

Catálogo digital



La Campesina

Embajadoras del Cacao

LACAMPESINADELCAOAOSPCDERLDECV

Dirección: colonia Betania, carretera a Belisario Domínguez Cd. Tecolutilla Comalcalco, Tab.

Teléfono: (933) 124-45-17

Correo electrónico: embajadorasdelcacao@gmail.com

Índice

Historia

Productos

- Chocolate de mesa

- Bo-caito

- Chocolate en polvo Recetas

Servicios

Historia

“Embajadoras del cacao” es una organización tabasqueña que inició con un grupo de mujeres representado y liderado por Estela Lázaro que se dedicaba a la fabricación de chocolate en pequeña escala, no contaban con un lugar de reunión específico, a cada socia vendía su producto y la ganancia era individual, esto no se les hacía justo por lo que empezaron con el cooperativismo, de esta manera cada una hacía una aportación. Comenzaron a consolidar las cooperativas familiares cada una se quedó con su propio logo y marca registrada, y a Estela Lázaro le dejaron la marca de las “Embajadoras del Cacao”.

“La Campesina” ofrece talleres para conocer toda la cultura y riqueza que el cultivo de cacao ofrece, los cuales permiten conocer la elaboración de chocolate, y el pozol que es una bebida prehispánica, donde los Maya-Chontales, que habitaban en el estado de Tabasco, preparaban una bebida a base de maíz y cacao a la que llamaban pochotl; esta era muy consumida por los viajeros indígenas ya que es nutritiva, hidratante y ayuda a mitigar el hambre.

Sus chocolates llevan una cultura ya que están rescatando a productores que ya no quieren trabajar tanto en el campo, sus productos son saludables para el medio ambiente debido a que cuidan los bosques, en donde el cacao convive y recibe sombra de múltiples árboles y en crecer en conjunto con la vida que ahí mismo se desarrolla (hongos, abejas, moscas, mosquitos, mariposas, polillas entre otros) lo que vuelve a este chocolate la representación de un ciclo de vida latente y presente. “La Campesina” busca respaldar que al consumir su producto están beneficiando a familias guardianes de una tradición cacaotera.

Chocolate de mesa

Chocolate amargo



Descripción: Chocolate amargo con pimienta
Ingredientes: Cacao y pimienta
Contenido neto: 80 g
Empaque: Envoltura de aluminio, tela y amarrado con hilo de henequén



Descripción: Chocolate amargo con jengibre
Ingredientes: Cacao y jengibre
Contenido neto: 80 g
Empaque: Envoltura de aluminio, tela y amarrado con hilo de henequén

