



c l e t t o

C H O C O L A T E

JANS 2024



Storytelling

“En los bosques tropicales colombianos habita Cletto, un particular Tucán. Apasionado por el cacao, Cletto viaja libremente entre grandes árboles, conociendo cultivos y el trabajo laborioso de diferentes agricultores que cuidan cada detalle para obtener los mejores granos de cacao fino, orgullo de Colombia.

De sus viajes, Cletto trae pequeños lotes de estos granos que son especialmente seleccionados y artesanalmente procesados logrando un chocolate incomparable que te proporcionará una experiencia única, en conexión con la naturaleza y libertad de Cletto.”

Nuestra Historia

En 2014, surge la idea de una chocolatería en Armenia y otras ciudades del eje cafetero. Un mercado con una oferta limitada para el turista en productos gourmet de origen local y sus experiencias.

Desde 2018, se estableció Cletto Chocolate en Antioquia como emprendimiento que se conecta con el cultivo del cacao y sus fincas, el proceso artesanal y el entorno de la industria de transformación del cacao.

Misión

Hoy nos definimos como chocolatemakers: una tendencia mundial que enmarca a quienes procesamos cacao de origen en chocolate, bajo procesos artesanales (beantobar & treetobar) en pequeños lotes (smallbatch). En Cletto Chocolate nos especializamos en tabletas, chocolate para bebidas y snacks saludables.

Visión

En el año 2025 seremos reconocidos como una de las principales marcas de chocolate premium en Colombia caracterizada por:

- Entregar a nuestros clientes experiencias saludables
- Alta calidad e innovación en productos,
- Sentido social con el agricultor (precio justo y permanente colaboración),
- Conciencia Ambiental y Buenas Prácticas de Consumo y Producción
- Presencia en el mercado internacional (Europa – USA)

Nuestros orígenes

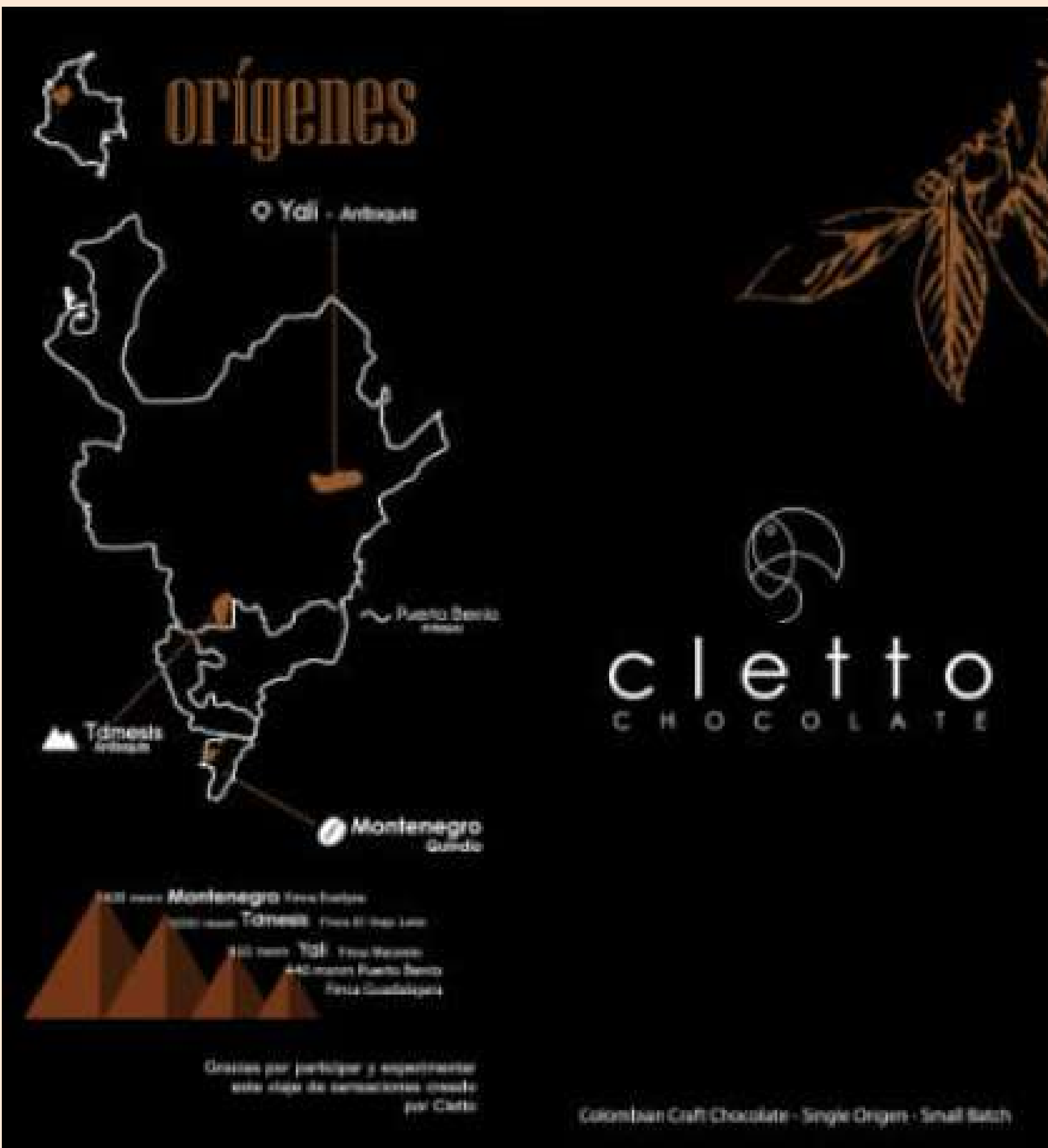
Cletto ha visitado las diferentes subregiones de Antioquia, y de ellas ha seleccionado tres rincones de la geografía con cultivos muy especiales que hacen único cada chocolate que producimos:

