

CATÁLOGO CHOCOLATES KO'WEN POETSATH S.A.C.





Ko'wen Poetsath es la empresa social de AMARCY. Esta forma parte de la estrategia de sostenibilidad financiera de los ECA que impulsa ANECAP.



Ko'wen Poetsath: Rumbo a la sostenibilidad financiera



Ko'wen Poetsath es el brazo comercial de AMARCY. Una empresa social que les permite a los productores Yaneshas vincularse con empresas del sector privado, articulando las cadenas de valor de los diversos productos obtenidos de manera sostenible en los territorios comunales y en la Reserva Comunal Yaneshas (RCY).



Su principal objetivo es mejorar la calidad de vida de los pobladores de las 10 CCNN y 6 anexos colonos socios del AMARCY, generando a la vez mecanismos de sostenibilidad financiera para el ECA y desarrollando acciones en favor de la conservación de los bosques y la gobernanza territorial. Los ingresos económicos de la empresa permiten la mejora de la producción de cadenas de valor y, a la vez, la mejora de ingresos de más de 100 familias Yaneshas.



La creación de la empresa se logró con el apoyo de la Asociación Nacional de los Ejecutores de Contrato de Administración de las Reservas Comunales del Perú (ANECAP), junto con Conservación Internacional y la ONG DRIS/Desarrollo Rural Sustentable. Ko'wen Poetsath, de la mano de AMARCY, busca poner en valor el bosque en pie, impulsando procesos de comercialización hacia mercados especiales o justos que valoren el esfuerzo de los pueblos indígenas en la conservación de los bosques y la cultura viva.



Cacao sin deforestación de la Reserva Comunal Yanesha

Chocolates elaborados por las comunidades socias de la Reserva Comunal Yanesha en Palcazú (Oxapampa), con cacaos nativos (Eshpe, mono blanco en Yahesha), criollos (Koyanesha, mujer en Yanesha) y con CCN51, a partir de un aprovechamiento y manejo responsable de los recursos naturales que existen en la Reserva y sus territorios aledaños.

Este es un bionegocio impulsado por AMARCY, administrador indígena de la Reserva, que a través de su brazo comercial Ko'wen Poetsath, busca acceder a mercados especiales y a un comercio justo que permita realizar acciones en favor de la conservación de sus bosques.





CHOCOLATE ESHPE

En el corazón de la Reserva Comunal Yanesha, una área natural protegida que se ubica en la selva central (Oxapampa), crecen los plantones del cacao nativo Eshpe.

Hasta hace no mucho, los Yanesha de las comunidades asentadas alrededor de la Reserva consideraban al árbol del cacao Eshpe como una planta silvestre que no tenía ningún uso. Sin embargo, en inicios de 2019 todo cambió: AMARCY, el administrador de la Reserva, motivado por una población de cacao nativo de Alto Iscozacín haría análisis del fruto del cacao Eshpe y descubriría que tenía un altísimo contenido de grasa y proteína, y un sabor muy especial.

Este descubrimiento abriría nuevos caminos para el pueblo indígena Yanesha que en 2019, de la mano de AMARCY, ganaría el XIII Concurso Nacional de Cacao de Calidad en Lima.

Eshpe es una línea premium de chocolate, elaborada con un cacao nativo cosechado dentro de la Reserva Comunal Yanesha, en Oxapampa. Este modelo muestra un sistema de desarrollo sostenible que permite que los Yanesha se beneficien de los frutos del bosque, promueve la conservación de los recursos naturales de la localidad y fortalece la biodiversidad de las comunidades Yanesha.





Obtuvo el
reconocimiento
internacional en el
AVPA - París 2026



Ganó el 1er premio en
el XIII Concurso
Nacional de Cacao de
Calidad en Lima



Cuenta con licencia de uso
de la marca de aliados
por la conservación
emitido por SERNANP



CHOCOLATE
75% y 80% CACAO
50 g

S/ 25.00



CHOCOLATE KOYANESHA

En la Reserva Comunal Yanesha, ubicada en la selva de Oxapampa, crece el cacao nativo que da origen al chocolate Koyanesha. Este producto representa el esfuerzo de las mujeres Yanesha por conservar el bosque y generar ingresos sostenibles desde sus comunidades.

En 2019, AMARCY cambió de nombre tras descubrir una variedad de cacao nativo que ganó el XIII Concurso Nacional de Cacao de Calidad en Lima. Desde entonces, trabaja con variedades nativas y criollas, y ha identificado cuatro clones con alta productividad y calidad.

Koyanesha es más que chocolate: es una apuesta por el desarrollo sostenible, la soberanía alimentaria y el empoderamiento indígena.



CON LA DULZURA DE LA MUJER YANESHA



INGREDIENTES

Licor o pasta de cacao,
manteca de cacao y azúcar

RS: G5300222N/UJKTSA

Comercializado por
Ko'wen Poetsath SAC.

RUC: 20609103494

Dirección: Av. Juan
Frantzen S/N Iscozacín

AmarcyRCY

koyanesha@amarcyperu.org

Producido y envasado por KATO SAC
RUC 20494049059

Dirección: KM 5 CAS. Las Palmeras - Tocache

DATOS NUTRICIONALES

Energía	514 kcal
Proteínas	6.17 g
Grasa Total	28.9g
Carbohidratos	47.6 g
Fibra	13.4 g
Colesterol	4.2 mg
Sodio	25.7 mg
Calcio	100.4 mg
Hierro	7.1 mg
Fósforo	235.4 mg
Potasio	26.4 mg
Vitamina A	27.6 mg
Vitamina B1	0.2 mg
Vitamina B2	0.45 mg
Vitamina C	0.9 mg

Ganó el 2do premio en el XIII Concurso
Nacional de Cacao de Calidad en Pasco



CON LA DULZURA DE LA MUJER YANESHA

CHOCOLATE
60 % CACAO CRIOLLO
50 g

S/ 12.00



CON LA DULZURA DE LA MUJER YANESHA

CHOCOLATE
45% y 60% CACAO
50 g

S/ 10.00





CON LA DULZURA DE LA MUJER YANESHA

CHOCOLATE PARA TAZA
100 % CACAO

90 g

S/ 10.00





Contacto

© **Presidente de AMARCY**

Erick Valerio | 981308422

eca.amarcy@amarcyperu.org

© **Gerente de Ko'wen Poetsath**

David Sologuren | 956294436

gerencia.kowen@amarcyperu.org