Cacao con más de 100 años de conservación

Cooperativa Agraria ceproaa
"La calidad es nuestra pasión"

Perú, Amazonas, Cajaruro

255 socios



Nosotros

Cooperativa CEPROAA, **fundada en 2004**, reúne a **255 familias productoras**, entre ellas **68 mujeres**, en Cajaruro, Amazonas. Cultivamos y transformamos cacao nativo, fino y de aroma, de producción orgánica, reconocido por la Denominación de **Origen Cacao Amazonas Perú.**

La organización articula producción, transformación y comercialización, con participación de mujeres y nuevas generaciones dentro de la cadena productiva.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
CACAO AMAZONAS PERÚ

Cooperativa Agraria
ceproaa
"La calidad es nuestra pasión"

Cacao nativo de Amazonas

CEPROAA conserva y promueve cacaos nativos de Amazonas, entre ellos el **criollo rojo y criollo amarillo**, materiales locales vinculados al territorio y reconocidos por sus características aromáticas y su potencial para la elaboración de chocolates y productos diferenciados.

El acceso a mercados especializados permite generar mayor valor para estos materiales y fortalecer la conservación de variedades tradicionales de **Amazonas**.

Nuestro origen

Los cacaotales se ubican entre 400 y 1,200 m s. n. m., dentro de sistemas agroforestales asociados con especies como laurel, capirona y shaina.

La cosecha principal se concentra entre marzo y junio, con selección del fruto durante la recolección para preservar la calidad de la materia prima.

Perú, Amazonas
Cajaruro



Fermentación controlada

La fermentación se centraliza en **cajones de madera** durante 5 a 6 días.

El primer volteo se realiza a las **48 horas** y los siguientes cada **24 horas**. El proceso alcanza temperaturas cercanas a 50 °C y un nivel de fermentación de **75 % a 80 %**, favoreciendo la formación de precursores de aroma y sabor.

Secado y acondicionamiento

El secado se desarrolla durante **5 a 8 días**, con aproximadamente 4 remociones diarias, hasta alcanzar alrededor de **7% de humedad**.

Posteriormente, los granos pasan por una máquina zarandeadora para su selección y son acondicionados en sacos de polipropileno para su almacenamiento y comercialización.



Perfil sensorial

Perfil sensorial: frutos rojos, miel, almendras y naranja.

Estas características determinan el potencial del cacao para **mercados diferenciados** y elaboración de chocolates de calidad.

Sostenibilidad y trazabilidad

Producción bajo principios de **agricultura orgánica**. La unidad de lombricultura permite producir insumos destinados al manejo de los cultivos y al aprovechamiento de recursos de la **cadena productiva**.

Las fincas se encuentran **georreferenciadas**, permitiendo identificar las áreas productivas y fortalecer la trazabilidad desde el origen. Este sistema responde a los requerimientos de los **mercados internacionales** relacionados con cadenas de suministro **libres de deforestación**.

Infraestructura

Parcela demostrativa para la conservación de **variedades nativas de cacao de Amazonas**, genéticamente caracterizadas y comprobadas. Funciona como **banco vivo** de material genético y permite preservar la diversidad genética y disponer de material vegetal seleccionado para futuras acciones de propagación y renovación de plantaciones.

Biofábrica para la producción de **abonos orgánicos** sólidos y líquidos a partir de recursos disponibles localmente. Los insumos obtenidos están destinados al manejo y nutrición de las plantaciones, así como a la **recuperación de los suelos**.

Vivero forestal y de cacao al **servicio de los socios**, destinado a la producción de plantones de cacao y especies forestales nativas para la implementación de sistemas agroforestales, favoreciendo la diversificación de las parcelas y la **conservación de especies**.



Fundación:
2024

Familias:
255

Mujeres:
68

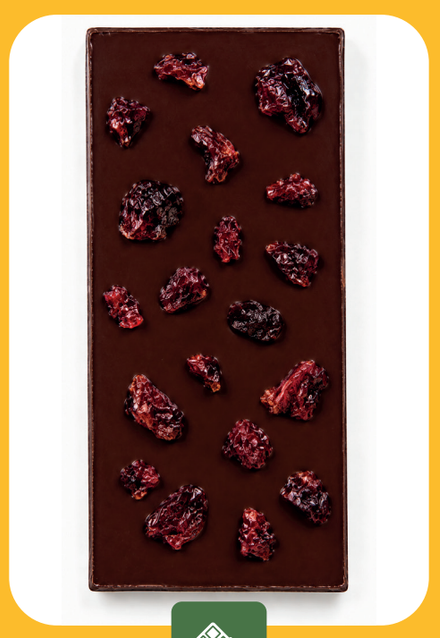


¿Qué ofrecemos?

