

CACAO DEL PLATA



CDP





INTRODUCCIÓN

Cacao del Plata es una planta elaboradora de cacao en polvo que pertenece al grupo F. Pache, con más de 30 años de tradición en la producción y comercialización de ingredientes para la industria alimenticia.

La planta fue inaugurada en mayo de 2014 y está localizada en el Parque Industrial Zona Este, en el departamento de Canelones, Uruguay.

Procesa la torta de cacao como materia prima y produce diferentes tipos de polvos de cacao alcalinos y naturales, para su comercialización fundamentalmente en el MERCOSUR (Argentina, Brasil, Uruguay y Paraguay), y otros países.

[Ver video Institucional](#)





PLANTA-TECNOLOGÍA

La planta procesa como materia prima torta de cacao, que es importada principalmente de África (Ghana, Nigeria y Costa de Marfil) así también como de Centro América y Asia.

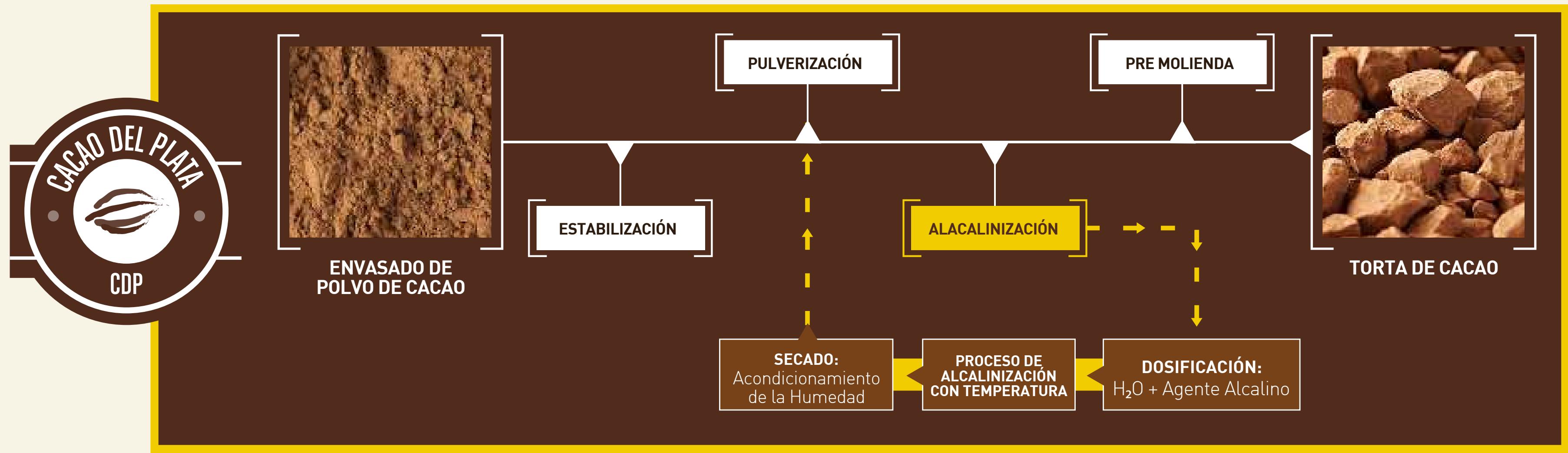
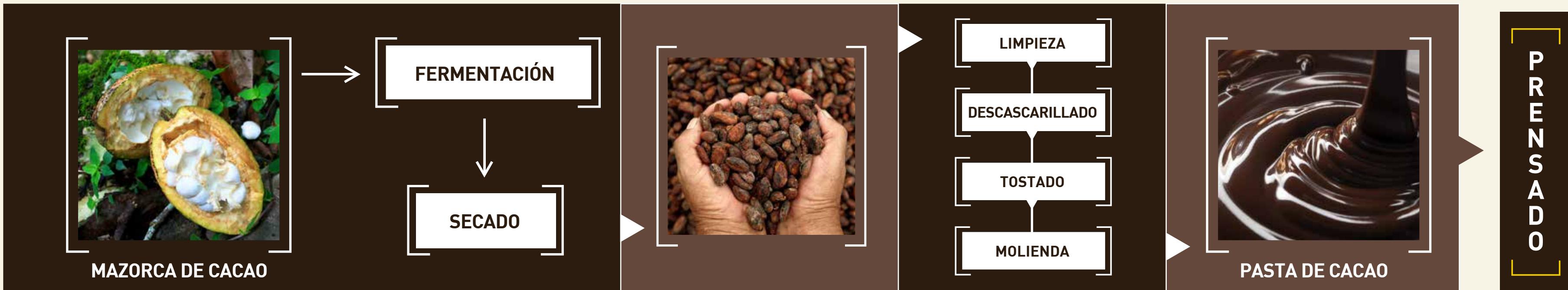
Tiene una capacidad de producción de 12.000 toneladas anuales de polvo de cacao y actualmente produce unas 4.200 toneladas.

