



CHOC IZONE

INGREDIENTES NATURALES PARA TU BIENESTAR



Nuestra propuesta de valor

Calidad del producto

En SUA el control de calidad inicia desde el proceso de recepción de los granos donde previamente se ha realizado una capacitación a los productores, estableciendo los requisitos mínimos para la aceptación de los granos, se miden los parámetros de humedad relativa en el cacao la cual debe estar entre el 7% y 8% de igual manera se realiza una revisión minuciosa en la cual se evidencie que no hay presencia de infestación por insectos, ni se tenga presencia de moho y así no afecten la calidad del cacao. Todas las pruebas físicas y químicas que se realizan están regidas por la NTC 512. Asegurando así el valor agregado y la calidad a los productos transformados que ofrecemos. En SUA se tiene una trazabilidad exhaustiva desde la relación con el productor hasta obtener el producto final.

Relación con los productores

Los productores de cacao en el Casanare conforman un pilar fundamental para la empresa SUA SE S.A.S en donde se tiene claro que la calidad de los granos está ligada a la educación en los procesos poscosecha y cosecha por parte de los productores, por ende se han parametrizado esfuerzos para capacitar a los productores y así garantizar la calidad del producto, brindamos un plus a las compras que realizamos brindando apoyo en la capacitación de los parámetros que cada uno de ellos necesite, igualmente también se fortalece el registro ante el ICA para cada predio y la realización de las pruebas de cadmio para identificar que las fincas cumplan con las disposiciones requeridas en el Codex alimentario y la norma de la Unión Europea.



Choc Izone

Presenta esta colección de ingredientes naturales que aportan funcionalidades a tus productos y bienestar a tus clientes, contribuyendo a la conservación de la biodiversidad del trópico en colombiano.



Cocoa powder

REGISTRO INVIMA
NSA-0008980-2020

DESCRIPCIÓN

Cacao en polvo, desengrasado, natural, sin aditivos y/o conservantes.

EMPAQUE

Bolsa saco industrial 250,500,1000 gr.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Almacenar a temperatura ambiente, libre de olores extraños, circulación de aire apropiada, evitar exposición a la luz.

CARACTERÍSTICAS

Humedad: 2% - 4%
Contenido en grasa: 25% - 30%
pH: 5,0 - 6,0

LEGISLACIÓN SANITARIA

Resolución 3168 de 2015, MSPS. Resolución 2674 de 2013, MSPS.

LUGAR

Casanare - Colombia

CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN

5 ton por mes

PRECIO

\$6.500 - 250gr



Cacao coco



DESCRIPCIÓN

Nibs de cacao con coco caramelizado, complemento natural para las comidas.

EMPAQUE

Bolsa saco industrial 80 gr.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Almacenar a temperatura ambiente, libre de olores extraños, circulación de aire apropiada, evitar exposición a la luz.

CARACTERÍSTICAS

Color: marrón
Textura: gruesa

LEGISLACIÓN SANITARIA

Resolución 3168 de 2015, MSPS. Resolución 2674 de 2013, MSPS.

LUGAR

Casanare - Colombia

CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN

4 ton por mes

PRECIO

\$3.500 - 80gr



Manteca de cacao



DESCRIPCIÓN

Manteca de cacao elaborada a partir de la fermentación, secado, tostado del grano y descascarillado, molienda, prensado y extracción de manteca, filtrado y empaçado.

EMPAQUE

Papel anti-grasa 250gr

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Mantener en un lugar fresco y seco, temperatura inferior a 32°C, evitar exposición a la luz.

CARACTERÍSTICAS

Color: blanco grisáceo
100% natural

LEGISLACIÓN SANITARIA

Resolución 3168 de 2015, MSPS. Resolución 2674 de 2013, MSPS.

LUGAR

Casanare - Colombia

CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN

2 ton por mes

PRECIO

\$18.000 - 250gr



Licor de cacao



DESCRIPCIÓN

Granos de cacao partido. Elaborado a partir de la fermentación, secado, tostado del grano y descascarillado.

EMPAQUE

Papel anti-grasa 250gr

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Almacenar a temperatura ambiente, libre de olores extraños, circulación de aire apropiada, evitar exposición a la luz.

CARACTERÍSTICAS

Color: marrón
Textura: gruesa

LEGISLACIÓN SANITARIA

Resolución 3168 de 2015, MSPS. Resolución 2674 de 2013, MSPS.

LUGAR

Casanare - Colombia

CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN

5 ton por mes

PRECIO

\$5.500 - 250gr



Grain Cacao Premio



DESCRIPCIÓN Granos de cacao, completos, fermentados, limpios y secos. Exento de olores extraños, libre de infestación por insectos, libre de granos múltiples, clasificado genéticamente, cacao con análisis físicos y microbiológicos bajo en cadmio.

EMPAQUE Sacos de yute 50kg

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Almacenar a temperatura ambiente, libre de olores extraños, circulación de aire apropiada, evitar exposición a la luz.

CARACTERÍSTICAS Las especies de cacao pertenecen a diferentes variedades de sabor y aroma. (Araucita 5, Saravena 13, Tame 2)

LEGISLACIÓN SANITARIA Resolución 3168 de 2015, MSPS. Resolución 2674 de 2013, MSPS.

LUGAR Casanare - Colombia

CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN 1 ton por mes

PRECIO \$13.000 - 1kg



Grain Cacao Mejorado



DESCRIPCIÓN Granos de cacao completos y fermentados, limpios y secos. Exentos de olores extraños, libre de infestación por insectos, libre de granos múltiples y almendras partidas, sin clasificación genética.

EMPAQUE Sacos de yute 50kg

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Almacenar a temperatura ambiente, libre de olores extraños, circulación de aire apropiada, evitar exposición a la luz.

CARACTERÍSTICAS Las especies de cacao pertenecen a diferentes variedades e híbridos de la región. No clasificado genéticamente.

LEGISLACIÓN SANITARIA Resolución 3168 de 2015, MSPS. Resolución 2674 de 2013, MSPS.

LUGAR Casanare - Colombia

CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN 10 ton por mes

PRECIO \$9.800 - 1kg



Grain Cacao Corriente



DESCRIPCIÓN Granos de cacao, fermentados, limpios y secos. Exento de olores extraños, libre de infestación por insectos, libre de granos múltiples, sin clasificación genética.

EMPAQUE Sacos de yute 50kg

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Almacenar a temperatura ambiente, libre de olores extraños, circulación de aire apropiada, evitar exposición a la luz.

CARACTERÍSTICAS Las especies de cacao pertenecen a diferentes variedades e híbridos de la región. No clasificado genéticamente.

LEGISLACIÓN SANITARIA Resolución 3168 de 2015, MSPS. Resolución 2674 de 2013, MSPS.

LUGAR Casanare - Colombia

CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN 10 ton por mes

PRECIO \$8.500 - 1kg





Miel de abejas

DESCRIPCIÓN Miel de abejas 100% natural

EMPAQUE Envases de vidrio

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Mantener en un lugar fresco y seco, temperatura inferior a 32°C.

CARACTERÍSTICAS 100% natural

LEGISLACIÓN SANITARIA Resolución 3168 de 2015, MSPS. Resolución 2674 de 2013, MSPS.

LUGAR Casanare - Colombia

CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN 3 ton por mes

PRECIO \$22.000- 500gr
\$12.000- 300gr
\$7.500 - 150g



Contáctanos



Wendy Carrascal
Comercio internacional
export@sua.solutions



Erika Rodríguez
Comercio nacional
comercial@sua.solutions



@CHOCIZONE



(+57)3144572644



@CHOCIZONE

