

KUSICAO

PERUVIAN CHOCOLATE

CATÁLOGO DE PRODUCTOS

Chocolate artesanal elaborado con cacao peruano de origen. Una línea premium creada para regalar, compartir y disfrutar con elegancia.

Del árbol a tus sentidos



ESENCIA KUSICAO

Kusicao nace del corazón de la región de San Martín, Tarapoto, donde el cacao amazónico peruano guarda aroma, historia y origen.

Cada producto celebra la esencia del cacao amazónico: su aroma, su textura y su historia. Es tradición familiar, paciencia y técnica en cada etapa.



CACAO CON IDENTIDAD



CACAO QUE NACE CON HISTORIA

Una propuesta que honra el origen, cuida el proceso y entrega una experiencia auténtica.



DEL ORIGEN A LA EXCELENCIA

Cosecha selectiva, fermentación, secado, tostado, temperado y empaque final.



UN SABOR CON CARÁCTER PERUANO

Notas frutales, matices de nuez e intensidad natural del cacao amazónico peruano.

NUESTROS PRODUCTOS

Portafolio de chocolates y derivados de cacao peruano de origen, trabajado con enfoque artesanal y presentación premium.



CACAO EN POLVO



**NIBS DE CACAO
TOSTADO**



**CHOCOLATE 60%
CACAO**



**CHOCOLATE 70%
CACAO**



**CHOCOLATE 100%
CACAO**

Origen común: San Martín, Perú

CACAO EN POLVO

Origen

San Martín, Perú.

Ingredientes

Polvo puro de cacao.

Descripción

Intenso sabor a chocolate oscuro, color profundo. Ideal para repostería, bebidas calientes y decoraciones.

Registro Sanitario

G9601321N/UIGASC



NIBS DE CACAO TOSTADO

Origen

San Martín, Perú.

Ingredientes

Cacao tostado partido.

Descripción

Sabor a chocolate puro, con toques frutales y un crunch delicioso. Perfecto para agregar a yogures, granolas, postres o como snack energético.

Registro Sanitario

G9404318N/UEGASA



CHOCOLATE AL 60% DE CACAO

Origen

San Martín, Perú.

Ingredientes

Pasta de cacao, manteca de cacao, azúcar.

Descripción

Sabor equilibrado, perfecto para quien busca un sabor ligeramente más dulce, con matices frutales y nueces. Ideal para consumir solo o en repostería fina.

Registro Sanitario

G0005618N/UEGASA





CHOCOLATE AL 70% DE CACAO

Origen

San Martín, Perú.

Ingredientes

Pasta de cacao, manteca de cacao, azúcar.

Descripción

Sabor equilibrado, perfecto entre el amargor y el dulzor, con matices frutales y nueces. Ideal para consumir solo o en repostería fina.

Registro Sanitario

G0005718N/UEGASA

CHOCOLATE AL 100% DE CACAO

Origen

San Martín, Perú.

Ingredientes

Pasta pura de cacao.

Descripción

Intenso sabor a chocolate oscuro, baja acidez, color profundo y cremosidad. Ideal para repostería, bebidas calientes y decoraciones.

Registro Sanitario

G0005818N/UEGASA



DEL FRUTO AL GRANO DE CACAO

Un proceso cuidadoso que conserva el aroma, la calidad y la esencia del cacao peruano.



01

Secado

Los granos fermentados se secan al sol durante 3 a 5 días hasta alcanzar la humedad ideal.



02

Reposo

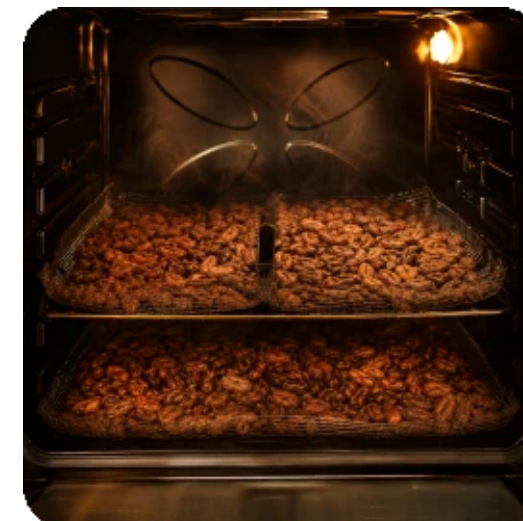
Luego se almacenan en sacos para concentrar aromas y sabores antes de continuar el proceso.



03

Selección

Se limpian y escogen los mejores granos para asegurar una materia prima superior.



04

Tostado

El cacao se tuesta entre 120 y 140 °C para resaltar sus sabores y preparar el grano.

DEL GRANO AL CHOCOLATE

Cada etapa transforma el cacao en una tableta con brillo, textura y carácter propio.



05

Descascarado

Se separa la cascarilla para conservar los nibs y preparar la base del chocolate.



06

Mezclado

Los nibs se unen con manteca de cacao, panela o azúcar hasta lograr una pasta homogénea.



07

Temperado

La pasta se trabaja a temperaturas controladas para obtener brillo, textura y estabilidad.



08

Moldeado

El chocolate se vierte en moldes, se refrigera, se desmolda y se empaca con cuidado.



UNA RAÍZ, MUCHOS SENTIDOS

Kusicao pone en valor un producto peruano de alto potencial, trabajado con respeto, trazabilidad y una mirada contemporánea hacia la calidad.

Barras, pasta pura, nibs y cacao en polvo reflejan una forma de hacer las cosas con criterio: preservar la esencia del grano y llevarla a consumidores, chefs y compradores que reconocen lo auténtico.

CONTÁCTANOS

 +51 933 582 333

 info@kusicao.com

 www.kusicao.com

 [instagram.com/kusicao](https://www.instagram.com/kusicao)