

## **SICAO, el chocolate hecho en México, ¡ahora es sustentable!**

- ***Gracias a SICAO y a Cocoa Horizons, los mexicanos podrán comprar chocolate y sucedáneos que colaboran con la obtención de cacao de origen sostenible.***
- ***Lo ideal es consumir 50 gr de chocolate al día.***

Ciudad de México a \_\_ de marzo de 2021.- En México y el mundo, el consumo responsable ha sido un tema que ha ido en aumento desde hace tiempo; la gente se ha dado a la tarea de hacer compras más conscientes y adquirir productos que sean buenos para ellos y, al mismo tiempo, ayuden a tener un mejor lugar para vivir.

El mundo del chocolate no se queda atrás: SICAO, chocolate elaborado en México, con una gama amplia de chocolates y coberturas adecuadas al paladar mexicano desde hace 10 años, ha evolucionado y ¡ahora es sustentable!

De acuerdo con datos de la Procuraduría General del Consumidor, en nuestro país se consumen 700 g de chocolate por persona al año; en comparación con otros países, como Suiza, con un consumo de 11.9 kg por persona. Para llevar una dieta saludable, lo ideal es consumir menos de 50 gr al día.

### **¿Qué significa que el chocolate sea sustentable?**

Cualquier producto que sea sustentable impacta positivamente en los ámbitos social, ambiental y económico.

En el caso de SICAO, colaboramos con el cultivo del cacao con prácticas que aseguran la no deforestación, trabajamos para neutralizar las emisiones de carbono con el objetivo de disminuir el impacto en el medio ambiente; y buscamos la optimización de la productividad con comunidades de



agricultores prósperos y la eliminación del trabajo infantil, a través de la Fundación [Cocoa Horizons](#).

*Cocoa Horizons* cuenta con un programa muy completo que impulsa la prosperidad de los productores cacaoteros y apoya a construir a las comunidades agrícolas autosuficientes, además de proteger a la naturaleza y a los niños.

Su objetivo es mejorar la calidad de vida de los productores, colaborando directamente con ellos y sus comunidades, promoviendo la agricultura sustentable y empresarial.

Uno de los beneficios de esta labor es que aseguramos tener **chocolate por siempre**.

SICAO ha sido el aliado de panaderos y reposteros mexicanos desde hace 10 años. Y lo mejor es que, además de hacer sus productos sustentables, también ha renovado su imagen, haciéndola más atractiva y fresca con un diseño inspirado en los árboles de cacao.

En su empaque podrás encontrar información sobre sustentabilidad con un código QR que te direcciona a la página web de SICAO. También obtendrás algunas instrucciones sobre el manejo del chocolate, recomendaciones de almacenamiento e información nutrimental.

SICAO, maneja distintos porcentajes de sólidos de cacao, en sus diferentes tipos de chocolate: **amargo 70% y 52%, con leche y blanco**. Además, cuenta con sucedáneos, cocoa natural en polvo y marquetas de chocolate.

oOo

#### Acerca de SICAO

*Empresa con más de 10 años de experiencia en la elaboración de ingredientes de chocolate y sucedáneos de la mejor calidad, sus productos son elaborados en México con el toque perfecto para el paladar mexicano y su objetivo es enriquecer las recetas de los sectores de panadería, repostería, chocolatería y heladería. Cuenta con un amplio portafolio de productos como chocolate amargo con 70% y 52% de cacao, chocolate con leche y chocolate blanco; además, sucedáneos, chispas horneables, cocoa natural en polvo, granillos de chocolate real, entre otros.*

#### Contacto en Medios

<https://contactoenmedios.com.mx/>

Tel. +52 (55) 5062 7400