1. Cacao fino y de aroma, en grano, orgánico
2. Café tostado y molido
3. Chocolates amazónicos
4. Jalea de mucílago de cacao
5. Harina de placenta de cacao

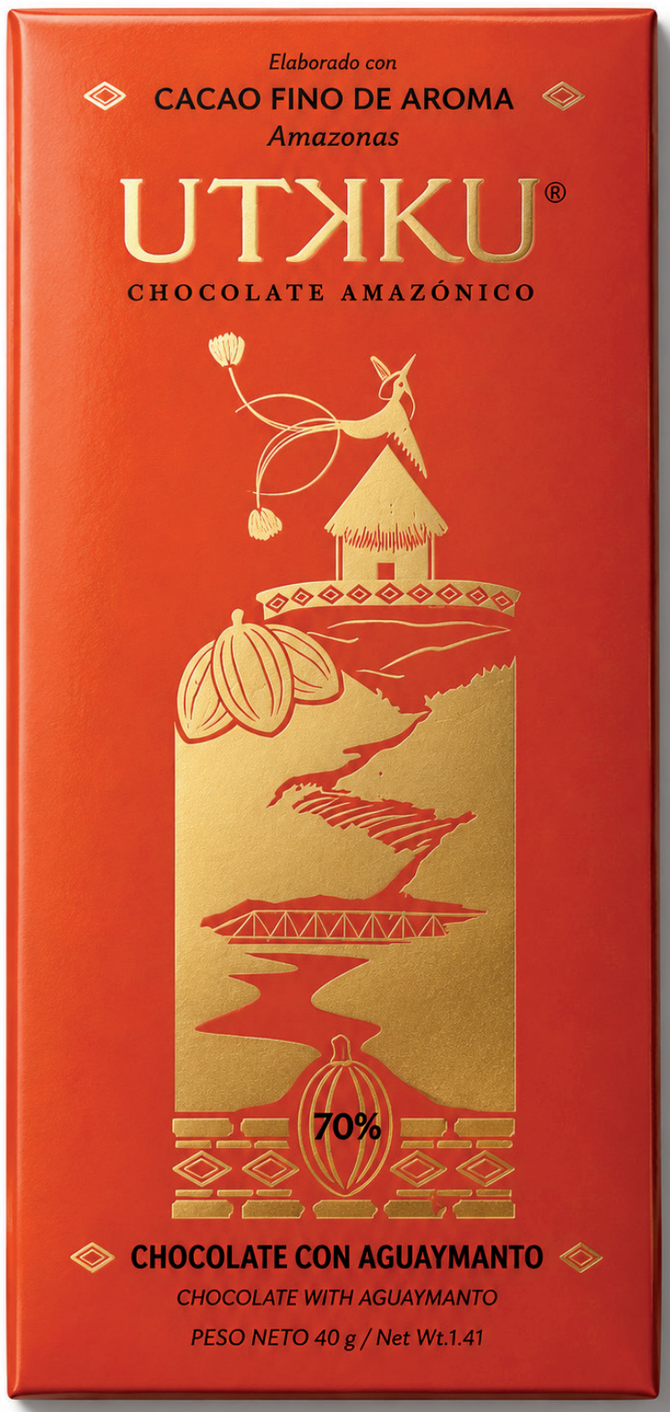












Chocolate con aguaymanto

Barra de 40g | 70% cacao







La combinación del carácter intenso del **cacao** con el sabor **ligeramente ácido y dulce** del **aguaymanto** deshidratado.

Ingredientes: Pasta de cacao, azúcar de caña, manteca de cacao y aguaymanto deshidratado.

