



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 se realiza previa capacitación a los productores, se establecen 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 de los granos. 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 esta 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 registros 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.



Nuestra propuesta de valor

Aporte a la mitigación del cambio climático y conservación de la biodiversidad

En SUA ofrecemos ingredientes naturales con condiciones organolépticas que brindan olores y sabores diferenciados, con proceso de trazabilidad desde el árbol que le generan alta calidad, por tal razón los productos que ofertamos están inmersos en procesos de mitigación de cambio climático y conservación de la biodiversidad. Para nuestro ejemplo: un bosque productivo de cacao, con prácticas sostenibles en los procesos de producción y transformación de nuestros productos.



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 Colombia.



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

6 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



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

\$7.000 - 250gr



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 empackado.

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
Humedad: 0,5 máx
Contenido de acidez (% expresado como ácido oleico) : 1.75 max
pH: 5,0 - 5,6

LEGISLACIÓN SANITARIA

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

LUGAR

Casanare - Colombia

CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN

3 ton por mes

PRECIO

\$18.000 - 250gr





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
\$7.500-150 gr



Contáctanos



Wendy Carrascal
Comercio internacional
export@sua.solutions



Erika Rodríguez
Comercio nacional
comercial@sua.solutions



@CHOCIZONE



(+57)3144572644



@CHOCIZONE

