mariapasión
ALTA CHOCOLATERÍA

Experiencias de chocolate para eventos de marca

Alta chocolatería · Montevideo

Propuesta para el canal empresarial

Por qué una cata en un evento de marca

Un lanzamiento se escucha. Una degustación se recuerda.

En un evento corporativo casi todo compite por la misma atención: las pantallas, los discursos, el cóctel. El gusto no compite con nada. Es el único canal que nadie más está usando en la sala.

Una cata guiada de chocolate le da a tu evento veinte minutos en los que todos los invitados hacen lo mismo, al mismo tiempo, con las manos ocupadas y el teléfono guardado. Y les deja algo concreto para contar después.

La experiencia

Cuatro movimientos, un mismo hilo: entender lo que se está probando.

Origen

De dónde viene el cacao, quién lo cultiva y por qué una semilla rodeada de pulpa blanca termina siendo chocolate.

Proceso

Fermentación, secado, tostado, conchado, atemperado. Las decisiones que explican por qué dos chocolates saben distinto.

Cata

Mirar, escuchar el quiebre, oler, dejar fundir. Cada invitado sale con tres palabras propias para describir lo que probó.

Maridaje

Qué le pasa al chocolate cuando se encuentra con un licor, un oporto o un café. El contraste es lo que enseña.

Formatos

Elegí el que entra en el programa que ya tenés.

Cata guiada

Conducida por un anfitrión de mariapasión, con invitados sentados o de pie. Relato, cata y cierre.

Cata con maridaje

Suma una sommelier invitada y una selección de bebidas. El formato usado en el evento de BMW.

Barra de chocolate

Estación atendida para cóctel o after office. Degustación continua, sin tiempos fijos.

Obsequio corporativo

Cajas, tabletas y tartonas con packaging personalizado, para el cierre o para enviar después.

Masterclass para equipos

Versión más larga y participativa, para jornadas internas, incentivos y capacitaciones.

Combinaciones

Los formatos se arman juntos. Lo habitual: cata durante el evento y obsequio en la salida.

Completar: duración y cupo de cada formato

Dónde entra en tu evento

La experiencia no ocupa tu evento.
Lo ordena.

Trabajamos sobre el rundown que tu equipo ya armó, no sobre uno paralelo.

Antes	La cata se anuncia en la invitación. Es un motivo más de confirmación de asistencia, especialmente en públicos difíciles de convocar.
Durante	Funciona como pausa entre bloques: baja el ruido, reúne a la sala y sostiene la atención sin competir con la presentación de producto.
Después	El obsequio prolonga el contacto con la marca durante días. Y la experiencia deja material genuino para las redes del anfitrión.

Alineación de relato

El guion se escribe sobre los valores que tu marca ya comunica.

No contamos siempre la misma historia. Elegimos qué capítulo del cacao conversa con lo que tu marca está diciendo esa noche.

Precisión e ingeniería	El atemperado: el control exacto de la cristalización de la manteca de cacao, que decide el brillo y el quiebre de la pieza.
Origen y trazabilidad	El país donde crece el cacao y el país donde se elabora el chocolate no son el mismo. Saber leer ambos orígenes.
Artesanía frente a serie	Cacao puro contra grasas hidrogenadas sustitutas. La diferencia se percibe en la boca, no en la etiqueta.
Legado y tiempo	Cinco mil trescientos años de historia del cacao en América, antes de ser un producto comercial.
Criterio y elección	El porcentaje no es una calificación. Enseñar a elegir es el fondo de toda la cata.

El respaldo

Chocolate real, a base de cacao puro seleccionado.

Es la convicción con la que nació mariapasión y la razón por la que una cata nuestra se sostiene: hay algo verdadero para contar en la pieza que el invitado tiene en la mano.

2015

Año de fundación, en Carrasco.
Casa Cacao y Punta Carretas Shopping.

58 · 37 · 31

Amargo, leche y blanco, con porcentaje real de cacao declarado.

- Cacaos criollos y trinitarios seleccionados
- Manteca de cacao auténtica, sin grasas hidrogenadas sustitutas
- Elaboración artesanal con técnica europea
- División empresarial con experiencia en bancos, estudios y corporaciones

Quién conduce

Dos voces: la del chocolate y la de las bebidas.

