**QUIENES SOMOS**

En la **En Hacienda “La Luz”** hacemos un recorrido por el museo vivo del cacao que abarca 2 hectáreas, a través de las siguientes actividades: Observación de plantas tropicales y árboles frutales exóticos y de la región, recorrido por las plantaciones de cacao, entrada a la sala de exposición de utensilios y herramientas prehispánicas utilizadas en las actividades relacionadas con el cacao y el chocolate, visita a la fábrica de chocolates, tour por la casa grande y degustación de bebidas de cacao y chocolates en la tienda llamada Chocotour.

## MISIÓN

Hacienda La Luz tiene como misión la conservación sustentable del cultivo del cacao, la fabricación original de chocolate mexicano y el cuidado de la biodiversidad de flora y fauna que envuelve al sitio, mediante el acceso controlado de turistas que busquen aprender y conocer la historia de uno de los regalos más grandes que México dio al mundo, el chocolate.

## VISIÓN

Ser un desarrollo agroturístico sustentable que muestre a los visitantes la riqueza de nuestras tradiciones relacionadas con el cultivo del cacao y la elaboración del chocolate.

### CONTÁCTANOS

* Boulevard Leandro Rovirosa Wade No. 232 C.P. 86300 Comalcalco, Tabasco, México. (zona arqueológica)
* +52 933 337 1122
* Martes a Domingo, 9:00, 11:00, 13:00 y 15:00 horas. Lunes y horarios especiales sólo previa reservación

**SABORES CON HISTORIA**

**Fundada en 1958 por un inmigrante alemán, el Dr. Otto Wolter, Wolter Chocolates es actualmente una de las fabricas con mayor tradición en Tabasco y productora de uno de los chocolates mas finos mexicanos.  
  
Con 26 hectareas de cacaotales que rodean la Hacienda La Luz - hogar de Wolter Chocolates - los procesos tradicionales heredados dan como resultado la elaboración de chocolates de mesa y chocolates en polvo que por mucho tiempo han sido el sello que nos ha distinguido**

**Como se mencionó anteriormente, la fábrica se ubica dentro de Hacienda La Luz, propiedad de la familia Wolter y uno de los principales atractivos Turísticos del estado de Tabasco dentro de la ruta de Cacao y Chocolate.  
  
De nuestras plantaciones obtenemos cacaos criollos y trinitarios finos de aroma que son la principal materia prima de los chocolates en barra que se producen.  
  
Más de 14,000 turistas al año visitan la Hacienda para admirar las plantaciones de cacao, árboles frutales, foleres tropicales, exposición de herramientas y utensilios relacionados con cacao y chocolate prehispánicos, la fábrica y la casa grande, terminando la visita en la tienda Chocotour, con una degustación de bebidas a base de cacao y nuestra variedad de chocolates.**

[Chocolate QUETZALLI  
**GRAN PREMIUM**  
Criollo Tabasco  
**70% de cacao**](https://wolterchocolates.com/producto/chocolate-quetzalli-criollo-tabasco/)

$ 80.00

[Chocolate QUETZALLI  
**GRAN PREMIUM**  
Wolter Tabasco  
**80% de cacao**](https://wolterchocolates.com/producto/chocolate-quetzalli-wolter-tabasco/)

$ 80.00

[Chocolate QUETZALLI  
**GRAN PREMIUM**  
Uranga Chiapas  
**74% de cacao**](https://wolterchocolates.com/producto/chocolate-quetzalli-uranga-chiapas/)

$ 80.00

[Chocolate QUETZALLI  
Oscuro/Dark  
**64% de cacao**](https://wolterchocolates.com/producto/chocolate-quetzalli-oscuro-variedad/)

$ 80.00

[Chocolate QUETZALLI  
Leche / Milk  
**47% de cacao**](https://wolterchocolates.com/producto/chocolate-quetzalli-leche/)

$ 80.00

[Chocolate QUETZALLI  
Blanco/White  
**32% de cacao**](https://wolterchocolates.com/producto/chocolate-quetzalli-blanco/)

$ 80.00

[Chocolate QUETZALLI  
Sin azúcar/Sugar free  
**74% de cacao**](https://wolterchocolates.com/producto/chocolate-quetzalli-sin-azucar/)

$ 80.00

[Chocolate QUETZALLI  
Memorias Mexicanas  
**74% de cacao**](https://wolterchocolates.com/producto/chocolate-quetzalli-memorias-mexicanas/)

$ 80.00

[Chocolate de mesa  
Amargo / Bitter  
(Paq. 5 tabletas)  
**70% de cacao**](https://wolterchocolates.com/producto/chocolate-mesa-amargo/)

$ 60.00

[Chocolate en polvo  
(Paq. 10 piezas)  
**Chocoavena**](https://wolterchocolates.com/producto/chocolate-polvo-chocoavena/)

$ 180.00

Copyright ©2014 Hacienda La Luz. Todos los derechos reservados.

Idea y Desarrollo por: [To be Corporativo](http://www.tobepublicidad.com/" \t "_blank)