Chocolate de mesa

Chocolate amargo



Descripción: Chocolate amargo con chía

Ingredientes: Cacao y chía

Contenido neto: 80 g

Empaque: Envoltura de aluminio, tela y amarrado con hilo de henequén

Chocolate de mesa

Chocolate semiamargo



Descripción: Chocolate semi-amargo con azúcar

Ingredientes: Cacao y azúcar

Contenido neto: 80 g

Empaque: Envoltura de aluminio, tela y amarrado con hilo de henequén



Descripción: Chocolate semi-amargo con Stevia

Ingredientes: Cacao y Stevia

Alergeno: Cacahuete

Contenido neto: 80 g

Empaque: Envoltura de aluminio, tela y amarrado con hilo de henequén

Chocolate de mesa

Chocolate semiamargo



Descripción: Chocolate semi-amargo con mascabado

Ingredientes: Cacao y azúcar mascabado

Contenido neto: 80 g

Empaque: Envoltura de aluminio, tela y amarrado con hilo de henequén

Chocolate de mesa

Chocolate amargo y semiamargo



Descripción: Chocolate amargo con cacahuete

Ingredientes: Cacao y cacahuete

Alergeno: Cacahuete

Contenido neto: 80 g

Empaque: Envoltura de aluminio, tela y amarrado con hilo de henequén



Descripción: Chocolate semi-amargo con cacahuete

Ingredientes: Cacao, azúcar y cacahuete

Alergeno: Cacahuete

Contenido neto: 80 g

Empaque: Envoltura de aluminio, tela y amarrado con hilo de henequén

Chocolate de mesa

Chocolate amargo y semiamargo



Descripción: Chocolate amargo con almendra

Ingredientes: Cacao y almendra

Alergeno: Almendra

Contenido neto: 80 g

Empaque: Envoltura de aluminio, tela y amarrado con hilo de henequén



Descripción: Chocolate semi-amargo con almendra

Ingredientes: Cacao, azúcar y almendra

Alergeno: Almendra

Contenido neto: 80 g

Empaque: Envoltura de aluminio, tela y amarrado con hilo de henequén

Chocolate de mesa

Chocolate amargo y semiamargo



Descripción: Chocolate amargo con nuez

Ingredientes: Cacao y nuez

Alergeno: Nuez

Contenido neto: 80 g

Empaque: Envoltura de aluminio, tela y amarrado con hilo de henequén



Descripción: Chocolate semi-amargo con nuez

Ingredientes: Cacao, azúcar y nuez

Alergeno: Nuez

Contenido neto: 80 g

Empaque: Envoltura de aluminio, tela y amarrado con hilo de henequén

Chocolate de mesa

Chocolate amargo y semiamargo



Descripción: Chocolate amargo con canela

Ingredientes: Cacao y canela

Contenido neto: 80 g

Empaque: Envoltura de aluminio, tela y amarrado con hilo de henequén



Descripción: Chocolate semi-amargo con canela

Ingredientes: Cacao, azúcar y canela

Contenido neto: 80 g

Empaque: Envoltura de aluminio, tela y amarrado con hilo de henequén

Chocolate de mesa

Chocolate a la tabasqueña y pasta de cacao



Descripción: Chocolate a la tabasqueña

Ingredientes: Cacao y pinol

Contenido neto: 80 g

Empaque: Envoltura de aluminio, tela y amarrado con hilo de henequén



Descripción: Pasta de cacao

Ingredientes: Pasta de cacao

Contenido neto: 80 g

Empaque: Envoltura de aluminio, tela y amarrado con hilo de henequén

Bo-caito

Chocolate Bo-caito



Descripción: Bo-caito amargo 100%

Ingredientes: Pasta de cacao y manteca de cacao
Contenido neto: 20 g

Empaque: Envoltura de aluminio.



Descripción: Bo-caito de leche

Ingredientes: Pasta de cacao, manteca de cacao y leche
Contenido neto: 20 g

Empaque: Envoltura de aluminio.



Descripción: Bo-caito mascabado

Ingredientes: Pasta de cacao, manteca de cacao, y azúcar mascabado

Contenido neto: 20 g

Empaque: Envoltura de aluminio.

Chocolate Bo-caito



Descripción: Bo-caito macizo

Ingredientes: Pasta de cacao, manteca de cacao y azúcar

Contenido neto: 20 g

Empaque: Envoltura de aluminio.



Descripción: Bo-caito de pistache

Ingredientes: Pasta de cacao, manteca de cacao y pistache

Contenido neto: 20 g

Empaque: Envoltura de aluminio.



Descripción: Bo-caito de nuez

Ingredientes: Pasta de cacao, manteca de cacao y nuez

Contenido neto: 20 g

Empaque: Envoltura de aluminio.

Bo-caito

Chocolate Bo-caito



Descripción: Bo-caito de arándano

Ingredientes: Pasta de cacao, manteca de cacao y arándano

Contenido neto: 20 g

Empaque: Envoltura de aluminio.



Descripción: Bo-caito de cacahuete

Ingredientes: Pasta de cacao, manteca de cacao y cacahuete

Contenido neto: 20 g

Empaque: Envoltura de aluminio.

Chocolate en polvo

Productos en polvo



Descripción: Chorote

Ingredientes: Maíz nixtamalizado, cacao y canela

Contenido neto: 250 g

Empaque: Bolsa de papel Kraft laminado (160 x 230 x 9 cm)



Descripción: Cocoa

Ingredientes: Cocoa natural en polvo

Contenido neto: 250 g

Empaque: Bolsa de papel Kraft laminado (160 x 230 x 9 cm)

Chocolate en polvo

Productos en polvo



Descripción: Avena con cacao

Ingredientes: Avena, cacao y canela

Contenido neto: 250 g

Empaque: Bolsa de papel Kraft laminado (160 x 230 x 9 cm)



