

2020

JUAN LAURA

The Chocolate Farmer

Artesanos del cacao.



NUESTRA HISTORIA

Una familia dedicada al cultivo del cacao y a la elaboración de chocolates

Hace 50 años, Juan Laura migró junto a sus hermanos en búsqueda de mejores oportunidades, adquiriendo en Pichari una antigua finca llamada "Nueva Esperanza".

En el corazón del valle del río Apurímac, don Juan y su familia resistieron épocas muy duras, dedicándose a la agricultura ecológica y al rescate del cacao nativo.

"CUANDO LA CIENCIA Y LA TRADICIÓN HACEN LA COMBINACIÓN PERFECTA"

Luego de muchos años de tradición cacaotera, los Laura Vila decidimos elaborar chocolates a fin de poner en valor las variedades locales de cacao y generar desarrollo en nuestra comunidad a través de esta pequeña producción artesanal.

En el año 2017 lanzamos al mercado nuestra línea de chocolates varietales con la marca que lleva el nombre de mi padre: JUAN LAURA, sello de agricultor que garantiza calidad a través de toda la cadena de valor, desde el árbol de cacao hasta la barra de chocolate. Todo el proceso se realiza localmente, brindando empleos a mujeres y jóvenes de Pichari Alta.

Combinamos ciencia y tradición para obtener los mejores sabores y aromas que nuestra biodiversidad ofrece. ¡Los invitamos a comprobarlo!

Rosaura Laura Vila

EL TERRUÑO: PICHARI ALTA

Un valle biodiverso para
producir el mejor cacao
de especialidad.



Ubicados en el valle del río Apurímac, al pie de la Cordillera del Vilcabamba y junto al Parque Nacional Otishi (VRAEM - Cusco - PERÚ), Pichari Alta cuenta con un microclima excepcional para el cultivo de cacao y el desarrollo de los mejores aromas y sabores.

Para aprovechar estas condiciones al máximo posible, manejamos nuestras plantaciones de manera ecológica, con árboles maderables, frutales, alimentos de pan llevar y árboles refugio para la gran diversidad de aves y otras especies que conviven en la finca.

