

## Quali servizi offriamo?

- Servizio di consulenza e assistenza tecnica
- Raccolta e commercializzazione del cacao
- Formazione per i soci.
- Certificazioni.
- Via - Convenzione con Agrobanco, finanziamenti rivolti agli associati.



## GEOREFERENZIAZIONE

- 100 appezzamenti inseriti nel programma di geolocalizzazione attraverso poligoni per rispettare la nuova legge UE sulla deforestazione.

## PROGETTI

- Rafforzare e scalare le innovazioni sostenibili nella catena del valore del cacao. Con APP. CACAO.
- Programma di Supporto all'Internazionalizzazione Modalità III.

## ➤ Certificazioni

- Cacao biologico in lavorazione
- Grado 1°- FAIRTRADE



## Posizione geografica

Posizione geografica

Latitudine: 8° 8" 46.261""S


Longitudine: 76° 34" 58.235""w

Altitudine: 490 - 660 m

Range di temperatura: 28°C in media

 [www.asprocnbt.Org](http://www.asprocnbt.Org)

943935667  921379875

 [gerencia.asprocnbt@gmail.com](mailto:gerencia.asprocnbt@gmail.com)

 [presidencia.asprocnbt@gmail.com](mailto:presidencia.asprocnbt@gmail.com)



COOPERATIVA AGRARIA INDUSTRIAL  
ASPROC - NBT LTDA.



PERÚ

Ministerio  
de la Producción

## NOI SIAMO I PRODUTTORI



### Chi siamo?

Nome	Cooperativa ASPROC-NBT Ltda.
Data di costituzione	2 febbraio 2007
Attività principale	Produzione, commercializzazione di fave di cacao e derivati
Numero di partner	200 produttori associati
Partecipazione delle donne	20% del totale dei membri
Area lavorata	500 ettari
Produzione media	700 kg/ha/anno fava di cacao secca
Produzione annua	350 TN. fave di cacao secche
Ubicazione	Di. Santa Rosa 606, CP Nuevo Bambamarca, Distretto di Tocache, Provincia di Tocache, San Martin – Perù

### ➤ Posizione geografica



### Cosa produciamo?

Siamo produttori di:

- Fave di cacao selezionate:
  - Cacao FAIRTRADE
  - Cacao convenzionale - Grado 1



### PAESI ESPORTATI

- AMERICA
- FRANCIA
- SVIZZERA
- ITALIA

### CLIENTI CON CUI LAVORIAMO

- CARGILL USA
- PRONATEC SVIZZERA
- KAOKA FRANCIA
- TRANSMAR USA

### OFFERTA PORTATILE

L'offerta commerciale per l'anno 2025 è stimata in 200 TN di fave di cacao selezionate di grado 1 e Fairtrade

### PROFILO SENSORIALE

Intenso sapore di cacao, note di frutta fresca e secca, note di noci pecan e legno.