Descripción: Polvillo

Ingredientes: Cacao, maíz

tostado y canela

Contenido neto: 250 g

Empaque: Bolsa de papel Kraft laminado (160 x 230 x 9 cm)

Chocolate en polvo

Productos en polvo



Descripción: Chocolate en polvo

Ingredientes: Cocoa, canela y azúcar

Contenido neto: 250 g

Empaque: Bolsa de papel Kraft laminado (160 x 230 x 9 cm)



Descripción: Cacao tostado

Ingredientes: Cacao tostado

Contenido neto: 250 g

Empaque: Bolsa de papel Kraft laminado (160 x 230 x 9 cm)

Recetas

Dulce de polvillo tabasqueño

Ingredientes:

- 250 g de polvillo
- 250 g de azúcar
- 500 - 750 ml de agua

Preparación

A fuego lento colocar el agua, azúcar y el polvillo; revolver hasta punto de caramelo. Extenderla en papel encerado y dejarla enfriar; cortar en pedazos.

Chocolate caliente

Ingredientes

- 1 tablilla de chocolate de mesa
- 2.5 L de agua

Poner a hervir el agua, agregar la tablilla de chocolate, bajar el fuego y mover hasta disolver el chocolate.

Frappe

Ingredientes

- Polvillo, chocolate en polvo, o avena con cacao.
- Hielo al gusto
- Leche
- Vainilla (opcional)

Preparación

Mezclar todo en la licuadora

Recetas

Galletas de chocolate

Ingredientes

- 500 g de harina común de todo
- uso 30 g de cacao en polvo puro
- 200 g de azúcar
- glass 1 pizca de sal
- 250 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 huevo
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

Preparación

- Poner el horno a calentar a 180°C
- Mezclar en un recipiente la harina, el cacao y la pizca de sal.
- Colocar en otro recipiente amplio la mantequilla con el azúcar glass y batir bien. Añadir el huevo batido junto con la esencia de vainilla.
- Vamos añadiendo la mezcla de sólidos tamizada y mezclando. Cuando sea necesario, pasaremos a amasar a mano.
- Una vez todos los sólidos incorporados, formar una bola con la masa, y dividirla en cuatro partes para trabajar con mayor facilidad.
- Poner la masa entre dos papeles para horno y estirla con la ayuda de un rodillo. Debemos quedar fina. Mientras se trabaja una de las partes, las otras bien envueltas en plástico en film se dejan en el refrigerador.
- Cortar la masa con un cortapastas.
- Hornear 8 minutos. Al sacar del horno dejar un par de minutos en la misma bandeja, para después pasar las galletas a una rejilla hasta que se enfríen completamente.

Servicios

1. Taller de elaboración de Chocolate

Elaboración de chocolate artesanal que comprende desde la selección de semilla, tostado, descascarillado y molienda para después realizar el espumado del chocolate al agua; se considera también la degustación de diversas bebidas tradicionales tabasqueñas como el chorote (pozol con cacao), así como de dulces típicos de la zona.

Duración del taller: 2 horas

Precio por persona \$300.00, considerando un grupo mínimo de 10 personas.

2. Taller de elaboración de Tortilla y Pozol

Preparación de la masa y elaboración tortillas de maíz, y preparación del pozol (bebida emblemática de Tabasco), como parte del mismo taller se relata la historia de esta bebida y su identidad.

Duración: 2.5 horas

Precio por persona \$350.00, considerando un grupo mínimo de 5 personas.

3. Taller de elaboración de Comida Tradicional

Considerada una de las cocinas más tradicionales de México y dentro de esta la elaboración de picadillo de gallina es uno de los platillo típicos y tradicionales del Estado, por lo que se aprenderá la técnica y el proceso de preparación.

Duración: 3 a 4 horas

Precio por persona \$600.00, considerando un grupo mínimo de 5 personas.

4. Cata de Pozol

Preparación y degustación de 4 tipos de pozol:

- ◆ Cacao lavado
- ◆ Cacao fermentado
- ◆ Pataxtle
- ◆ Cocolbosh

Estas bebidas se acompañan con 4 tipos de dulces tradicionales. Duración: 3.5 horas

Precio por persona \$450.00, considerando un grupo mínimo de 5 personas.

