



CORDILLERA

DESDE 1920

EVOLUCIONAR ES LA RECETA
PARA CRECER JUNTOS



Con el respaldo de:

Compañía Nacional de Chocolates



**LO MEJOR
DEL CHOCOLATE
LATINOAMERICANO
PARA TI**

CORDILLERA

Cordillera significa cadena montañosa. Nuestro nombre rinde tributo a los ricos suelos de los países Latinoamericanos donde nuestros granos de cacao son cosechados artesanalmente cuidando cada paso del proceso de elaboración del chocolate bajo prácticas sostenibles.

Cordillera nace de la mezcla de cacaos híbridos trinitarios, que dan como resultado un balance perfecto de todos sus atributos. Su tostión se ajusta para resaltar las bondades sensoriales del cacao fino y de aroma propio de Colombia, Ecuador y Perú, caracterizadas por sus notas florales y frutales. En el proceso de conchado se seleccionan cuidadosamente las condiciones ideales de batido, temperatura y tiempo, para perfeccionar los sabores y texturas que se quieren resaltar en el producto final.

TRADICIÓN CENTENARIA

Cordillera, es producto de la tradición centenaria de Compañía Nacional de Chocolates, que desde 1920 ha perfeccionado el saber hacer chocolatero combinando las mejores prácticas con la mejor tecnología para entregar los productos de la más alta calidad.



CNCH fundada en 1920.



Casa matriz en Colombia.



5 plantas de producción estratégicamente ubicadas en Colombia, Perú, Costa Rica y México.



5 centros de investigación y desarrollo.



2 granjas de investigación y entrenamiento agrícola.



Utilizamos cacao de Colombia, Ecuador y Perú.



Soluciones de chocolate:

- Productos elaborados en la zona de origen del cacao.
- Productos: Derivados de cacao, Coberturas de Chocolate, Coberturas sabor a Chocolate, Inclusiones, Productos listos para usar y Texturas.
- Desarrollo de productos a la medida.

Compañía Nacional de Chocolates es una división de negocio del Grupo Nutresa, especializada en producción de chocolate. Chocolates Nutresa tiene plantas de producción en Colombia (casa matriz), Costa Rica, México y Perú.



CACAO DE ORIGEN LATINOAMERICANO



PERFIL DE SABOR ÚNICO

A partir del cacao criollo y trinitario, nuestros granos desarrollan aromas con notas especiales como flores, frutas, caramelo y nueces, dando un toque único al perfil de sabor del chocolate.



CACAO LATINOAMERICANOS FINOS Y DE AROMA

Nuestros productos están elaborados con granos de cacao fino y de aroma de América Latina (ICCO *), que representan solo el 7% de la producción mundial.



INVESTIGACIÓN AGRÍCOLA Y GRANJAS DE ENTRENAMIENTO

Nuestras granjas de cacao ofrecen entrenamiento permanente a agricultores, técnicos e ingenieros agrónomos en múltiples temas, tales como buenas prácticas agrícolas, sostenibilidad, control de enfermedades, productividad e investigación.



FUENTES DE ABASTECIMIENTO

Nuestras principales fuentes de abastecimiento de cacao son Colombia, Ecuador y Perú.

*ICCO: Clasificación de la Organización Internacional del Cacao



LÍDERES EN SOSTENIBILIDAD

El cacao es nuestra principal materia prima y el abastecimiento sostenible es un pilar que posibilita el mejoramiento de la calidad de vida cacaotera en Colombia, fomentando un mejor desarrollo de los cultivos para que aumenten en productividad y calidad. Así mismo, velamos por el cuidado del medio ambiente, pues el cacao es un cultivo agroforestal, que atrae fauna y flora donde está presente.

ENERGÍAS LIMPIAS

Nuestro chocolate es producido con energías limpias. Contamos con cerca de 8.000 paneles solares en nuestra planta de producción que equivalen a sembrar un bosque de un sistema agroforestal de 40 hectáreas.

