EvoNuts

Hecho con consciencia

CREMAS DE FRUTOS SECOS · CARACAS Y VALENCIA, VENEZUELA







Catálogo para comercios

2026

LA MARCA

Una categoría sin dueño

En español no hay una marca líder de cremas de frutos secos. Ni una grande, ni una mediana. Eve Nuts entra por ahí.



Eve Nuts nace en 2025 en Valencia y hoy llega también a **Caracas**. La creadora del producto y de la receta es **Evelyn**, psicóloga especializada en conducta alimentaria: llegó a la crema por el camino largo, trabajando con pacientes y con su propia relación con la comida. Eso es lo que hay detrás del eslogan, y no es un adorno de campaña — es de donde salió el producto.

Lo que se vende no es una crema más barata: es una **crema sin azúcar añadida que además está buena**, en un mercado donde lo saludable y lo rico llevan años siendo dos góndolas distintas. El posicionamiento es premium y la producción es artesanal, por lotes pequeños.

Sin azúcar añadida

Lo único dulce viene del propio fruto seco y del chocolate.

Tres ingredientes o menos

Fruto seco y chocolate. En dos de ellas, aceite de coco.

Sin aceite de palma

Solo aceite de coco, y solo donde hace falta para que ligue.

Frutos secos de verdad

Enteros, horneados y molidos aquí. No hay saborizantes.

CÓMO SE HACE, PASO POR PASO

01	Se hornea	El fruto seco entra al horno diez minutos. Sin esto no hay aroma.
02	Se funde	El chocolate, a baño de maría; en merey y pistacho, con el coco.
03	Se tritura	Ocho minutos de molienda hasta que el fruto seco suelta su grasa.
04	Se mezcla	Cinco minutos más, ya con el chocolate dentro.
05	Se envasa	En frascos de vidrio esterilizados, uno a uno, y se etiqueta.

LA PRIMERA

Crema de Avellanas



La que le da nombre a todo. Avellana y chocolate 70 %: dos ingredientes, ni uno más.

La avellana se hornea antes de molerla, el chocolate se funde a baño de maría y las dos cosas se trituran juntas hasta que la crema se sostiene sola. Por eso es espesa y mate, y no se derrama: se queda donde la pones. El 70 % de cacao hace el resto — deja un final seco, de cacao amargo, que corta el dulzor en lugar de alargarlo. Es la más golosa de las tres sin ser dulce.

avellana tostada · cacao 70 % · final seco

PARA COMERLA CON

- Pan tostado, a temperatura ambiente
- Panqueca, arepa dulce o waffle
- Una cucharada en la avena caliente
- Directamente de la cuchara



INGREDIENTES

Avellana natural y chocolate 70 %.

ALÉRGENOS

Contiene avellana. Puede contener trazas de maní, otros frutos secos, leche y soya.

PRESENTACIÓN

Frasco de vidrio de 200 g
20 servicios de 10 g

PRECIO SUGERIDO AL PÚBLICO

$12 POR FRASCO

LA SUAVE

Crema de Merey



Merey, chocolate blanco y aceite de coco. El fruto seco más nuestro, y el más mantecoso de todos.

El merey no necesita mucho: es dulce y graso por naturaleza, así que la crema sale de color marfil y textura sedosa, más ligera al paladar que la de avellanas. El chocolate blanco la redondea sin taparla. Es la que suele convencer a quien llega diciendo que no le gustan las cremas sin azúcar añadida — y la que primero se acaba en las casas donde hay niños.

merey tostado · chocolate blanco · sedosa

PARA COMERLA CON

- Fresas y manzana verde
- Tostada con banana en rueditas
- Con café, sin nada más
- Rellenando dátiles



INGREDIENTES

Merey natural, chocolate blanco y aceite de coco.

ALÉRGENOS

Contiene merey. Puede contener trazas de maní, otros frutos secos, leche y soya.

