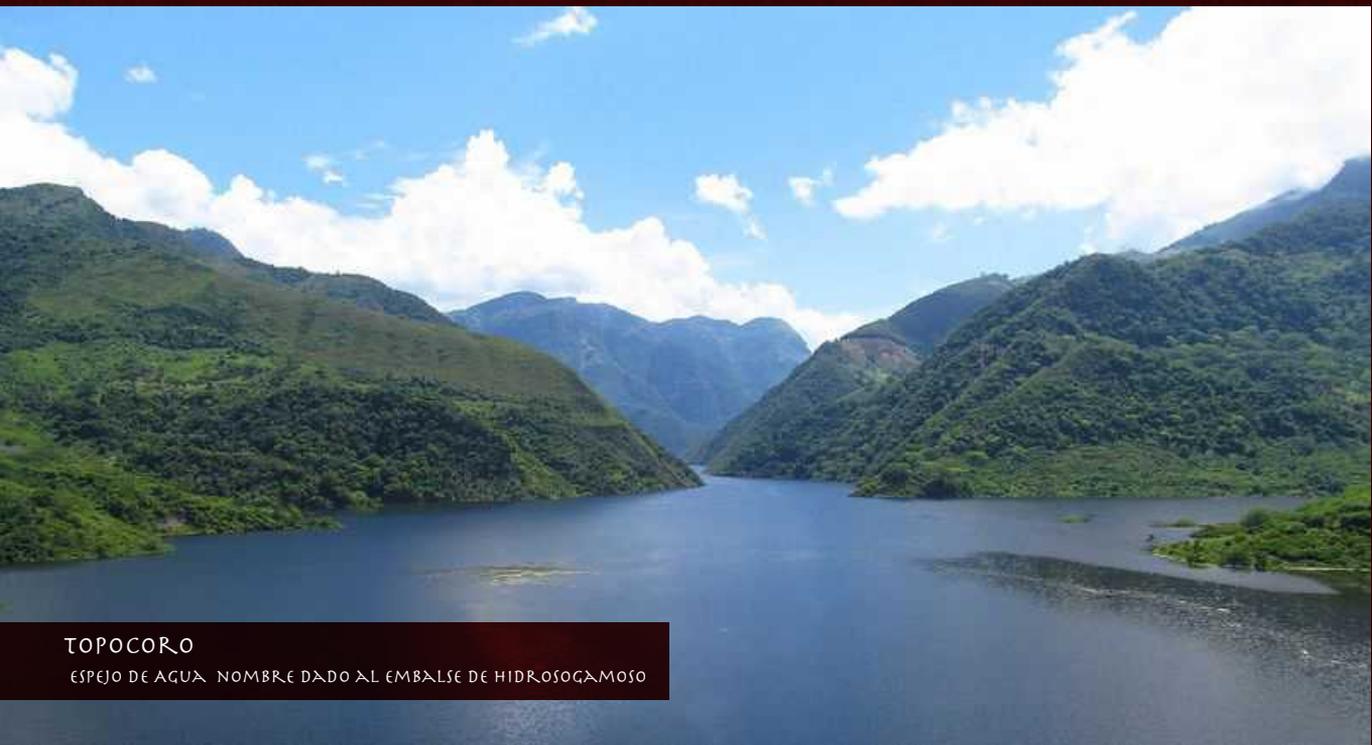


TOPOCERO

un sorbo de vida

TOPOCORO

Al entrar en Santander lo primero que se siente es la bravura de sus tierras y el ímpetu de sus escarpadas montañas que forman el cañón del Chicamocha, rodeadas de ríos, cascadas y lagunas que hacen el hábitat ideal para miles de especies de animales exóticos, que van desde hormiga culona hasta el imponente jaguar de las montañas, acompañados del dulce cantar de las aves. Es aquí donde encontramos el embalse Topocoro rodeada de las majestuosas montañas de la región donde nace el fruto de la tierra llamado por los aborígenes cacao, caracterizado por un sabor definido y un amargor balanceado, baja astringencia, ligera acidez y un delicado tono frutal de la región.



