



可可和巧克力

公司



起源于巴西首都的企业，由两位热爱巧克力制作和创新口味的巧克力爱好者创立。Adriana和Leandro自2016年起在Brasilia制作巧克力。



我们选用来自巴西Bahia, Pará, Xingu, Acre等地的上等可可豆，旨在为顾客带来独特的感官体验，让他们品尝到巴西丰富的多样化风味。除了可可豆，我们还探索具有丰富营养和独特风味的巴西本土食材。每年，我们都会拜访我们的供应商，以确保我们的原材料来自负责任且公平的来源。



+55 (61) 9 9195.9536
+55 (61) 9 9935.6770
labarrchocolate@gmail.com
www.labarrchocolate.com
@labarrchocolate

产品

号码是不同产品对应的巴西海关编码
NCM 1806.31.10



巧克力砖：我们的巧克力棒采用巴西巴伊亚州的高品质可可豆，在巴西利亚纯手工制作。通过这种传统工艺，我们旨在为巧克力爱好者呈现最纯正、最自然的巧克力风味。我们的产品可在首都最优质的食品店找到。

巧克力棒：我们以可可巴果、海盐等独特食材为基础，不断探索新的口味组合，推出限量版和常规款巧克力棒。我们的目标是为消费者带来惊喜，引领巧克力口味的创新。

可可粒：它们是经过烘烤和去皮的可可豆，富含抗氧化剂、铁、镁，被营养学家强烈推荐为“超级食品”。

糖衣杏仁：可可、榛子、腰果、杏仁或咖啡。一切都覆盖着我们经典的浓烈 70% 或 42% 牛奶巧克力。

巧克力茶：可可壳的浸液制成的茶富含维生素 A 和 C、纤维、钙和镁，此外还是一种强大的抗炎和活力剂。



产量、季节性和其他特征的详细信息：



生产能力每月2吨。有些口味是季节性的，具体取决于可可的产地和成分。



LABARR CHOCOLATE DE ORIGEM
城市：巴西利亚
州：Distrito Federal
巴西

认证

