ECUADOR Land of CHOCOLATE

PRODUCCIÓN DE CACAO Y ELABORACIÓN DE CHOCOLATE

N°	Provincia - Ciudad	Nombre de la Empresa	Nombre de Contacto	Tipo de servicio	Dirección	Teléfono	Correo	Página Web	Descripción
1	Azuay - Cuenca	KANANA	Andrés Carrillo	Elaboración de chocolate	Calle Guayas y Pichincha	0984323930			Emprendimiento novedoso en Cuenca por la presentación de nuevos productos de chocolate para regalo.
2	Azuay - Cuenca	INDUSTRIAL FÁTIMA	Catalina Peralta	Producción de cacao y elaboración de pasta de chocolate.	Calle del Batán 456 y Remigio Tamariz	(07) 2880109 0990718782			Tradición en el procesamiento de pasta de chocolate desde 1942.
3	Azuay - Cuenca	GOLOSINAS DIKATY	Pablo Pauta	Elaboración de nuevos productos de chocolate.	Fábrica Camino a San Joaquín y Autopista	(07) 4120156	golosinasdika@yahoo.com		Chocolatería Artesanal Ecuatoriana Tienen 3 lugares de venta en Cuenca en Centros Comerciales de gran visitación como Multicines.
4	Azuay - Cuenca	ARAWI	Carlos Dávila Escudero	Producción de cacao y elaboración de derivados	Hacienda Guatemala en Babao Chico. Calle Sangurima 889 y Benigno Malo	(07) 2846083 0981147217	info@arawi.com.ec/ arawi.cacao@gmail.com	www.arawi.com.ec	Cubren todo el proceso desde el cultivo, producción, procesamiento y comercialización de cacao y chocolate. Actualmente exportan a Suiza, y también permiten el acceso de visitantes a sus instalaciones.
5	Azuay - Cuenca	ASOCIACIÓN DE DESARROLLO COMUNITARIO PEPA DE ORO LA SUYA MOLLETURO	Aida Salinas	Producción de cacao y elaboración de chocolate	Parroquia Molleturo	0997531289	ai.sal77@live.com		Asociación de productores que disponen de fincas demostrativas sobre el proceso de cultivo y comercialización de cacao y chocolate.
6	Azuay - Cuenca	SUMAK KUNTUY	Elizabeth Merchán Luis Marcos Suquilanda	Producción de cacao		0986850116 0984600872 0984402408	elimachocolat@yahoo.es	https://www.facebook.com/Sumak-Kuntuy-1072870902765235/timeline	Cuentan con 100% cacao fino de aroma, sus productos se comercializan en la galería MASHCA ubicada en la calle Luis Cordero 5-48 entre Honorato Vásquez y Juan Jaramillo.
7	Cañar - Zhucay	ASOCIACIÓN DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS CHOCOZHU	Aracely Carpio Ariel Zambrano Petronio Sacoto	Elaboración de chocolate	Zhucay Centro, junto al puente del río Cañar	(07) 3018749 0994592142 0998636201	silviaferreirajara@hotmail.com aracel-carpio@hotmail.com		Asociación conformada por 15 integrantes, que realizan producción de cacao, elaboración de pasta de chocolate y comercialización de chocolate amargo y dulce.
8	Cotopaxi -La Maná	FINCA ORGÁNICA "EL SOLAZO"	Eduardo Lara	Producción de cacao y elaboración de chocolate	la finca se encuentra ubicada al lado derecho via La Maná-Valencia	(03) 2288089 0991044043			Producción de cacao 100% orgánico y elaboración de chocolate artesanal y mermeladas.
9	Cotopaxi -La Maná		Briggitte Izquierdo Aguirre	Elaboración de productos de cacao	Lotización Fortaleza	0997622351 0985231610	karenizquierdo.a@gmail.com yerly1881@hotmail.com		Elaboración de cocteles a base de cacao y licor de cacao
10	Cotopaxi -La Maná		Arturo Noble	Elaboración de productos de cacao		0992311853			Elaboración de licor con la baba de cacao
11	Cotopaxi -La Maná		Cristofer Pellet	Elaboración de productos de cacao		0983678357			Realizan talleres comunitarios para la elaboración de productos a base de cacao.

12	El Oro - Arenillas	ASOCIACIÓN REPRESA TAHUIN	Mariana de Ulloa	Elaboración de chocolate	Arenillas	(07) 3083269 0991177267	marianacaibinagua@hotmail.com		Elaboración de chocolate artesanal.
13	El Oro - Machala	OROCACAO	Rita Azucena Jimena Rivera	Elaboración de chocolate	Machala	(07) 2960389 0981208497	ritajimenez2009@hotmail.com		Elaboración de bombones, su empresa cuenta con varios años de experiencia y una cartera grande de clientela.
