

# Chocolate Andalucía

Elaborado del cultivo de cacao producido desde el año 2019 en la Finca Andalucía, Vereda alto Arauca del municipio de Risaralda Caldas, con una producción del 80% de sus 600 árboles en siembra. La producción actual de grano seco por mes es de 2@s.

Nace bajo la premisa de aprovechar la materia prima producida en la finca, transformando el grano en chocolate de mesa. Concepto "Bean to bar"

La calidad de los granos del cacao de fino aroma producidos en la finca Andalucía y una fermentación adecuada, sumado a una tostión a término medio, nos permite ofrecer un chocolate 100% cacao con los más altos estándares de calidad.

**"Hacemos parte del paisaje cultural cafetero"**





# Chocolate de mi vereda

---

Surge en el año 2021 por la necesidad de dar a conocer los cacaos de fino aroma de la Región.

La materia prima del Chocolate de mi Vereda, está soportado en la producción de las fincas que cumplen con los estándares de calidad.

Este tercer lote es de la finca Santanita, Vereda Alto Arauca del municipio de Risaralda Caldas.

Otras fincas que forman parte de chocolate de mi vereda son:

La Marquetalia en la Vereda la Esmeralda.

El Diamante en la Vereda la Esmeralda.







## Nuestros productos

- Chocolate Andalusia
- Chocolate de mi vereda





Nuestro cacao









Nuestras marcas



## **Contacto:**



Angelo Florez Jaramillo



anfloj@gmail.com



321 8177902



chocolateandalucia