TOPOCORO

ESPEJO DE AGUA. NOMBRE DADO AL EMBALSE DE HIDROSOQAMOSO



¿QUIÉNES SOMOS?

Somos una compañía que ha decidido resaltar la importancia del cultivo de cacao, sembrado generacionalmente por las familias de la región, que han conservando las técnicas de producción ancestral sin afectar el equilibrio del ecosistema.

Este cultivo representa para las familias campesinas, su sustento y patrimonio que a través de los años han conservado con resiliencia ante conflicto armado. Es por esto que hacemos honor a su labor y entrega, creando un producto con técnica artesanal 100% Cacao natural sin aditivos, para que las nuevas generaciones puedan conocer y disfrutar del sabor autentico del **Cacao Fino de Aroma**.

A close-up photograph of cacao pods hanging from a dark branch. One pod is bright yellow and ripe, while another is green and unripe. The background is a soft-focus green forest.

CACAO DE ORIGEN

La organización internacional de cacao ha investigado acerca de las propiedades aromas y sabores de los cacaos del mundo y ha clasificado un 8% de los países que producen cacao con aromas y sabores frutales, florales y herbales, con notas a nueces, como los mejores de la producción mundial, dándoles la denominación de Cacao Fino de Aroma, en este grupo se encuentra Colombia por lo cual nuestros productos son elaborados artesanalmente conservando el 100% de cacao para disfrutar del mejor cacao del mundo.

PRODUCTOS TOPOCORO



CACAO EN POLVO

100% Cacao de Origen

100% Natural

Sin azúcar

Bajo en Grasa

Sin gluten

Sin soya

Sin colorantes

Contenido 200gr



Si consumes diariamente Cacao, puedes tener múltiples beneficios en tu salud gracias a sus flavoles, aceites de aminoácidos, reduce el estrés físico y mental, reduce el colesterol malo en beneficio de la salud cardiovascular, disminuye la inflamación crónica y muchos más beneficios.

Respecto a otros para: celíacos, diabéticos, keto, paleo, vegano

Información Nutricional

Contenido por porción (20g)

Calorías 40

Carbohidratos 2

Celulosa 10

Grasa 10

Proteína 1

Almidón 1

INGREDIENTES: Cacao 100% suavizado

Modo de Preparación Frio o Caliente:

1) Agregar a un pequeño vaso o taza de leche, agua, almendra o agua.

2) Adicione 1 cucharadita de cacao en polvo y embudo para beberlo.

3) Caliente la mezcla a fuego medio. Puede ser disueltos al polvo de cacao y mezclar con leche o almendra.

4) Si desea Pils, purifique la porción de polvo de cacao, luego enfriar la mezcla, batir en licuadora y agregar hielo.

@topocorofoods

3243180489



topocorofoods@gmail.com

Vence:

Lote:

Notificación sanitaria NSA 002923-2019



7 709345 471423





UN SORBO DE VIDA

- ☞ Alto en antioxidantes
- ☞ Combate la inflamación crónica
- ☞ Reduce el colesterol malo en beneficio de la salud cardiovascular
- ☞ Balancear la relación entre omega 3 y omega 6 que tu cuerpo necesita
- ☞ Previene el envejecimiento celular
- ☞ Especial en dieta para: diabético, celiaco, keto, paleo, vegano

ECO-AMIGABLE



EMBALAJE

Caja de cartón C790k Largo
360mm
Ancho 150mm
Alto 220mm
Embalaje 12 bolsas
200gr un total de 2,4 kg



BOLSA FLEX UP PAPEL/PET METAL/PEBD 120
MICRAS 13x21cm. CON ZIPPER.

Elaborado con papel extraído del bagaso de
la caña de azúcar, amigables con el medio
ambiente.



topocorofoods@gmail.com

 [@topocorofoods](https://www.instagram.com/topocorofoods)

Contacto: 3243180489

TOPOCORO