



## CACAO COMO ALIMENTO

---

**Hola**  
**Se parte de la comunidad**  
**del cacao chiapaneco**



Somos una marca que busca revalorizar al cacao chiapaneco al transformarlo en alimentos con enfoque de innovación y de gran sabor, buscando frenar el desplazamiento social y preservar un ecosistema, comenzando por el sureste del estado y queremos que nos acompañes.





## Conviértete en Distribuidor

- Queremos generar alianzas para impulsar tu desarrollo económico, de los productores de cacao y Kakualab
- Distribuye productos mexicanos que aportan salud, bienestar y consumo responsable
- Sin pedidos mensuales forzosos
- Atiende a un nicho de mercado interesado y dispuesto a pagar por este tipo de productos bajos en azúcar, naturales y con aporte nutricional

## ¿Por qué CACAO?

Súper Alimento que contiene antioxidantes, zinc, magnesio, potasio, proteínas y grasas naturales alrededor de 50 nutrientes más:

- Porque contiene zinc, auxiliar en la salud de la piel,
- Magnesio que es auxiliar a la recuperación muscular,
- Es un buen alimento pre entreno, ya que ayuda a la liberación rápida de energía aportando energía a las células del cuerpo.





## ¿Por qué nuestros productos?

- Somos un proyecto socio-ambiental que trabajamos con pequeños productores de cacao de la costa chiapaneca de la comunidad de Nueva Costa Rica, en el municipio de Mapastepec, Chiapas.
- Seleccionamos la semilla de cacao para garantizar la calidad y el sabor.
- Desarrollamos productos saludables, sin conservadores ni químicos añadidos, hechos artesanalmente en México.

# Nuestros productos

Sin  
Azúcar  
Añadida



Ideal para dietas especiales



Edición Especial  
Endulzado con Xilitol

Chocolate



Amargo  
70% cacao



60% cacao  
con extractos esenciales

Energía



Agotado

Incluye recetario, Molienda sin azúcar



Agotado

Proteína vegetal

Salado



Práctico para preparar



Salsa Macha con Semilla de cacao



# iGracias!

 [www.kakualab.com.mx](http://www.kakualab.com.mx)

 Kakualab  Kakualab  Kakualab MX

 55 7388 5670

 [atencion.kakua@gmail.com](mailto:atencion.kakua@gmail.com)



CACAO COMO ALIMENTO

---

**Fichas técnicas**

## Cero azúcar: Puro K-K-0

- Cacao hecho pasta (sin azúcar)
- Sabor amargo intenso
- Presentación: 100g o granel
- Comer a mordidas, derretir e integrar endulzante de preferencia, también puede utilizarse para repostería

**PURO  
K-K-0**

100% CACAO  
0% AZUCAR



# Cero azúcar: Edición de Temporada - Chocolate con xilitol



- 50% cacao endulzado con edulcorante natural Xilitol
- Cacao y xilitol
  - El Xilitol es edulcorante que endulza igual que el azúcar con menor aporte calórico, no altera niveles de azúcar en sangre, no requiere insulina para metabolizarse, protege dientes contra caries
- Presentación: 100g
- Comer directamente, se integra bien en agua o leche caliente (en bebidas frías no se integra por las características del xilitol)

# Chocolate: Rico K-K-O



- Tableta de chocolate troceada 70% cacao con semilla tostada de cacao
- Cacao, azúcar y semilla de cacao
- Sabor semi amargo
- Presentación: 60 y 100g
  
- Excelente snack diario, para deportistas, senderismo, bicicleta, montañismo, marida con vinos y mezcales



# Chocolate - Chocomesa



**\*La disponibilidad de los sabores puede variar**

- Cubos de chocolate 60% cacao
- Cacao, azúcar y extractos esenciales
- Sabor semi amargo con extractos de canela, jengibre, cardamomo, té limón, natural, menta y naranja\*
- Presentación: Cubo 30g
- Hecho para diluir en una taza (250ml) de agua o leche caliente, también se puede comer a mordidas, utilizar como untable, para repostería

# Salado: Mole en Pasta



- Pasta de Mole con piñón, almendra y nuestro chocolate Ricokko
- Mole elaborado con ingredientes de alta calidad: Mezcla de chiles, piñones, almendras, chocolate 70% cacao, azúcar, ajonjolí, cacahuete, pasas, semilla de calabaza, tortilla, sal, especias, canela, ajo, hierbas aromáticas
- Sabor picor bajo, chiles, agridulce y chocolate
- Presentación: 245g
- Diluir en agua o consomé de pollo
- Colaboración con Maestro Molero Don Luis de San Pedro Atocpan, Milpa Alta, CDMX



# Salado: Salsa Macha Gourmet con semilla de cacao caramelizada



- Salsa Macha de 8 chiles con nuestros nibs caramelizados
- Mezcla de chiles secos, nibs de cacao caramelizado (cacao, mantequilla clarificada, azúcar, vainilla concentrada), ajonjolí, cacahuete, arándanos, semilla de girasol, cebolla, amaranto, sal, azúcar, ajo y aceite vegetal
- Sabor picor medio, semi dulce
- Presentación: 250g
- Lista para servir
- Colaboración con Salsas La Copelia de Villa del Carbón, EdoMex

# Energía: Mix Nutritivo

Agotado



- Molienda de Avena, cacao, amaranto y canela sin azúcar
- Sabor neutro pero sabor y aroma intenso a cacao
- Presentación: 500g
- Para preparar licuados, hot cakes, horneables y mucho más
- Incluye un recetario



# Energía: Crema de Cacaohuate

Agotado



**Ingredientes:** Cacaohuate, cacao, azúcar y mantequilla clarificada. Este producto no tiene conservadores ni emulsificantes, la mezcla puede separarse. Revuelva bien.

**CEP**

Tu compra fortalece la economía de familias mexicanas.

- Gran fuente de proteína vegetal
- Favorece la salud cardiovascular
- Alto en fibras y antioxidantes
- Alto contenido energético
- Ayuda a mejorar tu estado de ánimo
- Crunchy y ligeramente dulce

**CACAO HUATE**

CREMA DE CACAO Y CACAHUATE

CONT. NET. **240G**

HECHO ARTESANALMENTE EN MÉXICO

EXCESO AZÚCARES EXCESO GRASAS SATURADAS SECRETARÍA DE SALUD

Lote y fecha de caducidad

- Mezcla de nuestros nibs caramelizados con crema de cacahuate
- Cacahuate, cacao, azúcar y mantequilla clarificada, sal.
- Ligeramente dulce y crocante
- Presentación: 240g
- Listo para untar en fruta, pan, integrar a licuados, hacer aderezo para ensaladas