

POR LA



TIERRA

CATÁLOGO
COLECCIÓN
AMIGUITO DEL CACAO
EDICIÓN LIMITADA



POR LA



TIERRA

CAKAWA
chocolates

Cacao de un solo origen
Chocolate negro

Dos barras
60g

Peso neto
120g

EL ESPÍRITU DE CAKAWA
UNA EMPRESA
DE MUJERES VENEZOLANAS

CATÁLOGO
COLECCIÓN
AMIGUITO DEL CACAO
EDICIÓN LIMITADA

CA
KA
WA
chocolates



HECHO POR
MUJERES

Chocolates Cakawa es una empresa de mujeres venezolanas dedicadas a la fabricación de chocolate desde el origen, con cacao cultivado por grupos familiares de diferentes regiones del país, a quienes acompañamos para que las prácticas agrícolas sean las mejores. La fábrica está ubicada en la Ciudad de Caracas, Venezuela.

Favorecemos a los pequeños productores que se encuentran en condiciones desfavorables, ninguna de las fincas con las que trabajamos tiene mano de obra esclava, explotación de la mujer o trabajo infantil forzado. Pagamos cacao a precio justo para honrar el trabajo campesino y realizamos educación permanente con las familias que cultivan cacao para desarrollar capacidades y mejorar las prácticas agrícolas. En todas las fincas se respeta el medio ambiente y la biodiversidad.

Hacemos chocolate de especialidad y las recetas contienen un alto porcentaje de cacao para preservar el *terroir* y los múltiples sabores y aromas finos del cacao venezolano: frutos rojos, miel, nueces, caramelo, plátano y muchos sabores más. Los ingredientes son: cacao, manteca de cacao y azúcar en bajos porcentajes.

EL ESPÍRITU DE CAKAWA LOS PRINCIPIOS

CATÁLOGO
COLECCIÓN
AMIGUITO DEL CACAO
EDICIÓN LIMITADA



COMERCIO DIRECTO

Favorecemos a productores pequeños en condiciones desfavorables, ninguna de las fincas con las que trabajamos tiene mano de obra esclava, explotación de mujeres ni trabajo forzado infantil. Pagamos el cacao a precio justo y hacemos educación permanente con las familias que cultivan cacao para desarrollar capacidades y mejorar las prácticas agrícolas. En todas las fincas se respeta el medioambiente y la biodiversidad.



CACAO FINO DE AROMA

Hacemos chocolate de especialidad y las fórmulas contienen alto porcentaje de cacao para conservar el *terroir* y los múltiples sabores y aromas finos del cacao venezolano: frutos rojos, miel, frutos secos, caramelo, banana y muchos sabores más.



100%
VEGAN



SUGAR
LOW



GLUTEN
FREE



LACTOSE
FREE

Todos los chocolates que hacemos, por su altísimos porcentajes de cacao, son ricos en teobromina que mejora el sueño, aumenta el rendimiento físico y sexual, fortalece el sistema inmunológico, previene enfermedades, disminuye la ansiedad y favorece el buen ánimo. El chocolate cakawa está libre de lactosa, libre de gluten y de soya. Es 100% vegan food.

**EL ESPÍRITU DE CAKAWA
CALIDAD DEL CHOCOLATE**

CATÁLOGO
COLECCIÓN
AMIGUITO DEL CACAO
EDICIÓN LIMITADA

**CA
KA
WA**
chocolates

TECNOLOGÍA DE PRODUCCIÓN

La fábrica tiene tecnología italiana en toda la cadena de producción, lo que hace de nuestro chocolate, un producto de altísima calidad destinado a nichos exclusivos.



**CUIDAMOS LA TIERRA
DE LA TIERRA SOMOS**

CATÁLOGO
COLECCIÓN
AMIGUITO DEL CACAO
EDICIÓN LIMITADA

**CA
KA
WA**
chocolates

El loro, el mono, la ardilla y el pájaro carpintero son normalmente perseguidos en los cultivos porque llegan a comer cacao pero eso no los convierte en plaga ni representan una pérdida económica significativa. El cacao utilizado en este chocolate proviene de

fincas cuyos productores están comprometidos con proteger la biodiversidad y nunca toman medidas de cacería o envenenamiento a las especies silvestres que habitan en los cacaotales porque ellas son las genuinas protectoras del bosque.

