

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 HIDROSOCA MOSO



## ¿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, another is green, and a third is blurred in the background. The background is a soft-focus green.

# 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



# CACAO EN BARRA

100% Cacao de Origen

100% Natural

Sin azúcar

Sin gluten

Sin soya

Sin colorantes

Contenido 80gr







# 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

Instagram: @topocorocacao

Contacto: 3176261233

TOPOCORO