

Cacao Aroma de Tocache

Central de 4 Cooperativas peruanas



FAIRTRADE



Criollos finos de aroma y CCN51
Fair Trade - Organico



700 familias productoras de cacao ayudan
al desarrollo de la comunidad en base a un cultivo lícito



Cacao de Aroma
Central Cooperativa Tocache



Aroma Cacao Rojo



Aroma Cacao Marrón



Aroma Cacao Negro



DATOS COMERCIALES

En **7 años** producimos y exportamos mas **5000TM** de cacao para diferentes mercados en el mundo

Comercialización de granos FOB, CIF y DDP mínimo **12TM**

Solvencia económica para **cumplir 100%** contratos está garantizada por **3 líneas de créditos**

2800 personas beneficiadas con la articulación comercial

700 productores bajo un sistema de trazabilidad que garantiza el origen del grano de cacao

06 Centros de beneficios de cacao con una capacidad de **120TM** de producción por mes

01 Almacén central con capacidad de **250TM** de granos de cacao

04 Zonas que nos brindan diferentes orígenes

03 perfiles sensoriales | **01 Laboratorio** de Catación (Favor Lab)



La Provincia de Tocache ubicada en el departamento de San Martín en la Selva Nororiente del Perú es un lugar caracterizado por su gran potencial productivo de cacao, así que ocupa uno de los primeros lugares en el cultivo de este producto. No cabe duda de que son nuevos tiempos para Tocache, se ha dejado atrás aquellos años de violencia, muerte y destrucción a causa del cultivo ilícito de la hoja de coca que – por más de 20 años caracterizó a esta provincia – ahora se ha cambiado la desesperanza y destrucción por la alegría de ver producir y comercializar el cacao.


COOPERATIVA CENTRAL CACAO AROMA DE TOCACHE



En este lugar se ha desarrollado la Cooperativa Central Cacao Aroma de Tocache que lidera un bloque de 4 cooperativas: Cordillera Azul de Nuevo Progreso, Paraíso, CP Cacao de Nuevo Horizonte y Cacao Nueva Visión. Actualmente agrupa a 700 familias productoras.

Esta estrategia asociativa se enmarca en una iniciativa dirigida a lograr la sostenibilidad de los pequeños productores organizados a través de una conexión con el mercado y mediante diferentes prácticas innovadoras de manufactura que permiten mejorar el perfil del producto. De esta forma lograrán obtener buenas condiciones de vida y medioambientales, así no habrá la necesidad de volver a cultivos ilícitos.





Si eres Chocolatero, Procesador o Trader te ofrecemos probar diferentes perfiles de cacao y evaluar su calidad; conocer a nuestros productores y sus parcelas tropicales; ver como trabajamos en logística y cumplimos nuestros compromisos.

Nuestra cooperativa busca ser el aliado estratégico que te ayudará a obtener un abastecimiento constante de granos de cacao y así juntos establecer una relación a largo plazo para nuestro bien común.



FICHA TÉCNICA

FICHA TÉCNICA

Organización	COOPERATIVA CENTRAL CACAO AROMA DE TOCACHE LTDA
RUC	20572190251
Cooperativas Socias	CORDILLERA AZUL, CPCACAO, PARAISO, NUEVA VISIÓN
FLOID	33409
Dirección	JR. CLEMENTE FASABI CDRA 08 - TOCACHE -TOCACHE - SAN MARTÍN,PERU
Clima, Altitud y precipitación	Tropical - 18 a 29°c, 497 msnm, 2440 mm
Familias Asociadas 615	458 Varones Y 156 Mujeres 3,050 familias involucradas en el cultivo de Cacao
Origen	Tocache, Paraiso, Progreso, Horizonte y Cachiyacu
Hectáreas de cultivo cacao	1862.5
Árboles de la sombra	Bolaina, capirona, Guaba, Pino chuncho, Pashaco, tornillo
Riquesa hidrografica	Ríos: Huallaga, Chontayacu, Espino, Tocache, Cañuto, Challhuayacu, Mishollo, Matallo, Pushurungo, Uchiza, Cachiyacu, Aspuzana, Huaynabe, Ishanga, la Catarata Velo de Plata con 400 metros de altura y la Laguna de Huayranga.