"Chocolate producido con energías limpias"
"Chocolate que protege el planeta"

CADENA DE ABASTECIMIENTO CORTA

Nos relacionamos directamente con el agricultor cacaotero a través de asociaciones y cooperativas generando mayor calidad de vida para él y su comunidad, permitiendo que el valor agregado se quede en sus manos y garantizando la trazabilidad del cacao.

"Chocolate que mejora la calidad de vida de los cacaoteros"



ENTRENAMIENTO AGRÍCOLA

Estamos comprometidos con la formación continua de los cacaoteros, en buenas prácticas agrícolas, ambientales y asuntos socioempresariales a través de líderes regionales, que buscan fomentar la producción de un cacao de mejor productividad y calidad.

"Chocolate que empodera a los campesinos cacaoteros"

VIVEROS DE PAZ Y GRANJAS

Contamos con 2 granjas cacaoteras, una en Yarigüies, Santander y otra en Támesis, Antioquia que funcionan como núcleos de investigación y formación agrícola. Así mismo contamos con 2 Viveros, uno en Codazzi, César y otro en San Martín, Meta, que tienen el propósito de propiciar la reconstrucción de tejido social, para mejorar los cultivos existentes y sembrar nuevas áreas con material élite y certificado que permitan garantizar la fabricación de chocolates de alta calidad.

"Chocolate que proviene del cacao de alta calidad"





PORTAFOLIO DE PRODUCTOS

ORÍGEN COLOMBIA

AMARGOS



CHOCOLATE AMARGO 70%

Presentación: Depositados, Plegadiza 5kg con tapa dosificadora.
Cod. SAP: 1041779

Tiene la intensidad de un chocolate selecto, intenso, con sabores y aromas balanceados de nueces tostadas, frutos rojos, vainilla y flores.

PERFIL DE SABOR



Fluidez: -●●●●○+

Aplicaciones:

- Bombonería fina y tabletas
- Ganaches
- Rellenos
- Postres



CHOCOLATE AMARGO 65%

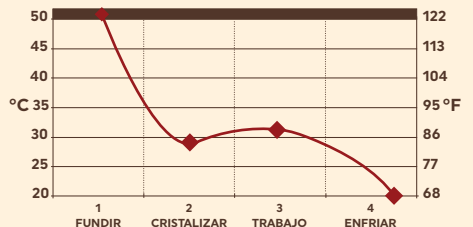
Presentación: Depositados, Plegadiza 5kg
Cod. SAP: 1041780
Depositados, Doypack 1 kg
Cod. SAP: 1041789

Presenta un sabor balanceado en el cual los aromas florales y frutales resaltan los sabores típicos del chocolate y notas amargas lo rodean de manera sutil.

PERFIL DE SABOR



CURVA DE ATEMPERADO



Fluidez: -●●●●○+

Aplicaciones:

- Bombonería fina y tabletas
- Ganaches
- Rellenos
- Postres

Etapas	1	2	3	4
AMARGO	50°C - 122°F	29°C - 84.2°F	31°C - 87.8°F	20°C - 68°F

ORÍGEN COLOMBIA

AMARGOS



CHOCOLATE AMARGO 59%

Presentación:

Depositados, Plegadiza 5kg
Cod. SAP: 1041781

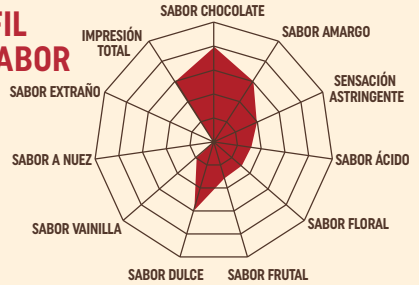
Se destaca por su balance entre el chocolate y las notas de almendras y avellanas, así como los aromas a flores y frutas. Recuerda en su post gusto, el sabor suave de un café fino y las notas de vainilla que redondean su cuerpo en boca.

