

“ directamente de los arboles de cacao...



**...de la semilla de cacao criollo a la tableta de
degustación.”**



Cacao Criollo.

Es el cacao reconocido como el mas fino del mundo, de escaso contenido en tanino, reservado para la fabricación de los mas exquisitos chocolates.

El árbol es frágil y de escaso rendimiento.

El grano es de cáscara fina, suave y poco aromático.

Representa, como mucho, el 8% de la producción mundial.



ki'XOCOLATL

❖ El nombre ki'XOCOLATL se escogió en honor a las 2 grandes culturas prehispánicas que dominaron el cultivo del cacao y lo transmitieron al hombre moderno.

KI = delicioso (Maya)
XOCOLATL = chocolate (Náhuatl).

En México, los Olmecas, los Mayas y los Aztecas consumían en abundancia una bebida amarga preparada a base de cacao. Se le agregaba vainilla, pimienta, chile, achiote, canela y miel y se mezclaba con agua caliente para batirse hasta la obtención de una espuma.

Al inicio esta bebida estaba reservada para los nobles y sacerdotes pero rápidamente el pueblo se enamoró del espumoso brebaje.

También el cacao tenía usos religiosos y mercantiles ya que se utilizaba durante ceremonias, sacrificios y como moneda. Los mexicanos descubrieron los efectos estimulantes de la teobromina así que las cualidades terapéuticas de la manteca de cacao.



kí'XOCOLATL

Empezó primero a colaborar directamente con cacaoteros de Chiapas y Tabasco. Buscando siempre cacao criollo.

En 2008, se inició el proyecto PLANTACION TICUL en un terreno de 289 hectáreas en el sur del estado de Yucatán.

La primera etapa fue la siembra de más de 36,000 árboles de cacao criollo blanco marfil.



ki'XOCOLATL

PLANTACIONES

ki'XOCOLATL es una de las pocas fábricas en el mundo que trabaja directamente desde el grano de cacao.

Desde el año 2002 sus fundadores han recorrido miles de kilómetros en México a la búsqueda de los mejores productores del cacao nativo: EL CRIOLLO que superen los estándares orgánicos Creando diferentes alianzas en el camino para lograr el abasto de este exclusivo grano.

Hoy, en su fábrica de Mérida, seleccionan y almacenan granos de las mejores variedades de Chiapas y Tabasco.



ki'XOCOLATL

La planta de producción cuenta con instalaciones de primera calidad y la fabricación de sus productos se realiza con estrictas normas de calidad e higiene.

Llegando el grano de cacao es seleccionado, tostado, descascarillado, y refinado. La pasta obtenida se mezcla con los mejores ingredientes mexicanos para crear sus exquisitas mezclas basadas en la mexicanidad.

Después se concha y se moldea bajo el mismo techo.



ki'XOCOLATL

Junto con la empresa Belcolade, los objetivos principales del proyecto son:

- Rescatar el cacao tipo "CRIOLLO" en México.**
- Respetar la fauna y flora de la región optando por certificar el cultivo orgánico y Rain Forest.**
- Ofrecer a los campesinos un trabajo digno con seguro social y bien remunerado.**



ki'XOCOLATL

Promover el cultivo y consumo del cacao mexicano con la inauguración en el año 2011 del Eco Museo Del Cacao Maya (www.ecomuseodelcacao.com)

- Impulsar las nuevas tecnológicas con la creación de un centro de estudio del cacao y un laboratorio adecuado.**
- En los últimos años ki'XOCOLATL ha desarrollado una nueva línea de productos cosméticos a base de cacao: cocoa y manteca de cacao como shampoo, crema hidratante, jabón con chocolate... A descubrir!**



ki'XOCOLATL

PRODUCTOS

Ki-Xocolatl Establece una alianza con la propagadora de productos orgánicos .Para lograr una distribución ágil y eficiente alrededor del país, con precios accesibles y márgenes rentables.

Los productos ki'XOCOLATL estan elaborados con cacao mexicano con certificación organica. Especializado en la elaboración de chocolate semi-amargo, ki'XOCOLAT crea una colección de tabletas de 80 gr inspirada en la mezcla de ingredientes Muy mexicanos como la vainilla de Papantla, la pimienta rosa de Veracruz, el orégano de Yucatán, el café de Oaxaca,... entre otros.

Para uso profesional, ki'XOCOLATL ofrece una cobertura de chocolate de primera calidad 70% cacao,cocoa alcalina (caja 20 kg), manteca de cacao (caja 25 kg), pasta de cacao (caja 25 kg) y cacao en grano.