Oferta Exportable Total	1500 ™
Variedades	Criollo o nativo, forastero, trinitario (híbrido) Clones: ICS1,ICS39,ICS95,TSH565 (segregados de criollo), CCN51.
Método de fermentación y secado centralizado te garantiza	Fermentación de 5 -7 días Presecado 1-2 días Secado 4 días A pedido de los clientes manejamos parámetros de fermentación.
Certificados	Orgánico y Comercio Justo Comercio Justo Organico FTO 20 Contenedores Primiun 7 ™.Microlote Convencional Comercio Justo FT 30 Contenedores Convencional 10 Contenedores. Trabajamos bajo NTP. ISO 2451:2000
Tamaño del Contrato	Negociable
Disponibilidad de producto	12 meses al año
Puerto de Embarque	Callao - Perú
Presentación	Sacos de Yute o de polipropileno de 25kg, 62.5 ó 64 kg.
Calidad	Grado I



Conoce

Nuestros Cacaos



MARCA

AROMA CACAO NEGRO (73 pnts)

"Mejor sabor"

PERFIL

Con un aroma cítrico frutal, dulce a frutas rojas

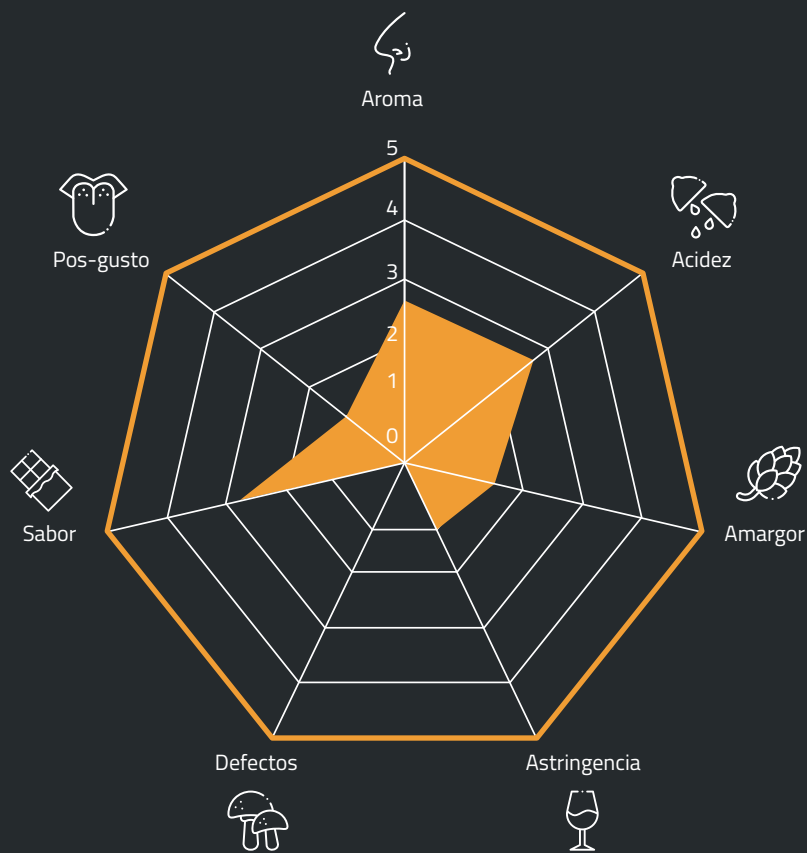
La acidez a frutal limón, cítrico

De amargor suave; ligera astringencia y cero defectos

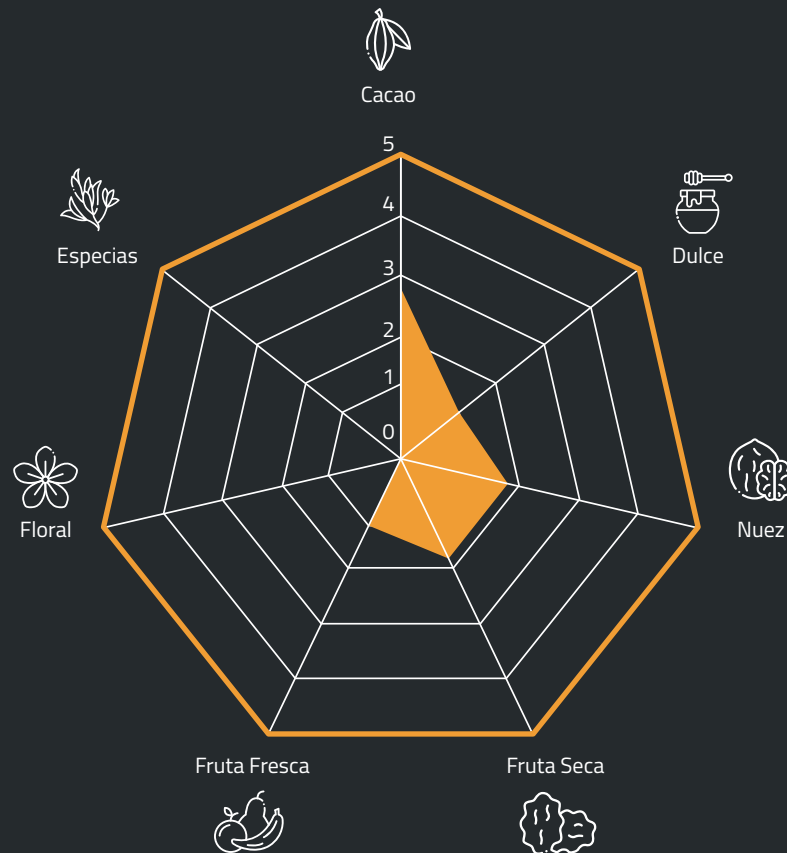
Los granos de la marca **Aroma Cacao Negro** son de una calidad perfecta y manifiestan un excelente sabor a cacao y un pos gusto a cítrico.



