



Cusco - Perú

APROCHOK

Asociación de Productores de Cacao
Ecológico de Kimbiri - APROCEK



+51 959 149 529

aprocekvraem@gmail.com

www.aprochok.com

Nuestro Origen Our Origin

Estamos ubicados en **Perú** en la parte central de América del Sur; nuestra zona de producción está localizada en la parte sur del Perú en la Región Cusco, corazón del **VRAEM**, en la provincia de La Convención en altitudes desde 650 a 1,200 m.s.n.m.

We are located in Peru in the central part of South America. Our production area is located in the southern part of Peru in the Cusco Region, the heart of the VRAEM, in the La Convención province at altitudes ranging from 650 to 1,200 m.s.n.m.



QUIENES SOMOS Who are we

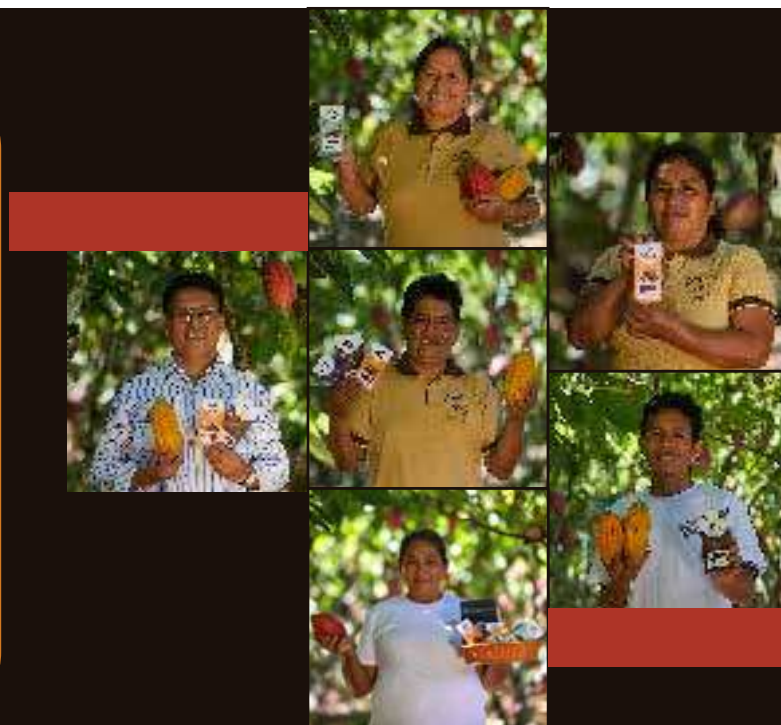
APROCEK, es una asociación de productores, que está integrada por 21 socios, productoras de café y cacao Distrito de kimbiri, en la provincia de La Convención, de la región Cusco. Fue fundada el año 2014 y ha contribuido desde entonces al empoderamiento de sus socios para mejorar los estándares de desarrollo socioeconómico de sus socios, fomentando el comercio justo y el cuidado del medio ambiente.

APROCEK is an association of producers, made up of 21 members who are coffee and cacao producers from the Pichari District, in the La Convención province, of the Cusco region. It was founded in 2014 and has since contributed to the empowerment of its members to improve their socioeconomic development standards, promoting fair trade and environmental care.

Misión Mission

Somos productores de cacao fino de aroma de diferentes variedades con enfoque de producción orgánica y permanente búsqueda de mercado para la línea de chocolatería con innovación tecnológica.

We are producers of fine aroma cocoa of different varieties with a focus on organic production and permanent market research for the chocolate line with technological innovation.



“Aprocek
integra a más de
20 familias productoras,
de cacao fino de aroma.”



PRODUCTOS PRODUCTS

Cacao en grano

Producción de cacao fino de aroma: vrae99, villa vista, vrae15 y chuncho

Cocoa beans

Fine aroma cocoa beans production: vrae99, villa vista, vrae15, and chuncho

Café

Buourbon amarilla(tipo de proceso)

Honey, Natural, Lavado

Distribución: tueste medio en origen

Coffee

Yellow Bourbon (type of process)

Honey, Natural, Washed



Servicios que ofrecemos

Services we offer

Maquila

Elaboración de chocolates

Comercialización

Capacitación en línea de bombonería y línea de tabletas.

Capacitación en cafés de especialidad:

Procesing

Tueste

Catación

Barismo

Maquila

Chocolate elaboration

Marketing

Training in chocolate line and tablet line.

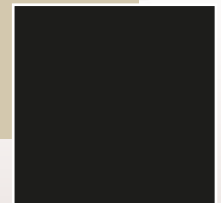
Training in specialty coffees:

Procesing

Roasting

Cupping

Barismo



Productos mercado nacional

Domestic market products

Desarrollamos productos agroindustriales para generar un mayor valor agregado e incrementar la cultura de consumo en el mercado nacional.

- Café tostado y molido
- Pasta pura de cacao
- Chocolates bitter
- Bombones
- Nibs de cacao

We develop agro-industrial products to generate greater added value and increase the consumption culture in the domestic market.

- *Roasted and ground coffee*
- *Pure cocoa paste*
- *Bitter chocolates*
- *Bonbons*
- *Cocoa nibs*





Nuestro equipo Our team

Somos un grupo humano comprometido con los objetivos que nos proponemos. Aportamos nuestro talento en el campo con mucha dedicación y siempre con vocación de servicio para los socios que conforman nuestra asociación.

We are a group of people committed to the objectives we set ourselves. We contribute our talent in the field with a lot of dedication and always with a vocation of service for the members that make up our association.

Reconocimientos logrados Recognition achieved

Múltiples premios en AVPA París 2023 y en el
International Chocolate Awards Perú y World 2024

*Multiple awards at AVPA Paris 2023 and at the International
Chocolate Awards Peru and World 2024.*

Ganamos 6 reconocimientos We won 6 awards



2024

AVPA París 2023:

AVPA París 2023:

- Plata (Nibs de cacao)
- Gourmet (chocolate con aguaymanto al 60%)
- Silver (cocoa nibs)
- Gourmet (chocolate with aguaymanto at 60%)



2024

Salón de Cacao y Chocolate 2024

Cocoa & Chocolate Show 2024

- Plata (chocolate con arándano al 60%)
- Bronce (pasta de cacao al 100%)
- Silver (chocolate with 60% blueberry)
- Bronze (100% cocoa mass)



2024

Rumanía 2024:

Rumanía 2024:

- Plata (pasta de cacao al 100%)
- Bronce (chocolate con arándano al 60%)
- Plata (pasta de cacao al 100%)
- Bronce (chocolate con arándano al 60%)

“Producimos
variedades criollas,
VRAE 99, VRAE 15
y CCN51.”





Información de contactos Contact Information

Oficina Principal: Módulo de procesamiento de chocolate

 Av. Túpac Amaru, Urbanización Miguel Grau, Kimbiri, La Convención, Cusco.

Contactos Contact

 **Freddy R. Canto Huaraca**
Gerente General

 +51 996 970 083

 **Felix A. Curo Yucra**
Presidente

 +51 959 149 529

 **Yulma Ramirez Taboada**
Comercial

 +51 939 857 034