

**KISSCAO**

**100% CACAO – NATURAL EN POLVO SOLUBLE E INSTANTANEO**

**CACAO DE COLOMBIA FINO DE SABOR Y AROMA**



**Ref. Presentación KISSCAO 100% CACAO – NATURAL EN POLVO SOLUBLE E INSTANTANEO**

Somos SUNYAGRO S.A.S. NIT 901410481-7, empresa dedicada a la transformación de CACAO y también somos fabricantes de máquinas para la transformación de cacao orientados a la pequeña y mediana industria.

**1. KISSCAO 1005 CACAO EN POLVO SOLUBLE E INSTANTANEO CON TODO SU CONTENIDO NATURAL DE MANTECA DE CACAO**

Con toda atención, presentamos nuestro producto único e innovador **100% CACAO – NATURAL EN POLVO SOLUBLE E INSTANTANEO**, que es una verdadera solución y oferta de valor para aquellos consumidores que buscan grandes beneficios para su bienestar y salud por medio de productos de alta calidad puros y naturales y añoran contar con CACAO PURO y no mezclado con otros ingredientes.

## SUNYAGRO S.A.S

Nit 901410481-7



**El UNICO INGREDIENTE de nuestro producto es el Cacao, con la totalidad de su contenido natural de MANTECA DE CACAO** donde residen todos sus beneficios. Libre de azúcar, químicos, conservantes, grasas añadidas, grasas trans, colorantes o sabores artificiales, gluten free etc.

El CACAO PURO es considerado como un **superalimento**, pues contiene más de cincuenta nutrientes, vitaminas y minerales biodisponibles para el organismo como los polifenoles (antioxidantes) que favorecen la salud cardiovascular.

Rico en fibra, contiene vitaminas minerales (Magnesio, manganeso, selenio, cobre, entre otros), muy rico en omega 3, 6, y 9. Libre de colesterol malo. Favorece la formación de colesterol bueno. La Manteca de Cacao (Cocoa Butter) contiene Teobromina, flavonoides y ácido esteárico entre otros componentes, que siendo una grasa saturada, son grasas hidrosolubles muy convenientes para la salud, pues se metabolizan como grasas insaturadas que aumentan la serotonina para generar bienestar, fortalece el sistema circulatorio y en fin tiene múltiples beneficios para la salud ya demostrados científicamente.

Su consumo regular es un gran energizante y coadyuvante natural para prevención de estados de hipertensión, problemas vasculares, problemas de colesterol, ayuda a regular el metabolismo y en fin muchísimas otras propiedades.

Nuestro producto es **CACAO PURO**... NO es Cocoa, pues la cocoa es el subproducto o fibra que queda después de que al Cacao se le ha extraído la Manteca de Cacao. La Cocoa es de un sabor no tan agradable y posee muy bajo o casi ningún poder nutricional. La cocoa se utiliza como base para que a partir de ella y con la adición de variados ingredientes y azúcar se elaboren todos los productos que se encuentran en el mercado que pregonan contener diferentes porcentajes de cacao, así como también chocolates o sucedáneos de este.

Nuestro producto es de calidad máxima y además con la característica innovadora de ser en Polvo, Soluble e Instantáneo y con todo su contenido natural e integro de manteca de cacao.

### **NOTIFICACIÓN SANITARIA DEL INVIMA NSA-0010575-2021**

#### **La experiencia del Cacao**

Nuestro Cacao es Cacao Colombiano, Fino, Premium, Fino de sabor y aroma, que al consumirlo despierta la más delicada y agradable sensación.

Por su facilidad de preparación, los clientes descubrirán nuevas ocasiones de consumo que van más allá del desayuno y se pueda convertir en una bebida casual a diferentes horas del día, no solo en el hogar, sino en hoteles, restaurantes, oficinas etc. es decir llega a más nichos de mercado.

Basta poner una o dos cucharadas del producto en una tasa, agregar agua y/o leche caliente de su preferencia, agitar o mezclar brevemente y lista la más exquisita bebida 100% CACAO NATURAL. También se puede consumir directamente.

# SUNYAGRO S.A.S

Nit 901410481-7



## Los consumidores

Es apto para todo tipo de consumidores, pues no presenta ninguna contraindicación conocida.

Apetecido por aquellos consumidores que cuidan y aprecian su salud, como **vegetarianos, veganos, celíacos, así como de mucho beneficio para personas con diabetes.**

En general los consumidores una vez descubren y disfrutan sus propiedades se vuelven consumidores habituales, pues no retornan al consumo de los chocolates tradicionales elaborados con base en cocoa, azúcares y algunos productos de origen químico como grasas trans, sabores artificiales, conservantes etc.

## Presentaciones

Caja de cartón rígido de lujo de 500 g

Caja de cartón rígido de lujo de 250 g

## 2. MAQUINAS PARA LA TRANSFORMACION DE CACAO

El hecho de ser transformadores de cacao, nos permite aplicar esa experiencia y conocimiento de la naturaleza y comportamiento del cacao en los procesos y prestar atención hasta a los más mínimos detalles de fabricación y en el funcionamiento de los equipos para un mejor rendimiento, eficiencia y satisfacción de nuestros clientes.

Tenemos algunos equipos estándar y otros los podemos fabricar a la medida según requerimiento

Ofrecemos:

- **DESCASCARADORA DE CACAO**  
(sistema integrado por fragmentadora, dosificadora y sistema neumático)
- **REFEINADORA CONCHADORA DE RODILLOS DE PIEDRA**  
Fabricada 100% en acero inoxidable (excepto obviamente las partes eléctricas y algunos bujes)  
  
Base de piedra de granito natural importado de la India (máxima dureza)  
  
Cuerpos o rodillos molidores de granito natural  
  
Variador de velocidad electrónico  
  
Sistema de volteo  
  
Capacidades 5 kg 10 kg 30 kg 40 kg 50 kg si se necesita de mayor capacidad se pueden fabricar.

Carrera 16 No 58-19 Sur Bogotá Colombia Cel + 57 312 6970410 Cel +57 3002159268

[sunyagrosas@gmail.com](mailto:sunyagrosas@gmail.com)

## SUNYAGRO S.A.S

Nit 901410481-7



- **PRENSA HIDRAULICA PARA EXTRACCION DE CACAO Y TORTA O MASA DE CACAO (COCOA EN TORTA)**

Se fabrican a la medida según requerimientos del cliente

