

MONTEŚ

de cacao

Origen

San Jacinto, Bolívar



Nuestro fruto



Comunidades y producción

Sostenible



Nuestro propósito

En el año 2006, el increíble fruto de Cacao llegó a nuestra región de los Montes de Maria, dando esperanza y alternativa de vida a sus habitantes, quienes ya tenían marcas de la violencia existente en la zona y que tiempo después, de cara al posconflicto, se convertiría en una gran apuesta productiva para la región. ¿Por qué debes saber esto? Porque los productos que verás, nacieron a partir de esta historia, nacieron para devolver esperanza a los campesinos de esta tierra, quienes constantemente se esfuerzan por lograr una mejor calidad de vida.

Hoy con ayuda de nuestro cacao de origen, queremos dejar el pasado atrás y escribir una nueva historia llena de esperanza y la noticia es que,

¡Queremos que hagas parte de ello!



MONTES
de cacao

¡Descubre

MONTES *de cacao*

nuestra exquisita chocolatería artesanal!

Cada bocado es una obra de arte que refleja nuestra pasión por el cacao. Elaboramos nuestros productos con cacao premium de origen, llevando la autenticidad de los Montes de María directamente a tu paladar. Además, apoyamos la producción sostenible y colaboramos estrechamente con las comunidades locales, devolviendo la esperanza a sus corazones.

Únete a nuestra misión de promover la cultura del cacao en Colombia. Deléitate con autenticidad y compromiso en cada bocado, mientras exploras nuestras raíces.

¡Descubre el poder del cacao!

Rico en antioxidantes, vitaminas y minerales, el cacao fortalece tu bienestar. Energía, felicidad y vitalidad en cada bocado. Además de sus beneficios físicos, el cacao nos conecta con nuestras raíces culturales y nos brinda momentos de indulgencia. ¡Disfruta de los placeres de la vida con el cacao!

Nuestros productos

¡Descubre nuestra amplia variedad de productos! En Montes, te ofrecemos pasta, chocolate de mesa, chocolatería fina, nibs y cacao en polvo, todos elaborados con la más alta calidad y cuidado artesanal. Sumérgete en el delicioso mundo de este fruto y disfruta de sus múltiples formas de deleite. ¡Déjate seducir por el sabor auténtico y los beneficios únicos de nuestros productos de cacao!



MONTES
de cacao

MONTES *de cacao*



PASTA DE CACAO

Nuestra pasta de cacao artesanal es excelente fuente de fibra, magnesio, antioxidantes, hierro, calcio, vitamina E y endorfinas.

Descripción: Cacao 100% tostado, molido y prensado

Presentación: Caja por 250 gramos (2 tabletas de 5 pastillas cada una)

Ingredientes: Cacao 100% (no contiene edulcorantes ni aditivos)

Color: marrón oscuro

Olor: característico a cacao

Sabor: característico

Textura: compacta

Temperatura de almacenamiento: Refrigeración, o temperatura ambiente mayor a 22°C

Vida útil: 1 año

Uso: para preparación de bebidas achocolatadas, repostería, pastelería y chocolatería, cosmética.

MONTES de cacao



CHOCOLATE DE MESA

Nuestro chocolate de mesa artesanal, es excelente fuente de fibra, magnesio, antioxidantes, hierro, calcio, vitamina E y endorfinas

Descripción: Pasta de cacao con azúcar adicionada

Presentación: Caja por 250 gramos (2 tabletas de 5 pastillas cada una)

Ingredientes: Cacao 70%, Azúcar 30%

Color: marrón oscuro

Olor: característico a cacao

Sabor: característico

Textura: compacta

Temperatura de almacenamiento: Refrigeración, o temperatura ambiente mayor a 22°C

Vida útil: 1 año

Uso: para preparación de bebidas achocolatadas.



CACAO EN POLVO

Nuestro cacao en polvo es excelente fuente de fibra, magnesio, antioxidantes, hierro, calcio, vitamina E y endorfinas

