



Nuestra esencia es el cacao especial, cultivado y producido por pequeños agricultores dispuestos al cambio, ubicados en las regiones bajas de la zona andina de Colombia, que con sus saberes ancestrales, labores artesanales y prácticas de agricultura limpia, sumado a los excelentes factores ambientales, obtienen granos de alta calidad.

Melanía Chocolates SAS es un facilitador para el mejoramiento técnico de sus cultivos llevándolos de un cacao corriente a un cacao especial Premium de origen, resaltando sus cualidades finas y de aroma a través del mejoramiento técnico en sus cultivos tales como manejo integrado de plagas y enfermedades, podas, beneficio y fermentación; valorando su labor a través de una negociación directa con el productor basados en la política de precios justos.

Como resultado del trabajo colaborativo, se obtiene una mezcla de cacaos trinitarios, híbridos y selecciones élites de origen, con características organolépticas de notas de cacao, malta, nueces, frutal y caramelo.

Los métodos de trasformación del cacao son artesanales siendo el objetivo primordial de nuestra empresa mantener las cualidades propias del grano tipo exportación dando como resultado chocolates amargos, semi amargos y dulces sin conservantes o aditivos artificiales.

Nuestro chocolate se caracteriza por ser suave, con un alto contenido de manteca de cacao y bajos niveles de cadmio, manteniendo todas las características nutricionales y de antioxidantes que hacen de Melanía una bebida que alimenta alma y cuerpo.

Para Melanía Chocolates SAS es muy importante contar con consumidores con conciencia de consumo como Usted que apoyan el agricultor colombiano y los productos saludables.

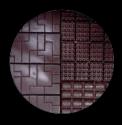
での一個ない。一個人

Misión

Melanía Chocolates es una organización encargada de la producción y comercialización de cacaos y chocolates finos de sabor y aroma con características de origen regional, dirigidos a mercados con conciencia de consumo.

Visión

Melanía Chocolates será reconocida como una organización líder en la comercialización de cacaos y chocolates finos de sabor y aroma en el mercado local e internacional, posicionando el cacao colombiano en contextos especializados.















Valores

の意識を変

Al generar redes de trabajo colaborativo en las regiones productoras de cacao.

Solidaridad

Laboriosidad

Al motivar labores de mejoramiento continuo, cualificando a las familias cacaocultoras en su saber hacer. Revisando
cada uno de los
eslabones de la
cadena productiva
para lograr altos
estándares de
calidad.

Disciplina

Confianza

Exaltando la disciplina de los cacaocultores y la riqueza productiva de la región, pasando de commodities a productos con valor agregado.

Reconociendo los saberes de nuestros productores y las necesidades de los clientes con conciencia de consumo.

Respeto





Portafolio De Servicios

Melanía Chocolates cuenta con un equipo técnico y socio empresarial especializado, preparado para atender las siguientes áreas:



Compra y venta de cacao en grano:

Melanía Chocolates realiza la labor de selección de granos de cacao de excelente calidad de cosecha, fermentación y secado, asegurando materias primas tipo Premium.



Consultoría para la producción y transformación de cacao:

Con el fin de asegurar la puesta en marcha de prácticas integrales sostenibles de producción, Melanía Chocolates cuenta con un equipo de extensionistas rurales técnicos y sociales capacitados en orientar la puesta en marcha de buenas prácticas en todo el proceso productivo, alcanzando niveles de tecnificación y certificación que les permita llevar el producto a mercados especializados.



Transformación de cacao seco en licor de cacao, chocolates y otros:

La transformación del grano de cacao en chocolate es el eslabón de mayor interés para Melanía, pues es el resultado del acompañamiento a toda la cadena productiva y el reconocimiento a la labor de las familias cacaocultoras.



Gestión de recursos para el fortalecimiento de la actividad cacaotera:

En pro del desarrollo económico y social de las familias cacaocultoras, Melanía Chocolates cuenta con un equipo especializado en la formulación de proyectos de fomento económico, investigación aplicada y de desarrollo de producto.

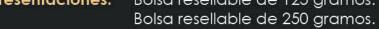
では一般ない。一般は一個ない。 Portafolio De Servicios



Producto: LICOR DE CACAO CHOCOLATE DE MESA.

Descripción: 100% de masa de cacao hasta licor de chocolate. 0% aditivos o sucedáneos. Usos: Chocolate de mesa para preparar en agua de panela, leche o agua más azúcar al gusto, conocido como chocolate amargo por sus propiedades medicinales.

Presentaciones: Bolsa resellable de 125 gramos.





Producto: CHOCOLATES AMARGOS

Descripción: Chocolates entre el 100%, 93% y 82%, levemente endulzados.

Usos: Especial para maridaje con cafés especiales endulzados y vinos dulces.

Especial como golosina para personas diabéticas y cuidadosas con el consumo de azúcar.

Especial como energizante.

Por su alto contenido de cacao natural, es rico en antioxidantes.

No contiene grasas saturadas.

Contiene manteca vegetal de cacao.



Producto: CHOCOLATES SEMI AMARGOS

Descripción: Chocolates al 75 y 63%, medianamente endulzados y con adición de manteca de cacao.

Usos: Especial para maridaje con cafés bajos en azúcar y vinos semi secos.

Especial como golosina para personas que quieren degustar un chocolate disminuyendo el consumo de azúcar.

Especial como energizante.

Especial para fondue

Contiene manteca vegetal de cacao





Producto: CHOCOLATES DULCES.

Descripción: Chocolates al 58% y 46%, endulzados y con adición de manteca de cacao.

Usos: Especial para maridaje con cafés especiales sin azúcar y vinos secos.

Especial como golosina.

Contiene manteca vegetal de cacao.



Producto: COBERTURA DE CHOCOLATE ARTESANAL.

Descripción: Cobertura de chocolate artesanal fina de sabor y aroma lista para derretir,

temperar, moldear o mezclar. Empaque resellable.

Usos: Especial para repostería y bombonería. De acuerdo a la necesidad del repostero, se

pueden preparar porcentajes específicos.



Producto: COBERTURA PARA CHOCOLATERAPIA.

Descripción: Chocolatina de cacao, especial para estética por sus propiedades antioxidantes.

regulación de pH de la piel y nutrición. Empaque resellable.

Usos: Especial para chocolaterapia en diferentes partes del cuerpo. Se derrite al baño María hasta 25 grados para aplicar directamente sobre la piel, ligeramente endulzado, apto para consumo humano.



Producto: POLVILLO EXFOLIANTE DE CACAO

Descripción: Polvillo resultado del grano y cáscara de cacao tostado

Usos: Exfoliante, suavizante. Agradable olor a cacao. Propiedades antioxidantes y nutritivas.

Se puede mezclar con crema de manos y cuerpo o aceite mineral u otros.



での種類は温泉である。

317 317 02 53

Melania Chocolates 💿 melaniachocolates

www.melaniachocolates.com

Caldas - Colombia