



SERRANÍA DEL PERIJÁ · AGUSTÍN CODAZZI, CESAR, COLOMBIA

Cacao fino de sabor y aroma, cultivado por más de 300 familias campesinas

Asociación de Cacaoteros del Perijá. 26 años de trabajo en el campo colombiano. Calidad AAA, bajo en cadmio, exportado a Bélgica y Reino Unido.

QUIÉNES SOMOS

Una asociación campesina liderada por mujeres

Somos la Asociación de Cacaoteros del Perijá, ASOCOPE. Nacimos hace más de 26 años para representar a los campesinos de Agustín Codazzi, en la Serranía del Perijá, Cesar. Pasamos de 110 asociados en 2022 a más de 300 familias activas hoy.

Nuestra junta directiva está conformada 100 % por mujeres y el 40 % de los asociados son mujeres. Trabajamos por un campo en paz, productivo y con oportunidades.

Contamos con centro de acopio, oficinas administrativas y cuatro unidades de beneficio para fermentación y secado, construidas con el apoyo de Drummond Ltd., Socodevi y la Embajada de Canadá.

"Gracias a este proyecto se están transformando las familias de nuestros asociados y el futuro del territorio." Liliana Angulo Barros, representante legal.



300+

familias asociadas

26

años de trayectoria

**800
kg/ha**

productividad, antes 230

60+ t

exportadas a Europa

Aliados

Drummond Ltd.

Socodevi

Embajada de Canadá

Agroemprende Cacao

Fedecacao

Gobernación del Cesar

Ministerio de Agricultura

Fundación Progreso

Ficha técnica · Cacao en grano seco

Nombre comercial	Cacao en grano seco
Nombre científico	<i>Theobroma cacao</i> L.
Origen	Agustín Codazzi, Cesar, Colombia
Presentación	Sacos de fique o polipropileno de 50 kg, o según requerimiento del cliente
Proceso	Cosecha, selección de mazorcas, extracción de almendra, fermentación controlada, secado natural o mecánico, clasificación, almacenamiento y despacho
Color, olor y sabor	Marrón oscuro uniforme. Aroma característico a cacao fermentado. Sabor del cacao fino, sin sabores anormales
Fermentación	70 a 80 %
Humedad	Máximo 7,5 %
Impurezas	Máximo 1 %
Cadmio	Bajo contenido
Vida útil	Hasta 24 meses en condiciones adecuadas de almacenamiento
Partida arancelaria	1801.00.19.00 · Cacao en grano, entero o partido, crudo
Uso	Chocolate, manteca de cacao, licor de cacao, cacao en polvo y derivados



Mercados objetivo

Industria chocolatera nacional

Exportadores de cacao

Fabricantes de chocolate premium

Empresas de transformación de cacao

También ofrecemos

Cacao en grano seco corriente y especial.
Café seco en pergamino y café seco verde.

Trayectoria exportadora

Más de 10 toneladas a Bélgica en 2024. 66 toneladas al Reino Unido entre 2024 y 2025, con contrato vigente por 200 toneladas. Interés de compradores en Japón, Estados Unidos y Países Bajos.

Nuestro proceso

Cacao



1. Cosecha y desgrane

Se seleccionan las mazorcas maduras y se extrae el grano en baba.



2. Fermentación

En cajones de madera, con temperatura controlada cercana a 50 °C.



3. Secado

Al sol, en marquesinas, hasta la humedad de exportación.



4. Prueba de corte

Se abren granos de cada lote para verificar la fermentación.

Café



1. Cultivo

Cafetales en la Serranía del Perijá.



2. Recolección

Se recoge a mano la cereza madura.



3. Selección

Se lava y se separa el grano por calidad.



4. Secado

Café pergamino secado al sol en patio.

Huertas para la vida

Programa de seguridad alimentaria con Fundación Progreso: huertas de hortalizas, frijol y pancoger en las veredas El Pozón y La Duda, para que las familias asociadas produzcan también su propio alimento.

PRODUCTOS CON VALOR AGREGADO

Portafolio MUCSE Perijá

Hechos por mujeres campesinas de la Serranía del Perijá. Precios en pesos colombianos, sujetos a cambio.



Cacao 100 % en
pastillas · 250 g
Consultar



Cacao 40 % en
pastillas · 250 g
\$10.000



Chocolate 75 %
con arándanos
\$10.000



Nibs de cacao
especial
\$49.900



Chocoté · caja de
6 sobres
\$6.000



Café premium ·
125 g
\$8.000



Café premium ·
250 g
\$15.000



Café premium ·
450 g
\$30.000



Café tostado en
grano · 500 g
\$30.000



Jabón de tocador
artesanal
\$6.000

Materia prima

Cacao en grano seco corriente

Cacao en grano seco especial

Café seco en pergamino

Café seco verde

Pedidos y cotizaciones por WhatsApp. Catálogo completo con fotos en ascope.com/productos.

HABLEMOS

Contacto

WHATSAPP

+57 322 413 1399

Esríbenos

WEB

ascope.com · en español, inglés y francés

INSTAGRAM

@ascope.codazzi

YOUTUBE

@ascope

DÓNDE

Asociación de Cacaoteros del Perijá
Agustín Codazzi, Cesar, Colombia



Escanea para abrir ascope.com

