REPÚBLICA DEL CACAO

Certified B Corporation

IMPACT FACTSHEET

MAÍZ DE LOS ANDES

Machachi, Ecuador.



Considerado como “el oro prehispánico” por la relación que las culturas indígenas le asignan con el mismo “Dios Sol”, hemos incorporado a este grano milenario a una de nuestras más innovadoras recetas, un chocolate con notas de sabor únicas, forjado bajo el sol de los Andes, donde las mejores tierras se dedican al cultivo del maíz. El maíz es un grano ancestral con gran relevancia para los países andinos desde los inicios de su historia.



Considerado como un alimento sagrado por los pueblos indígenas, su vida se relacionaba en gran medida con la cosecha de este grano, pues para ellos era un “dador de vida”, y cultivarlo era sinónimo de honrar al “dios sol”, por eso su siembra tenía varios aspectos rituales y cosecharlo era un festejo.

PILARES DE SOSTENIBILIDAD

SOSTENIBILIDAD ECONÓMICA

1 El maíz que usamos proviene de nuestros aliados Dicorne, una pequeña agroindustria familiar-rural, especializada en productos de origen, desarrollando a la industria local y brindando soporte al desarrollo de 10 familias de la zona de El Chaupi y 510 familias de Cotopaxi.





2 Garantizamos el desarrollo económico de nuestros proveedores por medio de la compra de ingredientes locales.

3 Nuestro proveedor de maíz tostado es una empresa con 5 años de operación que busca transformar y comercializar productos con materias primas locales.

