



ARTESANOS DE CACAO | CHOCOLATE,
TES HERBALES Y SUPLEMENTOS
PARA SU SALUD Y BELLEZA.
HECHOS CON INGREDIENTES NATURALES
DERIVADOS DE PLANTAS QUE
CULTIVAMOS DE MANERA ORGÁNICA EN
NUESTRA ESTACIÓN BOTÁNICA COPÁN 2012
Y QUE UTILIZAMOS PARA REFORESTAR

CATÁLOGO DE PRODUCTOS

PARA PEDIDOS:

Tel. Cel. | Whatsapp: 504-9809-8875

Tel. Casa: 504-2651-4087

E-mail: nonimayacopan@gmail.com

CHOCOLATE ARTESANAL



Codigo: 1088

BARRA DE CHOCOLATE OSCURO Dark Chocolate Bar 100% NATURAL

Solo dos ingredientes: cacao Maya y panela.
Templado a mano.

Barra de 127.5 g: L. 170 c/u

Barra de 65 g: L. 50 c/u



Codigo: 1088

CHOCOLATE OSCURO

PORCENTAJES:

100% Cacao puro | sin panela

85% Cacao | Panela

75% Cacao | Panela

65% Cacao | Panela

50% Cacao | Panela

Y combinaciones con los siguientes ingredients:

Sal | Chile | Macadamia | Coco | Sal y Chile



Codigo: 1283

BARRA DE CHOCOLATE BLANCO White Chocolate Bar

Ingredients: mantequilla de cacao,
leche entera, azucar y vainilla casera.
Templado a mano.

Barra de 127.5 g: L. 200 c/u

Y combinaciones con los siguientes ingredients:

Macadamia | Coco | Oreo

CACAO MAYA



Codigo: 1083 | 1081

CACAO AMARGO Bitter Cacao

Especial para chocolate caliente
Especial for Hot Chocolate
100% NATURAL | SUPERFOOD

Bolsa de 240 g / 10 barritas: L. 230 Codigo: 1083

Unidad de 4 oz / 113 g: L. 115 Codigo: 1081



Codigo: 1075 | 1076

CACAO TRITURADO Cacao Nibs

100% NATURAL | SUPERFOOD

Bolsa de 8 oz | 226 g : L. 120 Codigo: 1075

Bolsa de 4 oz | 113 g: L. 60 Codigo: 1076



Codigo: 1077

COCOA EN POLVO Cocoa Powder

100% NATURAL

Bolsa de 8 oz | 226 g: L. 150

SEMILLAS CAMELIZADAS



Codigo: 1084

CACAO CAMELIZADO Caramelized Cacao Beans 100% NATURAL

Bolsa de 4 oz: | 113g L. 130



Codigo: 1044

SEMILLAS DE AYOTE CAMELIZADAS Caramelized Pumpkin Seeds 100% NATURAL

Bolsa de 4 oz: | 113 g L. 130



Codigo: 1086

CACAHUATE Caramelizado y cubierto de chocolate oscuro. Caramelized Peanuts covered with Dark chocolate 100% NATURAL

Bolsa de 4 oz: | 113 g L. 130

SALSAS PICANTES

Hot Sauces

RECETAS CASERAS | HOMEMADE RECIPES



SABORES:

Cacao | Chiltepe | Mocha | Ajonjoli | Zanahoria | Tamarindo | Maracuya
Chipotle | Pacaya | Ceboolla & ajo | Mango Verde | Mango Maduro | Remolacha
Semilla de Ayote | Camote | Piña | Flor de Izote | Nopal Rojo | Nopal Verde