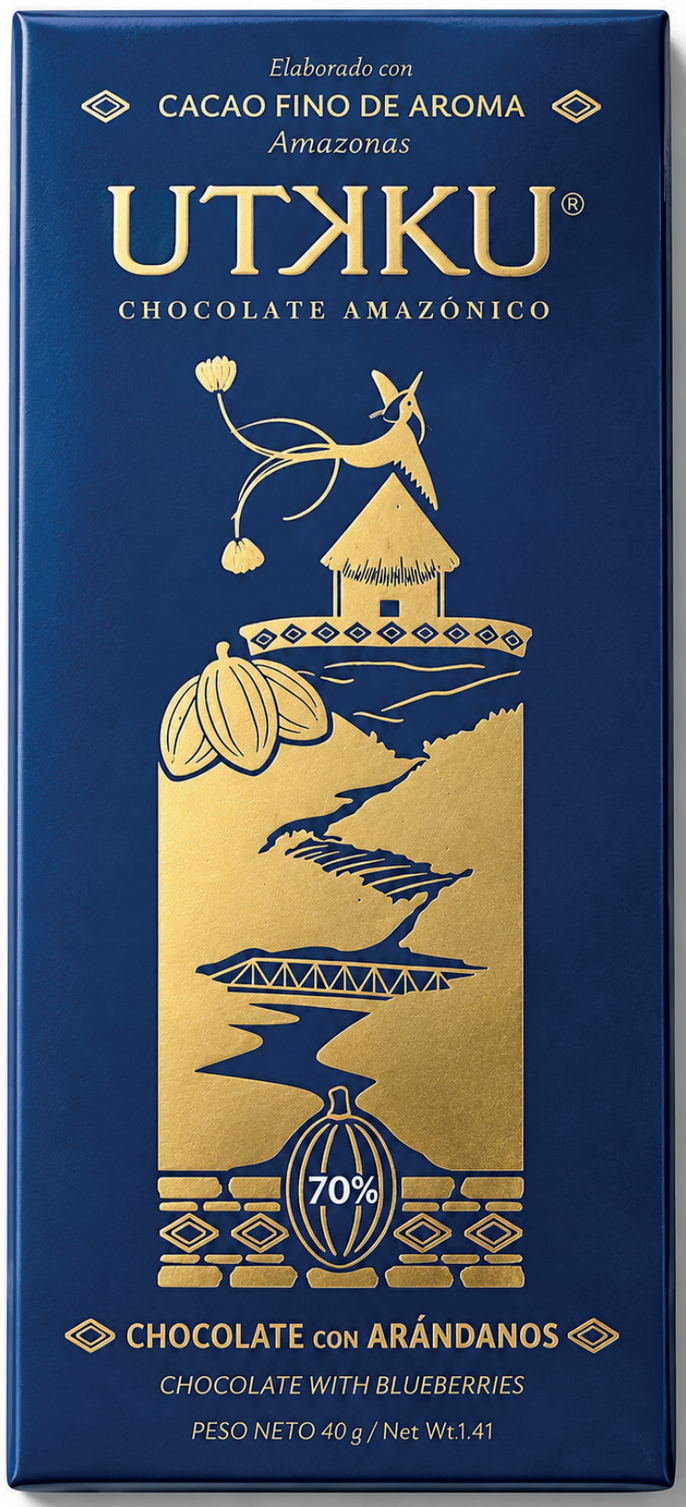
Precios

Precio unidad **s/.10.00**

Desde 12 unidades **s/.8.00**

Marca blanca desde 20 unidades **s/.6.00**

Escanear para más información



Chocolate con arándano

Barra de 40g | 70% cacao







Elaborado con cacao de alta calidad y arándanos seleccionados, que combinan la **intensidad** del **chocolate oscuro** con un delicado toque frutal y **ligeramente ácido**.

Ingredientes: pasta de cacao, azúcar de caña, manteca de cacao y arándanos deshidratados

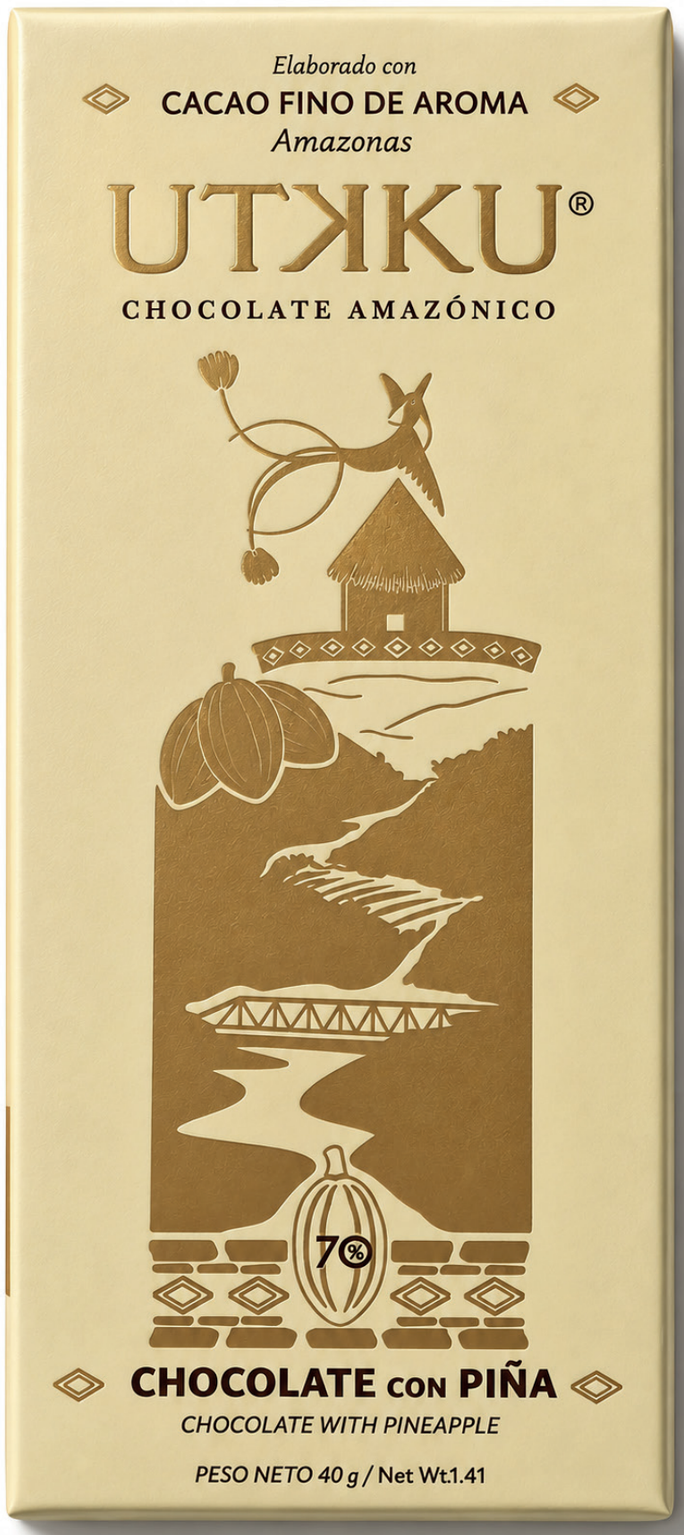
Precios

Precio unidad **s/.10.00**

Desde 12 unidades **s/.8.00**

Marca blanca desde 20 unidades **s/.6.00**

Escanear para más información



Chocolate con piña

Barra de 40g | 70% cacao







Combinación perfecta entre el sabor intenso del cacao con un toque dulce y tropical de la piña, logrando una mezcla equilibrada, aromática y deliciosa.