Descripción: Cacao en polvo sin azúcar adicionada

Presentación: Bolsa doypack por 100 gramos

Ingredientes: Cacao 100%

Color: marrón oscuro

Olor: característico a cacao

Sabor: característico

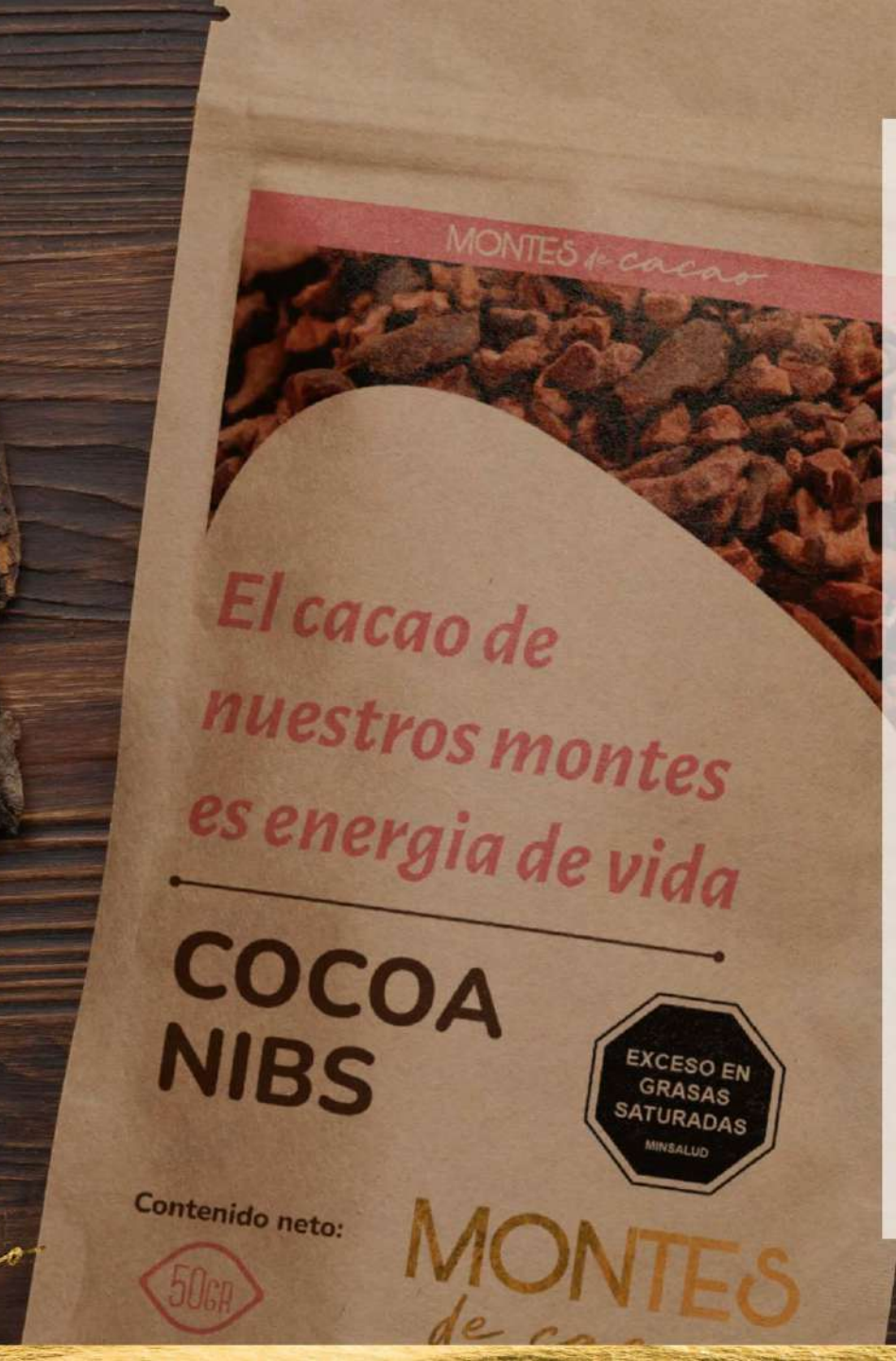
Textura: polvo

Temperatura de almacenamiento: Temperatura ambiente mayor a 22°C

Vida útil: 1 año

Uso: para preparación de bebidas achocolatadas, repostería, gastronomía.

MONTE'S de cacao



MONTES de cacao

50g

MONTES de cacao

NIBS

Nuestro nibs de cacao es excelente fuente de fibra, magnesio, antioxidantes, hierro, calcio, vitamina E y endorfinas

Descripción: Cacao tostado triturado sin aditivos

Presentación: Bolsa doypack por 50 gramos

Ingredientes: Cacao 100%

Color: marrón oscuro

Olor: característico a cacao

Sabor: característico

Textura: sólida

Temperatura de almacenamiento: Temperatura ambiente.

Vida útil: 1 año

Uso: snack saludable y complemento para otros alimentos.

MONTES de cacao

FECHA DE FABRICACIÓN:

Contenido neto: 50 Gramos

Información Nutricional

Porción de Porción: 1 cda (15g)

Numero de Porciones por envases: Aprox. 3.5

	Por 100 g	Por porción
Calorias (Kcal)	468	70
Grasa total	23 g	3.4 g
Grasa saturada	14 g	2.0 g
Grasa trans	0 g	0 g
Carbohidratos totales	52 g	8.0g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares añadidos	0 g	0 g
Proteína	14 g	2.2 g
Sodio	4.0 mg	0.60mg
Vitamina A	4.0 ug ER	0.60ug ER
Calcio	130mg	20 mg
Zinc	5.8 mg	0.87 mg
	0 mg	0g

Fabricado en Colombia por Latin Cacao. Asociación de productores, procesadores y comercializadores de productos agropecuarios de San Jacinto, Bolívar - ASOPROCCAS Dirección: Car 28 #16-89, San Jacinto, Bolívar



CODIGO INVIMA: NSA-0013260-2022



PROXIMOS PROYECTOS

Chocolatería fina semiamarga:

80% cacao 20% azúcar

70% cacao 30% azúcar

60% cacao 40% azúcar

50% cacao 50% azúcar

MONTES
de cacao



MONTES *de cacao*

INFORMACIÓN PARA PAGOS

Los pagos pueden ser realizados a la Cuenta de Ahorros
Bancolombia a nombre de MONTES DE CACAO S.A.S
495-000031-28

LÍNEA DE ATENCIÓN

Para compras, información adicional o seguimiento de pedidos contactar al:
+57 317 2370874 | +57 315 5784030
Montesdecacao@gmail.com
Cartagena de Indias CO