



## SEGUNDA EDICIÓN

### El Grand Prix de Chocolate: Chocolate de la Excelencia

**¡Te invitamos a participar en el Segundo Grand Prix de Chocolate, donde celebraremos la maestría chocolatera y los sabores exquisitos del cacao!**

Este evento busca reconocer a las marcas de chocolate mexicanas por su compromiso con la calidad, destacando los mejores chocolates del país.

Convocatoria abierta:

- **Del 1 de julio al 1 de agosto**

Recepción de Muestras de Chocolate:

- **Del 4 de agosto al 8 de agosto**

Evaluación por los Jueces:

- **Martes 12 de agosto**

Anuncio y premiación ganadores:

- **4 de septiembre en la Expo**

El arte del chocolate nace en las tierras cálidas y húmedas de las zonas tropicales del mundo.

Desde las mazorcas de cacao, y a través de procesos llenos de técnica y magia, se transforman los granos en pasta, polvo o exquisitas barras que terminan siendo coberturas, bombones o tesoros para los paladares más exigentes.

**El Grand Prix de Chocolate 2025 nace con la misión de reconocer y celebrar ese viaje del cacao, desde las manos de quienes lo cultivan hasta las creaciones de los maestros chocolateros que lo convierten en arte comestible. Este concurso honra el trabajo en las tierras, a los cuidadores del cacao y a las familias que lo transforman con pasión y compromiso.**

### **Evaluación y jurado**

Un jurado diverso conformado por sommeliers, chocolateros y consumidores expertos evaluará cada muestra con seriedad, sensibilidad y amor por el cacao. El objetivo es ofrecer una retroalimentación honesta y constructiva, que aporte valor y permita a los participantes mejorar sus procesos, innovar en su comercialización y fortalecer sus estrategias.

Las muestras se evaluarán a ciegas, con base en una ficha técnica obligatoria y en criterios organolépticos que resaltan la calidad y complejidad del producto.

### **Objetivo**

Dar a conocer y reconocer públicamente a los mejores cacaos y chocolates mexicanos, valorando su origen, pureza y calidad. Queremos visibilizar el talento de agricultores, transformadores, haciendas, marcas independientes y chocolateros que se comprometen con la excelencia.

### **Categorías del concurso**

- 60% cacao (+/-)
- 70% cacao (+/-)
- 80% cacao (+/-)
- 90% cacao (+/-)

Importante: Solo se aceptarán barras de chocolate sin ingredientes añadidos.

### **Requisitos de Participación:**

Envío de muestras de Chocolate:

- 250 gramos de chocolate dividido en 10 porciones
- Empaquetado en celofán individualmente
- Solo podrá participar 1 marca de chocolate por empresa mexicana
- NO HAY COSTO DE INSCRIPCIÓN

Ficha Técnica:

- Porcentaje de cacao y categoría elegida.
- Chocolate simple.
- Nombre del chef, chocolatero o transformador.
- Procedencia y variedad del cacao.
- Mes y año de cosecha.
- Especificaciones geográficas.
- Porcentaje de azúcar añadida.
- Notas de entrada y salida.
- Descripción de sabor.

Empaque:

- Deberá permitir conservar el chocolate en óptimas condiciones
- Cada muestra debe venir acompañada del formato de inscripción (indispensable)

Evaluación: Los jueces evaluarán las muestras de chocolate considerando la información que los participantes incluyeron en su ficha técnica y las características organolépticas, destacando la excelencia y el sabor del chocolate. Las muestras se evaluarán a ciegas, asignándoles un número aleatorio para garantizar imparcialidad.

Criterios de evaluación

Los jueces calificarán los siguientes aspectos (puntuación de 0 a 5 por rubro, hasta un máximo de 50 puntos por juez):

- Calidad del cacao
- Tostado
- Conchado
- Textura
- Temperado
- Porcentaje de cacao
- Cantidad de azúcar
- Errores detectables
- Acabado
- Sabor

En caso de empate, se dará prioridad a los criterios de errores y acabado.



Cada aspecto se puntuará en una escala de 0 a 5, con una puntuación máxima de 50 puntos por juez. En caso de empate, se utilizarán los criterios de errores y acabados para determinar al ganador.

