



Misión

Efectuar operaciones de comercio exterior y orientar sus actividades hacia la promoción y comercialización del cacao y sus derivados en los mercados externos, mejorando el proceso de la producción para que sea de excelente calidad, integrando servicios destinados a los productores para una sostenibilidad económica – social corporativa y ética en los negocios a favor de personas y poblaciones vulnerables.

PROCOLCAAO performs foreign trade transactions for the promotion and marketing of cocoa and its derivatives in foreign markets, improving the production process to achieve excellent quality, integrating services intended for the benefit of the producers, for the sustainability of their business, through business ethics, taking into account that the producers are vulnerable.

Visión

Ser una organización reconocida a nivel nacional e internacional, pionera en el área de investigación con el desarrollo de un laboratorio de calidad; lograr estandarizar el cacao por áreas de producción y variedades óptimas, proporcionando a los productores un plan para mejorar su calidad de vida con convenios educativos y capacitaciones.

PROCOLCAAO will be an organization recognized both nationally and internationally, as a pioneer in the area of research incorporating the practice of checking its products in the laboratory, to help standardize the cocoa production in areas and to optimize the varieties, providing Colombian producers with a plan to improve the quality of their product with educational and training agreements.



PROCOLCAAO

Se dedica a la comercialización de cacao orgánico, convencional y sus derivados:

**se creó el
30
de septiembre
2011**

cacao

Fortalezas

**Excelente
CALIDAD**
de todos nuestros
PRODUCTOS

Strengths

**The Excellent
QUALITY**
of each and every one of the
PRODUCTS

Contamos con
**Excelentes
proveedores de
MATERIA PRIMA**
que son las Cooperativas
Asociaciones de Agricultores,

PROCOLCAAO has
**excellent
raw material suppliers**
who are the cooperatives and
farmers associations; through
them, achieving quality in the
products is easier.

El chocolate
es muy apreciado en el mundo entero,
lo que le permite manejar
un amplio mercado,
donde la segmentación que se presenta
es mínima.

Chocolate
is very popular in the world,
**so there is a
big market**
with little segmentation.

Procolcacao presenta al mercado del mundo de un cacao con valor agregado que permita cubrir las necesidades con un comercio justo.

Is engaged in the marketing of organic cocoa, conventional cocoa and its derivatives



GRANO Cacao PREMIUM

Convencional y orgánico, semilla fermentada, secada y seleccionada.

Premium Cacao beans: Conventional and organic fermented beans, dried and selected.



Nibs

Trozos crujientes de grano de cacao orgánico, tostado, pelado y partido.

Crispy organic cocoa bean chunks, roasted, peeled and sliced.



Pasta/Licor de Cacao

Es el producto obtenido por la desintegración mecánica de granos de cacao limpios y pelados, sin extraerle ni añadirle ninguno de sus componentes. El grano seleccionado es tostado, descascarillado, molido y refinado.

It is the butter obtained from subjecting the cocoa mass paste or liquor to pressure and heat. It is the edible since is the natural oil of the cacao bean, extracted during the process of making chocolate and cocoa powder. Cocoa butter has a mild single aroma and chocolate flavor.



Pasta/Licor de Cacao Pulverizado

Pulverizado sin desengrasar. Polvo obtenido a partir del cacao en pasta o licor. Posee agradable sabor propio del cacao, 100% natural.

Powder obtained from the cacao mass or liquor. It has nice own flavor of cacao, 100% natural.



CHOCOLATE DE MESA

Néctar de Cacao® es la marca del chocolate de mesa producido con los mejores granos premium de todo el país. Viene en presentaciones de 500 g y 250 g con dulce y sin dulce. Es un chocolate para consumo directo 100% natural, altamente apreciado en la red de mercados naturistas y puntos de cocina gourmet y vegetariana.

Nectar de Cacao® is the brand of chocolate produced by PROCOLCAO. It is produced with the best premium beans from around the country. We have two presentations of 500 g and 250 g sugar added and sugar free. It's a 100% natural chocolate ready for home consumption, highly appreciated in the markets and health food networks, gourmet points and vegetarian cuisine.

Beneficios / Good Side Effects



Mejora

**EL FUNCIONAMIENTO
CARDIOVASCULAR**
general y previene problemas de este tipo
GRACIAS A SU CONTENIDO
ÁCIDO ESTEÁRICO
(SUSTANCIA GRASA)

Improves cardiovascular function overall and prevents problems of this type, due to its acid content stearic (fatty substance).

