

KONIBO CACAO- EL ORIGEN

Somos una empresa dedicada a la fabricación de chocolates de origen con alto porcentaje de cacao orgánico. Nos enorgullece trabajar directamente con nuestros productores locales y comunidades nativas en las principales regiones cacaoteras de Perú y hemos trazado un mapa de sabores único. Desde la costa de Piura, pasando por la selva profunda del Amazonas en San Martín, Huánuco y Ucayali, hasta Puerto Maldonado en Madre de Dios, y las cejas de selva de Ayacucho y Cusco.

Desde 2018, nos hemos comprometido a trabajar estrechamente con nuestros agricultores, proporcionándoles formación anual en áreas críticas como:

- Manejo Agronómico: Mejora continua de técnicas agrícolas para optimizar la producción.
- Fertilización y Bonificación: Asesoramiento especializado en el uso eficiente de fertilizantes orgánicos y sistemas de incentivos para aumentar la productividad.
- Prácticas de Poda: Aplicación de técnicas adecuadas de poda para promover la salud y el rendimiento óptimo de los cultivos.
- Cosecha y Poscosecha: Capacitación en métodos avanzados de recolección y protocolos de procesamiento que garantizan la calidad y frescura del cacao.

Nuestro compromiso radica en mejorar continuamente la calidad de la materia prima para crear chocolates que resalten las características únicas de cada región.

Nuestro Obrador de Chocolate: Un Viaje desde la Amazonía Peruana hasta Tu Paladar

En nuestro obrador, la magia del chocolate cobra vida. Cada barra que fabricamos comienza su viaje en el corazón de la Amazonía peruana, donde el cacao es cultivado y trabajado con dedicación durante 20 días por nuestros comprometidos productores orgánicos.

Del Cacao al Chocolate: Pasos de una Transformación Excepcional

1. **Recepción y Selección del Cacao** Al llegar a nuestro obrador, el cacao seco pasa por un riguroso proceso de limpieza y selección. Cada grano es revisado minuciosamente para asegurar que solo los mejores formen parte de nuestras recetas. Esta atención al detalle garantiza la pureza y calidad que distinguen a nuestro chocolate.
2. **Tostado: Despertando los Sabores** Luego, los granos seleccionados entran al tostador. Bajo el calor preciso del horno, los granos de cacao revelan sus perfiles genéticos únicos y el carácter distintivo de su origen. Este proceso crucial realza los sabores naturales del cacao, dándoles vida y profundidad.
3. **Desprendimiento de la Cáscara: Obteniendo los Nibs** Tras el tostado, los granos pasan por el proceso de descascarillado. Aquí, la cáscara se retira cuidadosamente, dejando al descubierto los valiosos Nibs de cacao. Estos pequeños fragmentos son el alma del chocolate, cargados de sabor y potencial.
4. **Molienda: La Magia de la Piedra** Los Nibs de cacao son llevados a nuestros molinos de piedras y billas. En este antiguo pero efectivo método, los Nibs se muelen lentamente, liberando sus aceites naturales y convirtiéndose en una pasta suave. Es en este punto donde se añade el ingrediente secreto: mucho amor. Esta combinación de tradición y pasión se infunde en cada grano, transformándose en la base de nuestro delicioso chocolate.

El Resultado: Chocolate Artesanal con Amor

Cada paso en nuestro obrador está diseñado para preservar y potenciar las cualidades excepcionales del cacao peruano. Desde la cuidadosa selección y tostado hasta la molienda amorosa, cada fase es crucial para crear un chocolate que no solo sea delicioso, sino también auténtico y lleno de historia.

Nuestro chocolate no es solo un producto; es un viaje de sabores que refleja el esfuerzo y la dedicación de nuestros productores y artesanos. Al degustar nuestro chocolate, estás experimentando el fruto de una colaboración profunda entre la naturaleza y la habilidad humana.

ESCUELA & PASANTÍA

Sumérgete en el mundo profesional del cacao y el chocolate con nuestro programa de Escuela & Pasantía. Diseñado para aquellos que buscan profundizar su conocimiento técnico, nuestro programa abarca cada etapa del proceso, desde el cultivo del cacao hasta la producción de chocolate de alta calidad.

Programa de Formación Técnica:

1. Manejo Integral del Cacao:

- **Cultivo y Cosecha:** Aprende sobre técnicas avanzadas de cultivo, incluyendo la selección de variedades, el control de plagas y enfermedades, y las prácticas de cosecha para garantizar la máxima calidad del grano.
- **Fermentación y Secado:** Domina los métodos precisos de fermentación y secado, cruciales para desarrollar el perfil de sabor óptimo en el cacao.

2. Procesamiento y Transformación:

- **Tostado del Cacao:** Conoce las especificaciones de temperatura y tiempo en el tostado, ajustando parámetros para resaltar las características únicas de cada lote de cacao.
- **Descascarillado y Obtención de Nibs:** Comprende la importancia de la separación eficiente de la cáscara y la obtención de Nibs de cacao de alta calidad.