CHOCOLATE

POR LA



TIERRA

FINCA
Taguaripano
MIRANDA-VZLA

CATÁLOGO
COLECCIÓN
AMIGUITO DEL CACAO
EDICIÓN LIMITADA

CA
KA
WA
chocolates



La Ardilla:

Sciurus Flammifer.
Ayudan a diseminar semillas.

Notas del chocolate:

Es un chocolate sedoso, con tonos a chocolate dulce, banana, frutas de huesitos y melaza.

FINCA
Santa Elena
MÉRIDA-VZLA

CATÁLOGO
COLECCIÓN
AMIGUITO DEL CACAO
EDICIÓN LIMITADA

CA
KA
WA
chocolates



El Mono Araña:
Ateles Belzebuth.
Ayudan a diseminar semillas.

Notas del chocolate:
Es un chocolate sedoso, con tonos a melaza, nueces, nuez moscada, ciruela madura que se prolongan en boca.

FINCA
El Encanto
CARABOBO-VZLA

CATÁLOGO
COLECCIÓN
AMIGUITO DEL CACAO
EDICIÓN LIMITADA

CA
KA
WA
chocolates



CARABOBO

VENEZUELA

Loro Real:

Amazona ochrocephala.
Ayudan a diseminar semillas.

Notas del chocolate:

Es un chocolate sedoso, con tonos a melaza, nueces, tabaco y madera que se prolongan en boca.

FINCA
La Guarapa
MIRANDA-VZLA

CATÁLOGO
COLECCIÓN
AMIGUITO DEL CACAO
EDICIÓN LIMITADA

CA
KA
WA
chocolates



VENEZUELA

MIRANDA

El Pájaro Carpintero:
Melanerpes rubricapillus.
Ayudan a controlar insectos.

Notas del chocolate:
Es un chocolate sedoso, con tonos a banana, almendrado, frutas de huesitos y miel.

LA COLECCIÓN EN DETALLE

CATÁLOGO COLECCIÓN AMIGUITO DEL CACAO EDICIÓN LIMITADA



FINCA
Taguaripano
MIRANDA-VZLA

Chocolate negro
Cacao: **67%**
Peso Neto : **60g**

Nombre de la finca:
Taguaripano
Nombre del Productor:
Francisco Taguaripano

Municipio:
Brión

Varietal:
Carenero Superior



FINCA
Santa Elena
MÉRIDA-VZLA

Chocolate negro
Cacao: **67%**
Peso Neto : **60g**

Nombre de la finca:
Santa Elena
Nombre del Productor:
Nestor Araque

Municipio:
Alberto Adriani

Varietal:
Híbridos acriollados



FINCA
El Encanto
CARABOBO-VZLA

Chocolate negro
Cacao: **71%**
Peso Neto: **60g**

Nombre de la finca:
Encanto
Nombre del Productor:
Alcides Hernández

Municipio:
Puerto Cabello

Varietal:
Híbridos acriollados




FINCA
La Guarapa
MIRANDA-VZLA

Chocolate negro
Cacao: **71%**
Peso Neto: **60g**

Nombre de la finca:
La Guarapa
Nombre del Productor:
Jesús Díaz

Municipio:
Pedro Gual

Varietal:
Carenero Superior

A close-up photograph of a woman with long dark hair, looking directly at the camera. She is holding a large, round, dark chocolate bar with a geometric pattern of lines. Her hands are visible, holding the bar from the sides. The background is dark and out of focus.

Todos nuestros chocolates producen una larga prolongación en boca.



Personaliza tu regalo, con un cintillo diseñado especialmente para ti, y regala esta colección con lo mejor del cacao venezolano.

Regala en navidad chocolate venezolano,
hecho por mujeres venezolanas con cacao fino

CAKAWA
chocolates

Made with
100% Venezuelan
cocoa

CONTACTS



Venezuela

Soraya El Achkar

Mail: venta@cakawa.com

+582122630309

+584142430473

Caracas Venezuela

Redes Sociales

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

www.cakawa.com



WWW.CAKAWA.COM

 @vecakawa

#beantolove