148 ml: | 5 fl. Oz: L. 95 Codigo: 1218

500 ml | 16.90 fl Oz: L. 280 Codigo: 1232

Salsa Picante con Cúrcuma | Tumeric Hot Sauce

148 ml: | 5 fl. Oz: L. 130

Codigo: 1295

MOLE DE CACAO



Codigo: 1022

MOLE DE CACAO “MARGARITA” Cacao Mole Sauce

RECETAS CASERA | HOMEMADE RECIPE

Mole Liquido Normal 8 fl oz: L. 190

Mole Liquido Picante 8 fl oz: L. 190



Codigo: 1021

MOLE DE CACAO EN POLVO “MARGARITA” Cacao Mole Powder

RECETAS CASERA | HOMEMADE RECIPE

Bolsa de 5 oz | 141 g: L. 190



Codigo: 1192

TES HERBALES

Herbal Teas

100% NATURAL

Bolsa de 3 oz | 85 g: L. 210



Codigo: 1192

SABORES

Té de la Hoja de Noni
 Té de la Hoja de Mango
 Té de la Hoja de Jocote
 Té de la Hoja de Nance con Noni
 Té de la Hoja de Cúrcuma con Noni
 Té de la Hoja de Chaya con Noni
 Té de la Hoja de Palo Jiote con Noni
 Té de la Hoja de Níspero con Noni
 Té de la Hoja de Guayaba con Noni
 Té de Flor de Izote con Noni
 Té de la Hoja de Guanábana con Noni
 Té de Pimienta Gorda con Noni
 Té de Zacate de Limón con Noni
 Té de la Hoja de Eucalipto con Noni
 Té de Nopal con Noni
 Té de la Hoja de Neem



Codigo: 1193 | 1194 | 1289

TE DE CACAO

CON ESPECIES

Cacao Tea with Spices

100% NATURAL

Bolsa de 3 oz | 85 g: L. 110 Codigo: 1193

Bolsa de 5 oz | 142 g: L. 170 Codigo: 1289

Bolsa de 8 oz | 227 g: L. 240 Codigo: 1194

JUGO DE NONI

Noni Juice

100% NATURAL | SUPERFOOD

Este suplemento nutritivo contiene altos niveles de anti-oxidantes, aminoácidos, vitaminas, vetacaroteo, hierro, calcio, potasio y otros fitonutrientes que actúan positivamente en las células del cuerpo.

Según estudios, el Jugo de Noni ayuda para: Dormir mejor, bajar la presión, diabetes, inflamación, ansiedad y depresión, sistema inmunológico, sistema circulatorio, sistema nervioso, sistema hormonal, sistema digestivo, prostata, entre otros.

148 ml: | 5 fl. Oz: L. 110 Código: 1035

500 ml | 6.91 fl Oz: L. 250 Código: 1034

750 ml | 23.66 fl. Oz : L. 500 Código: 1033



Código: 1033 | 1034 | 1035

CAPSULAS

Capsules

100% NATURAL

EXTRACTOS PUROS DE:

Noni | Noni & Cúrcuma | Guanabana |

Nopal | Moringa | Guayaba | Chaya |

Flor de Izote | Gumbo Limbo

Frasco de 60 Cápsulas: L. 380 Código: 1029

Frasco de 124 Cápsulas: L. 700 Código: 1230



Código: 1029 | 1230

TONICO ESTOMACAL

Traveller's Tonic

100% NATURAL

Frasco de 30 ml L. 150



Código: 1213

REPELENTE NATURAL



Codigo: 1279 | 1069 | 1274

REPELENTE EN LIQUIDO Natural Repellent (Spray)

100% NATURAL

Frasco de Vidrio | 30 ml: L. 120 Codigo: 1274

Frasco de Vidrio | 60 ml: L. 175 Codigo: 1069

Frasco de Vidrio | 120 ml: L. 215 Codigo: 1279



Codigo: 1067 | 1068

REPELENTE EN CREMA Natural Repellent

100% NATURAL

Frasco de 50 ml: L. 175 Codigo: 1067

Frasco de 100 ml: L. 290 Codigo: 1068



Codigo: 297 | 298

GEL ANTIBACTERIAL

Frasco de 250 ml: L. 200 Codigo: 297

Frasco de 120 ml: L. 100 Codigo: 298



Codigo: 1209

BALSAMO EN BARRA

Lip Balm

100% NATURAL

AROMAS:

Chocolate | Zacate de Limón | Vainilla |
Coco | Menta | Macadamia

L. 110



Codigo: 1209

BALSAMO EN CREMA

Lip Balm

100% NATURAL

AROMAS:

Chocolate | Zacate de Limón | Vainilla |
Coco | Menta | Macadamia

L. 110



Codigo: 1208

JABONES NATURALES

Natural Soap

100% NATURAL

AROMAS:

Chocolate | Zacate de Limón | Café | Coco
Eucalipto | Jamaica | Carbón Activado

Barra L. 150

EXFOLIANTES | GEL DE BAÑO



Codigo: 1072

EXFOLIANTE BAÑO PARA PIES CON HIERBAS MAYAS Foot Bath Scrub

L. 200



Codigo: 1060

GEL DE BAÑO Body Wash

AROMAS:

Chocolate | Zacate de Limón | Mocha

Frasco de 250 ml: L. 230



Codigo: 1063 | 1064 | 1066 | 1070

EXFOLIANTES & MASCARILLAS Body Scrubs & Facial Masks

- * Exfoliantes: Chocolate | Café
con aceite de coco & macadamia
Codigo: 1063 | 1064

- * Exfoliante para pies
con aceite de coco & macadamia
Codigo: 1070

Mascarilla de Miel & Vainilla
Codigo: 1066

Frasco de 266 ml: L. 180

SUPERALIMENTOS | SUPERFOODS



Codigo: 1041

MIEL DE ORO
CON CURCUMA
& VAINILA
100% NATURAL

Frasco de 266 ml: L. 215



Codigo: 1265

MIEL DE ORO
CON CURCUMA
& CACAO TRITURADO
100% NATURAL

Frasco de 240 ml: L. 215



Codigo: 1054

MIEL DE ORO
CON CURCUMA
& CARDAMOMO
100% NATURAL

Frasco de 240 ml: L. 215



Codigo: 1036

MIEL DE CASTILLA

100% NATURAL

Frasco de 148 ml | 5 fl. oz: L. 60



Codigo: 1039

MIEL BLANCA

100% NATURAL

Frasco de 148 ml | 5 fl. oz: L. 130



Codigo: 1038

MIEL DE CHUMELO

100% NATURAL

Frasco de 148 ml | 5 fl. oz: L. 130

UNA BREVE HISTORIA SOBRE LA ESTACIÓN DE INVESTIGACIÓN BOTÁNICA EXPERIMENTAL COPÁN 2012 Y EL LUGAR DEL TÉ & CHOCOLATE

La investigación arqueológica ha revelado que los mayas se asentaron en el valle de Copán hace más de 3500 años. En 426 d.C., un gobernante maya llamado Yax K'uk Mo' (Primer Quetzal-Guacamayo Verde) estableció una dinastía de 400 años centrada en lo que es hoy el espectacular sitio de Patrimonio de la Humanidad de las Ruinas de Copán, en el oeste de Honduras. El colapso de esta civilización Clásica en Copán alrededor del año 820 d.C. se ha relacionado a importantes temas sociales y ambientales - 400 años de crecimiento poblacional cubrieron los suelos y las laderas del valle, contribuyendo a la deforestación y erosión extensiva de los cerros, provocando cambios climáticos, la pérdida de tierras fértiles, que eventualmente llevaron a desarrollar deficiencias nutricionales, caos social, guerra y el eventual colapso del reino de Copán y de la civilización.

Desde hace más de 30 años, David Sedat ha sido a la vez un arqueólogo del Museo de la Universidad de Pennsylvania y un activo agricultor experimental en América Central. Desde 1989 hasta el 2003 fue Director de Campo del Proyecto Acrópolis Temprano de Copán en las Ruinas de Copán, Honduras. En el 2003, David Sedat y su familia comenzaron la Estación de Investigación Botánica Copán 2012 (o Proyecto 2012, llamado así por el año 2012 que conmemoró un nuevo ciclo en el antiguo calendario maya) para regenerar los paisajes más erosionados en Copán Ruinas, Honduras y ayudar a mitigar la pobreza y los problemas nutricionales en la zona.

