

EL GRANO DE CACAO Y SU CALIDAD



Grupo
nutresa



Compañía Nacional de Chocolates

**“Comprometidos con la sostenibilidad
del cacao en Colombia”**

Área de Compras y Fomento Agrícola

Cra. 43 A No. 1 A Sur – 143. Piso 7. Teléfono +574 266 15 00 Ext: 48621.

www.chocolates.com.co/fomento-cacaotero/

Línea de servicio 018000-52-21-21. Medellín - Colombia



Basados en la norma (NTC 1252)

Tipo de cacao	Premio	Corriente
% Humedad	7%	7,5 %
Masa (peso) 100 granos	≥120 gr	105 - 119 gr
% Granos bien fermentados	≥70	≥65
% Granos insuficientemente fermentados	≥29	≥32
% Granos Pizarrosos	≤1	≤3
% Granos con Moho	1%	2%
% Granos Picados o Germinados	1%	2%
% Pasilla	1%	2%
% Impurezas	0	0,3
% Infestación	Negativa	Negativa



Infórmate sobre las mejores prácticas del cultivo de CACAO

Envía **gratis** un mensaje de texto desde tu celular al

Código
87703

con la
palabra
CNCH

Regionales de Compra de Cacao de la Compañía Nacional de Chocolates.

Fábrica Rionegro

Tel. (4) 5655200 Ext 48218
Km 2 Vía Belén-Rionegro,
Antioquia

Fábrica Bogotá

Tel. (1) 4173200 Ext 17368
Cra 65 N° 12- 60

Barranquilla

Tel. (4) 5311155 Ext 48800
Cll 31 N° 6 B - 30 Barrio Limón

Bucaramanga

Tel. (7) 6374006 Cll 73 N° 40 W - 75
Parque Provincia Soto 2da
Etapá Bodega 19

Cali

Tel. (2) 3973040 Ext 21023
Cra 35A N°16-80 Parque Industrial
El Cortijo Bodega N° 8

Ibagué

Tel. (8) 2676999 Ext 81032
Km 2 Vía Aeropuerto Perales

Medellín

Tel. (4) 2657213 Ext 48694
Cra 52 N° 20 - 124

Neiva

Tel. (8) 8720808 Ext 85011
Km 2 Vía a Palermo Parque Industrial
Bodega E-10

Valledupar

Tel. (5) 5717028 Ext 55112
Cra 7A N° 59
Esquina Vía La Paz