Ingredientes: pasta de cacao, azúcar de caña, manteca de cacao y piña deshidratada

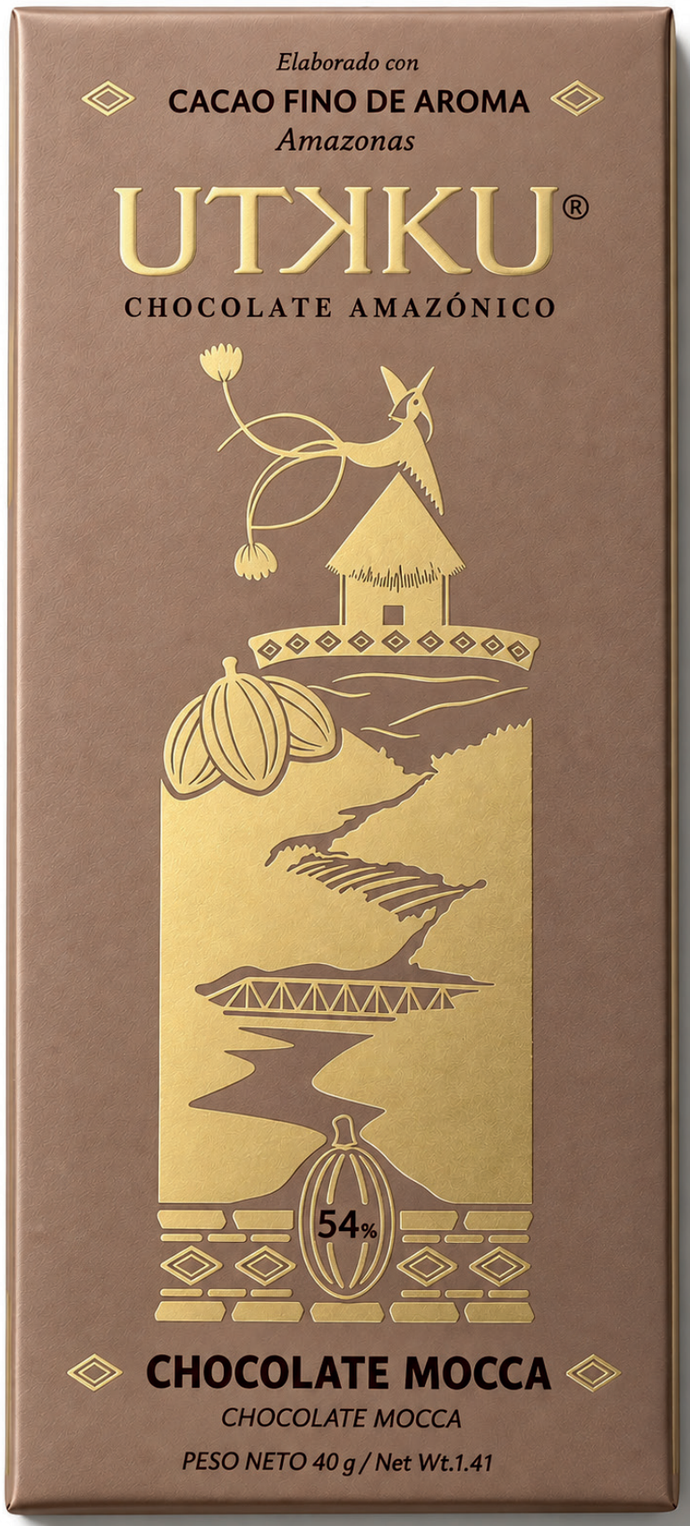
Precios

Precio unidad **s/.10.00**

Desde 12 unidades **s/.8.00**

Marca blanca desde 20 unidades **s/.6.00**

Escanear para más información



Chocolate mocca

Barra de 40g | 70% cacao







Sabor intenso del chocolate de **alta pureza** con la profundidad aromática del café, en una barra de **sabor equilibrado y envolvente**.

Ingredientes: Pasta de cacao, azúcar de caña, leche en polvo, manteca de cacao y café molido.