Fluidez: -●●●●●+

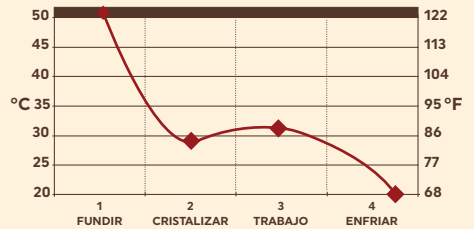
Aplicaciones:

- Bombonería fina y tabletas
- Rellenos
- Ganaches
- Postres

PERFIL DE SABOR



CURVA DE ATEMPERADO



Etapas	1	2	3	4
AMARGO	50°C - 122°F	29°C - 84.2°F	31°C - 87,8°F	20°C - 68°F

ORÍGEN COLOMBIA

SEMIAMARGOS



CHOCOLATE SEMIAMARGO 53%

Presentación:

Depositados, Plegadiza 5kg / Cod. SAP: 1041782
Depositados, Doypack 1kg / Cod. SAP: 1041788

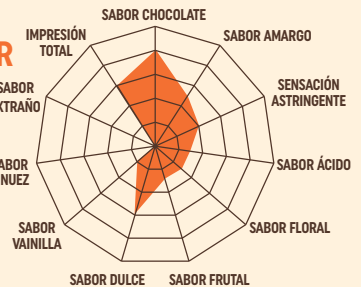
Chocolate semi-amargo con matices de vainilla y suaves notas de baya que se combinan equilibradamente con notas de canela, avellanas y café.

Fluidez: -●●●●●+

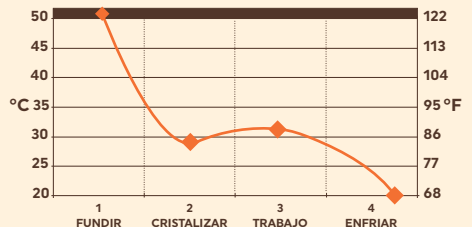
Aplicaciones:

- Bombonería fina y tabletas
- Rellenos
- Ganaches
- Postres

PERFIL DE SABOR



CURVA DE ATEMPERADO



Etapas	1	2	3	4
SEMI-AMARGO	50°C - 122°F	29°C - 84.2°F	31°C - 87,8°F	20°C - 68°F

ORÍGEN COLOMBIA

LECHE



CHOCOLATE CON LECHE 36%

Presentación:

Depositados, Plegadiza 5kg
Cod. SAP: 1041781

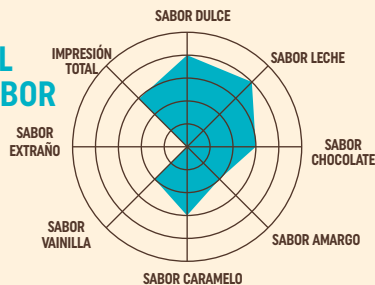
Es la mezcla perfecta de sabores a nueces y vainilla, integrado con aromas y sabores lácteos caramelizados bien definidos, producto de un proceso selecto de refinación y conchado.

Fluidez: -♦♦♦♦♦+

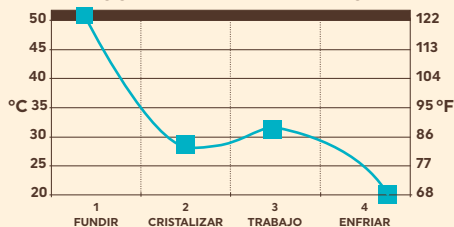
Aplicaciones:

- Bombonería fina y tabletas
- Ganaches
- Rellenos
- Postres

PERFIL DE SABOR



CURVA DE ATEMPERADO



Etapas	1	2	3	4
LECHE	50°C - 120°F	28°C - 82.4°F	31°C - 87.8°F	20°C - 68°F

ORÍGEN ECUADOR

AMARGOS



CHOCOLATE AMARGO 70%

Presentación:

Depositados, Doypack 1kg
Cod. SAP: 1041791

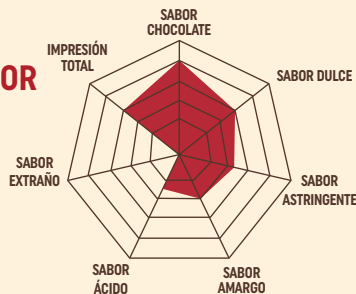
Su intenso sabor a chocolate es matizado por un moderado dulzor que se combina perfectamente con suaves notas ácidas y frutales enriquecidas por un sutil toque a nuez.

