la almendra Marcona, los frutos secos, las hierbas aromáticas, el azafrán,...) a pequeños/as productores/as locales.