



310 299 3239



Asociación Asomazc
Piamonte Cauca

asomazc@gmail.com

ASOMAZC



CHOCOMORI PIAMONTE

*Armonía / Equilibrio

*Calidad del amargor

**70%
de cacao**

Equilibrada en sabores básicos: amargor, astringencia y acidez. Sabor a cacao marcado, acidez frutal (bayas y frutas tropicales), floral, madera leve, especiado suave, caramelo y nuez.

Asociación de Mujeres Amazónicas Agrotransformadoras de Piamonte Cauca (ASOMAZC) es un ejemplo inspirador de empoderamiento femenino. Nos dedicamos a cultivar, procesar y comercializar productos derivados de cacao orgánico de la más alta calidad, promoviendo prácticas agrícolas sostenibles, mejorando la calidad de vida de los agricultores locales, preservando el medio ambiente y ofreciendo productos saludables y deliciosos.

Como asociación, Asomazc nos proponemos ser reconocidas [os] como líderes en la producción de cacao orgánico y sus derivados en el municipio de Piamonte, comprometidos con la innovación, la excelencia y la sostenibilidad, transformando la vereda El Convenio como un referente de derivados de Cacao y desarrollo rural sostenible.

Asomazc cuenta con plantaciones de cacao orgánicos de alta calidad, poseen equipos y maquinaria para el procesamiento de derivados del cacao los cuales han gestionado y adquirido con la participación dinámica de todo el grupo, dispone de personal capacitado en la producción de derivados del cacao, y continua trabajando para la construcción de una infraestructura adecuada para el almacenamiento del cacao, la producción y la comercialización de derivados de cacao.

Callicebus caquetensis
Primate



Cámara de Comercio del
CAUCA

**Gráfico
de Sabor**