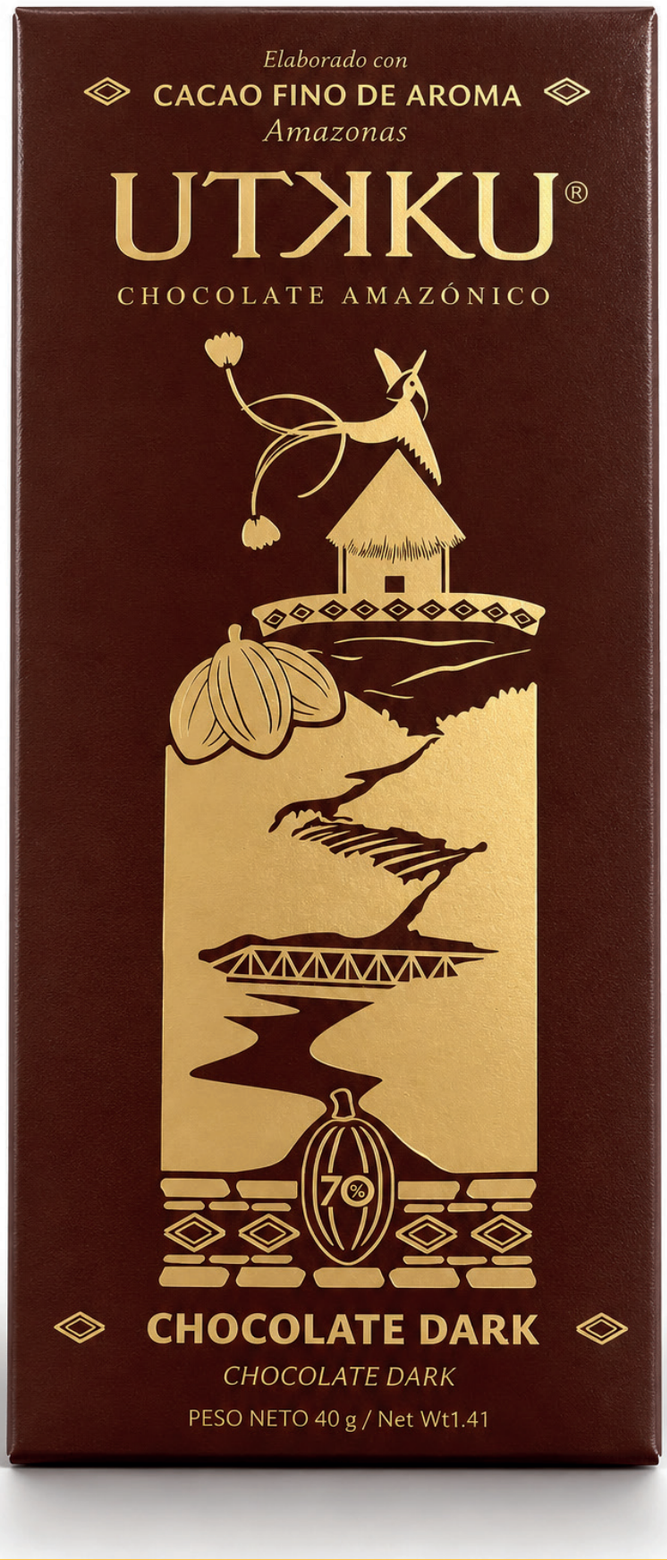
Precios

Precio unidad **s/.10.00**

Desde 12 unidades **s/.8.00**

Marca blanca desde 20 unidades **s/.6.00**

Escanear para más información



Chocolate dark

Barra de 40g | 100% cacao



Chocolate con un alto contenido de cacao, que ofrece un **sabor intenso**, **aroma profundo** y un equilibrio entre el **amargor** y las **notas naturales** del cacao.

Ingredientes: pasta de cacao, azúcar de caña y manteca de cacao

Precios

Precio unidad **s/.10.00**

Desde 12 unidades **s/.8.00**

Marca blanca desde 20 unidades **s/.6.00**

Escanear para más información



Chocolate para taza

Barra de 40g, 500g y 1kg

100% cacao



Elaborado con cacao de **Amazonas**, Perú, de **sabor intenso** y aroma característico. Ideal para preparar una bebida caliente, cremosa y reconfortante, perfecta para disfrutar en familia.

Ingredientes: cacao, azúcar de caña y manteca de cacao

Precios

Precio unidad 100g **s/.10.00**

Desde 12 unidades **s/.8.00**

Marca blanca desde 20 unidades **s/.7.50**

Precio unidad 500g **s/.30.00**

Precio unidad 1kg **s/.60.00**

Escanear para más información



Café arábico tostado y molido

250g, 500g y 1kg



En las alturas de la cuenca del río **Utcubamba**, en la región **Amazonas del Perú**, familias caficultoras cultivan café arábico bajo prácticas sostenibles que respetan el equilibrio natural. Solo los mejores granos son seleccionados para ofrecer una bebida con cuerpo, sabor exquisito y acidez balanceada, realzando su aroma envolvente y carácter único.

Precios

250g **s/.15.00**

500g **s/.30.00**

1kg **s/.60.00**

Marca blanca
1kg **s/.50.00**

Escanear
para más
información



Jalea de mucílago de cacao

100g, 250g, 500g y 1kg

La jalea de mucílago de cacao es elaborada a partir de la **pulpa del cacao orgánico** de Amazonas, Perú. Es un producto de **valor agregado** que aprovecha integralmente el cacao, promoviendo la sostenibilidad y la economía circular.

Ingredientes: Mucílago de cacao

Precios

100g **s/.15.00**

250g **s/.25.00**

500g **s/.40.00**

1kg **s/.80.00**

Marca blanca 1kg **s/.80.00**



Harina de placenta de cacao

250g, 500g y 1kg

Elaborada a partir de la placenta del fruto del cacao, mediante un proceso de fermentación, secado y molienda. Permite aprovechar integralmente el fruto del cacao y generar valor a partir de este subproducto.

Ingredientes: Placenta de cacao.