14	El Oro - Pasaje	MUYUYACU	Telmo Japón Lucero	Elaboración de productos de cacao	Pasaje	(07) 2790174 0980182405	muyuyacuecuador@hotmail.com		Elaboración de pasta de cacao.
15	El Oro - Piñas	CHOCODAMAS	Ofelia Ruilova (Asociativo)	Elaboración de chocolate	Piñas	0939288801	choco.damas@hotmail.com		Elaboración de pastas y bombones de chocolates con imágenes, variados sabores.
16	El Oro - Piñas	EL MIRADOR	Rafael Ambrosio	Elaboración de productos de cacao	Piñas	0991172408	asoelmirador@hotmail.com		Asociación de productores agropecuarios, comercializan pasta de cacao semi amarga.
17	El Oro - Santa Rosa	OROCHOT	Carlos Espinoza Rivas	Elaboración de productos de cacao	Santa Rosa	0992534961	carlosespinozarivas@hotmail.com		Elaboración de pasta de cacao.
18	Guayas - Guayaquil	CHCHUKULULU	Lourdes de Pandzic	Elaboración de chocolate	Km. 29 de Vía Durán Tambo y Av. Agustín Freire #49	(04) 2235264 0999750023	chchukululu@live.com	www.chchukululu.com	Su fundadora Lourdes Delgado de Pandzic en el 2004 creó la primera barra de chocolate fino bajo el nombre Chchukululu enfocado en el mercado de Europa, lo que ha motivado a que muchos de sus clientes quieran conocer los procesos previos al chocolate por lo que también creó un mapa de la ruta cacaotera, que sirve como un ingreso extra para los agricultores que abren sus fincas a los visitantes para mostrar sus labores y guardianes de éste legado ancestral.
19	Los Ríos - Milagro	UNOCACE - UNIÓN DE ORGANIZACIONES CAMPESINAS CACAOTERAS DEL ECUADOR	Ing. Freddy Cabello	Producción de cacao y elaboración de chocolate	Recinto El Deseo Km. 30 autopista Durán Boliche - Milagro	0994160229	info@unocace.com freddy.cabello@unocace.com		Es una de las organizaciones emblemáticas del Ecuador, con 18 años de existencia, cuentan con un sistema de comercialización asociativo con 12 centros de acopio satélite y un centro de acopio central en El Deseo, donde preparan sus productos para exportación, además tienen buen chocolate y un laboratorio de calidad.
20	Los Ríos - Vinces	CORPROC	Gisella Alvarado			0986817257 0995306648	ggisellaalvarado@hotmail.com		Es una organización con sede en Vinces donde funciona la Corporación Pepa de Oro y en coordinación con la Fundación Maquita Cusunchic. Cuentan con un Centro de Acopio y una pequeña fábrica.
21	Manabí - Chone	THEOS CACAO Y CAFÉ GOURMET	Carlos Vera Zambrano	Producción de cacao y/o elaboración de chocolate		0992016140	theoscacao@outook.es		Su propietario se dedica a procesar el cacao, para producir rompope, licor de cacao, manjar, trufas, bolas de cacao.
22	Morona Santiago - Gualaquiza	APROCAG ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES Y COMERCIALIZADORES AGROECOLÓGICOS DE GUALAQUIZA	Serafín Iñamagua Eliza Buele	Asociación de productores y comercalizadores.	Calle amazonas y av Luis Casiragui.	(07) 2780668 0993052619	aprocag10@hotmail.com	https://www.facebook.com/jimena.ecologico.7?fref=ts	Asociación de productores y comercializadores agroecologicos de cacao, pasta de cacao, yogurth y otros tipos de alimentos basados en la producción local y nativa.
23	Morona Santiago - Macas	CAMFER	Fausto Chavez	Productor de cacao y derivados	Soasti y Riobamba	0999431694 - 2703796	fchavezj@gmail.com	https://www.facebook.com/profile.php?id=100008955634032&fref=ts	Producción de cacao y elaboración artesanal de derivados de cacao fino de aroma al 60% de cacao. Desde hace dos años este emprendedor apoya a otros actores del sector transmitiendo sus experiencias y conocimiento.

24	Morona Santiago - Macas	FUNDACIÓN CHANKUAP		Apoyo para la comercialización de productos de chocolate	Calle Simón Bolívar entre Soasti y 24 de mayo.	(07) 2727076	tiendamacas@chakuap.org	www.chakuap.org	La Fundación Chankuap Recursos el Futuro fue creada en 1996 en Macas, para garantizar el desarrollo sostenible de comunidades indígenas de la Amazonía y sin perjudicar el medio ambiente. La fundación trabaja con los productores, a los que compra directamente para luego comercializar en el mercado orgánico y justo. A nivel de país cuentan con varias tiendas con su productos.
