NAUAM

Unimos América con el Mundo

PORTAFOLIO DE ORIGEN

Cacao y chocolates de Santander

Seis aliados. Una oferta que conecta el grano, la transformación y el mercado.







CULTIVO · GRANO · CHOCOLATE

De familias productoras de Santander a compradores que valoran el origen.

ACACIA COLOMBIA

ACACIA Colombia
Articulación comercial de la red

UN ORIGEN, VARIAS OFERTAS

El cacao encuentra nuevos caminos

NAUAM presenta las capacidades de seis aliados y proveedores de Santander. **ACACIA Colombia** conecta sus ofertas con compradores y construye cada propuesta con la organización que produce el cacao o el chocolate.

SAN VICENTE DE CHUCURÍ

- **La Germania**
  Cacao seco y chocolate de mesa 100 %.
- **ASOYARIGÜÍES + CETA**
  Cacao seco de la finca Las Malvinas.
- **ASOCAVIZ**
  Cacao seco, chocolate de mesa y chocolatinas.
- **APRIMUJER**
  Cacao seco, chocolate y mermelada de mucílago.

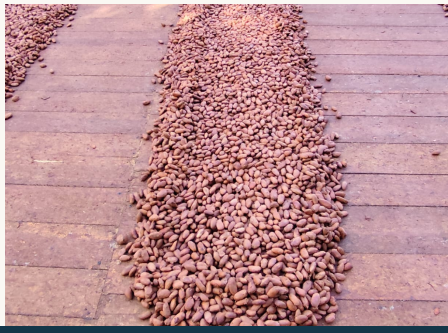
RIONEGRO

- **AMURCAPPYC**
  Chocolate de mesa en diversas formulaciones.
- **VEN FUTURO · CHOCOLATERRA**
  Chocolate de mesa, nibs, gomitas y turrones.

La oferta se define por producto y lote. Variedad, presentación, volumen y entrega se precisan con cada pedido.







01 / SAN VICENTE · RIONEGRO

La Germania: del grano a la mesa

Cacao seco diferenciado. La Germania ofrece lotes de FSV-41, FEAR-5 y TCS-01 separados por variedad, además de selecciones regionales. Fermenta por variedad durante 5 a 6 días. Declara **7 % de humedad final** y trazabilidad por lote.

TAMBIÉN, CHOCOLATE DE MESA 100 %

Su **Blend 01** es un chocolate de origen elaborado con cacao 100 %, sin azúcar añadida, en empaque de **125 g**. Su perfil reúne notas de fruta madura, cítricos, especias y cacao. Una opción de pequeña escala para conocer el carácter del origen en la taza.

Para compradores: muestras de cacao seco de 1 a 5 kg; volúmenes y condiciones de entrega según pedido.







02 / VEREDA GUAMALES

Cacao seco de Las Malvinas

En San Vicente de Chucurí, a **1.240 m s. n. m.**, la finca Las Malvinas ofrece cacao seco cultivado por familias vinculadas a ASOYARIGÜÍES. La cosecha reúne materiales como FSV-41, FSV-1, FEAR-5, FEC-2 y EET-8.

POSCOSECHA Y CAPACIDAD

El grano se seca en elba, sobre piso de madera. La producción informada es de **6.000 kg al año**. CETA Cooperador acompaña la articulación territorial de esta oferta en el marco de Tierra Capital.

6 t

Producción anual declarada
Cacao seco, finca Las Malvinas





03 / LA VIZCAÍNA

Una asociación, varias formas de cacao

En la vereda La Vizcaína, **33 familias cacaocultoras** participan en el cultivo, la poscosecha y la transformación. Su línea **FelicAO** ofrece chocolate de mesa de alta proporción de cacao y chocolatinas para consumo directo.

OFERTA

Cacao seco: 1.250 a 1.666 kg mensuales. **Chocolate de mesa:** versiones de cacao puro, 70 % y 50 %, en barras; capacidad declarada de 300 a 350 kg mensuales. **Chocolatinas:** líneas 70 %, 68 % y blanca. FelicAO 70 % se presenta en 70 g.

Origen: San Vicente de Chucurí. ASOCAVIZ transforma cacao de la variedad FSV-41.

RIONEGRO · SANTANDER

AMURCAPPYC



Una asociación de mujeres campesinas que ofrece **chocolate de mesa** sin azúcar, con azúcar o con panela; también en polvo, y con sabores de clavos y canela o vainilla.

Atributo: transformación en planta propia por mujeres de Rionegro.

SAN VICENTE DE CHUCURÍ

APRIMUJER





Las mujeres rurales de APRIMUJER presentan **cacao seco, chocolate de mesa y mermelada elaborada con mucílago de cacao**. El aprovechamiento de esta pulpa amplía las posibilidades del fruto y del trabajo campesino.

Atributo: cacao en grano fermentado y secado artesanalmente.







04 / VEN FUTURO · RIONEGRO

Chocolaterra: más que chocolate

La Asociación Ven Futuro cultiva y transforma cacao en la vereda La Unión de Galápagos. Su marca CHOCOLATERRA reúne **chocolate de mesa 100 %, 80 % y 40 % de cacao** en bolsas resellables de 250 g con 32 pastillas.



OTRAS REFERENCIAS

Nibs de cacao en bolsa de **50 g**; gomitas de mucílago de cacao en **30 y 50 g**; turrones o besitos de chocolate en cajas de **cuatro unidades**.

Capacidad declarada: chocolate de mesa 150–200 kg mensuales; cacao 1–1,5 t mensuales.

UNA OFERTA A SU MEDIDA

¿Qué cacao necesita?

El catálogo abre la conversación. ACACIA Colombia reúne la respuesta de cada aliado para precisar la referencia disponible y las condiciones de su pedido.

01 **PRODUCTO**
Cacao seco, chocolate de mesa, chocolatinas o derivados.

02 **ESPECIFICACIÓN**
Variedad o formulación, presentación y uso previsto.

03 **VOLUMEN Y DESTINO**
Cantidad, frecuencia, lugar de entrega y plazo requerido.

04 **MUESTRA Y PROPUESTA**
Características del lote y condiciones comerciales concretas.

ARTICULACIÓN COMERCIAL

ACACIA Colombia · NAUAM

www.nauam.com

alianzaacaciacolombia@gmail.com