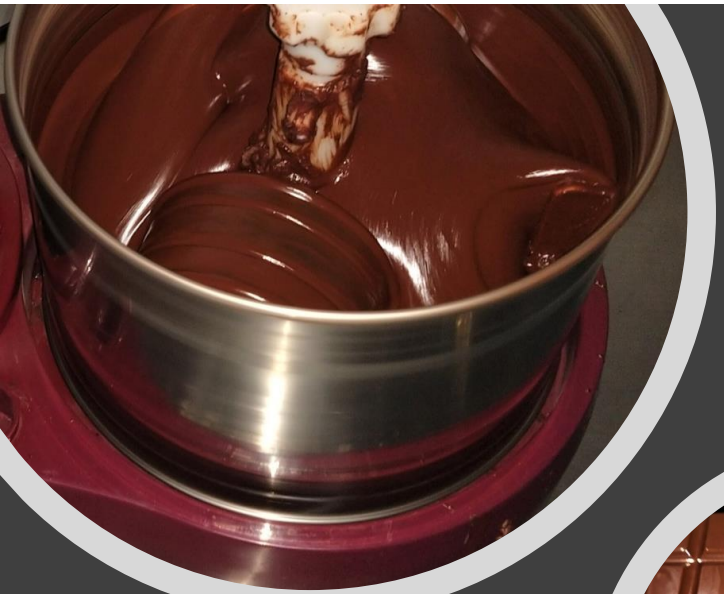
TUSIARA

CACAO ESPECIAL



TUSIARA CACAO

En TUSIARA es nuestra motivación fomentar la producción y el consumo de cacao especial colombiano, destacando su potencial de aromas y sabores.

Realizamos los mejores procesos de producción de chocolates *bean-to-bar*, gracias al conocimiento adquirido durante más de treinta años de apoyo al sector cacaotero de Colombia.

NUESTRA LABOR

Estamos comprometidos con los productores y trabajadores cacaoteros del país, brindando nuestro conocimiento y experiencia para lograr los mejores resultados con sus plantaciones.

Trabajamos de la mano con ellos dando asesoría en el cultivo y beneficio de sus granos y así potenciar sus aromas y sabores.

Evaluamos y desarrollamos los perfiles de cada tipo de grano, para ayudar a mejorar sus procesos y colocar el cacao colombiano en lo más alto de los podios internacionales.

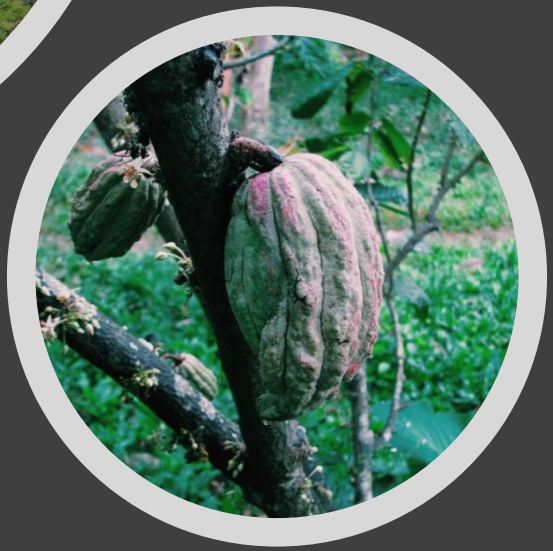
Apoyamos a las comunidades y asociaciones productoras, poniendo a su disposición nuestros canales de producción y distribución.

NUESTROS ORÍGENES

TUMACO:

Nobles y trabajadores pueblos afrocolombianos han dejado su sabor y fortaleza en el cacao de su tierra, que ha recibido varios reconocimientos internacionales.

El de Tumaco es un cacao fuerte, con sabores a bosque, maderas, nueces, cítricos y en ocasiones, a frutos rojos.



NUESTROS ORÍGENES

SIERRA NEVADA: La Sierra atrae y hechiza a sus visitantes con su magia y encanto. Cultivos indígenas milenarios atrapan notas florales, afrutadas y cítricas, creando un cacao admirado, deseado y premiado alrededor del mundo.

NUESTROS ORÍGENES

ARAUCA: El llano posee unas características únicas, que producen un cacao suave y equilibrado, apto para todos los paladares.

Notas de madera tierna, almendras, miel y caramelo, hacen del Arauca uno de los favoritos de los conocedores, ganador de varios premios a nivel mundial.

NUESTROS CHOCOLATES

Todos nuestros chocolates son preparados con una mezcla de los mejores granos provenientes de Tumaco, la Sierra Nevada y Arauca.

TUSIARA 59%: Nuestro chocolate con leche, el más suave, para quienes quieren entrar al mundo del chocolate oscuro. En este predomina el sabor y las notas del cacao de Arauca, acaramelado y almendrado.

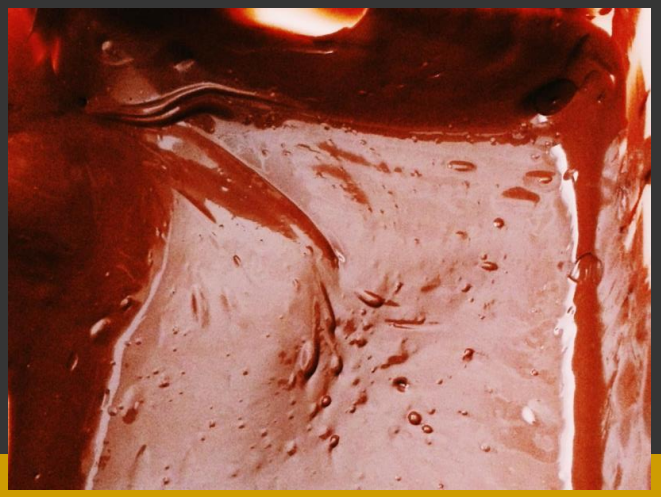
TUSIARA 71%: Chocolate oscuro en el que el protagonista es el cacao de la Sierra Nevada de Santa Marta. Ideal para paladares que disfrutan de los sabores florales, frutales y cítricos.

TUSIARA 83%: Nuestro chocolate más fuerte, resultado de dar prioridad a los granos de Tumaco, con notas de maderas y banano. Perfecto para conocedores.

NUESTRAS COBERTURAS

Para llevar el sabor del mejor chocolate a su casa o negocio y complementar sus recetas, nuestras coberturas son una deliciosa opción, con varios porcentajes de cacao, con una presentación fácil de medir y derretir.

Preparadas con una equilibrada mezcla de nuestros mejores cacaos, conservan todas sus notas de sabores y aromas y la suave textura de los procesos de fabricación más exigentes.



CONTACTOS

Punto de fábrica:

Carrera 54 No. 5C-33,

Centro Creativo Textura, Local 102

Bogotá D.C.

Ventas:

Guillermo Cadena

Cel. 311 429 9239

Carlos Andrés Noguera

Cel. 317 860 5919

César Cadena

Cel. 305 368 1225