25	Morona Santiago - Tiwintza	ASOCIACIÓN AGROECOLÓGICA MORONA	Cesar Guamán	Producción de cacao	San José de Morona	985031363	n/a	n/a	Asociación conformada por varios finqueros que cuentan con plantaciones de cacao, por medio de esta asociación facilitan la comercializan de sus productos.
26	Pichincha - Quito	KORADI	Gardenia Montoya / Ricardo Lara	Elaboración de chocolate	José Padilla y Núñez de Vela.	0987272601 0984838879	koradi@live.com gardemontoya@gmail.com	www.koradi.com.ec	Koradi Chocolate Symphony es un chocolate gourmet, elaborado con cacao orgánico fino de aroma, cacao Arriba cultivado bajo técnicas ancestrales que preservan la armonía entre el ambiente y las comunidades indígenas del Ecuador. Koradi Chocolate Symphony, sinónimo de alimento consciente, ha sido sometido a vibraciones y frecuencias musicales armónicas que llevan a quien lo prueba a experimentar sensaciones únicas.
27	Pichincha - Quito	CACAOWITO	Anneth Villacis	Elaboración de chocolate		(02) 678896 0989626936	annethvi@yahoo.com	https://www.facebook.com/Cacaowito-140825886075931/	Somos una empresa artesanal, la cual se dedica a la elaboración de bombones finos de aroma, para brindarle a nuestros consumidores, un producto con calidad de origen. Elaboramos tabletas de chocolate a base de cacao fino de aroma en porcentajes de 70, 60 y 43%.
28	Pichincha - Quito	CAONI CHOCOLATE BLK CORPORATION S.A.	Barbara Brauer Ma. Cristina Vásconez Roberto Brauer José Soriano	Elaboración de chocolate	República del Salvador N36-193 y Naciones Unidas, edificio Marquis Plaza Mezzanine, oficina 22.	(02) 3324086	bbrauer@caonichocolate.com mvasconez@caonichocolate.com	www.caonichocolate.com	Nuestros maestros chocolateros crean chocolates negros hechos con cacao de un solo origen, los cuales expresan los sabores naturales, aromas y texturas que solo se pueden obtener con granos de cacao “Arriba”. Estos granos han sido cultivados de manera natural, de la misma manera, por cientos de años. Nuestro cacao es cuidadosamente seleccionado y por eso nunca requiere de aditivos como vainilla, para cambiar su sabor.
29	Pichincha - Quito	HOJA VERDE GOURMET HOVGO S.A.	Simón del Hierro	Elaboración de chocolate	Valladolid N24-282 y Francisco Galavis	(02) 6017050	sdelhierro@hvg.com.ec	www.hojaverdechocolate.com	Hoja Verde es una empresa especializada en la producción y comercialización de productos gourmet 100% naturales: chocolate negro elaborado con Cacao Fino de Aroma. Hoja Verde Dark Chocolate Fino Arriba está elaborado con cacao “Premium Fino de Aroma” cultivado en los bosques tropicales de Esmeraldas - Ecuador, país reconocido por su biodiversidad. Nuestro chocolate no contiene aditivos artificiales ni preservantes, y es un producto 100% orgánico.
30	Pichincha - Quito	FABRICA BIOS CIA. LTDA.	Juan Esteban Olgieser	Elaboración de chocolate	Montes N30-18 y Cuero y Caicedo	(02) 2563529 (02) 223 4084	chocobios.bios@chocolatesbios.ec	http://chocolatesbios.com/	Fábrica con más de 100 años en la elaboración del chocolate tradicional ecuatoriano proceso: Front tree to bar. Cuenta con tres líneas de productos: Barras de chocolate, bombones rellenos y productos para repostería.
31	Pichincha - Quito	CHOCOART DISCACAO CIA. LTDA.	Michael Rosenberg	Elaboración de chocolate		(02) 5006931	ventas@chocoart.com.ec	http://www.chocoart.com/	Una alternativa deliciosamente creativa, chocolate personalizado derivado del mejor cacao fino de aroma del Ecuador. Nuestro enfoque es único en el mundo y aplica para toda ocasión. Desde barras personalizadas hasta figuras inéditas en 3D.

32	Pichincha - Quito	CHOCOLATECA CHOCOLATE ECUATORIANO C.A.	Miguel de la Torre Juan Diego Guzmán	Elaboración de chocolate	Chordeleg E10-67 y Simón Bolívar, Argelia Alta. Locales: Centro Comercial Mall el Jardín, Centro Comercial Iñaquito y Scala Shopping	(02) 22670075	info@chocolateca.com.ec	https://www.facebook.com/chocolateca.com.ec; www.chocolateca.com.ec	Fabricación y comercialización productos gourmet de chocolate, bombones, frutas deshidratadas cubiertas de chocolate, etc.