Finca Macondo (950 msnm) Yalí

Finca el Viejo León (1100 msnm) Támesis

Hacienda Guadalajara (440 msnm) Pto Berrío

Finca Evelyza (1440 msnm) Montenegro



Sostenibilidad y Adhesión a los ODS



Usamos Fair Trade (pago justo a nuestro proveedores):

Desde 2019, hemos pagado hasta un 27% más por el cacao de sus fincas comparativamente con el precio de mercado (cooperativas y grandes empresas). Con esto buscamos impactar en la economía de sus familias y en apoyar el mejoramiento técnico de su producto.



Implementamos BuenasPracticasProducción con reducción en el consumo de agua.
Separamos y reciclamos todo tipo de desecho plástico de nuestras materia primas.
Nuestros empaques y envases son diseñados para tener bajo impacto ambiental: usamos papel Earthpact sin laminados, vidrio y cartón.
Entregamos subproductos y desechos para economía circular:
plástico -> madera plástica
cascarilla -> compost y accesorios resina



Desde el 2022 creamos el programa de alianzas con fincas para desarrollar sus productos artesanales
Hacemos parte del Cluster de la Agroindustria de Cámara de comercio
Para el 2025 exportaremos nuestros productos, con ello, buscamos mejorar el impacto económico para nuestra cadena de valor.

PROCESOS ESPECIALIZADOS

Chocolatemarkers: Small batch / Treetobar & Beantobar

PROCESOS ARTESANALES

Chocolate Real como Producto natural y saludable

EXPERIENCIA

Sensorial y de Maridaje a través de Tabletas, bebidas, Snacks

PROCESOS COLABORATIVOS

Fincas aliadas con procesos especiales BPA-Amb

CADENA DE VALOR

A vertical decorative strip on the left side of the image featuring a dark blue background with a repeating pattern of colorful toucans, green tropical leaves, and small yellow and pink flowers. The toucans have yellow, orange, and blue plumage. The background is a light beige color with large, abstract, organic shapes in dark brown and light orange.

Experiencias Cletto

CONEXION CON LOS SENTIDOS Y
LA ARTESANIA DEL CHOCOLATE

Cletto es FLEXIBILIDAD



Cletto es MARIDAJE





Cletto es EDUCACIÓN