Cuenta con un reactor y un secador para poder desbacterizar el cacao y alcalinizar a más de 100°C de temperatura. En el reactor también se le puede inyectar lecitina de girasol y/o manteca de cacao, dependiendo del tipo de polvo de cacao que demande el cliente.

La planta también cuenta con un molino clasificador con capacidad de más de 2.000 Kg/h y un estabilizador con nitrógeno líquido para bajar la temperatura antes de su envasado con máquina automática.

La maquinaria es de origen europeo y requiere muy poco personal para su funcionamiento, dado el nivel tecnológico con que fue diseñada.

PROCESO DE ELABORACIÓN



TIPOS DE CACAO EN POLVO

	NOMBRE	COLOR	pH	APLICACIÓN
NATURAL	MARFIL	MARRÓN CLARO	5,0-6,0	Chocolates, Panadería, Lacteos, Coberturas, Confitería.
	GHANA	MARRÓN	6,8-7,2	Panadería, Lacteos, Achocolatados, Confitería, Helados, Galletas, Chocolate
ALCALINO	GHANA LECITINADO	MARRÓN	6,8-7,2	Achocolatados
	CAMERÚN	MARRÓN ROJIZO	7,4-8,2	Achocolatados, Panadería
	DOMINICANO	MARRÓN OSCURO	6,8 - 7,4	Confitería, Panadería, Postres, Galletas.
	NIGERIA	NEGRO	7,7 - 9,3	Confitería, Galletas y Tortas



UBICACIÓN ESTRATÉGICA

Está localizada en Uruguay, en el departamento de Canelones, a sólo 10 minutos de Montevideo y 5 minutos del Aeropuerto de Carrasco, Montevideo.

Cuenta con oficinas comerciales en Buenos Aires, Argentina y São Paulo, Brasil, que funcionan como canales de venta para aquellos clientes que compran localmente. Tanto en Argentina como en Brasil, cuenta con mercadería en stock para entregas locales.

Cacao del Plata está localizada en un punto geográfico estratégico entre Argentina y Brasil, a tan sólo 316 Km con la frontera de Brasil (Chui, RS) y a 320 Km de la frontera con Argentina (Gualeguaychú).

Buenos Aires, Argentina: El tiempo de tránsito para entregar mercadería en Buenos Aires es de 3 a 4 días y el costo de flete es 75% más barato que desde Ilheus, Bahía, principal proveedor de la región.

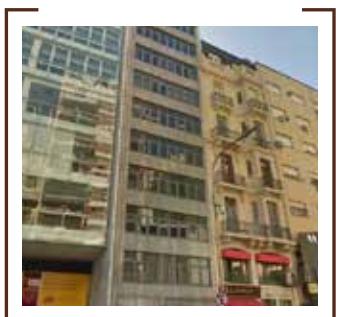
Brasil: Para la región Sur de Brasil, el tiempo de tránsito es menor que desde Ilheus, y a su vez es más económico. São Paulo está localizado a prácticamente la misma distancia entre Ilheus y Cacao del Plata.

Santiago de Chile, Chile: Localizado a 1.700 Km de Canelones, Uruguay vs. 4.500 Km de Ilheus Brasil (2do principal proveedor de ese país después de España).