INTENSIDAD DE SABORES Y SENSACIONES



PERFIL DE SABOR DE LA MUESTRA





AROMA CACAO NEGRO

CATEGORÍAS	DESCRIPTORES	CALIDAD (0-10)	PUNTAJE	
Aroma	Cítrico frutal, dulce frutas rojas	6.666666667	x1=	6.67
Acidez	Frutal limón, cítrico	6.666666667	x1=	6.67
Amargor	Suave	6.333333333	x1=	6.33
Astringencia	Ligero	6.333333333	x1=	6.33
Defectos	0	10	x2=	20
Sabor	Cocoa/Cacao		x2=	14
Pos gusto	Cítrico	6.333333333	x1=	6.33
PUNTOS DE CATADOR		6.666666667	x1=	6.7
PUNTAJE FINAL			73	

MARCA

AROMA CACAO MARRÓN (70 pnts)

"Cremoso mantecoso"

PERFIL

Con un aroma a cítrico, limón, dulce

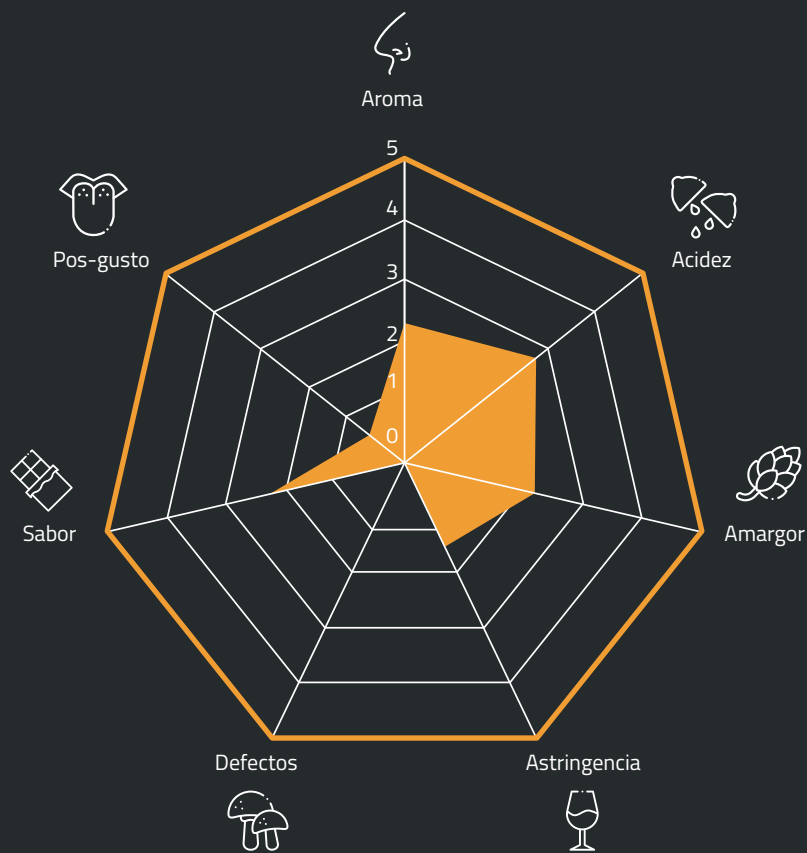
La acidez suave a limón

De amargor muy suave al igual que la astringencia

