

5.COLOMBIA ENTRA EN LA ERA DEL CHOCOLATE PREMIUM

Hasta no hace mucho, el chocolate en Colombia era sinónimo de bebida caliente y rica en calorías para el desayuno o una tarde de frío, o de chocolatina con mucha leche. ____ Y esa es, sin duda, una gran noticia en un país de cacao como el nuestro.

Se trata de productos de alta calidad, algunos con sello de orgánicos, otros con carácter artesanal, que ofrecen mayores porcentajes de cacao y menos o ningún porcentaje de azúcar o leche y, sobre todo, cero grasas. ____ De este modo, se podría posicionar como la joya de la gastronomía local.

Chocolate Santander fue el primero que inició el cambio: sus barras fueron de las primeras en el país en hablar de porcentajes (36, 50, 70%). ____ Su barra bautizada "la cumbia" ha logrado dos años seguidos el segundo lugar en la categoría de mejor barra de chocolate del mundo.

Estas marcas tienen en común que controlan el proceso del grano de cacao a la barra. ____ Así, el producto se controla desde la planta que ofrece la materia prima pasando por todo su tratamiento hasta su transformación en un chocolate de mayor valor por su calidad. Bienvenidos a un nuevo de placer.

- A. La promesa es darle al público chocolate de verdad, oscuro, más sano y lleno de sabores de gustos exquisitos.
- B. Su apuesta más exitosa ha sido el trabajo con cacao de Tamo, en la zona de Arauca.
- C. Esta atención durante toda la elaboración es algo muy valorado en otros artículos como los cafés especiales.
- D. Pero, tal como sucedió con el café, por citar solo un ejemplo, ha llegado la hora del chocolate Premium.
- E. Y ahora se hacen visibles también otras marcas como Cacao Hunters, Lok, Manifesto Cacao y la ecuatoriana Pacari, que es la más premiada.