



 **Ekhi Gold**

## Auténticas joyas comestibles

En **Ekhi Gold**, no ofrecemos simplemente bombones, sino que creamos auténticas joyas comestibles. **Ekhi Gold** es la única empresa a nivel mundial en crear bombones de molde fusionados con oro. Nuestras creaciones son únicas y exclusivas, respaldadas por patentes y diseños industriales reconocidos a nivel mundial. La esencia de nuestra marca reside en la exclusividad, pero manteniendo un precio asequible.

Experiencia de exclusividad para acontecimientos especiales siempre relacionados con el amor y los sentimientos, alianza perfecta de 3 iconos de la humanidad: CORAZON, CHOCOLATE y ORO, perfecta para conquistar los sentidos.

**Ekhi Gold** ha sido merecedor de prestigiosos reconocimientos que destacan su excelencia, exclusividad y dedicación a la innovación y originalidad. **Ekhi Gold** ha sido honrado con premios otorgados por especialistas en gastronomía, eventos, economía y líderes del sector nupcial a nivel mundial, galardones que subrayan su dedicación a la búsqueda de la calidad y la pasión por ofrecer experiencias únicas en cada ocasión especial.



-  I+D+I, máxima tecnología
-  Protección con patentes
-  Exclusivo y aspiracional
-  Lujo accesible
-  Los premios nos avalan
-  Joyas comestibles



Formato patentado a nivel internacional





## Fusión de artesanía, exclusividad y máxima tecnología en un bocado extraordinario.

En **Ekhi Gold**, la exclusividad y el respeto a las mejores materias primas son fundamentales. Nos enorgullece utilizar únicamente las mejores habas de cacao del mundo, provenientes de dos plantaciones selectas: Madagascar (Plantación Mandirofolo) y Perú (Plantación Alto el Sol). Estas habas son de comercio justo y pertenecen a la variedad criollo, que representa solo el 2% de la producción mundial de cacao. La exclusividad y la potencia del sabor de nuestro chocolate son los grandes protagonistas de cada degustación.

En nuestra búsqueda por ofrecer experiencias únicas, hemos fusionado el oro con nuestro exclusivo chocolate. Cada bocado se convierte en una verdadera experiencia para los sentidos. No utilizamos colorantes ni aditivos, solo empleamos oro puro de 22,5 Quilates. Nuestro oro alimentario cuenta con un certificado que garantiza su pureza y está completamente libre de nano partículas nocivas para el organismo. De esta manera, nos aseguramos de ofrecer un producto seguro y de la más alta calidad.

En nuestra chocolatería de lujo, la seguridad alimentaria, la calidad y la experiencia del cliente son nuestra máxima prioridad. Cada uno de nuestros productos está elaborado con los más altos estándares, garantizando la frescura y la excelencia en cada detalle. Nos esforzamos por ofrecer una experiencia única y memorable a todos nuestros clientes.



-  Ingredientes de máxima calidad.
-  Plantaciones localizadas.
-  Artesanía.
-  Comercio justo.
-  Chocolate ético.
-  Habas variedad criollo.



Exclusivo chocolate creado en el laboratorio OR NOIR, Paris.

22,5 K

## Calidad y excelencia.



Afortunadamente, las personas que desean un detalle o regalo especial son cada vez más conscientes de la importancia de ofrecer un producto de verdadera calidad que se destaque en el mercado actual.

En **Ekhi Gold**, nos enorgullece ofrecer creaciones originales y patentadas que garantizan una experiencia auténtica al saborear auténticas joyas comestibles. Nos comprometemos a brindar calidad y excelencia en cada acontecimiento, utilizando ingredientes de máxima calidad y elaborando cada producto artesanalmente.

En Ekhi Gold, creemos que el lujo, la calidad y la accesibilidad pueden ir de la mano. Nuestros productos son una fusión perfecta de ingredientes de máxima calidad y artesanía, brindando una experiencia única a un precio asequible. Nos esforzamos por hacer que el lujo sea accesible para todos, sin comprometer la calidad y la excelencia que nos caracterizan.