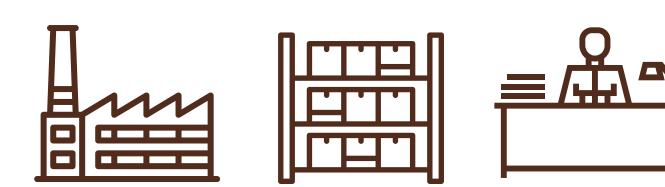


UBICACIÓN

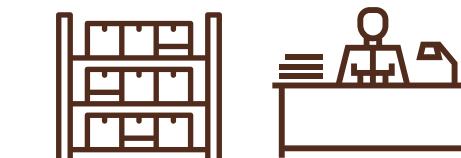
F. Pache de Argentina
BUENOS AIRES, Argentina



Cacao del Plata
CANELONES, Uruguay



F. Pache do Brasil
SÃO PAULO, Brasil





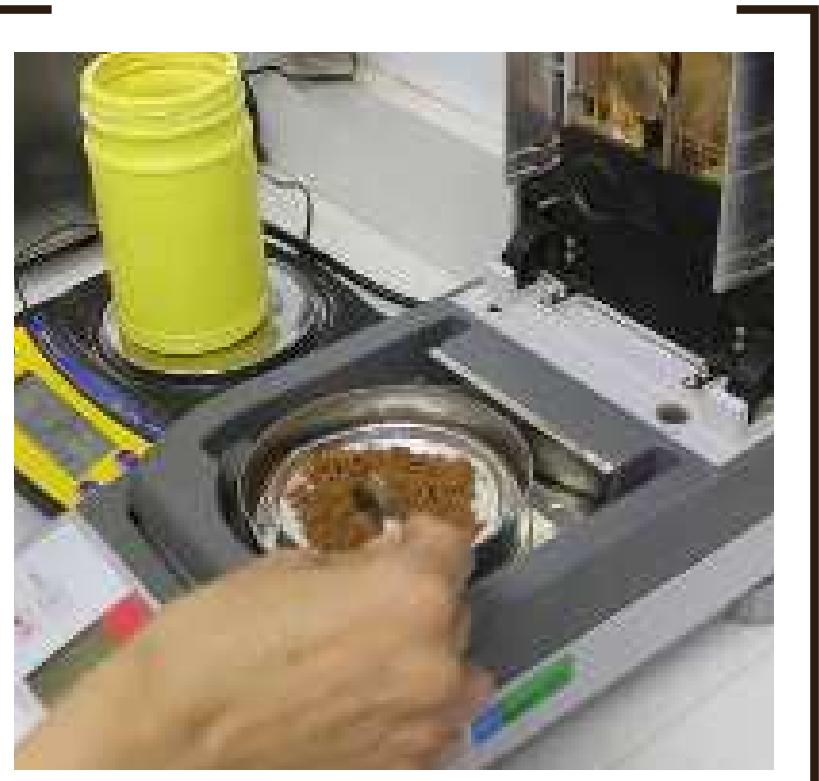


CALIDAD

Cacao del Plata cuenta con certificación de calidad **FSSC 22000** que lo hace cumplir con los estándares mundiales de calidad en cacao en polvo.

También cuenta con la norma **KOSHER** y tiene otras normas como la **BCR** y **HALAL** en proceso de implementación.

Cuenta con un laboratorio microbiológico, así también como sensorial y organoléptico para asegurar la calidad del polvo de cacao.







CERTIFICACIÓN MERCOSUR

Otra de las ventajas de **Cacao del Plata** es que se ubica en Uruguay, país integrante del tratado de acuerdo comercial MERCOSUR, junto con Brasil, Argentina, Paraguay y Chile.

La materia prima torta de cacao (NCM / HSC 1803.20.00) se importa en el régimen llamado “Admisión Temporaria” sin pagar impuesto de importación, para procesar y producir cacao en polvo (NCM / HSC 1805.00.00) con certificado de origen Mercosur.

Esto hace que para los países integrantes del acuerdo no pagan impuestos de importación, a diferencia de países terceros que pagan el 14%.

Los certificados de origen Mercosur son emitidos por la Cámara de Industrias de Uruguay, organismo regulado por el Ministerio de Economía y Finanzas.

A continuación, información complementaria:

- Cámara de Industrias de Uruguay
- MERCOSUR
- URUGUAY XXI





CLIENTES

Algunos de nuestros clientes en los principales mercados que atiende **Cacao del Plata**.





Canelones - Uruguay

Ruta 101 Km. 24.200
Parque Industrial Zona Este,
Tel.: +598 2683 8714

São Paulo - Brasil

Rua Arandu, 281, CJ 83 8º andar
Brooklin Novo - CEP 04562-908

Buenos Aires - Argentina

Av. Corrientes 1675 9º Piso
C1042AAP - C.A.B.A.
Tel./Fax.: +54 11 4381-9003

info@fpache.com

www.fpache.com