

## BARRAS DE CHOCOLATINA 70%, 68% y BLANCA DE 50g

70% de Cacao,  
30% de azúcar

68% de Cacao puro,  
azúcar, leche en polvo  
y manteca de cacao



Chocolatina Blanca  
Masa de Cacao, manteca de cacao,  
azúcar, leche en polvo

*Nuestras Chocolatinas son hechas por mujeres  
campesinas de San Vicente de Chucurí.*

*Todas las Chocolatinas contienen Cacao Variedad  
FSV 41 reconocida a nivel nacional e internacio-  
nal como ino de sabor y aroma.*

Empacadas en cajas de cartón reciclado.



Somos mujeres campesinas cacaocultoras ubica-  
das en San Vicente de Chucurí – Santander que hoy  
conformamos “Asocaviz”, una asociación sin ánimo  
de lucro, creada el 15 de octubre del 2014. Mejorar la  
calidad de vida de quienes sembramos y amamos el  
cacao es la premisa fundante que nos convoca y  
motiva a seguir creciendo para ofrecer lo mejor de  
nuestros saberes sobre la cultura cacaotera.

El Chocolate ha sido alimento sagrado de nuestros  
ancestros y hoy lo seguimos disfrutando gracias a la  
creación de nuestra marca “Chocoviz”, productos  
100% naturales, saludables, frescos, nutritivos y  
hechos con amor...un pedacito de cielo en tu boca.

**Cultivamos,**  
**PROCESAMOS**  
**Y TRANSFORMAMOS**  
**nuestro cacao con**  
**amor, pasión**  
**& alegría**

### CONTACTANOS



# Chocoviz

PRODUCTO DE :



Cacao de Origen Vereda La Vizcaína - San Vicente de Chucurí - Santander

# Chocoviz

*Un pedacito de cielo en tu boca*

**CHOCOLATE DE MESA**  
**70% DE CACAO PURO - 30% DE AZÚCAR**  
**BARRAS DE: 250g y 500g**

Para preparar bebidas calientes ya sea en agua o en leche y otros ingredientes como clavo y canela.

Rendimiento: 1 pastilla rinde para 3 tazas de chocolate.



**CHOCOLATE DE MESA:**  
**50% DE CACAO PURO -**  
**50% DE AZÚCAR**  
**BARRAS DE: 250g y 500g**

Para preparar bebidas calientes ya sea en agua o en leche y otros ingredientes como clavo y canela.

Rendimiento: 1 pastilla rinde para 2 tazas de chocolate.



**CHOCOLATE DE MESA:**  
**100% CACAO PURO SIN AZÚCAR**  
**BARRAS DE: 250g y 500g**

Para preparar bebidas calientes ya sea en agua o en leche y otros ingredientes como clavo y canela.

Rendimiento: 1 pastilla rinde para 4 tazas de chocolate.

*Todos los Chocolates de Mesa contienen Cacao Variedad FSV 41 reconocida a nivel nacional e internacional como ino de sabor y aroma.*

**CHOCOLATE DE MESA EN BOLITA:**  
**70% DE CACAO PURO - 30% DE AZÚCAR**  
**BARRAS DE: 250g**

Cada bolsa contiene 10 bolitas de

25 gramos cada una. **Rendimiento:**  
1 bolita rinde para 3 tazas de chocolate.



**CHOCOLATE DE MESA EN BOLITA:**  
**50% CACAO PURO - 50% AZÚCAR**  
**BARRAS DE: 250G**

Cada bolsa contiene 10 bolitas de 25 gramos cada una.

1 bolita rinde para 2 tazas de chocolate.

**SACHETS**  
**CHOCOLATINA BLANCA Y CHOCOLATE 68%**



Sachets: 40g

Masa de Cacao, manteca de cacao, azúcar, leche en polvo



*Todos los Chocolates de Bolita y Sachets contienen Cacao Variedad FSV 41 reconocida a nivel nacional e internacional como ino de sabor y aroma.*

**CHOCOLATINAS:**  
**70%, 68% y BLANCA**  
**BARRAS DE 70g**

**CHOCOLATINA 70%** de Cacao puro, 30% de azúcar



**CHOCOLATINA 68%**

de Cacao puro, azúcar, leche en polvo y manteca de cacao.



**Chocolatina Blanca:**

Masa de Cacao, manteca de cacao, azúcar, leche en polvo

Empacadas en cajas de cartón reciclado.

*Nuestras Chocolatinas son hechas por mujeres campesinas de San Vicente de Chucurí.*



Nuestros productos están elaborados con uno de los mejores cacaos del mundo, ino de sabor y aroma, variedad FSV- 41, reconocido por su alta calidad y con registro sanitario Invima.

Para el cultivo se clasifican los mejores frutos sanos y maduros, una siembra cuidadosa da paso a una cosecha y postcosecha realizada por las familias asociadas a Asocaviz. Finalmente los granos de cacao seco van a la planta de transformación ubicada en la Vereda la Vizcaína.

Nuestro chocolate es un producto de alta calidad, nutritivo, natural, fresco, limpio, saludable, producido y transformado por las mismas familias cacaoteras que lo llevan del campo a la mesa.

