

# República Dominicana Dominican Republic

- ❖ Es el mayor productor de cacao orgánico del mundo y uno de los primeros en exportación de cacao convencional en América.
- ❖ La compañía de mayor experiencia en cacao del país, Rizek Cacao, te invita a recorrer los senderos de cacao orgánico en su Hacienda La Esmeralda.
- ❖ Is the major producer of organic cacao worldwide, and a leading exporter of conventional cacao.
- ❖ The most experienced cacao-growing company in the country, Rizek Cacao, invites you to explore the trails of organic cacao trees that meander through its Hacienda La Esmeralda.

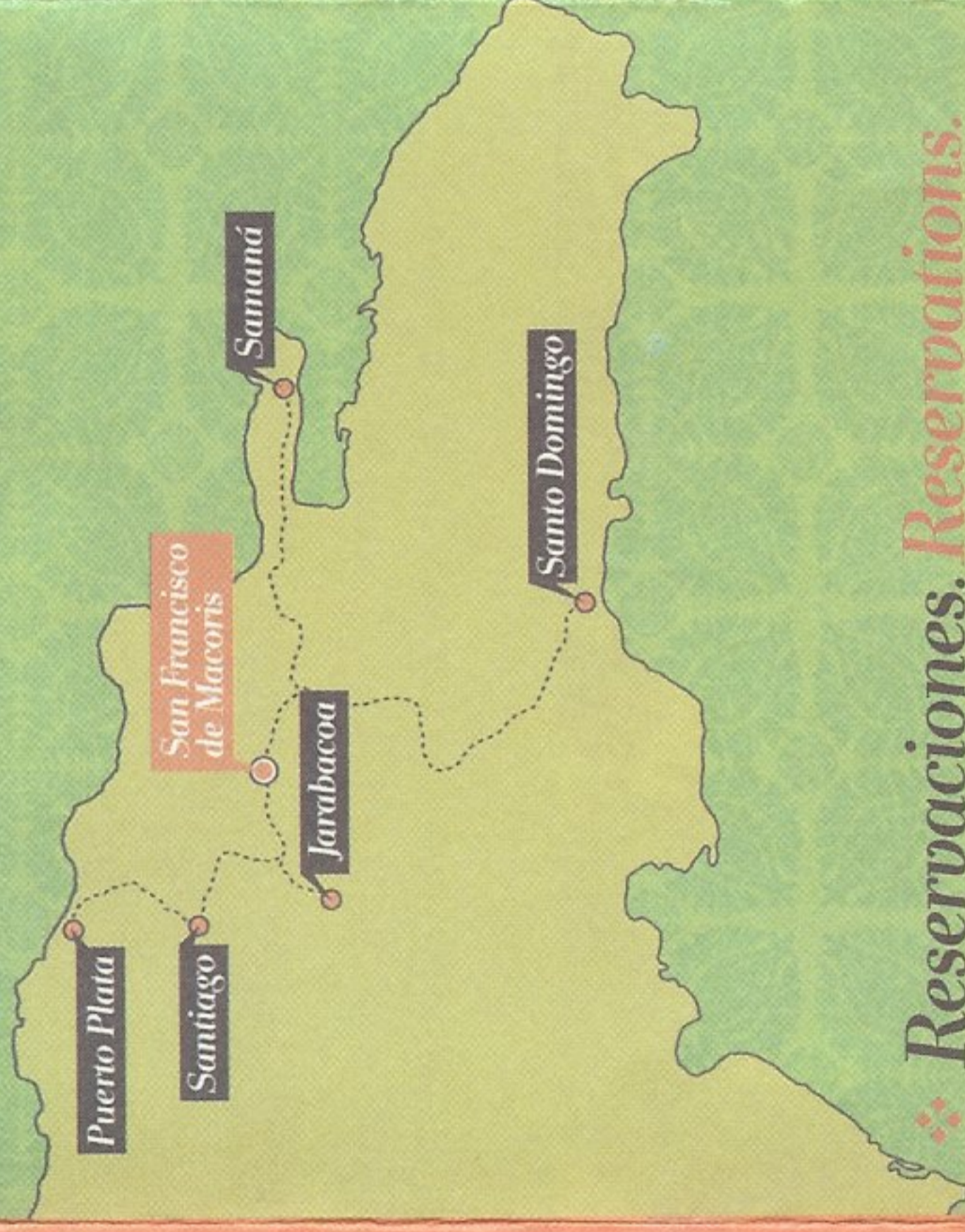


# ❖ Donde nace el Chocolate


*Where Chocolate  
Begins*


## ❖ *Ubicación. Location.*


Hacienda La Esmeralda, San Francisco de Macorís, República Dominicana.