33	Pichincha - Quito	VALDIVIAN CHOCOLATE		Elaboración de chocolate	Av. Diego de Almagro N32-27	(02) 5129939 0998045487	valdivian.store@fineandflavour.com	https://valdivianchocolate.com/es/	Inspirada en la cultura Valdivia, esta barra de chocolate oscuro es elaborada con cacao fino de aroma. Cada tableta de chocolate representa una estatuilla de la Venus de Valdivia. Ofrece barras de diversos porcentajes de cacao orgánico. Reconocimientos: Fue condecorada con la "Barra de Plata" en los Ecuador Chocolate Awards.
34	Pichincha - Quito	AROMA ECUADOR	Jisselle Silva	Elaboración de chocolate	Carlos Guarderas N47-340 y Gonzalo Salazar	(02) 2924126	jsilva@chocolate.ccd.ec	www.aromaecuador.com	Elaboración de chocolate con cacao fino de aroma en varios porcentajes, contemplando todo el proceso de transformación desde las almendras de cacao hasta obtener un chocolate sin preservantes, saborizantes artificiales añadidos, gmo's (transgénicos), ni conservantes como lecitina de soya. La adquisición de la materia prima se realiza directamente al productor pagando el precio justo sin intermediarios, apoyando así a los procesos de pos cosecha para su mejor calidad.
35	Pichincha-Quito	MINKA - AVALMARTI	Cristina Camacho	Chocolate Gourmet	Av. Interoceanica E4-144 e Intervalles	2-6002692	criscamacho@avalmarti.com	www.minka.ec.	Chocolate Gourmet finamente elaborado con el mejor cacao ecuatoriano, seleccionado de 5 haciendas de diferentes regiones de nuestro país. Creando la colección Haciendas con 5 sabores y aromas únicos: 100%, 70%, 65%, 55% y 43%, que además cuentan con certificación Orgánica y Kosher.
36	Pichincha-Quito	PAPA CACAO	Jaime Freire	Asesoría e emprendedores y elaboración de chocolates		(02) 2440250	jaime.freire.papacacao@gmail.com	www.papacacao.com	Jaime Freire más conocido como Papá Cacao, es un consultor internacional, experto del cacao ecuatoriano. Ex asesor del Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca, miembro del Comité Técnico Permanente del Cacao Nacional, así como de la Academia del Chocolate Ecuador y representante para el International Cocoa Organization -ICOO . Ha dedicado gran parte de su vida a investigar y trabajar en proyectos relacionados con pequeños productores de todo el país. Participó como personaje principal de la serie El Gran Cacao, realizada por IEPS que resalta la importancia de la denominación de origen que obtuvo el cacao ecuatoriano y que dió a conocer muchas zonas de producción cacaotera del país. Además de brindar servicio de escuela de negocios para emprendedores de cacao o chocolate, también cuenta con su propia marca de chocolates artesanales.
37	Santo Domingo de los Tsáchilas	FINCA GARYTH	Ing. Tomás Cedeño	Producción de cacao y elaboración de chocolate	Km 23 vía Sto Domingo Quininde	0992056789	aegaryth@hotmail.com		Esta finca es emblemática ya que es la primera con certificación de Denominación de Origen y es la más productiva del país con una productividad de 48 qq/ha/año. Cuenta con vivero, cultivo, centro pos cosecha y sus propias barras de chocolate.
38	Zamora Chinchipe-Centinela del Cóndor	ASOCIACIÓN DE PRODUCCIÓN DE CACAO Y DERIVADOS AROMAS DEL SUR "ASOPROMAS"	Eduardo Lituma	Producción de cacao y elaboración de derivados	Barrio Playas de Cuje	0990234063			Es una asociación con 18 socios activos que llevan ya 2 años en el proceso de cultivo, cosecha y producción de licor de cacao, chocolate en barra y en polvo.

39	Zamora Chinchipe-Palanda	CHOCOLATE DEL PÁRAMO	José de Saeger	Elaboración de chocolate	Palanda	0993956232	josedesaeger@hotmail.com		Cacao de Palanda, el más antiguo del Ecuador con el cual se elabora la más variada gama de productos derivada de cacao llamado 'Chocolate del Páramo' por un chocolatero de Bélgica asentado en la localidad
40	Zamora Chinchipe-Yantzaza	ASOCIACIÓN APECACAO	Ana Vanegas	Producción de cacao	Barrio Los Hachos Vía Mutintza	(07) 3059415 0967842208	isaisasfebrero@hotmail.es		Somos una empresa artesanal, la cual se dedica a la siembra y cosecha de cacao, elaboración de bombones, helados, chocolate finos de aroma, para brindarle a nuestros consumidores un producto con calidad de origen. Elaboramos tabletas de chocolate a base de cacao fino de aroma en porcentajes de 70, 60 y 43%