CIENCIA Y TECNOLOGÍA AL RESCATE DEL CACAO NATIVO

**Añadiendo valor a los
cacaos nativos del río
Apurímac.**

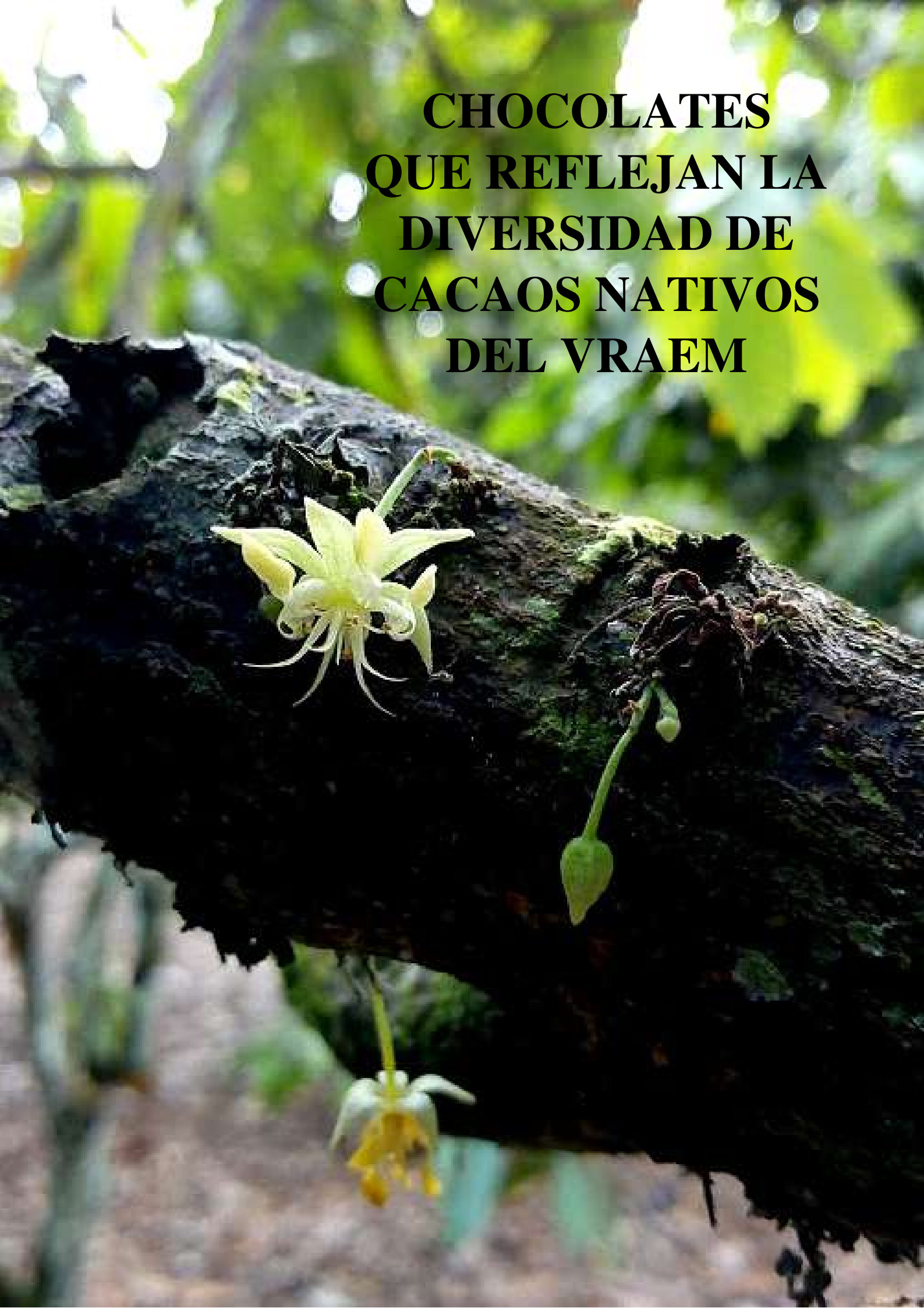


Al ser el centro de origen del cacao, el Perú cuenta con una gran diversidad genética de cacao nativo. Esto nos enorgullece pero a la vez nos reta a establecer estrategias para su manejo sostenible.

Estudiamos el cacao por varios años, evaluando la forma, el sabor, y resistencia a enfermedades de cada árbol. Luego elegimos las selecciones promisorias y las propagamos. Con la primera cosecha, desarrollamos protocolos de fermentación y secado para obtener los mejores granos.

Como primeros resultados, tenemos selecciones del valle así como de nuestra propia finca: Colección JUAN LAURA.

**CHOCOLATES
QUE REFLEJAN LA
DIVERSIDAD DE
CACAOS NATIVOS
DEL VRAEM**





CHUNCHO 100%

El cacao chuncho es uno de los menos amargos que existen en el mundo. Por esto y debido al buen manejo que le hacemos, nos atrevemos a presentarlo en su forma más pura para apreciar sus notas a frutos rojos, nueces, copoazú y especias. Puede disfrutarse de forma directa o usándolo en postres y otros preparados.



CHUNCHO 79%

Si desean probar un chocolate con alto porcentaje de cacao y dulcemente sabroso a la vez, definitivamente esta barra les asombrará. La combinación de cacao (79%) y azúcar artesanal de caña resalta notas a frutas rojas (ciruelo, higo, durazno); cítricos (mandarina); caramelo; nueces; café y especias (pimienta).



SELECCIÓN ESPECIAL VRAE 15

Esta selección o variedad nativa de nuestro valle al 79% refleja notas a nueces (nogal y almendra), herbales (huacatay, culantro y eneldo), polen, piña, cítrico (limón rugoso) y mantequilla. Un sabor particular que los sorprenderá.



SELECCIÓN ESPECIAL VRAE 99

El primer árbol fue identificado en la finca de nuestro amigo don Marcelino Carrasco hace dos décadas. No fue hasta el año 2017 que elaboramos chocolate de esta variedad, siendo los primeros en presentarla en sociedad. Hoy maravilla a todos con un conjunto de notas florales (rosa, lirio, flores blancas), cítricas (lima, naranja), pecana y malta.



SELECCIÓN ESPECIAL JL2

Elaborada con una selección propia trabajada por muchos años por Juan Laura, esta barra presenta notas a aguaymanto, naranja, durazno, higo, panela, maracuyá, menta y jengibre. Sin duda, se volverá la favorita de muchos.



CHUNCHO 60%

Con el toque de azúcar artesanal de caña necesario para que el cacao chuncho exprese las notas a frutas rojas deshidratadas (pasas y guindones), cítricas, nueces y especias, que este sabroso cacao sabe ofrecer.



CHOCOLATE CON LECHE 50%

La calidad de esta barra destaca y es reconocida al instante, resultado de la mezcla armoniosa de excelentes ingredientes. Ideal para los amantes del chocolate con leche.



NIBS DE CACAO

Este sabroso súper alimento se obtiene luego de tostar, descascarillar y partir los granos de cacao. Con un alto contenido de antioxidantes, nutrientes y fibra, es ideal para acompañar el desayuno y preparaciones diversas.



POLVO DE CACAO

El polvo de cacao es obtenido luego de prensar los granos de cacao y extraer la grasa o manteca, quedando así una masa que luego es pulverizada. No tiene ningún tratamiento adicional, por lo que los aromas provienen exclusivamente de los granos de cacao que producimos en nuestra finca.



JALEA DE PULPA DE CACAO

Porque el cacao es más que chocolate, les presentamos esta deliciosa y versátil jalea agridulce que nos muestra otros matices del cacao que probablemente muchos no conocían.



Rosaura Laura Vila, CEO

(+51) 952 252 365

juanlaurachocolate@gmail.com

Siguenos en:

TheChocolateFarmer



Pichari Alta Nro 5, Pichari, La Convención - Cusco

