



cacao con
historia

www.asobellca.com



***“En cada semilla
vive un sueño, en
cada aroma, una
historia. Somos
corazones que
cultivan esperanza,
sabor y tradición.”***



Sobre Nosotros

Un grupo de productores de cacao decidió unirse al reconocer el potencial productivo del cacao y la necesidad urgente de enfrentar el desbalance e injusticia en los precios. La expansión de cultivos ilícitos en la región impulsó la búsqueda de alternativas sostenibles. Así nació, en el 2003, **ASOBELLCA**, como una apuesta colectiva por el cacao como fuente lícita de ingresos, desarrollo y transformación territorial.

Gracias al esfuerzo y trabajo constante, hoy somos la asociación líder a nivel departamental en la producción y comercialización de **cacao en grano seco**.

En ASOBELLCA **hemos liderado e implementado proyectos estratégicos** orientados al fortalecimiento de las capacidades productivas y organizativas de nuestras comunidades, algunos de ellos son:

- “Alianza Productiva: Apoyo al mantenimiento de cacao y construcción de beneficiaderos en los municipios de La Belleza, Sucre y Florián”.
- “Desarrollo de prototipos y estudio de mercado para productos elaborados a partir del cacao producido en los municipios de La Belleza y Florián, Santander”.

Estas iniciativas han generado un **impacto significativo en la mejora de procesos de beneficio y calidad del cacao**, lo que se traduce en una evolución constante del sabor y aroma de nuestros productos, alineados con las exigencias del mercado nacional e internacional.

22 años
*cultivando
esperanza,
sabor y
sostenibilidad.*



150 familias Productoras



Nuestra misión: cultivar desarrollo sostenible.

Durante más de dos décadas, hemos contribuido al fortalecimiento de una economía sostenible, construida junto a 150 familias productoras, quienes son el corazón de nuestra organización.

Nos enfocamos en generar valor social, económico y ambiental, **trabajando siempre con principios de equidad, respeto y sostenibilidad.**

Nuestra producción se basa en sistemas agroforestales que promueven la reforestación comercial y el cuidado de fuentes hídricas, protegiendo los recursos naturales y asegurando prácticas agrícolas responsables.

Precio justo y saber ancestral

Creemos en una relación comercial ética y transparente. Por eso, **garantizamos a nuestros productores un precio justo**, como base para una vida digna y estable. Valoramos y respetamos el conocimiento ancestral de nuestros asociados, convencidos de que el desarrollo económico debe ir de la mano con la sostenibilidad ambiental y el bienestar social de nuestro territorio.

En ASOBELLCA producimos cacao en grano seco, manejado bajo principios de agricultura limpia.

Nuestra producción anual alcanza las 400 toneladas, resultado del trabajo conjunto de nuestros productores, quienes cultivan variedades de cacao híbridas, universales (como ICS 95 y CCN51) y regionales (como FSV 41, FEAR 5, Bolívar 1, FEC 2 y Clavellino), adaptadas a las condiciones de nuestro territorio y a las exigencias del mercado.

Contamos con el Sello Verde que certifica nuestras **prácticas responsables con el ambiente y la salud**. Además, estamos en proceso de implementación de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) para garantizar trazabilidad, calidad e inocuidad en toda nuestra cadena productiva. Estas acciones fortalecen nuestra capacidad de ofrecer un producto competitivo, confiable y con alto valor agregado.

Una asociación, múltiples fortalezas.

**Certificación,
trazabilidad
y mejora continua.**





Relación directa **con el productor**

Elegir ASOBELLCA es elegir un modelo asociativo sólido y transparente. Como organización, trabajamos en colectivo para abrir mercados que serían inaccesibles de forma individual, compartiendo recursos, conocimientos y experiencias que impulsan un crecimiento conjunto y sostenible. Nuestra estructura colaborativa garantiza eficiencia, confianza y un impacto positivo en el entorno rural.

El productor es el eje de todo. Sabemos con certeza de dónde viene cada grano de cacao, lo que nos permite ofrecer una trazabilidad real y humana. Acompañamos a nuestros asociados con capacitación técnica, talleres especializados y asistencia continua, elevando la calidad del producto y las condiciones de vida de quienes lo cultivan.

Adaptabilidad para marcas artesanales o industriales

Nuestro cacao se adapta a las necesidades de marcas artesanales o industriales gracias a la mejora continua en calidad y a la selección de variedades con propiedades óptimas para la transformación. Esto nos permite ser un aliado estratégico en cadenas de valor que exigen excelencia, identidad y sostenibilidad.

Alianzas y Proyección comercial

Hemos establecido **relaciones comerciales de largo plazo** con empresas líderes del sector, realizando envíos nacionales a:

- Compañía Nacional de Chocolates.
- Casa Luker S.A.
- Comercializadora y Distribuidora Los Sauces.

Entre otros aliados estratégicos.

Creemos en las alianzas sostenibles, construidas sobre confianza, transparencia y calidad constante. Nuestro compromiso es seguir creciendo junto a nuestros clientes y aliados, generando valor para todos los actores de la cadena.



*Transformamos el cacao
en oportunidades
para nuestro territorio.*



Ubicación:

Calle 4 # 3 04 Brr. La Unión
Municipio La Belleza
Santander, Colombia

Mail:

contacto@asobellca.com

Líneas de atención

+57 315 325 3937
+57 320 283 9903
+57 320 203 5664
+57 314 641 5261