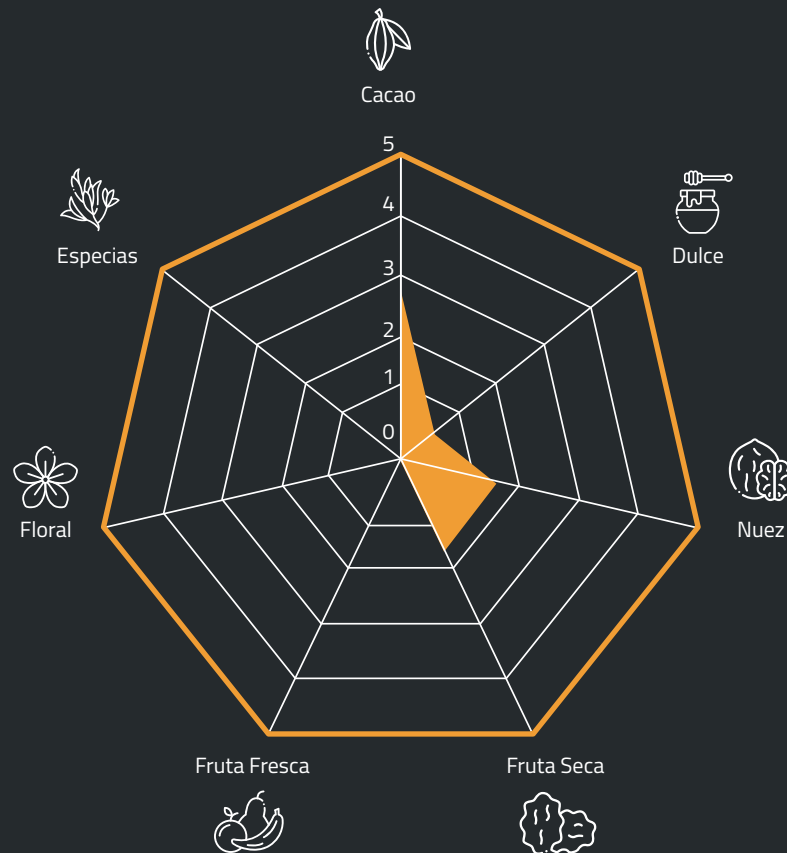
Los granos de la marca **Aroma Cacao Marrón** presentan un sabor característico a cacao y deja un pos gusto a frutos secos cremoso y/o mantecoso



INTENSIDAD DE SABORES Y SENSACIONES




PERFIL DE SABOR DE LA MUESTRA





AROMA CACAO MARRÓN

CATEGORÍAS	DESCRIPTORES	CALIDAD (0-10)	PUNTAJE
Aroma	Cítrico, limón, dulce	6.333333333	x1= 6.33
Acidez	Suave a limón	6.666666667	x1= 6.67
Amargor	Suave	5.666666667	x1= 5.67
Astringencia	Suave	5.666666667	x1= 5.67
Defectos	0	10	x2= 20
Sabor	Cocoa/Cacao	 6.66...7	x2= 13
Pos gusto	Cremoso, frutos secos	6	x1= 6
PUNTOS DE CATADOR		6.333333333	x1= 6.3
PUNTAJE FINAL			70

MARCA

AROMA CACAO ROJO (65 pnts)

"Cítrico suave"