SU CONTENIDO
Antioxidante
polifenoles
PREVIENE
la arteriosclerosis
Algunos tipos de **CANCER**

Polyphenol content of the antioxidant prevents atherosclerosis and certain cancers.

aporta
**VITAMINAS
E, B1 Y B2**
HIERRO, COBRE, CALCIO
CROMO Y ZINC

Contains vitamins E, B1, B2, iron, copper, calcium, chromium and zinc.

aporta
MINERALES
FOSFORO, POTASIO Y MAGNESIO
Mejora
EL ESTADO ANÍMICO
DE LAS MUJERES
ESPECIALMENTE EN EL PERÍODO PREMENSTRUAL

Provides minerals phosphorus, potassium and magnesium (improves the mood of women, especially in the premenstrual period).

EL CACAO DE COLOMBIA

Tiene el mejor sabor y aroma ; distinción que solo tiene el 5% del grano mundial según la Organización internacional del Cacao (ICCO).

Posición geográfica estratégica. Colombia en su condición de país tropical, ubicado en zona ecuatorial, el territorio nacional se beneficia de una luminosidad permanente durante todo el año. De igual forma, cuenta con una gran variedad de pisos térmicos y disponibilidad de recursos hídricos.

La Calidad, en todos nuestros procesos; es una actitud que hemos asumido la cual utilizaremos como herramienta para garantizar que cada día hagamos nuestro trabajo mejor.

Nuestra Gente es el bien más valioso. Contratamos gente calificada, promovemos activamente su mejoramiento personal y profesional; y proporcionamos un ambiente de trabajo que estimule al máximo sus capacidades individuales y colectivas. Estamos convencidos de que gente calificada y motivada produce resultados excelentes.

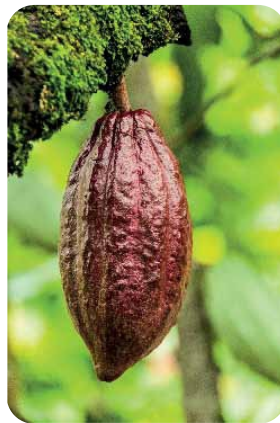
THE CACAO FROM COLOMBIA

It has the best flavor and aroma, which is a distinction that only has the 5% of worlds grain, according to the International Cacao Organization

STRATEGIC GEOGRAPHICAL POSITION: Colombia, as a tropical country, is located in the equatorial zone and benefits from a permanent lightness throughout the year. Similarly, the country has a variety of climatic zones and availability of water resources.

QUALITY: in all our processes is an attitude we have assumed responsibly, and use it as a tool to ensure that each day we do our job better.

OUR PEOPLE: is the most valuable asset. We hire qualified people, and we actively promote their personal and professional development, and we also provide a work environment that maximizes their individual and collective capacities. We are convinced that skilled and motivated people produce excellent results.



The International Cocoa Organization (ICCO) classifies just 6% of the cocoa global production as: Fino Aroma, Fine Flavor Cocoa. PROCOLCACAO offers that type of cocoa with good practices in all the process, from harvesting to fermented dried beans or final products.

PROCOLCACAO has excellent raw material suppliers who are the cooperatives and farmers associations; through them, achieving quality in the products is easier.

SELECCIÓN DE MERCADO DE EXPORTACIÓN

Procolcacao se enfoca en presentar al mercado del mundo un cacao con valor agregado que permita cubrir las necesidades con un comercio justo.

SELECCIÓN MERCADO DE EXPORTACION:

Mercados de Suiza, Belgica, Reino Unido, Canada, y Alemania inicialmente. Estos países han sido seleccionados debido a que se ha encontrado una demanda muy fuerte de parte de estos países por el cacao y sus derivados, además estos países tienen una alta producción de chocolates, para lo que es necesario utilizar una materia prima de excelente calidad.



Contamos con un equipo profesional de muy altos valores humanos dispuesto para el cumplimiento de la misión y la Visión de la Empresa.

Puertos de Embarque:

- Santa Marta
- Barranquilla
- Cartagena

CORSCH

Neumattstrasse 3
CH 5412 Gebenstorf
Switzerland
Tel: +41 (0)76 495 3815
Mail: info@corsch.ch

STUBBE
CHOCOLATES SINCE 1845

375 375 Dullussio St.
Ottawa, ON, K1N 9L3
613.241.1040
www.stubbecocolatesottawa.com

Contacto

Dirección : Carrera 32 No. 25B -34
Teléfono Fijo : 57 (1) 467 8299
Teléfono Celular : (57) 310 766 1320
e-mail : procolcacao@gmail.com
Skype: procolcacao
Web Site: <http://www.procolcacao.com>



Procolcacao
Productores Colombianos de Cacao



www.procolcacao.com