



## CACAO SACHA - ECUADOR

Nuestro chocolate Amazonía 75% es producido con una singular variedad de cacao proveniente del oriente ecuatoriano, debido a su rendimiento y productividad a este cacao se lo conoce como el súper árbol “Sacha”, que significa “selva” en quichua. Este chocolate, a pesar de contar con un alto porcentaje de cacao, presenta un perfil redondo con notas muy dulces a frutos secos como almendras y avellanas, y también es común encontrar notas suaves de coco y sabores terrosos.

Nuestro enfoque en Sacha se centra en garantizar la calidad y trazabilidad de nuestro origen, desarrollando proyectos de productividad y mejoras en campo en colaboración con nuestros aliados estratégicos.



### PILARES DE SOSTENIBILIDAD



- Aseguramos ingresos económicos mediante la garantía de compra con precio superior al mercado por tonelada de cacao.
- Donación de infraestructura de postcosecha mediante cooperación con CORPEI, a la técnica en cacao: Marisol Chóez, ubicado en Sacha, provincia de Orellana.



- 3 intercambios entre productores de cacao de la comunidad Shuar-Yamanunka y gerentes de República del Cacao, por medio de cooperación con la ACNUR.