Nosotros:

Tradición FamiliarKuyay somos una empresa familiar que nos dedicamos al cultivo y producción de cacao nativo “fino de aroma” que es el insumo principal de nuestros deliciosos chocolates.Tenemos plantaciones de cacao, y supervisamos todo el proceso desde la siembra y cosecha, para luego pasar por la fermentación y secado, lo que nos permite así tener la trazabilidad desde el cacao hasta la barra de chocolate.Contamos con un jardín clonal con 136 variedades nativas de cacao de Amazonas instalada en nuestra parcela ubicada en Jahuanga – Bagua Grande – Amazonas.

Sabemos el valor agregado que nuestros granos de cacao tienen y que este atributo es muy apreciado en los mercados, tanto nacional como internacional. Basándonos en el concepto del cacao sostenible, cumpliendo con sistemas de producción social, económica, y ambientalmente responsables. Trabajamos de la mano con agricultores de la zona de Bagua Grande. Nos emociona ver la alegría y admiración con la que ellos ven el producto terminado en una barra de chocolate, y más aún cuando deleitan su sabor. Al ver todo esto, ellos comprenden la importancia de realizar correctamente el proceso de fermentación y secado para así despertar los aromas y sabores del cacao propio, y obtener ese excelente y delicioso chocolate.

MisiónPromover el consumo de chocolate de alta calidad y los beneficios que nos da a nuestra salud.

VisiónNuestra visión es que nuestro chocolate kuyay sea reconocido a nivel nacional e internacional, por su aromático y fino sabor utilizando como materia prima nuestro cacao orgánico de Amazonas.

Proceso de nuestro cacao

En la región de Amazonas, el cultivo de cacao es una prioridad para la economía familiar, por eso en Kuyay nos preocupamos por el desarrollo socioeconómico e integración familiar de nuestros colaboradores y ofrecerles una mejor calidad de vida.Nos esforzamos cada día por ofrecer un chocolate artesanal de excelente calidad, fino, orgánico y saludable, implementando los mejores insumos, para el deleite de nuestros consumidores.

1. Fermentación

Es muy importante en la elaboración ya que generará abundantes compuestos que definirán sabores, los aromas y el bouquet.

1. Secado

Luego de la fermentación, los granos del cacao están listos para secarse los cuales se almacenan en cajas y hace que el cacao se enriquezca.

1. Tostado y descascarillado

Este proceso desarrolla los componentes aromáticos y de sabor del cacao, el cacao depurado es triturado hasta que queden pequeños trozos.4. Molienda y conchado

La molienda convierte los trozos en una pasta líquida el cual pasa por un mezclado y refinación.5. Templado y embalaje

El cacao pasa por 3 temperaturas fusión, precristalización y cristalización, una vez realizado el proceso se moldea y se embala.

Listo para que disfrutes tus chocolates en barra con Kuyay