



Akakau

Cacao orgánico

Desde la semilla a la barra
FÁBRICA DE CHOCOLATE

SOMOS PRODUCTORES
DE NUESTRO PROPIO
C A C A O

CACAO ALIMENTO DE LOS DIOSES

La materia prima que utilizamos proviene de nuestra finca de cacao en Pucalpa, Ucayali, donde es tratada **orgánicamente** desde la semilla y con rigurosa calidad en la cosecha, certificando nuestros cultivos de cacao al **100% libre de químicos.**



HISTORIA DEL CACAO



Los Aztecas creían que el Dios Quetzacoatl, serpiente emplumada y jardinero del paraíso, trajo del cielo las semillas de cacao y enseñó como cultivar el árbol. Las culturas Mesoamericanas antiguas usaban el cacao como moneda y bebida ritual. El cacao, tan valioso como el oro y las gemas fue representado en las pinturas Aztecas siendo presentado como tributo al emperador y ofrendado a los muertos.

En los últimos años se ha venido dando el boom del cacao en el Perú.
Y no es difícil imaginar que el Perú tiene muchas ventajas con respecto a otros países, somos el segundo productor orgánico a nivel mundial, tenemos el 70% de la variedad existente en nuestro planeta, ya ha sido declarado como patrimonio natural de la nación y nuestro crecimiento es del 600% comparado con el año 2006.

El día del cacao y chocolate es el 1ro de octubre.

Y es que el cacao no solo es chocolate....es mucho mas...

Bienvenidos a AKAKAU cacao organico al 100%.



DEL CACAO AL CHOCOLATE





La pasta de cacao es resultado de prensar las semillas de cacao; de ella se desprenden los siguientes elementos beneficiosos para nuestro organismo:

Serotonina: regulador del sueño, neurotransmisor anti-estrés y anti-depresivo

Theobromina: vigorizante y tonificante del organismo

Feniletilamina: relacionado con el amor, se le conoce como el "químico del amor"

Anandamida: neurotransmisor de sensaciones positivas

Triptófano: aminoácido esencial que se convierte en serotonina y melatonina

Hierro, Zinc, Manganeso, Cobre, y Magnesio.

Propiedades

Refuerza el sistema cardíaco

Reduce la presión arterial e impide que la sangre se coagule

Relaja el sistema nervioso y los músculos

Favorece el sueño

Ayuda a regular el azúcar en la sangre

Previene el envejecimiento prematuro

C H O C O L A T E

Productos:

Crocantes Deliciosos Saludables

N I B S

100% cacao

50 gr.
100 gr.
250 gr.



Tiempo de duración: 1 año

BARRAS

100% cacao

100 gr.



Tiempo de duración: 6 meses

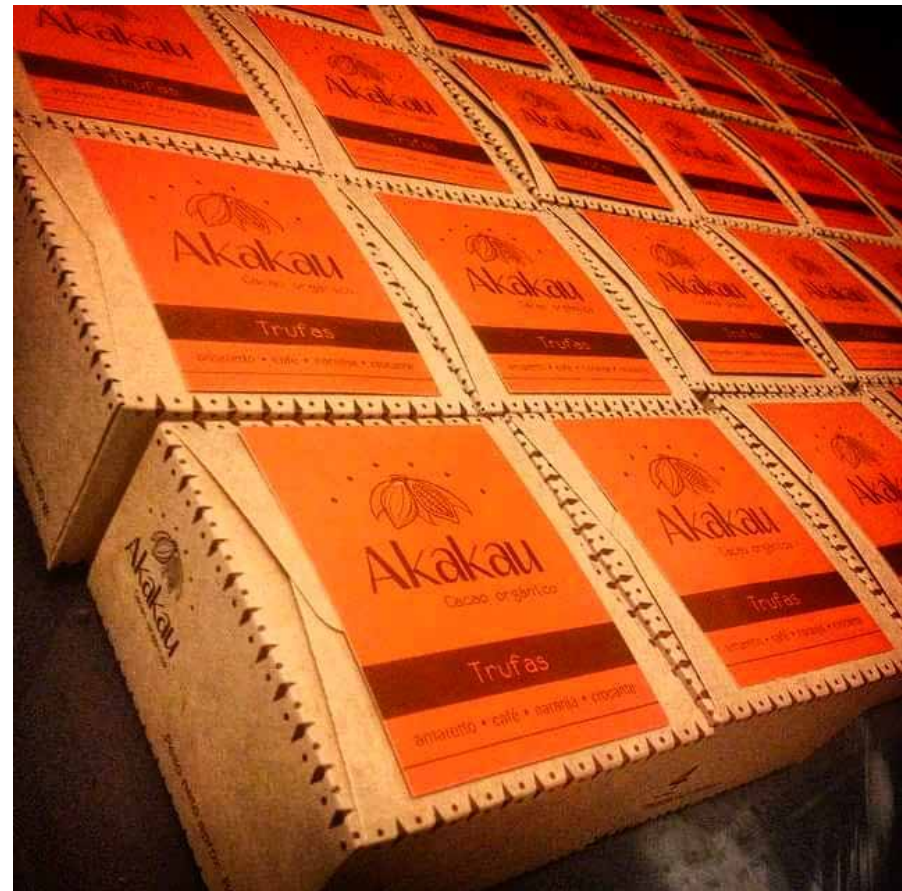
TRUFFAS

amaretto • café • naranja • crocante





Trufas Pop



Caja de Trufas x 4

Trufas Veganas



TABLAS



70% cacao

Peso aprox: 150 gr



Tiempo de duración: 6 meses

B R O W N I E S



CONTACTO



Av. Siglo XX 148 A - Arequipa - Perú



Akakau Cacao Orgánico

Tel. (54) 222710
987741667





Akakau

Cacao orgánico

FÁBRICA DE CHOCOLATE
Desde la semilla a la barra