El Castillo del Cacao S.A.

Chocolates
de
Nicaragua

¿Quiénes somos y qué hacemos?

- Creada en 2005 con la finalidad de producir y comercializar chocolate, pasta de cacao y «nibs» de cacao de buenas prácticas ambientales y sociales para el mercado local e internacional.
- Somos una pequeña empresa que crea empleo decente, agregando valor a la cadena de cacao en el país.
- Desarrollamos buenas prácticas laborales, ambientales y sociales.
- Desarrollamos vínculos de confianza, equitativos y de conocimiento con nuestros proveedores, personal y clientes y otros actores en el mundo del chocolate.

Nuestros productos

- Producimos chocolate y derivados de cacao trinitario.
- Pocos procesos, ricos en sabor y aromas.
- Usamos insumos locales provenientes de cooperativas.
- Producimos un alimento natural usando ingredientes orgánicos , con excepción del azúcar.
- No usamos aditivos (grasas, saborizantes), ni emulsionantes ni preservantes.

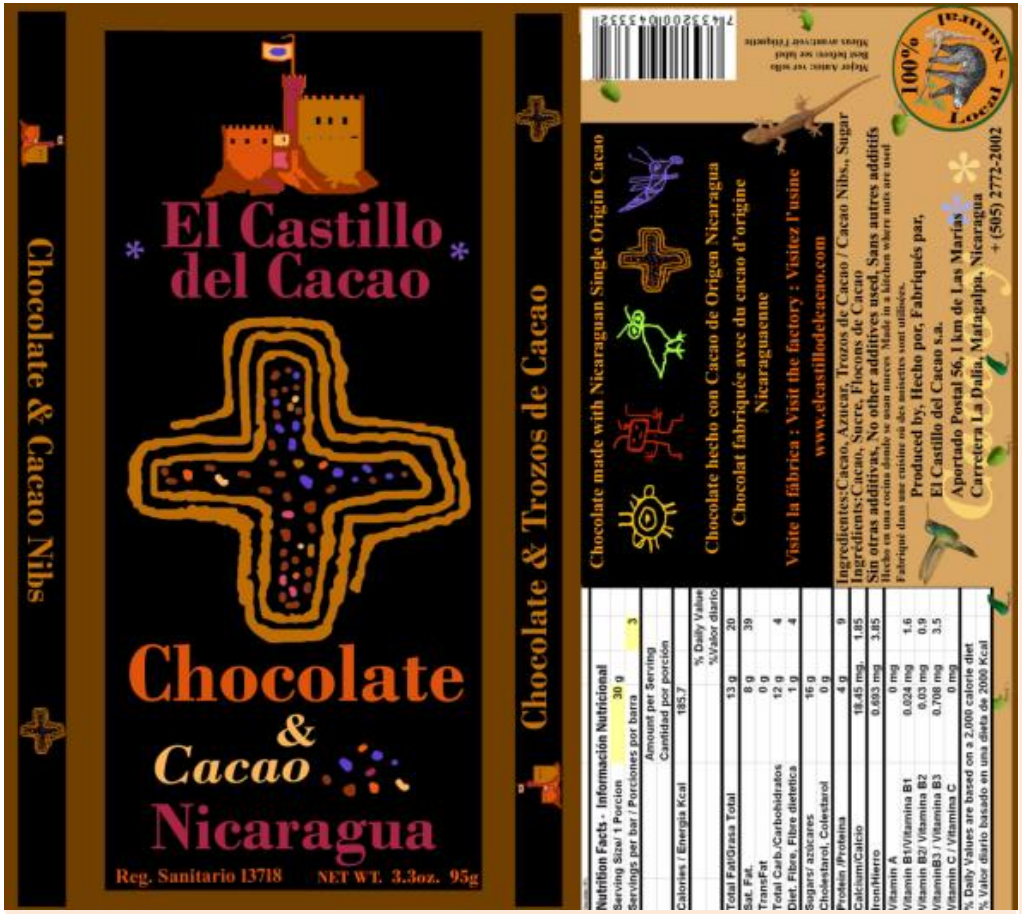
Chocolate 75 % cacao

75% cacao y 25% azúcar, sin aditivos.