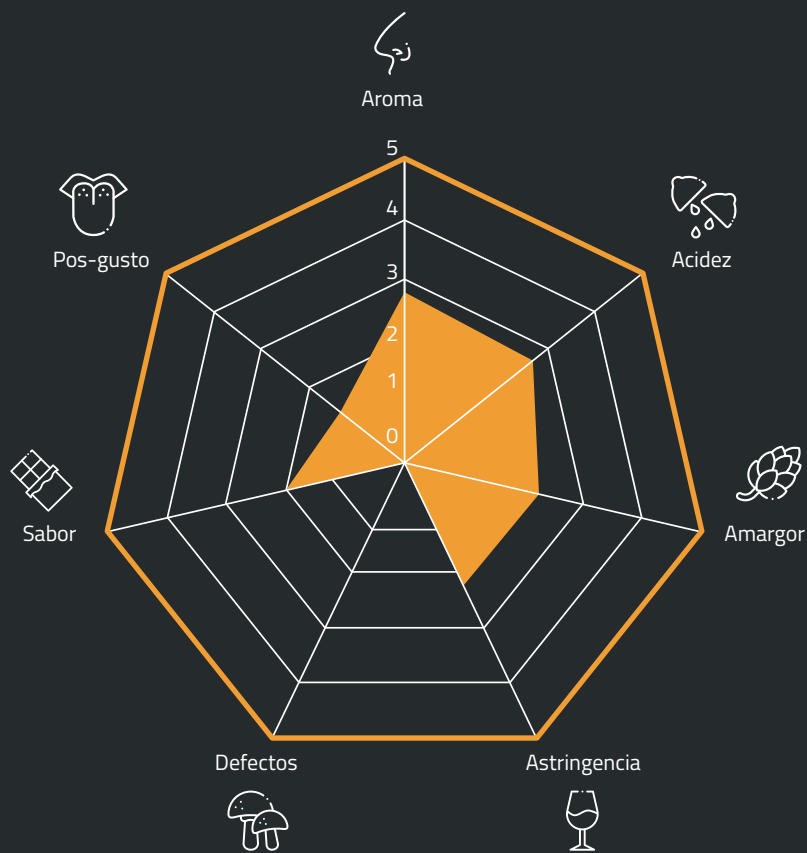
PERFIL

Con un aroma a frutos cítricos, leve dulzor
La acidez a cítrico, frutal, ligero agrio
De amargor suave pero presente y la astringencia ligero
piel a toronja

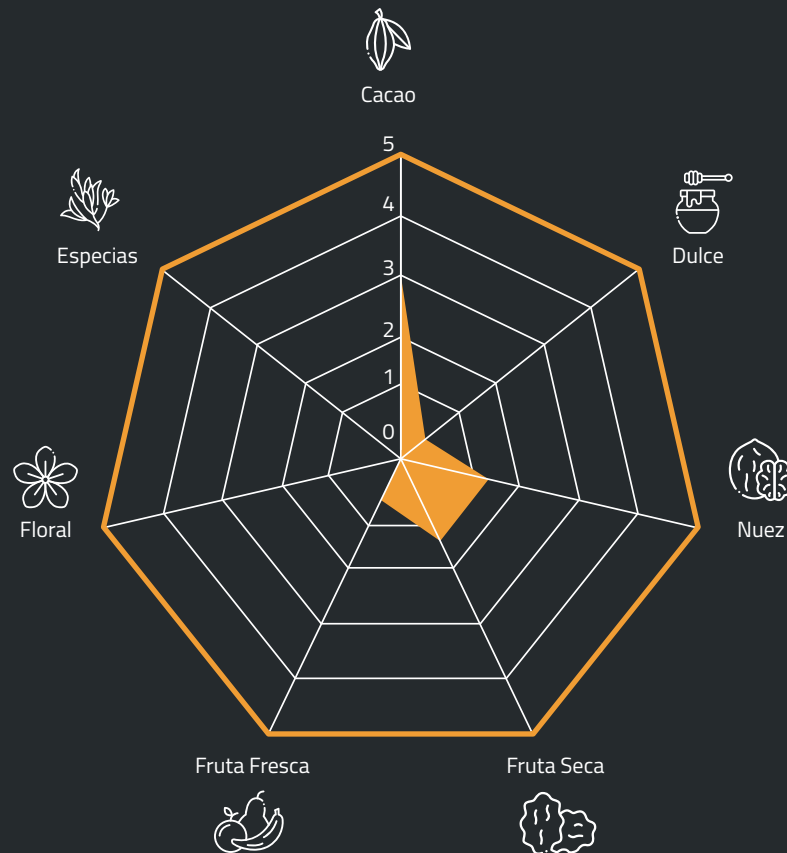
Los granos de la marca **Aroma Cacao Rojo** manifiesta
una calidad normal y un sabor característico a
cacao,dejando un pos gusto a cítrico suave.



INTENSIDAD DE SABORES Y SENSACIONES



PERFIL DE SABOR DE LA MUESTRA



CATEGORÍAS	DESCRIPTORES	CALIDAD (0-10)	PUNTAJE	
Aroma	Frutos cítricos, leve dulzor	6.333333333	x1=	6.33
Acidez	Cítrico, frutal, ligero agrio	6	x1=	6
Amargor	Suave pero presente	5.333333333	x1=	5.33
Astringencia	Ligero piel a toronja	5.333333333	x1=	5.33
Defectos	0	9	x2=	18
Sabor	Cacao		x2=	12
Pos gusto	Cítrico suave	6	x1=	6
PUNTOS DE CATADOR		6	x1=	6
PUNTAJE FINAL			65	



AROMA CACAO ROJO

“Se concluye que el perfil promedio de las muestras enviadas por la Cooperativa Central Cacao Aroma de Tocache Región San Martín, presentan un fuerte cítrico frutal, lo cual lo hace apetecible al mercado”



Ching lig Flores Gastelú
Gestor Sierra y Selva Exp.