Fluidez: -♦♦♦♦♦+

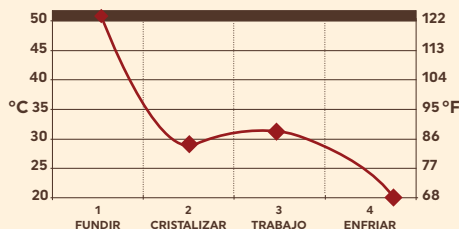
Aplicaciones:

- Bombonería fina y tabletas
- Ganaches
- Rellenos
- Postres

PERFIL DE SABOR



CURVA DE ATEMPERADO



Etapas	1	2	3	4
AMARGO	50°C - 122°F	29°C - 84.2°F	31°C - 87.8°F	20°C - 68°F

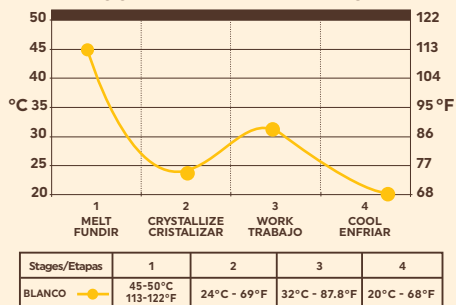
BLEND



BLANCO 30%

Chocolate blanco de alta cremosidad, con intensas notas caramélicas, de vainilla y leche que se combinan perfectamente para entregar un perfil de sabor único.

CURVA DE ATEMPERADO



Presentación:

Depositados, Plegadiza 5kg / Cod. SAP: 1041795

Depositados, Doypack 1 kg / Cod. SAP: 1041799

Fluidez: -●●●●●+

Aplicaciones:

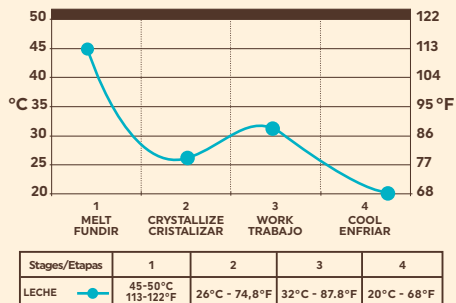
- Bombonería fina y tabletas
- Ganaches
- Rellenos
- Postres



LECHE 32%

Chocolate de leche, con intensas notas caramélicas, de alta cremosidad, con toques de nuez dulce, que crean un sabor indulgente con un perfil de sabor internacional.

CURVA DE ATEMPERADO



Presentación:

Depositados, Plegadiza 5kg / Cod. SAP: 1041796

Depositados, Doypack 1 kg / Cod. SAP: 1041807

Fluidez: -●●●●●+

Aplicaciones:

- Bombonería fina y tabletas
- Ganaches
- Rellenos
- Postres



NUEVAS PRESENTACIONES Y EMBALAJES

PLEGADIZA 5KG



CON TAPA DOSIFICADORA

Para facilitar su manejo y uso.



NUEVA IMAGEN EN CORRUGADAS

Doypack 1Kg: Embalaje 10 unidades
Plegadizas 5Kg: Embalaje 4 unidades



DOYPACK 1KG



AHORA CON ABRE FÁCIL Y RESELLABLE

Para conservar lo mejor del chocolate Cordillera.







CORDILLERA

DESDE 1920

www.chocolatecordillera.com

 [@cordillerachocolates](https://www.instagram.com/cordillerachocolates)

 [Cordillera chocolates](https://www.linkedin.com/company/cordillera-chocolates)

www.gruponutresa.com

