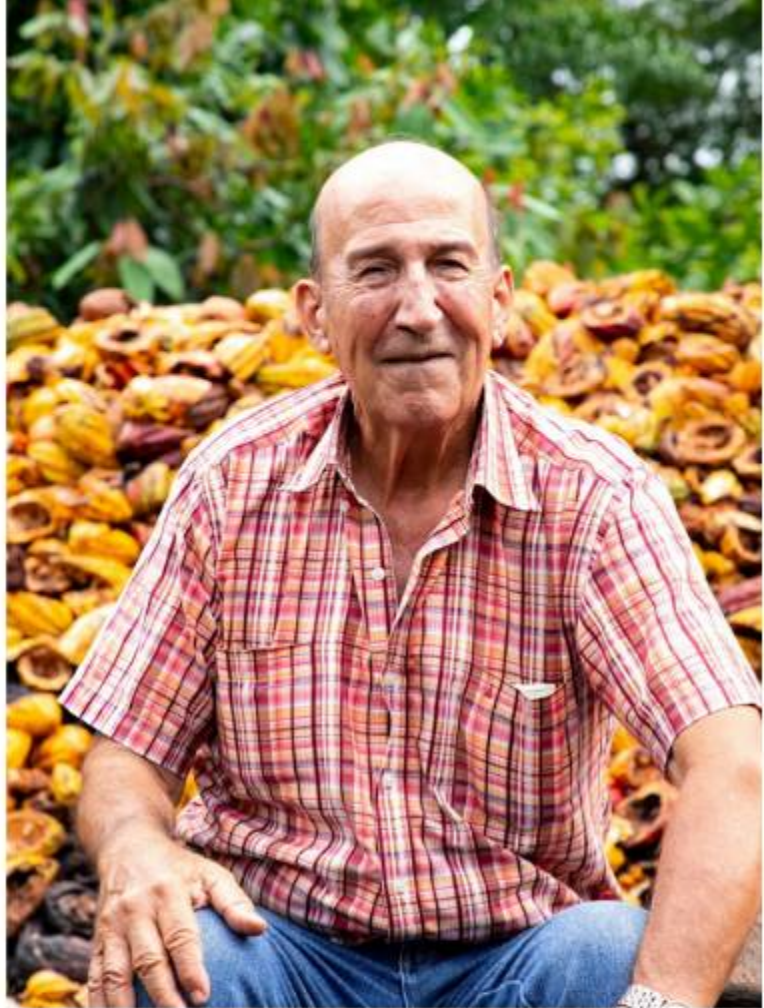


Legado[®]
CACAO





NUESTRA HISTORIA

Legado nace en 2019 para darle vida a esa conexión directa entre el cacao, sus productores y el consumidor final. Nuestra principal responsabilidad es generar un producto de calidad a excelente precio y de manera sostenible para el medioambiente. Como misión, proyectamos la creación de comunidad para compartir la historia detrás de la producción del cacao, además de resaltar las características de los territorios colombianos donde se cosecha.

NUESTRA TIENDA

Nuestra tienda surge con el fin de cumplir nuestra misión y generar comunidad alrededor del cacao. Creamos diversas experiencias sensoriales que despiertan los sentidos a partir de productos de primera calidad, sabores nuevos, únicos y chocolates de autor que garantizan a nuestros visitantes la posibilidad de encontrarse con las raíces ancestrales del chocolate, su legado y los procesos sostenibles que hacen parte de nuestra gran labor.

NUESTROS PRINCIPIOS



Balance

Por un 1Kg de cacao
vendido sembramos 1
árbol



Comunidad

Trabajamos de la mano
con los agricultores
Colombianos



Cacao Experience

Experiencias sensoriales
llenas de sabor



Origen

Cacao de origen único,
100% Colombiano

NUESTRA COMUNIDAD

Trabajamos de la mano de cacaocultores de distintas zonas del país para crear cadenas de producción basadas en el comercio justo y las mejores oportunidades para los campesinos colombianos. Nuestros proyectos nacen en los orígenes del mejor cacao con acompañamiento en trazabilidad y optimización de procesos que permiten que solo el mejor cacao llegue a nuestro consumidor final

NUESTRO ESPACIO

Estamos ubicados en Usaquén, Bogotá.

Cra 6a # 117 - 11



EXPERIENCIAS
LEGADO

CHOCOLATE DE AUTOR



[Para ver el video haz clic aquí](#)

En esta experiencia te llevaremos por el legendario y mágico viaje del cacao, donde aprenderás sobre la cadena de valor, evocarás recuerdos y momentos únicos con el aroma, y podrás disfrutar de Colombia en una barra de chocolate con toppings típicos de nuestro país.

Conoce el proceso del cacao del grano a la barra, probarás nibs de cacao, cacao 100% y cacao 70%.

Experiencia guiada por un catador experto:

- Prepara tus sentidos por medio de una experiencia de reconocimiento de olores distintivos que te ayudarán a reconocer las principales características sensoriales del cacao.
- Conoce el proceso del cacao del grano a la barra: Probarás Nibs de cacao, cacao 100% y cacao 70%.
- Crea tu propia barra de chocolate, combina diversos sabores colombianos y mézclalos con el mejor cacao colombiano.



C O N T A C T O

www.legadocacao.co

Ana María Rojas

T. (+57) 313 4344155

legadomarket@gmail.com



@LEGADO.CACAO