Este experimento fue fundado en 20 hectáreas de terrenos agrícolas muy empinados y erosionados con vistas a las Ruinas mayas. Mediante el uso de sencillas técnicas de conservación de suelos (no-quema, la preservación de especies nativas de plantas y micro terrazas), junto con la siembra de diversos tipos de árboles frutales, medicinales y productores de biocombustibles, los cerros están ahora cubiertos con un exuberante bosque nuevo con especies útiles y abundante vida silvestre, contrastando con los cultivos rezagados solo de maíz y frijol de terrenos aledaños.

EL LUGAR DEL TÉ & CHOCOLATE

El primer intento auto-sostenible que resulta de la Estación de Investigación Botánica Copán 2012 fue Noni Maya Copán, una empresa familiar que comenzó a elaborar y comercializar productos naturales y cultivados de manera sostenible tanto de nuevos como antiguos cultivos aptos para la zona, entre ellos el árbol de Noni (*Morinda citrifolia*).

Hoy en día, por medio de la Estación de Investigación Botánica Copán 2012 con vista a las Ruinas de Copán, los visitantes pueden ver por experiencia propia los efectos que las poblaciones antiguas y modernas pueden tener en la transformación del paisaje.

Una vez más, el pueblo moderno está creciendo de manera espectacular, acelerando la deforestación en toda la cuenca de Copán, ya que la necesidad de cultivar las tierras y el consumo de leña para subsistir es cada vez más alta. Los cerros empinados y deforestados son cada vez más vulnerables a desastrosas erosiones y deslizamientos de tierras, y las abundantes fuentes de agua se están secando.

En el 2013, en las afueras de Copán Ruinas, abrimos nuestro Sitio de Visitantes, conocido como El Lugar del Té & Chocolate (The Tea & Chocolate Place). El Lugar del Té & Chocolate no es un café o restaurante tradicional, pero sí un espacio abierto dos horas (4:00 pm – 6:00 pm) donde ofrecemos una experiencia cultural, saludable y educativa, única en Copán Ruinas, Honduras. El visitante puede disfrutar de un té o chocolate caliente junto con bocadillos tradicionales mientras aprecia el hermoso atardecer, pero el enfoque principal, es exponer a los visitantes a los proyectos de reforestación en los cuales hemos trabajado como familia por años (desde el 2003), a la misma vez, mostrarles todos los productos 100 % naturales hechos en casa, y derivados solo de las plantas que cultivamos de manera orgánica en la Estación de Investigación Botánica Copán 2012 y que utilizamos para reforestar.

Desde la terraza usted podrá apreciar de cerca la grave situación que enfrenta todo el Mundo Maya - la degradación y la erosión del suelo, junto con los métodos innovadores que se están utilizando para regenerar el paisaje. El Lugar del Té & Chocolate brinda una experiencia única fomentando una actitud positiva y saludable para todos los que visitan Copán - un puente entre el pasado y un mejor futuro.







EL LUGAR DEL TÉ & CHOCOLATE

Copán Ruinas, Honduras



Direcciones: Del Parque Central, dirigirse 6 cuadras norte hacia Casa K'inich Museo Escolar (El Fuerte de Cabañas).
Doblar a la izquierda en Calle Yaragua y caminar aproximadamente 450 metros en Calle Yaragua (Barrio La Tejera).
El Lugar del Té & Chocolate se encuentra a mano derecha.
La mejor opción es tomar un moto taxi (tuc-tuc) .

Tel. Casa:504-2651-4087

Cel. | Whatsapp: 504-9809-8875

E-mail: nonimayacopan@gmail.com

Encuéntranos en (find us in):

Facebook: The Tea & Chocolate Place

Facebook: Copan 2012 Botanical Research Station

Lonely Planet | Trip Advisor | Instagram | Honduras Tips