Precios

Unidad 250g **s/.8.00**

Unidad 500g **s/.15.00**

Unidad 1kg **s/.25.00**

Marca blanca desde 1kg **s/.22.00**

Escanear para más información

Grano

1. Cacao denominación de origen

2. Cacao blend — variedades mixtas

3. Cacao UTKKU — perfil único

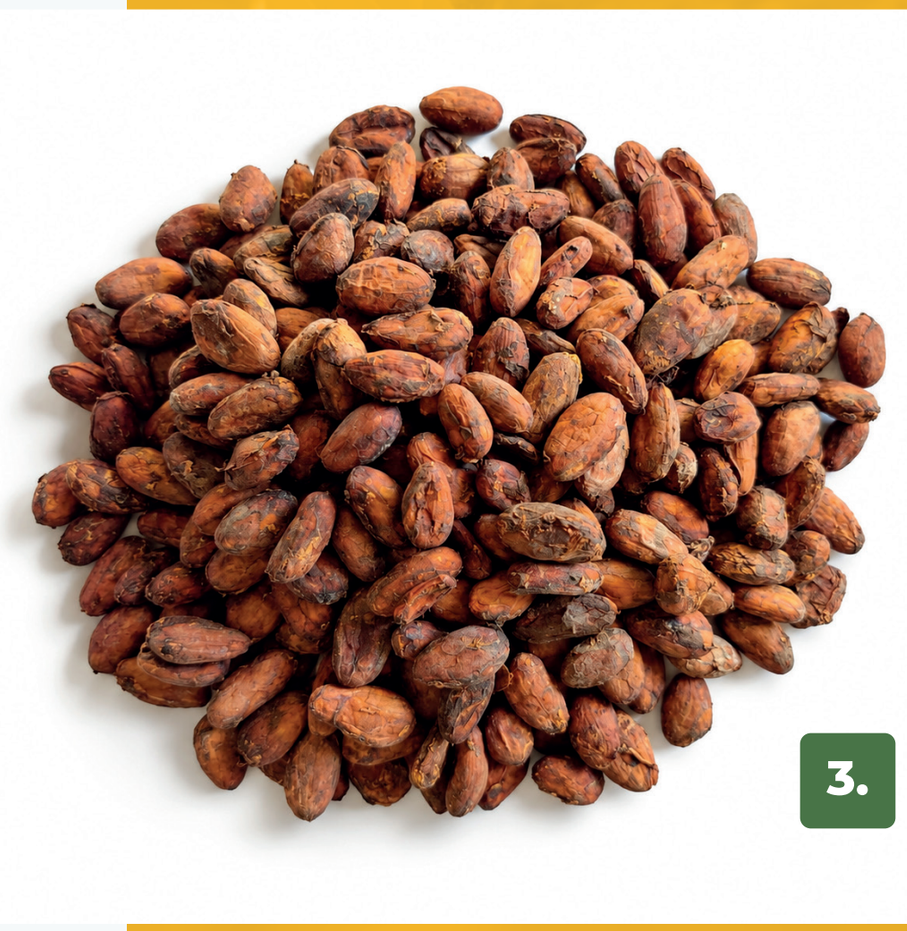
Fermentación: 75–80 % y **Humedad:** 7 %

Cacao fino de aroma con notas de frutos rojos, miel, almendras y naranja. Su perfil combina genética nativa de Amazonas, cultivo en sistemas agroforestales y manejo controlado de fermentación y secado.

Oferta: 150 toneladas







1. Cacao orgánico con denominación de origen

Variedad: Cacao Nativo

Fermentación: 75–80 %

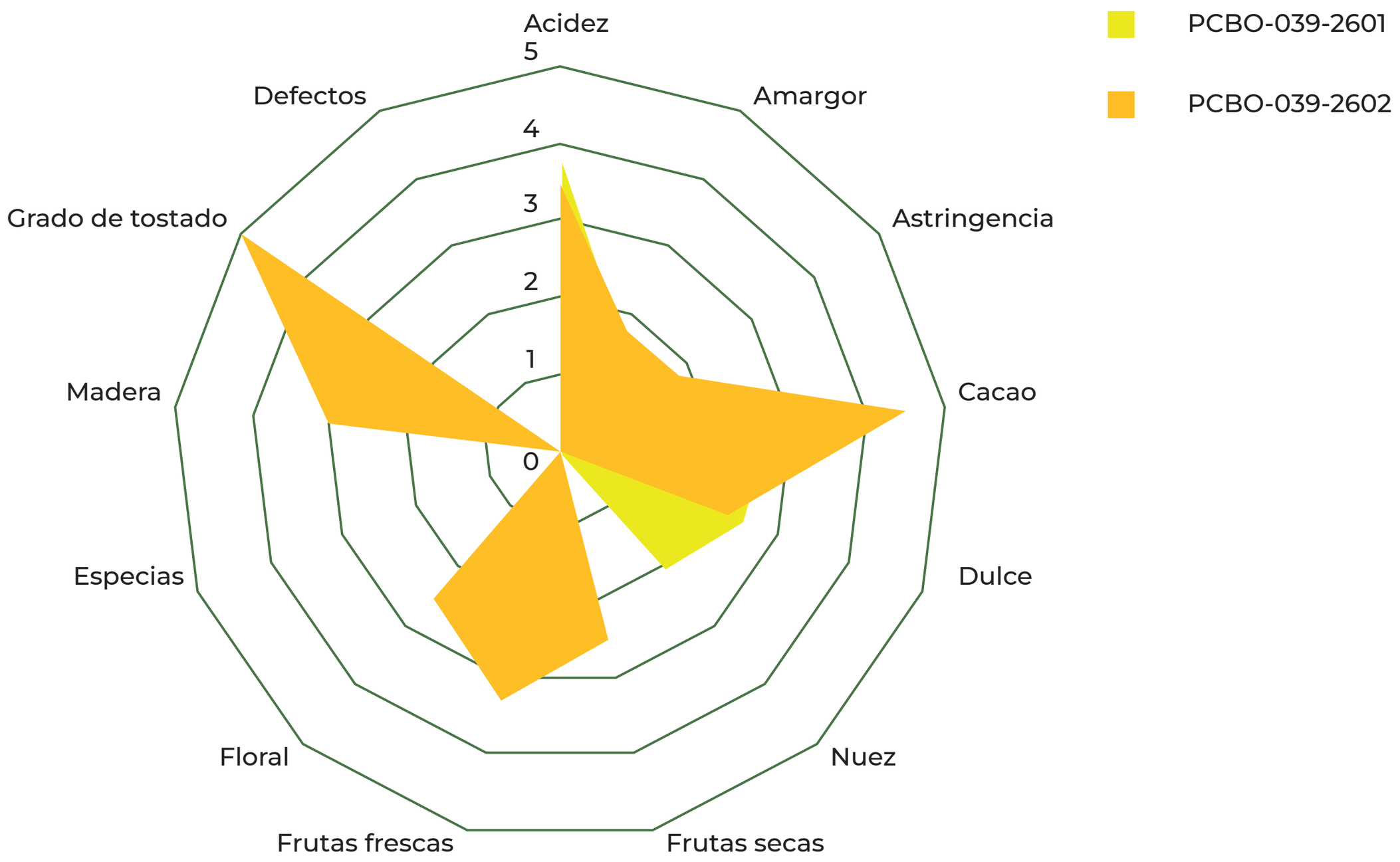
Perfil sensorial: notas cítricas de mandarina y limón, frutas frescas, cacao y chocolate, con matices de pecanas y almendras. Dulzor de chancaca y frutos rojos. Postgusto de madera con ligero carácter herbal.