Oscuro, intenso en aroma y sabor a cacao.

Presentaciones en barras de 160, 80, 40 y 20 gramos.

Chocolate con trozos de cacao

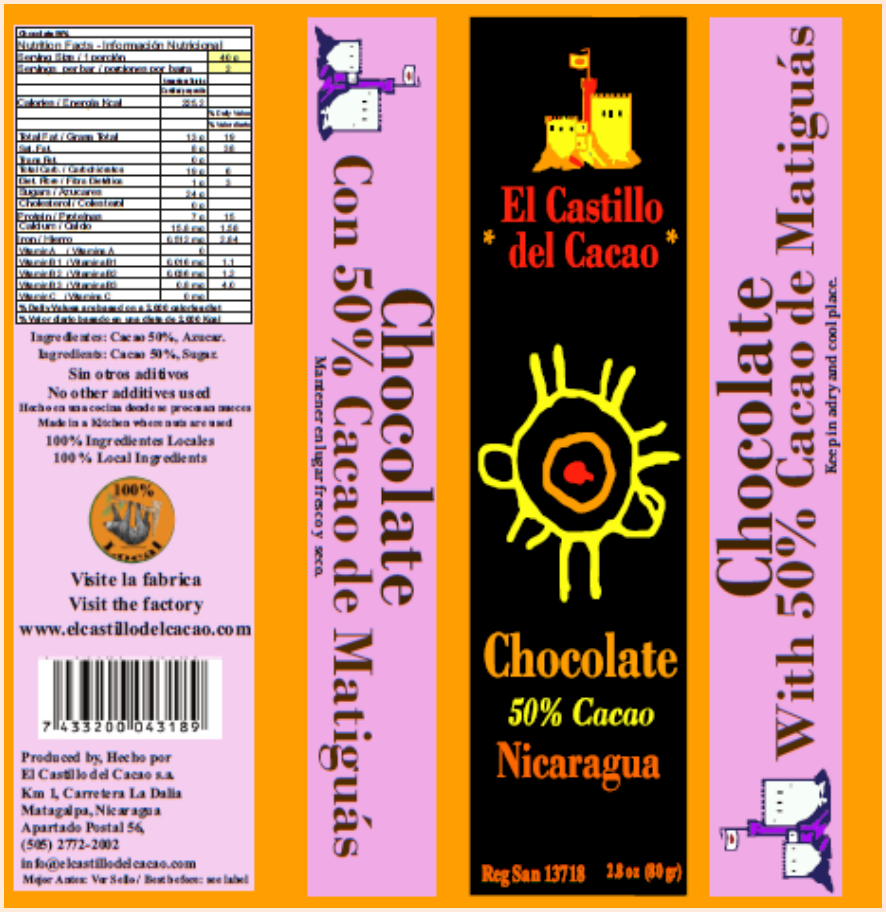


55% cacao y 45% azúcar en una combinación de pasta y trozos de cacao especial (5% aprox).

Crujiente al paladar e intenso en sabor.

Presentaciones en barras de 160, 80, 40 y 20 gramos.

Chocolate 50 % cacao



50% cacao y 50% azúcar, sin aditivos.

El cacao procede de Matiguás, localidad que le da su nombre.

Presentaciones en barras de 160, 80, 40 y 20 gramos.

Chocolate con café tostado

45% cacao, 45% Azúcar y 10% (aprox) de granos café 100% matagalpino.

Un chocolate con un rico y suave sabor a café.

Presentaciones en barras de 160, 80, 40 y 20 gramos.