22,5 K



22,5 K

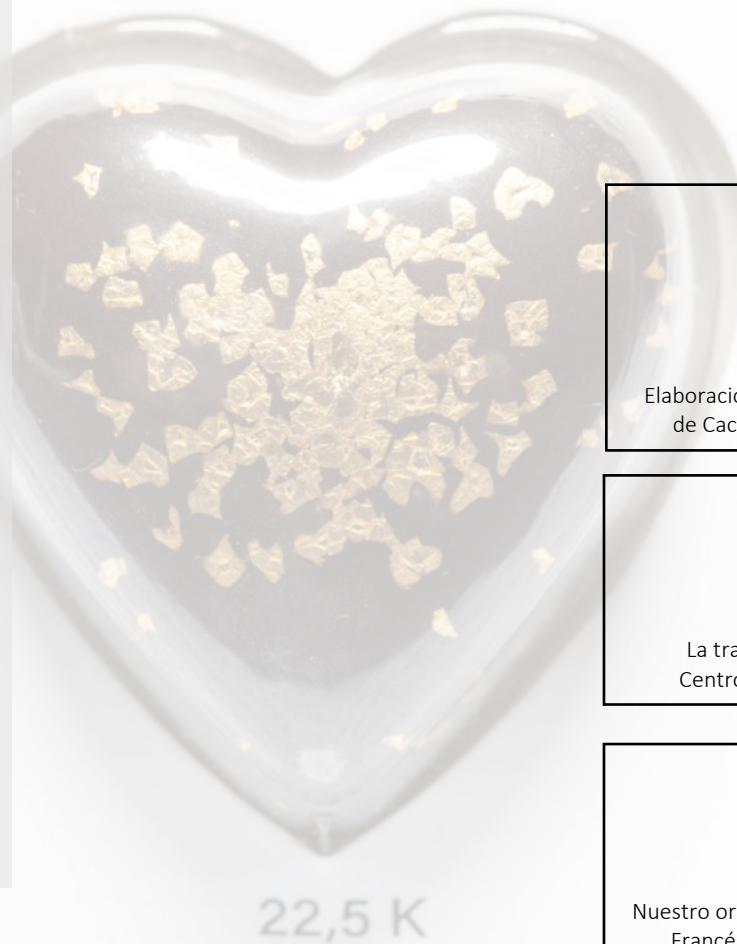
Auténtica joya comestible

## La seguridad de nuestro oro comestible y nuestro chocolate

Colaboramos con profesionales del sector en seguridad alimentaria, garantizando una óptima trazabilidad y análisis de nuestras joyas comestibles.

La creación de nuestro chocolate se materializa en el laboratorio de chocolates más exclusivo del mundo, el laboratorio OR NOIR de Paris, donde solo se crean los chocolates más exclusivos del mundo.

Nuestro oro alimentario es rigurosamente analizado por el laboratorio francés LABORATOIRE NATIONAL DE MÉTROLOGIE ET D'ESSAIS, certificando y garantizando que nuestro oro está libre de nano partículas nocivas para el organismo.



Elaboración de nuestro propio chocolate en el laboratorio OR NOIR de Cacao Barry (Paris), receta propia y protegida a nivel mundial



La trazabilidad y seguridad alimentaria está garantizada por el Centro Nacional de Tecnología y seguridad Alimentaria (CNTA)



Nuestro oro alimentario es analizado y certificado por el laboratorio Francés: LABORATOIRE NATIONAL DE MÉTROLOGIE ET D'ESSAIS

## Personalización y lujo accesible.

El factor humano o emocional juega un papel determinante en nuestras creaciones. Ofrecemos la opción de personalizar el formato Infinity con una dedicatoria que transmita de manera íntima el mensaje deseado a aquellos que reciban nuestra joya comestible. Nosotros nos encargamos de ofrecer exclusividad, mientras que vosotros aportáis el sentimiento.

