

# Chocolate Dubai en San Rafael: emprendedores locales recrean una de las delicias virales más buscadas del mundo

24/07/2025



El “Chocolate Dubai”, una de las creaciones más virales del universo dulce en redes sociales, ya tiene su versión sanrafaelina.

Famoso por su relleno cremoso de pistacho, su cobertura de chocolate con leche y una capa crujiente de masa kataifi, este chocolate se transformó en un verdadero fenómeno global tras su irrupción en TikTok, donde los videos de tipo ASMR captaron millones de reproducciones por la singular textura y el sonido

al partirse.

Originario de Emiratos Árabes Unidos, lo creó la firma Fix Dessert Chocolatier y combina ingredientes premium en un formato visualmente impactante y de sabor complejo.

Su precio en el mercado internacional y en tiendas gourmet es elevado, lo que impulsó la aparición de versiones artesanales en distintos puntos del mundo.

## **ELABORACIÓN LOCAL**

San Rafael no quedó fuera de esta tendencia. En las últimas semanas, emprendedores locales comenzaron a elaborar sus propias interpretaciones del “Chocolate Dubai”, adaptándolo con materias primas de calidad y ofreciendo alternativas a un costo más accesible, aunque aún dentro del segmento gourmet.

En sitios de compraventa como Marketplace ya se ofrecen tabletas pequeñas desde los 15 mil pesos.



Algunos emprendedores destacan que utilizan chocolate belga de primera línea y pasta de pistachio elaborada artesanalmente a partir de frutos secos seleccionados y tostados a baja temperatura.

Una de las publicaciones señala: “Chocolate Dubai artesanal. Hecho con chocolate belga de primera calidad y pasta de pistacho pura elaborada a partir de pistachos tostados cuidadosamente”.

Otra de las propuestas locales asegura: “Lo hicimos a la perfección. Nuestras barras DUBAI gourmet son una explosión de sabor en tu boca. Con base de chocolate belga con leche, blanco o semiamargo. Pasta de pistacho equilibrada y la crocancia única del kataifi tostado”.

Este tipo de iniciativas refleja cómo la gastronomía global influye en la producción local, generando oportunidades para pequeños productores que apuestan a la innovación, la calidad y el aprovechamiento de tendencias virales para captar nuevos públicos.

San Rafael suma así un nuevo producto de alta demanda al circuito de dulces artesanales, combinando creatividad, redes sociales y sabores internacionales reinterpretados con sello local.