

Presentación del proyecto

El proyecto "Chocolat's" consiste en el establecimiento de una chocolatería especializada en productos totalmente libres de gluten y azúcar. Este negocio se posiciona como una de las pocas opciones en el mercado que ofrece un servicio enfocado en personas con restricciones alimenticias, proporcionando un espacio atractivo y moderno. La chocolatería contará con un ambiente acogedor, con detalles de madera y tonos cálidos que evocan la textura y el color del chocolate, combinado con una decoración minimalista para resaltar la pureza de sus productos.

En las vitrinas se exhibirán bombones y barras de chocolate de distintos tipos: negro, con leche sin lactosa, con nueces o frutas secas, todo endulzado con alternativas naturales como stevia, eritritol o frutas deshidratadas. Cada opción estará claramente etiquetada con los ingredientes y beneficios, como "alto en antioxidantes" o "sin lactosa".

El menú incluirá bebidas de cacao puro, como chocolate caliente sin azúcar o cacao en polvo preparado con leche de almendra o coco, perfecto para quienes buscan una experiencia rica y cremosa sin azúcares añadidos ni gluten. Los clientes podrán preparar sus propias mezclas de snacks (nueces, frutas secas, semillas) o elegir entre combinaciones preestablecidas.

El ambiente invitará a disfrutar de la experiencia: con asientos cómodos y mesas de madera clara, luces cálidas colgantes y una pequeña barra donde los baristas prepararán bebidas con cacao fresco. Para hacer la experiencia interactiva, la chocolatería incluirá talleres de elaboración de chocolate saludable y charlas sobre los beneficios del cacao, permitiendo que los clientes disfruten sin preocupaciones.