Nuestra propuesta combina lujo, elegancia y exclusividad, conceptos únicos, pero a la vez accesibles. Brindamos la oportunidad de degustar joyería comestible a precios razonables.

Detalle patentado, único en el mundo, que se convierte en el reclamo ideal para elevar la exclusividad del acontecimiento y mejorar la experiencia en sí.



22,5 K

Formatos personalizables, esencia de lo personal.

## Envíos nacionales

Comodidad y tranquilidad son nuestros principios fundamentales, ese es nuestro lema. Nuestras joyas comestibles son enviadas directamente desde nuestro obrador hasta el cliente final.

Ya sea para hoteles, restaurantes, salones de eventos o domicilios particulares, gestionamos todo el proceso y nos aseguramos de una óptima trazabilidad, sin importar el destino (Península, Islas Canarias, Baleares...).

Dado que nuestras creaciones son alimentos, enviamos nuestras joyas comestibles con temperatura controlada para garantizar una óptima trazabilidad desde nuestro obrador hasta el lugar de destino solicitado.



22,5 K



Envíos a toda la península, Canarias y Baleares...

Ekhi Gold ha recibido reconocimientos poniendo en valor su calidad, exclusividad y compromiso con la innovación y originalidad.

Premios otorgados por auténticas autoridades especialistas en gastronomía: **BASQUE CULINARY CENTER**, expertos en eventos y economía: **IFEMA** y **EXPANSION** y verdaderos profesionales del sector nupcial a nivel mundial como: **ZANKYOU weddings**



#### PREMIOS ZIWA

Ekhi Gold fue galardonada con el premio ZIWA 2021. Se trata de un reconocimiento internacional que la avala como una de las mejores empresas de la industria nupcial en 2021 entre más de 120.000 proveedores alrededor del mundo.

Zankyou, la plataforma internacional de bodas con presencia en más de 23 países ha llevado a cabo la undécima edición de los premios internacionales más importantes dentro del sector nupcial. Estos premios son otorgados por los propios novios y profesionales del sector que reconocen el trabajo y esfuerzo por parte de los expertos en la industria nupcial.

Ekhi Gold Chocolates recibe el premio como una de las mejores empresas de detalles y regalos de boda.



#### PYME/IFEMA

EKHI GOLD fue galardonada de la mano de EXPANSIÓN e IFEMA como la mejor empresa emprendedora de España. Nuestra compañía destacó entre 158 candidaturas presentadas en la XV edición de estos premios, que contaron también con la colaboración de American Express, Orange y SGR-Cesgar. La ceremonia de entrega se celebró en las instalaciones del recinto ferial de Ifema, Madrid.



#### TALENTO GASTRO

**Juan Mari Iriarte, CEO de EKHI GOLD**, ha sido galardonado como mejor repostero de Navarra en junio de 2023, premio otorgado por San Sebastián gastronomika y Diario de Navarra.

#### *Miembros del Jurado que otorgan los premios:*

- Ana Laguna: **Academia Navarra de Gastronomía**
- Eneko Izcue: **Basque Culinary Center**
- Javier Yurrita: **El Diario Vasco**
- Nacho Calvo **Asociación Hostelería Navarra**



Artículos de prensa que reconocen la trayectoria de Ekhi Gold como una de las referencias en el sector gourmet, lifestyle y lujo, artículos que avalan el saber hacer de Ekhi Gold.

**VANITY FAIR**

**LUXURY  
SPAIN**  
ASOCIACIÓN ESPAÑOLA  
DEL LUJO



**CADENA  
SER**

**EL PAÍS**

**EL DIARIO VASCO**



**Cámara**  
Navarra

**Expansión**

**Marbella  
chic**

**AC  
TUAL  
GASTRO**

**BASQUE LUXURY**

**europa press**



¿Hablamos?