



CACAO CIERRE BOLSA DE NUEVA YORK: US\$ 2.524 ton (+ \$28↑) - CACAO COMPRA PUNTOS FEDECACAO* \$7.700 – DÓLAR \$3.784,98 - EURO \$4.046,90 – CAFÉ US\$ 3,08

*Los precios de compra en puntos FEDECACAO NO son de referencia nacional y no buscan fijar un precio de compra al productor

Multinacional del chocolate llega al mercado de Colombia y Ecuador

Se trata del Grupo Barry Callebaut, que ingresa en alianza con Levapan.

El Grupo Barry Callebaut entra al mercado Latinoamericano en alianza con Levapan para atender Colombia, Ecuador y República Dominicana.

Con sede en Zúrich, Suiza, la empresa tiene presencia en más de 137 países, cuenta con 64 fábricas y 25 Academias de chocolate en el mundo. Emplea a más de 12.500 personas y ha capacitado a alrededor de 335.000 profesionales de este producto en los últimos dos años.

“Somos un negocio BtoB, en el que atendemos básicamente el negocio industrial, distribuimos nuestro chocolate a clientes que hacen sus productos para consumidor final en supermercados, panaderías y tiendas. También atendemos la parte de Food Service para restaurantes, hoteles y catering”, explicó a Portafolio, Jesús Carlos Valencia, managing director North Latam Barry Callebaut.

Grupo Barry Callebaut llega al mercado con los productos de las marcas Mona Lisa, Callebaut y Sicao, los cuales estarán disponibles a través del distribuidor autorizado Levapan en los países mencionados.

Vea más en [Portafolio](#)

Cacao en el mundo

Festival Café & Chocolate Fest en México este fin de semana

El Centro Histórico de la Ciudad de México está listo para recibir el Café & Chocolate Fest. Este evento tiene como objetivo dar a conocer la importancia cultural del productos ancestrales como el café y el chocolate, los cuales son parte del día a día de la vida de los mexicanos, además de haber trascendido a distintos espacios fuera del país.

La cuarta edición del Café & Chocolate Fest llegará el próximo fin de semana 4 y 5 de junio al Centro Histórico de la Ciudad de México.

Vea más en [El Universal](#)



Por las unidades

Avanzan gestiones para el desarrollo del cacao en el nordeste antioqueño



Este miércoles, en una reunión conjunta entre FEDECACAO, Unidad técnica Medellín, delegados de la Oficina de las Naciones Unidas contra la Droga y el Delito (UNODC) y la administración local de Yolombó (Antioquia), se conversó sobre nuevas alianzas estratégicas para el desarrollo del cacao en ese municipio y en todo el sector del nordeste y magdalena medio antioqueño. Dentro de lo proyectado están distintos programas de desarrollo social, socio-empresarial y procesos productivos. En las próximas semanas se realizarán otras reuniones con otras administraciones municipales con la participación de FEDECACAO y UNODC para continuar con el análisis del proyecto.



Imagen del día

El cacaocultor Marcelino Pobre Chantre es un cacaocultor del municipio de La Plata (Huila), y después de tres años de haber establecido la primera planta de cacao, hoy ya tiene 1 hectárea sembrada. Además de tener su cultivo en muy buenas condiciones fitosanitarias, también es líder de su zona al hacer parte de la asociación de cacaoteros “Asocacaoplát”. Lea la historia [aquí](#) en la sección ‘Los Cacaocultores del mes’ en el periódico Colombia Cacaotera, edición mayo

Como hoy es: VIERNES!

Chocolate, el arte de maridar con vino



El vino y el chocolate se complementan a la perfección, ya que son alimentos que comparten cualidades como la acidez, el dulzor y el amargor. Sin embargo, no todos los vinos maridan igual de bien con cada tipo de chocolate.

Aunque no seas ningún experto en maridajes, puedes disfrutar de la combinación del chocolate con el vino. Puedes hacerlo en casa y será mucho más divertido si lo organizas con varios amigos o familiares.

Tan solo necesitarás buenos vinos y chocolates de calidad.

Vea más en [Hoy](#)