**Roger,
el cacao está en
nuestro estilo de vida**

Roger Saavedra lleva 20 años dedicándose al cultivo de cacao. Originario de Aucayacu, Tingo María fue criado desde muy joven en las generosas tierras de nuestro hermoso Tocache. Aunque al comienzo fue difícil sostener su primera plantación de cacao hoy en día junto a su esposa mantienen sus tierras productivas y estables siempre agradecidos por las oportunidades que les brindó este cultivo; pues para él, como para muchos productores, la siembra de cacao es el camino que les permite criar y educar a sus hijos en un ambiente seguro y tranquilo; una realidad muy distinta en comparación a los años 80´ y 90´ donde Tocache fue tomada por el narcoterrorismo.

Pero eso quedó atrás, ahora se respira esperanza. **Hoy Roger tiene a dos hijas convertidas en profesionales y tres hijos más a quienes impulsa a cumplir sus metas.** Como Arturo, el menor de sus 5 hijos, él siempre presentó gran afinidad por los animales; desde pequeño hasta hoy juega y cuida a los gallos,





perros y gatos en la chacra y ya sueña con ser un gran médico veterinario. Eduardo de 14 años aún analiza sus posibilidades mientras se concentra en cumplir sus labores de escuela. Carla quiere estudiar producción agropecuaria y hoy se prepara en el instituto para lograrlo. Todos ellos son fruto del esfuerzo con el que Roger y su dedicada esposa han podido llevar adelante a su familia.

En sus seis hectáreas y media, los Saavedra cultiva cacao del tipo CCN-51 y aromático, orgullosos de su trabajo, sus hijos son contagiados por ese espíritu empeñoso y alegre. Todos están dispuestos a ayudar en las parcelas, es parte de su estilo de vida, **siempre rodeados de la naturaleza, la herencia cultural y árboles de cacao.**



“La siembra de cacao es el camino que les permite criar y educar a sus hijos en un ambiente seguro y tranquilo”









Para llegar a Tocache debes tener el espíritu de un hombre aventurero pues en el camino te cruzarás con diversos ríos que desembocan en el gran río Huallagua. Sobre la cuenca alta de este río encontraremos el puente Tocache, un puente de 330 metros que cruzarás al llegar a la ciudad, contemplando el reflejo del sol en el serpenteante recorrido del gran río. Ahí el paisaje multicolor te da la bienvenida.

Al oeste, en medio de el gran complejo **“La Antigua Selva de Pomabamba”**, hallaremos la Cordillera Azul, el parque de reserva más grande del Perú, donde habitan el oso de anteojos y el oso barbudo. También encontraremos la Cordillera o Faja Subandina, esta hermosa tierra está conformada por zonas montañosas con diversas características de pendiente y altitud. Asimismo, presenta una diversidad de vegetación y hábitats dignos de admirar.

Ya en Tocache, las madrugadas son especiales, la neblina le hará sentir como si el cielo besara su rostro y se convirtiera en agua sobre su piel, y al mediodía los rayos de sol lo energizarán para seguir su jornada.

Cada 24 de junio todo es algarabía, los habitantes celebran la fiesta de San Juan Bautista, teniendo como costumbres llevar el plato típico de la zona, el juane, a orillas del Río Tocache para degustar en comunidad y compartiendo con el invitado.

Tocache, lugar de migrantes y tradiciones diversas, encontró productores apasionados por el cultivo de cacao, cuyos suelos fértiles brindan las mejores condiciones para la labor y pese a sufrir décadas de incertidumbre debido a la presencia del narcotráfico y terrorismo hace 25 años atrás, hoy están de pie! Ahora Tocache es Tierra de Paz, amor y trabajo.



toca los íconos



CONTACTO

**Cooperativa Central Cacao Aroma
de Tocache Ltda.**


Jr. Clemente Fasabi cdra 08,
Tochache, Perú

+51 042551536 / +51 962991186

www.cacaodearoma.com

gerencia@cacaodearoma.com

Diseñado por:

 Marcafab / fabrikantova@bk.ru / (+51)952256389

Con el apoyo de:



Financiado por:



USAID
DEL PUEBLO DE LOS ESTADOS
UNIDOS DE AMÉRICA

— Página Web —



— WhatsApp —

