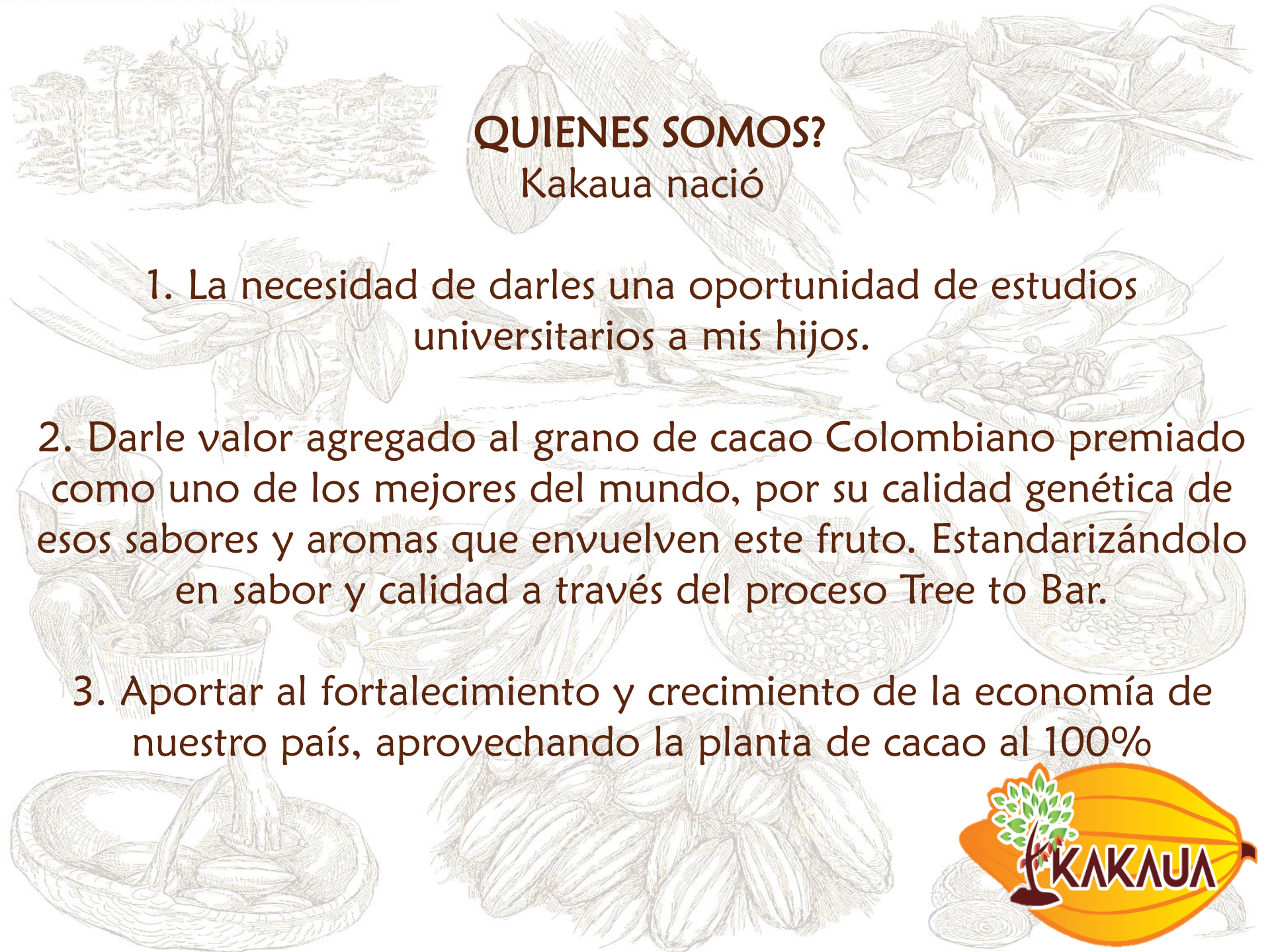


PORTAFOLIO



La Marca que te lleva a transportarte a un mundo de sabores y aromas
ancestrales del cacao especial
Colombiano

The background features a detailed pencil-style illustration of the cacao production process. It includes a cacao tree in the upper left, a cacao pod being cracked open in the upper center, cacao beans being poured from a bag in the upper right, a person using a tool to process beans in the middle left, a person holding a large bowl of beans in the middle right, a person sitting with a basket of beans in the lower left, and a large pile of cacao pods in the lower center.

QUIENES SOMOS?

Kakaua nació

1. La necesidad de darles una oportunidad de estudios universitarios a mis hijos.
2. Darle valor agregado al grano de cacao Colombiano premiado como uno de los mejores del mundo, por su calidad genética de esos sabores y aromas que envuelven este fruto. Estandarizándolo en sabor y calidad a través del proceso Tree to Bar.
3. Aportar al fortalecimiento y crecimiento de la economía de nuestro país, aprovechando la planta de cacao al 100%





KAKAUA Empresa que se dedica a la producción, transformación y comercialización de productos y subproductos del cultivo de cacao, innovando en cada uno de sus procesos para ofrecer productos a la necesidad de nuestros clientes.



PORTAFOLIO

CACAO 100% NATURAL



Cacao maduro 100% PURO NATURAL

Snak de cacao

SUPERALIMENTO Contiene: una mayor concentración de antioxidantes. Además, es rico en un mineral vital para el organismo, el magnesio, Otros minerales, como calcio, fósforo, cobre, manganeso y, en menor medida, selenio, potasio y zinc, también están presentes.

1. Diabetes: ayuda a mejorar la resistencia a la insulina y el metabolismo de la glucosa. Sus pro-antocianina previenen las cataratas y son eficaces en la prevención y curación de la nefrotoxicidad por diabetes.

2. Presión arterial: su gran contenido en flavonoides lo hace un buen aliado.

PRECIOS AL PUBLICO

PRESENTANCION:

500g: \$45.000



¿Sabías Que...

Comer chocolate ayuda a vivir más tiempo. Según un estudio en Harvard comer un chocolate amargo y sin conservantes te puede ayudar a envejecer más lento.

Barras de Chocolatinas

- CHOKO – ALMENDRAS :** 50% Chocolate con Dulce y almendras
- CHOKO – FRUT:** 60% Licor de Cacao , Nibs de cacaos especilaes y frutos secos.
- CHOKO – PANELA:** 70% Licor de Cacao y 30% Panela
- CHOKO MIEL:** 80% Licor de Cacao y 20% Miel
- CHOKAO EN BARRA:** 90% Chocolate del 50% y 40% Nibs de Cacao Almendra Especial
- CHOKO – PURA:** 100% Licor de Cacao 100%



Barra



PRECIOS AL PUBLICO
PRESENTACION:
35g: \$8.000



TRUFAS



PRECIOS AL PUBLICO

PRESENTANCION:

12g: \$5.000

La combinación perfecta de cacao especiales



Kakauacacao



3213245607



Kakauacacao

INVIMA NSA-0007920-2019

cacaoKakaua@gmail.com





Nuestra Plantaciones:

Vereda Portachuelo Finca Estado Mérida Municipio de Rionegro – Santander.

Finca Astilleros Kakaua Vereda Campoalegre Municipio de Arauquita .

Planta Procesadora: Finca Astilleros Kakaua Vereda Campoalegre Municipio de Arauquita .

Vereda Portachuelo Finca Estado Mérida Municipio de Rionegro – Santander.