Políticas

- ◆ Se requiere la confirmación para la realización del evento y las fechas programadas, ya sea por WhatsApp o por correo electrónico.
- ◆ Anticipo del 50%, para poder realizar el apartado correspondiente.
- ◆ Método de pago: deposito o transferencia interbancaria.
- ◆ Nuestros precios No incluyen impuestos

Servicios

Chocobrake

Servicio que incluye 4 tiempos de comida.

Precio por persona \$320.

| 1er tiempo | 2do. tiempo | 3ro tiempo | 4to tiempo |
|---|--|---|--|
| 09:00 horas. Chorote y dulces tradicionales. | 11:00 horas. Botellas de bebidas frías a base de cacao. | 14:00 horas. Alimentos (segun la opcion seleccionada), acompañado arroz, tortillas y botellas de bebidas frías a base de cacao . | 18:00 horas. Tamalito de pollo con chipilín o chanchamito acompañado de bebidas a base de cacao |

- 1.Mone de cerdo
- 2.Barbacoa de res
- 3.Escabeche de pollo
- 4.Horneado de pollo o cerdo.

Necesidades: Tablones de plástico o mesas para colocar la comida

*METODO DE PAGO: TODO SERVICIO REQUIERE PAGO EN SU TOTALIDAD CON ANTICIPACION. DE CONTADO POR MEDIO DE DEPOSITO, TRANSFERENCIA INTERBANCARIA. NO. CUENTA: 10406213820 CLAVE INTERBANCARIA: 280699422001 LA CAMPESINA DEL CACAO S.C. P.C. DE R.L. DE C.V.

embajadorasdelcacao@gmail.com

Lista de precios

| Producto | Peso Neto | Precio mayoreo (\$) | Precio medio mayoreo (\$) | Precio público (\$) |
|-------------------------------|-----------|---------------------|---------------------------|---------------------|
| Chocolate de mesa amargo | 80 g | 35.00 | 42.50 | 50.00 |
| Chocolate de mesa semi-amargo | 80 g | 30.00 | 37.50 | 45.00 |
| Chocolate Bo-caito | 20 g | 12.00 | 13.50 | 15.00 |
| Chorote | 250 g | 50.00 | 60.00 | 70.00 |
| Avena con cacao | 250 g | 50.00 | 60.00 | 70.00 |
| Polvillo | 250 g | 50.00 | 60.00 | 70.00 |
| Chocolate en polvo | 250 g | 90.00 | 102.50 | 115.00 |
| Cocoa | 250 g | 60.00 | 70.00 | 80.00 |
| Cocoa | 1 kg | 250.00 | 270.00 | 290.00 |
| Cacao tostado | 250 g | 75.00 | 82.50 | 90.00 |
| Pasta de cacao | 80 g | 35.00 | 42.50 | 50.00 |
| Manteca de cacao | 30 g | 32.00 | 36.00 | 40.00 |
| Mermelada de mucilago | 200 g | 80.00 | 90.00 | 100.00 |

Información de contacto

Envíos

Se requiere realizar el pedido con una semana de anticipación para cualquier producto

- Los precios No incluyen impuestos
- Para confirmar cualquier pedido, se requiere el 50% de anticipo. Los precios al medio mayoreo se consideran a partir de una compra mínima de \$3,000, mientras que los precios al mayoreo se consideran a partir de una compra mínima de \$10,000.00. Método de pago: deposito o transferencia interbancaria.
- El gasto de envío corre por cuenta del cliente, este importe será cotizado tomando en cuenta las especificaciones del pedido con la empresa de paquetería. Se requiere que el costo de la paquetería sea liquidado previamente, para que se pueda hacer el envío

Método de pago

Todo servicio requiere pago en su totalidad con anticipación de contado por medio de depósito o transferencia interbancaria

- No. Cuenta: 10406213820
- Clave interbancaria: 280699422001

Contacto

- Teléfono: (933) 124-45-17
- Correo electrónico: embajadorasdelcacao@gmail.com
- Pagina de Facebook : La Campesina Oficial

Dirección

Colonia Betania, carretera a Belisario Domínguez Cd. Tecolutilla Comalcalco, Tab.