Calidad: 75

Oferta: 90 toneladas



Perfil del cacao DO Amazonas



2. Cacao orgánico Blend Amazonas



Variedad: A10, A32, A74, A107, A125, ETT84

Fermentación: 5 días / 75—79 %

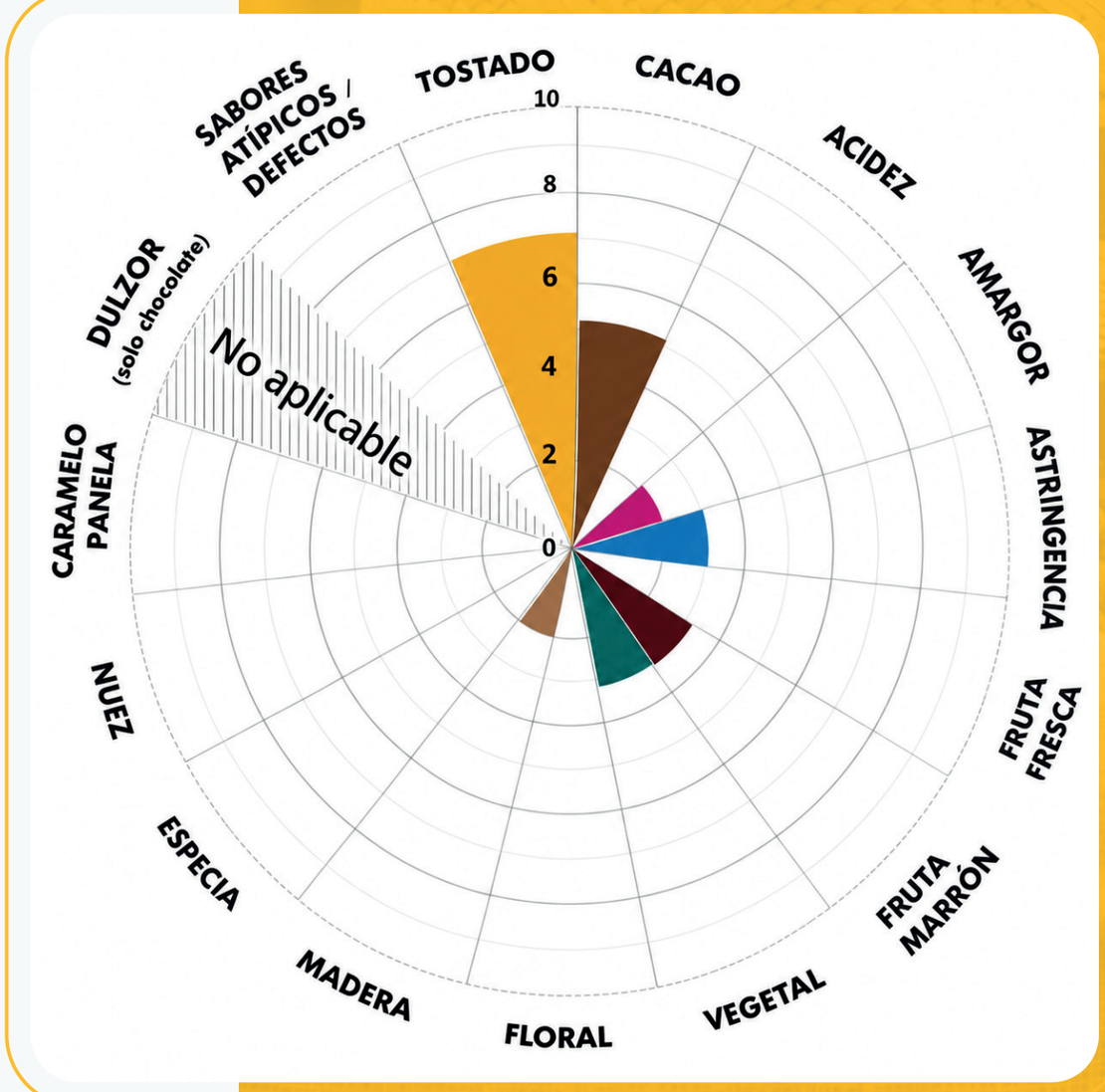
Disponibilidad: todo el año

Certificación: orgánica

Perfil sensorial: frutal y floral, con agradables notas de panela y un matiz herbal fresco. Destacan especialmente los frutos rojos y las notas cítricas, que aportan dulzor, frescura y una expresión aromática especial.

Calidad global: 7.6

Oferta: 250 toneladas



3. Cacao orgánico perfil UTKKU

Variedad: A10, A32, A74, A107, A125, ETT84

Fermentación: 5—6 días, 75—80%