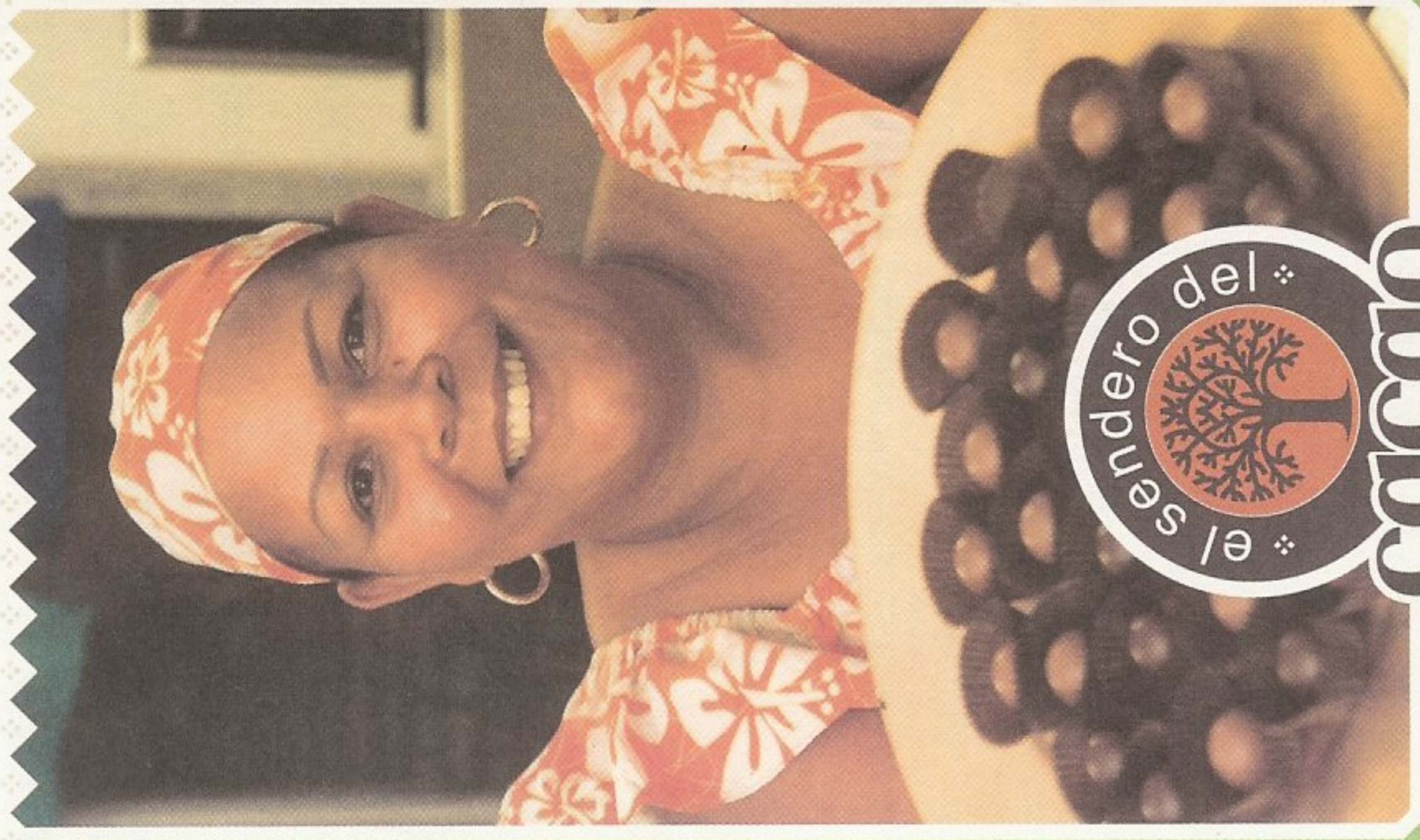
## ❖ *Reservaciones. Reservations.*

 809.547.2166

 809.560.6969

 [Info@cacaotour.com](mailto:Info@cacaotour.com)

 [www.cacaotour.com](http://www.cacaotour.com)







**¡El Cacao Tour es la mejor experiencia para descubrir los secretos detrás de un exquisito chocolate!**

**The Cacao Tour is the best way to learn all the secrets behind an excellent chocolate!**

¡Nuestros expertos les llevarán a un entretenido viaje por el mundo del chocolate, su historia y el proceso que transforma el cacao en el sabroso chocolate que a todos nos encanta!

Our experts lead the way on an enjoyable journey through the chocolate world. Discover the colorful history and process that transforms cacao into the delicious chocolate we all love!

*\*Almuerzo & Transporte disponible.*

*\*Lunch & Transportation available.*



### **1. Siembra. *Planting.***

Distintos métodos de sembrar el cacao.  
*Different ways of planting the cacao tree.*



### **2. Mazorca de Cacao. *Cacao Pod.***

Cosecha, Corte y Extracción de los granos.  
*Harvesting, Cutting and Extracting.*



### **3. Fermentación. *Fermentation.***

Su importancia para el sabor y el aroma del chocolate.  
*Its importance in the aroma and flavor of chocolate.*



### **4. Secado. *Drying.***

Su importancia para el sabor y el aroma del chocolate.  
*Its importance in the aroma and flavor of chocolate.*



### **5. Método Tradicional. *Traditional Way.***

El chocolate como lo hacían nuestros antepasados.  
*Chocolate as our ancestors made it.*



### **6. Proceso del chocolate. *Chocolate Process.***

El chocolate como es hecho hoy en día en nuestra Factoría.  
*Chocolate as it is made now days in our Factory.*