

CACAO PACIFICO



SOMOS

CACAO PACIFICO S.A

Empresa colombiana fundada en el año 2009; inició actividades con la exportación de cacao premium a Europa desde la región de Tumaco, zona del pacífico colombiano, comercializando de manera directa el cacao de pequeños productores de la región.

Para el año 2012, culminó el montaje y puesta en marcha de una planta industrial para la elaboración de los derivados del cacao, ampliando su portafolio de productos para el mercado nacional e internacional. Igualmente amplía su proveduría de cacao en grano a través de productores de cacao fino de otras regiones en Colombia.



ORIGEN COLOMBIA

TRAZABILIDAD

Garantizamos nuestra capacidad de hacer seguimiento de nuestros productos en todas sus etapas desde la procedencia del cacao en grano, el procesamiento, la producción y la comercialización.

- ✓ Calidad
- ✓ Fino de aroma
- ✓ Single origin
- ✓ Estandarización

Santander
cacao de origen

San Vicente de Chucurí



EXPERIENCIA

Con experiencia exportadora a distintos países del mundo.



MANEJO INDUSTRIAL

KNOW HOW

- Desarrollo de fórmulas por maestro chocolatero suizo.
- Inversión en Maquinaria y Equipo acorde a los requerimientos de calidad para el producto final.
- Implementación de procesos y buenas practicas de manufactura.

FLEXIBILIDAD

- Flexibilidad en formulaciones de producto de acuerdo a necesidades del cliente.
- Flexibilidad en volúmenes industriales.



Certificaciones obtenidas

HACCP - GMP

ISO 9001

Certificaciones por obtener

ISO 22000

fecha estimada diciembre 2020



NUESTROS PRODUCTOS



Coberturas de chocolate

De leche: 43%

Oscuro: 50% - 60% - 70% - 72% - 85%

Blanca: 35%



Manteca de cacao

Humedad: 0.1 - 0.15 máx

Índice de Iodo: 28- 41 max (I_g/100g)

Acidez: 1,75 Máx. (ácido oleico %)

Punto de fusión: 34 - 35 °C



Cocoa en polvo

Humedad: 5% máx

Grasa: 10 - 12 %

pH: 5.3 al 5.8

Cenizas: 5% máx.



Licor de cacao

Humedad: 1,5 - 2,0 máx.

Finura: 99,0 ± 1 75 microns 200 malla

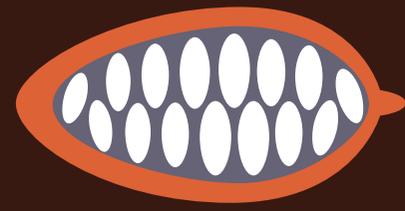
Grasa: 53% min.

Cenizas: 3 - 5 %

Cenizas insolubles: 0.1 al 0.25% máx.

Cáscara: 2% máx.

Punto de fusión: 30 - 35 °C



CACAO
PACIFICO

ANTONIO JOSE VARELA

+57 316.325.8984

CATALINA DOMINGUEZ

+57 300.614.4478

Zona Industrial Arroyohondo

Calle 15 # 27a - 176

Bodega 8; Bloque 10

Yumbo - Valle 760501

Colombia, Sur América

Tel +57 2 693.3304