Disponibilidad: todo el año

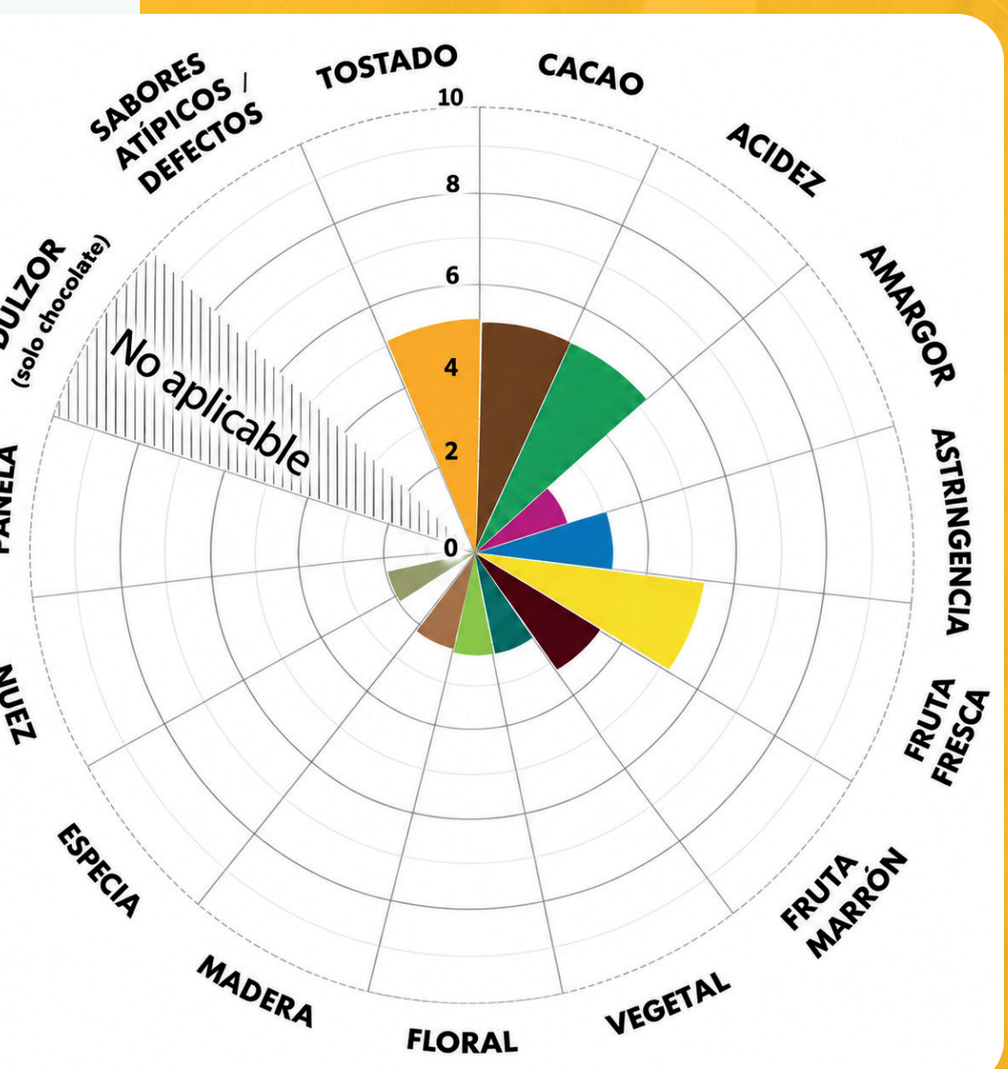
Certificación: orgánica

Perfil sensorial: notas achocolatadas y de nueces, frutas maduras que aportan dulzor y suavidad, toques florales y cítricos, frescos y aromáticos.

Calidad global: 7.5

Oferta: 25 toneladas






Cooperativa
cepriaa
UTKKU



















Cily Y. Díaz Sánchez
Gerente

+51 969469884
+51 942 296 386

gerenciaceproaa
@gmail.com

Cooperativa Agraria Central de Productores de Amazonas

Cooperativa Agraria ceproaa
"La calidad es nuestra pasión"

Dirección: Jr. Atahualpa N.º 150, Cajaruro, Utcubamba, Amazonas, Perú

RUC: 20479917141

@Coop.Ceproaa

@ceproaa