



|||||
CACAO-TRACE

JUNTOS POR UN MEJOR FUTURO
PARA EL CACAO



Belcolade

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

UN SABOR SUPERIOR Y UN IMPACTO TANGIBLE EN LOS AGRICULTORES PARA APOYAR SU NEGOCIO

A todos nos apasiona el gran sabor del chocolate. Y es esta pasión la que nos conecta, desde el agricultor hasta el consumidor.

Sin embargo, desde hace dos décadas, el sabor del chocolate se ve amenazado por diferentes causas. Muchos cultivadores de cacao y sus familias siguen viviendo en la pobreza absoluta, con un limitado acceso a los servicios básicos como la salud, la educación o el agua limpia.

Usted como cliente de Belcolade, forma parte de la familia Cacao-Trace y se convierte en un **embajador** de este Programa de Suministro Sostenible de Cacao. En Puratos estamos convencidos que sólo **creando valor** y transmitiéndolos a la comunidad agrícola podemos garantizar un **futuro sostenible** para nuestra industria.



LA AGRIDULCE REALIDAD DEL CHOCOLATE

Los desafíos para satisfacer la creciente demanda de chocolate en los mercados como Norteamérica, Asia y Europa son abrumadores.

El cacao se cultiva en plantaciones que se concentran en un pequeño número de países en vías de desarrollo en África, Asia, América Central y Sudamérica. La producción está fragmentada en multitud de pequeñas plantaciones familiares, cuyos propietarios suelen ganar lo justo para subsistir, por debajo de la línea de la pobreza.

La situación de los cultivadores de cacao, la disparidad en la distribución del valor a través de la cadena de suministro y el desequilibrio entre la oferta y la demanda plantean serias preocupaciones. La solución requiere de la participación de todos los amantes del chocolate.



IMPACTO VISIBLE DEL BONO DE CHOCOLATE



El Bono de Chocolate se invierte en proyectos relacionados con la no pobreza, la educación de calidad, la buena salud y el bienestar, la igualdad de género, el agua limpia y el saneamiento.



ANTES



DESPUÉS



AGUA POTABLE

Este es un ejemplo de una escuela construida en Abduoulayekro en Costa de Marfil y 23 estaciones de agua potable construidas en Papúa Nueva Guinea.

VIAJA CON NOSOTROS EN LAS PLANTACIONES DE CACAO



Descargue el código QR y descubra la realidad de los agricultores con nosotros.

Únete a un mundo **EXCEPCIONAL**
de **CHOCOLATE** excepcional



Síguenos en:



www.puratos.pe

CUANTO MEJORES SON LOS GRANOS DE CACAO, MEJOR ES EL CHOCOLATE



Cuando se trata de aroma y sabor, el chocolate **Cacao-Trace** ofrece lo que a menudo no se encuentra en otros productos de cacao sostenibles. Esto se debe a la intensa atención que el programa pone en el proceso de post-cosecha y a otros factores como la tierra, el clima y la variedad genética del cacao. **Cacao-Trace** se centra en la calidad y en el beneficio de todos, desde las personas que cultivan el cacao hasta los consumidores de chocolate, a través de la mejora del sabor.



CHOCOLATE



HECHO POR EXPERTOS EN FERMENTACIÓN

Un chocolate excelente sólo puede hacerse con granos de cacao bien fermentados. Al igual que para un gran vino resulta fundamental cómo se fermenta la uva, cuanto más cuidadosa sea la fermentación del cacao mejor sabrá el chocolate final. Por ello, **Cacao-Trace** va un paso más allá en este proceso: se establecen centros de post-cosecha cerca de los cultivadores de cacao y allí nuestros expertos en fermentación del cacao supervisan, controlan y mejoran el curso de todo el proceso de fermentación y comprueban la calidad del cacao. De esta forma se garantiza que el chocolate final tenga siempre un sabor excepcional.





✓ UNA PRIMA POR CALIDAD PARA UN CACAO SUPERIOR

Además del entrenamiento y pagos justos y predecibles, los cultivadores de **Cacao-Trace** reciben una prima adicional vinculada a la calidad de su cacao. La mejora de este último factor significa que cuanto más gane el agricultor más motivado estará para seguir cultivando cacao de calidad superior. Al ganar más, los cultivadores pueden invertir en sus granjas, en el arte de su oficio y en su familia.

✓ UN BONO EXTRA PARA LOS CULTIVADORES DE CACAO

Cuando usted compra productos de chocolate **Cacao-Trace** está contribuyendo al suministro de chocolate a largo plazo, a la vez que ayuda directamente a reducir los niveles de pobreza de los cultivadores de cacao. Por cada kilo de chocolate adquirido, **Cacao-Trace** paga un Bono Chocolate de €0,10 que invierte en las comunidades cultivadoras del cacao. A día de hoy esto se suma el equivalente a 1 o 2 meses extras de salario mínimo. De esta manera, ellos obtienen un valor más justo por el excelente chocolate que han contribuido a crear.

✓ GENERANDO CONFIANZA MEDIANTE LA TRAZABILIDAD Y LA TRANSPARENCIA EN LA CADENA DE SUMINISTRO

La separación controlada del cacao **Cacao-Trace** de otros granos de cacao en la cadena de suministro, desde la cosecha hasta su procesado, garantiza la trazabilidad física de todos nuestros chocolates **Cacao-Trace**.