3. Tecnología y Control de Calidad:

- **Molienda y Conchado:** Familiarízate con los equipos de molienda y conchado de última generación, y aprende a controlar las variables que afectan la textura y el sabor del chocolate.
- **Control de Temperatura y Cristalización:** Descubre las técnicas para el manejo preciso de la temperatura durante el templado del chocolate, garantizando una textura suave y una cristalización perfecta.

Por Qué Elegir Nuestro Programa:

- **Expertos en la Industria:** Nuestros instructores son profesionales con amplia experiencia en la producción de cacao y chocolate, listos para compartir sus conocimientos y técnicas avanzadas.
- **Infraestructura de Vanguardia:** Disponemos de instalaciones equipadas con la tecnología más moderna para cada etapa del procesamiento del cacao.
- **Enfoque Práctico:** Nuestro programa combina teoría detallada con práctica intensiva, asegurando que los participantes ganen experiencia real en el manejo del cacao y la producción de chocolate.

Al finalizar nuestro programa, tendrás una comprensión profunda y técnica de cómo transformar el cacao crudo en barras de chocolate exquisitas, utilizando tanto el arte tradicional como la tecnología contemporánea.

Únete a nuestra Escuela & Pasantía y eleva tu habilidad en la ciencia del cacao y la fabricación de chocolate.

BOTONES WEB

WEB		
CHOCOLATES Y MAS		
REGALOS PARA TI		
ESCUELA & PASANTÍA		
<u>PRODUCTOS Y PRECIOS</u>		
PRESENTACIÓN	PRODUCTO	PRECIOS WEB
BARRAS DE CHOCOLATE	CHOCOLATE 40G BITTER 72% SIN AZUCAR	S/.6.00
BARRAS DE CHOCOLATE	CHOCOLATE 40G BITTER 72% CON AZUCAR	S/.5.00
BARRAS DE CHOCOLATE	CHOCOLATE 40G MILK 45% SIN AZUCAR	S/.6.00
BARRAS DE CHOCOLATE	CHOCOLATE 40G MILK 45% CON AZUCAR	S/.5.00
PACK X 6 UND	KONIBO 40G MILK 45% CON AZUCAR	S/.26.00
PACK X 6 UND	KONIBO 40G MILK 45% SIN AZUCAR	S/.31.00
PACK X 6 UND	KONIBO 40G BITTER 72% SIN AZUCAR	S/.31.00
PACK X 6 UND	KONIBO 40G BITTER 72% CON AZUCAR	S/.26.00
PACK X 6 UND	KONIBO 40G MILK 45% & NARANJA /GRANADILLA- PROXIMAMENTE	PROXIMAMENTE
PACK X 6 UND	KONIBO 40G MILK 45% & PLATANO / MARACUYA- PROXIMAMENTE	PROXIMAMENTE
PACK X 6 UND	KONIBO 40G MILK 45% & QUINOA CAMEL POP- PROXIMAMENTE	PROXIMAMENTE
POWDER	DOYPACK CHOCO MILKO x 150g	PROXIMAMENTE
	DOYPACK POLVO DE CACAO x 250g	S/.18.00
CREMAS UNTABLES	VIDRIO CREMA CHOCOCASTAÑA x 250ml	PROXIMAMENTE
	VIDRIO MERMELADA DE MUCILAGO DE CACAO Y ARANDANO x 250ml	PROXIMAMENTE

GRAGEAS /BAÑADOS	DOYPACK MIX DE GRAGEAS X 90g	S/.10.00
A GRANEL MONEDAS		
- PRSENTACION 1 KG :	PASAS RUBIAS BAÑADAS EN 72% CHOCOLATE	S/.66.00
	ARANDANO BAÑADAS EN 72% CHOCOLATE	S/.66.00
	AGUAYMANTO BAÑADAS EN 72% CHOCOLATE	S/.66.00
	ALMENDRA BAÑADAS EN 72% CHOCOLATE	S/.66.00
	CASHWES BAÑADAS EN 72% CHOCOLATE	S/.66.00
A GRANEL MONEDAS		
- PRESENTACIÓN 1 KG :		
	PASTA DE CACAO	S/.75.00
	CHOCOLATE 85% CACAO C/ AZÚCAR	S/.74.40
	CHOCOLATE 70% CACAO SIN AZÚCAR	S/.75.10
	CHOCOLATE 70% CACAO C/ AZÚCAR	S/.68.80
	CHOCOLATE 62% CACAO C/ AZÚCAR	S/.53.10
	CHOCOLATE 55% CACAO SIN AZÚCAR	S/.61.50
	CHOCOLATE 55% CACAO C/ AZÚCAR	S/.52.00
	CHOCOLATE BLANCO	S/.80.00
	CHOCOLATE 40% CON LECHE CON AZUCAR	S/.62.00