PRESENTACIÓN

Frasco de vidrio de 200 g
20 servicios de 10 g

PRECIO SUGERIDO AL PÚBLICO

$10 POR FRASCO

LA RARA

Crema de Pistacho



Pistacho, chocolate blanco y aceite de coco. Los mismos tres ingredientes que la de merey, y el fruto seco más caro de moler.

El pistacho no es barato ni fácil de moler, y se nota en lo que sale: un verde apagado, el del pistacho de verdad y no el de un colorante. El chocolate blanco va detrás, redondeándola sin taparle el color ni el aroma. Es la más aromática de las tres y la que menos acompañamiento necesita. También es la que menos dura abierta, por razones que no tienen nada que ver con la fecha de vencimiento.

pistacho tostado · chocolate blanco · aromática

PARA COMERLA CON

- Sobre helado de vainilla
- Croissant o pan brioche
- Con queso crema, en tostada
- Sola, en cucharadita



INGREDIENTES

Pistacho natural, chocolate blanco y aceite de coco.

ALÉRGENOS

Contiene pistacho. Puede contener trazas de maní, otros frutos secos, leche y soya.

PRESENTACIÓN

Frasco de vidrio de 200 g
20 servicios de 10 g

PRECIO SUGERIDO AL PÚBLICO

$18 POR FRASCO

Verde de pistacho, no de colorante.

LOS TRES

La familia completa



Crema de Avellanas

LA PRIMERA

Tostada y seca. La que más se parece a lo que ya conoces, y la que menos se parece por dentro.



Crema de Merey

LA SUAVE

Marfil y sedosa. La más fácil de querer y la primera que se acaba.



Crema de Pistacho

LA RARA

Verde de verdad. La más aromática y la que no comparte nadie.

Los tres comparten frasco, tapa y formato: cambia la etiqueta y cambia lo de dentro. En el anaquel se leen como una familia y ocupan el mismo espacio.

El frasco es de vidrio de 200 g con tapa metálica de rosca. La producción es artesanal y por lotes pequeños, así que la disponibilidad se confirma pedido a pedido.



Presentación y precios

PRODUCTO	PRESENTACIÓN	SERVICIOS	PRECIO
Crema de Avellanas	Vidrio 200 g	20 × 10 g	**$12**
Crema de Merey	Vidrio 200 g	20 × 10 g	**$10**
Crema de Pistacho	Vidrio 200 g	20 × 10 g	**$18**

Pedidos

Por WhatsApp al +58 424-8404735, a partir de 6 frascos combinando sabores. Se confirma disponibilidad y plazo de entrega en el momento del pedido.

Entregas y pago

Entregamos en Caracas, en El Rosal y Valencia, en C.C. Patio Trigal. En dólares, o en bolívares a la tasa BCV del día.

Producción

Artesanal, por lotes pequeños. Los volúmenes grandes se acuerdan con antelación para poder programar el lote. Registro sanitario en trámite ante el M.P.P.S.

Conservación

Temperatura ambiente, sin refrigeración, lejos de la luz directa. El producto no lleva estabilizantes: la separación natural de la grasa es esperable.

Precios

Precio sugerido al público, en dólares, por frasco. Las condiciones de mayoreo se conversan directamente.

Alérgenos

Las tres contienen frutos secos. Puede contener trazas de maní y otros frutos secos. El chocolate puede contener leche y soya.

Eve Nuts es una empresa venezolana en etapa inicial, con producto terminado y receta propia. La comercialización actual se hace por canal directo — WhatsApp e Instagram — y al detal en C.C. Patio Trigal (Valencia) y en La Salumeria (La Castellana, Caracas). La marca está abierta a acuerdos con más comercios de Caracas y Valencia.







Hecho con consciencia

Instagram @evenuts.shop

Web evenuts.shop

Correo info@evenuts.shop

Pedidos +58 424-8404735

Las imágenes de este catálogo son ilustrativas. Registro sanitario en trámite ante el M.P.P.S. Eve Nuts, C.A. · Caracas y Valencia, Venezuela.