Premios:

- 1er Lugar de cada categoría: Stand de 2x2 metros en la Expo 2026 y medalla de oro (archivo digital) para empaques.
- 2do Lugar: Mesa de 1.5 x 2 metros y medalla de plata (archivo digital) para empaques.
- 3er Lugar: Kit chocolatero y medalla de bronce (archivo digital) para empaques.

**Interesados en participar:** Envía tu muestras y ficha técnica a la siguiente dirección:

- Atención: David Parra / Roció Olivares
- Domicilio: Mariposa 1014, Col. General Anaya, Delegación Benito Juárez, C.P. 03340, CDMX.
- Teléfono: (55) 5604 4900 ext. 121 o 216
- Horario de Recepción: Lunes a viernes de 9:00 a 16:00 hrs (Favor de especificar en la mensajería el horario, ya que después de este horario está cerrada la oficina y no hay nadie quién reciba.)
- Correo: david@tradex.com.mx / rolivares@tradex.com.mx

Términos y Condiciones de Participación:

1. Tradex no cubrirá gastos de envío.
2. La participación no genera relación comercial con Tradex.
3. El envío de una muestra no garantiza un premio o lugar asegurado.
4. Los finalistas autorizan a Tradex a usar su marca en medios y redes sociales.
5. Los finalistas deberán enviar su logotipo para impresión y promoción.
6. La evaluación final será pública durante Salón Chocolate y Cacao 2025.

### **¡Participa!**

No pierdas la oportunidad de compartir tu talento chocolatero con el mundo.  
¡Inscríbete, participa y forma parte del Segundo Grand Prix de Chocolate 2025!

¡No pierdas la oportunidad de mostrar tu talento y ganar un lugar destacado en el mundo del chocolate!

Para más información y registro, visita nuestra página web o contáctanos directamente.

¡Esperamos tu participación en el Segundo Grand Prix de Chocolate!

CONOCE AL PANEL DE JUECES EN [SALONCHOCOLATE.MX](https://www.salunchocolate.mx)

ES IMPORTANTE LLENAR TODOS LOS DATOS COMPLETOS DEL FORMATO DE INSCRIPCIÓN Y ENVIARLA CON LA MARCA DEL CHOCOLATE.  
 (FAVOR DE CONFIRMARLO POR CORREO DAVID@TRADEX.COM.MX / ROLIVARES@TRADEX.COM.MX O TELÉFONO 55 5604 4900 EXT 121 - 126)



<p><b>Nombre de la empresa</b></p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p>	<p><b>Persona de contacto</b></p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p>	<p><b>Teléfono (s):</b></p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p>
<p><b>Domicilio de contacto:</b></p> <p>• Calle y No.</p> <p>-----</p> <p>• Colonia:</p> <p>-----</p> <p>• Delegación / Municipio:</p> <p>-----</p> <p>• Ciudad:</p> <p>-----</p> <p>• Estado:</p> <p>-----</p> <p>• C.P.</p> <p>-----</p>	<p><b>Marca y presentación que se somete al concurso:</b></p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p><b>Nombre del chef/chocolatero /transformador:</b></p> <p>-----</p> <p>¿Participo en la primera edición?</p> <p>-----</p> <p><b>Porcentaje de azúcar añadido</b></p> <p>-----</p> <p><b>Porcentaje de cacao</b></p> <p><input type="checkbox"/> 60%</p> <p><input type="checkbox"/> 70%</p> <p><input type="checkbox"/> 80%</p> <p><input type="checkbox"/> 90%</p> <p><input type="checkbox"/> 100%</p>	<p><b>Procedencia del cacao:</b></p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p><b>Variedad de cacao:</b></p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p><b>Mes y año de la cosecha:</b></p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p><b>Especificaciones geográficas:</b></p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p>
<p><b>Notas de entrada y de salida</b></p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p>	<p><b>Descripción de sabor</b></p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p>	<p><b>Al firmar, autorizo el uso de mi muestra para ser evaluada por el jurado y el uso de mi marca para fines promocionales.</b></p> <p>-----</p> <p>NOMBRE/ FIRMA/ FECHA</p>