



El cacao es una planta oriunda de la selva amazónica y ahora se cultiva en diferentes departamentos de Colombia con la mejor calidad, sabor y aroma. Conocida como “el alimento de los dioses” cuenta con propiedades antioxidantes que retardan el envejecimiento, previene las enfermedades coronarias y es anticancerígeno. Por sus distintas cualidades, el cacao tiene diferentes usos en una gran variedad de productos y con diversas aplicaciones alimenticias, medicinales y cosméticas; Su consumo produce sensaciones de alegría y bienestar.

Cocoa is a native plant from the Amazon Rainforest, and it is now cultivated in different departments of Colombia with the best quality, flavor and aroma. Known as “the food of the gods”, it has antioxidant properties that delay aging, prevent coronary diseases and is anticancer. Due to its different qualities, cocoa has different uses in a great variety of products, with different nutritional, medicinal and cosmetic applications; its consumption produces a feeling of happiness and wellbeing.



# Haz parte del cambio



Los granos de cafés especiales, nacidos en el macizo montañoso colombiano, tienen un proceso de maduración lento que proporcionan perfiles de taza diferenciados, despertando en el consumidor una experiencia única. Nuestro café presenta características sólo comparables con un buen vino, con cuerpo, sabor y aroma agradables, que permiten al buen catador una conexión especial con el suelo fértil de Colombia.

The special coffee beans born in the Colombian massif have a slow ripening process that result in differentiated cup profiles, providing a unique experience to the consumer. Our coffee has characteristics only comparable to a good wine, with pleasant body, flavor and aroma, which bring a special connection of the good taster with the fertile lands of Colombia.

## PROYECTO / PROJECT

“Fortalecimiento Comercial y Agroindustrial de Grupos de Productores de Desarrollo Alternativo”

“Commercial and Agro-industrial Strengthening of Alternative Development Group Producers”

Products that contribute to a world free of drugs.

Productos que contribuyen a un mundo libre de drogas.



Producido por / Produced by:



Apoyado por / Supported by:



# Palmitos

del Putumayo

## Hearts of Palm from Putumayo

Desde la selva amazónica se origina la palma de chontaduro, de la cual se extrae el corazón de la palma o palmito; Es un alimento natural, saludable, suave al paladar y de gran versatilidad en gastronomía, en diferentes tipos de preparaciones, como entradas, ensaladas, platos fuertes y postres, además es conocido en diversos países por su exquisitez; Ideal para el consumo diario, sin aditivos artificiales y rico en fibra, por sus características especiales es considerado un alimento *Gourmet*.

Hearts of Palm are extracted from the heart of the peach palm, native of the Amazon Rainforest. It is a natural, healthy food, mild to the palate and with great variety of uses in gastronomy; it is used in diverse kinds of preparations such as appetizers, salads, main courses and desserts, and known in different countries due to its exquisiteness. It is ideal for daily consumption, with no artificial additives and rich in fiber; due to its special characteristics, it is considered a *Gourmet* product.

# Miel de Abejas

de la Sierra

## Bee Honey from la Sierra

Del néctar de las flores de la Sierra Nevada de Santa Marta, las abejas crean un producto natural que contribuye con la conservación de los bosques. La miel de abejas con su calidad superior de dulce y suave sabor, permite diferentes usos en gastronomía, medicina, belleza, farmacéutica y otras industrias. Utilizada por años como edulcorante, cicatrizante, antiséptico, además de ser una excelente fuente de energía.

From the nectar of the flowers in the Sierra Nevada de Santa Marta, honey bees create a natural product that contributes to the conservation of forests. With its superior quality of sweetness and mild flavor, honey has different uses in gastronomy, medicine, beauty, pharmaceuticals and other industries. For years, it has been used as sweetener, cicatrizing product, antiseptic, and as an excellent source of energy.

# Pimienta

negra del Putumayo

## Black Pepper from Putumayo

La pimienta negra es una especia utilizada a nivel mundial como condimento por sus propiedades de realzar el sabor de los alimentos y por su inconfundible aroma, es esencial en la preparación de platos típicos colombianos e internacionales; Ayuda en la digestión gracias a sus aceites esenciales, además de contar con propiedades antioxidantes y anticancerígenas.

Black pepper is a spice used around the world for its property of highlighting the flavor of foods and for its unique aroma; it is essential in the making of Colombian and international dishes. It helps the digestion thanks to its essential oils, besides having antioxidant and anticancer properties.

# Café Tima

tostado y molido

## Tima Coffee roast and ground

Para los indígenas Arhuacos TIMA significa luna, mes o cosecha... para usted TIMA significa cuerpo, aroma y sabor de uno de los mejores cafés orgánicos del mundo.

El café Tima se obtiene de procesar los mejores granos de café que se cultivan en la Sierra Nevada de Santa Marta, por 600 familias campesinas e indígenas que con su cultivo, contribuyen en la conservación del macizo montañoso considerado el litoral más alto del mundo, con una altura de 5.778 msnm.

For the Arhuaco indigenous community, TIMA means moon, month or crop... for you, TIMA means body, aroma and flavor of one of the best organic coffees in the world. Tima Coffee results from processing the best coffee beans cultivated in the Sierra Nevada de Santa Marta, by 600 farmer and indigenous families that with their cultivation contribute to the conservation of this massif, considered the highest littoral in the world, with 5.778 msl.