La cata está diseñada para públicos no expertos. Nadie tiene que adivinar una palabra secreta.

Anfitrión de mariapasión

Conduce el recorrido por el cacao y guía la cata sensorial. Aporta la mirada del elaborador: qué se decidió en la pieza y por qué se percibe así.

Jacqueline Silva Grela, sommelier invitada

Se suma en el bloque de maridaje. Traduce el encuentro entre el chocolate y la bebida en algo que cualquier invitado puede seguir, sin tecnicismos.

Personalización

La marca anfitriona se ve, se lee y se lleva.

Packaging

Cajas y estuches con identidad del cliente: color, logo y mensaje impreso. Producción a medida.

Producto a medida

Selección de piezas, porcentajes y variedades según el perfil de los invitados.

Guion

El relato se ajusta al tono y a los valores de la marca anfitriona, sin forzar la historia del cacao.

Montaje

Presentación de mesa y estación acorde al diseño del evento, en diálogo con tu productora.

Envío posterior

Para invitados que no asistieron o para clientes VIP que reciben la caja en su oficina.

Contenido

La experiencia deja material real para las redes del anfitrión: manos, texturas, reacciones.

Cómo trabajamos

Lo que llevamos y lo que necesitamos de ustedes.

Lo ponemos nosotros	Guion y conducción, producto para todos los invitados, materiales de cata, montaje de la estación y coordinación previa con la productora.
Lo necesitamos del evento	Espacio y mobiliario, acceso para montaje previo, sonido si la sala lo requiere, cantidad confirmada de invitados y el bloque horario dentro del programa.
Tiempos	Reserva de fecha, definición de formato y cierre de la personalización de packaging.

Completar: plazos mínimos de reserva

Completar: mínimo de invitados

Ocasiones

Funciona cuando hay algo que celebrar y alguien a quien atender.

Lanzamientos de producto

Una pausa sensorial dentro de la presentación, como en el evento de BMW.

Clientes VIP

Encuentros reducidos donde la atención personal es el mensaje.

Fin de año

El pico del calendario corporativo, entre cierre de equipo y obsequio a clientes.

Aniversarios de marca

El relato del tiempo y del oficio conversa con la historia del cacao.

Incentivos y jornadas internas

Formato masterclass, participativo, para equipos que trabajan juntos todo el año.

Showroom y punto de venta

Activaciones en tienda, con estación atendida durante varias horas.

Inversión

Se cotiza por formato, cantidad de invitados y nivel de personalización.

Qué define el presupuesto

- Formato elegido y duración del bloque
- Cantidad de invitados y de muestras por persona
- Participación de sommelier y bebidas del maridaje
- Packaging personalizado y obsequio de salida
- Traslado y montaje según locación

Completar: rangos de inversión por formato

Completar: condiciones de pago y seña

Caso de éxito

BMW eligió el chocolate para el lanzamiento de sus autos.

La marca sumó una degustación guiada al programa de su presentación. No como catering: como un bloque con guion propio, escrito sobre los valores que BMW ya comunica.

Precisión, origen y oficio: el mismo relato que sostiene un motor sostiene una pieza de chocolate.

Qué se hizo

- Recorrido conducido por el origen del cacao y su elaboración
- Cata sensorial guiada paso a paso con los invitados
- Maridaje con sommelier sobre cuatro chocolates y cuatro bebidas
- Textos y relato ajustados al tono de la marca anfitriona

El resultado

Completar: cantidad de invitados alcanzados

Completar: frase textual del cliente

Completar: qué pasó después (repetición, referidos, pedidos)

Caso de éxito · el evento

Cómo se vio en la sala.

Foto o video del montaje

Foto de la cata en curso

Foto del obsequio personalizado

Reemplazar cada marco por el material del evento. Si hay video, dejar uno de los tres marcos para el clip.

mariapasión

ALTA CHOCOLATERÍA

Que quien pruebe mariapasión encuentre placer
y también una historia que pueda comprender.

Contanos qué evento estás armando.

empresarial@mariapasion.uy

empresarial.mariapasion.uy

Casa Cacao · Dr. Gabriel Otero 6374, Carrasco

Punta Carretas Shopping, Nivel 2