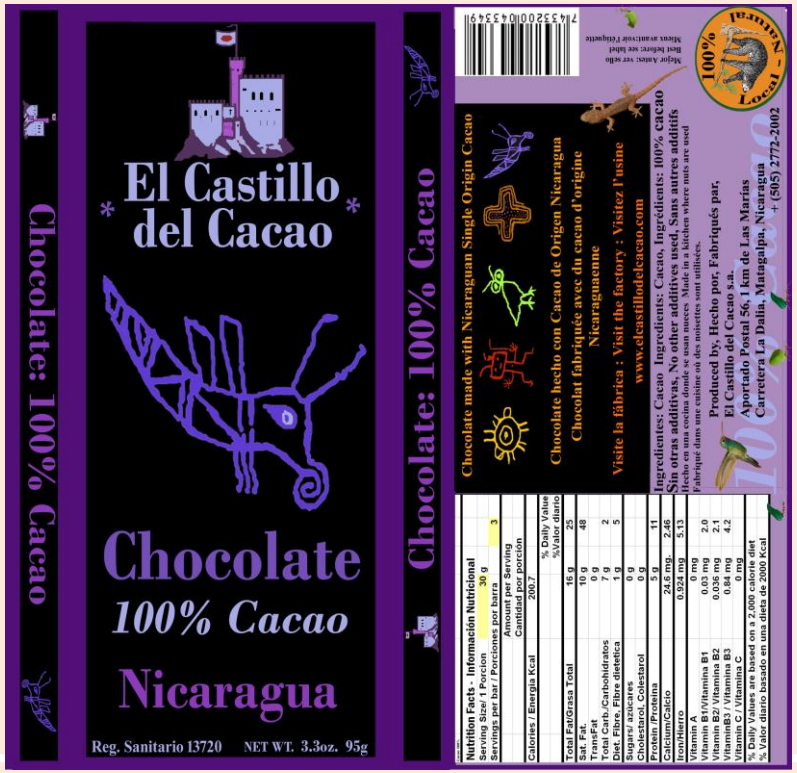
Chocolate con café y marañón

45% cacao y 45% azúcar, en combinación de trozos de marañón (5 %, Aprox.) y de café (5 %, Aprox.) molido 100% matagalpino.

Una combinación acentúa los sabores frutales de cada semilla.

Presentaciones en barras de 160, 80, 40 y 20 gramos.

Pasta de 100% de cacao



Barra de cacao orgánico tostado, refinado y temperado sin azúcar.

Producto especial para usos industriales y de cocina doméstica: pastelería, postres, bebidas y chocolate.

Presentaciones en 160 y 500 gramos.

Presentaciones de paquete

Cinco barras de 80 gramos chocolate de 50%, 75%, con café y marañón, con café y con trocitos de cacao especial

Cinco barras de 20 gramos chocolate de 50%, 75%, con café y marañón, con café y con trocitos de cacao especial

Cinco barras de 40 gramos chocolate de 50%, 75%, con café y marañón, con café y con trocitos de cacao especial

Nuestra experiencia

- En 2005, CdC gana el primer premio por la mejor idea empresarial para combatir pobreza con estrategias ambientalmente sostenibles en el Bid in Challenge Award.
- Durante 2005 – 2006 CdC jugó un papel importante en la formación del conglomerado del cacao en Nicaragua.
- 2006 gana de HIVOS por iniciativa para capacitar productores/as de cacao en el proceso de chocolate.
- Desde 2009 a la fecha la empresa ha venido dando pasos para consolidar sus operaciones internacionales:
  - Honduras: chocolate.
  - USA (cuenta con FDA): pasta y nibs.
  - EU (Francia y Holanda): chocolate, pasta y nibs.

¿Preguntas?

- www.elcastillodelcacao.com
- info@elcastillodelcacao.com
- milton@elcastillodelcacao.com
- https://www.facebook.com/El-Castillo-del-Cacao-156059461125410/
- **00-505-27725126/ 00-505-88513957**
- **Matagalpa – Nicaragua**

Chocolates de Nicaragua.