



可可和巧克力



公司



公司成立于 2017 年，创始人在家制作巧克力供自己食用。从2020年开始，它才开始有了实体，也更加商业化。从那时起，它开始投资于设计和品牌推广。如今，Kalapa 拥有清晰而权威的表达方式，带来了可靠性和转换潜力。



高品质和创造力得到强烈认可。与农村生产者的关系受到重视，创始人每年都会拜访实地供应商并监测可可收成。该巧克力在巴西两次获奖，并在多家媒体出版物上进行专题报道（《Forbes》、《Band》、《Estado de Minas》、《Folha de São Paulo》）。实践BTB，但重点是出售BTC。销售仅在网上进行。



+55 (31) 9 7103.4585
kalapachocolate@gmail.com
www.kalapa.com.br
@kalapachocolate

产品

号码是不同产品对应的巴西海关编码
NCM 1806.31.10



巧克力感官！
开发的产品注重客户体验。在品牌传播和投入品的选择上，非常注重感官的诉求。

具有奶油味的巧克力和不同成分的独特组合。Portfolio 每月有 25 款固定产品和特别限量版产品。

公司拥有整个生产过程：从豆到棒的巧克力。所有产品均以植物为基础，因此该公司有能力在不同市场运营：素食主义者、有过敏/饮食限制的人、天然产品、高度健康的产品等。此外，工厂拥有巴西有机认证，这也为品牌拓展了市场并创造了价值。



巴西特色受到重视：除了可可之外，还有木薯、巴鲁坚果、马黛茶、库马鲁和其他来自我们土地的原料。

产量、季节性和其他特征的详细信息：



工厂每月产能400公斤。



KALAPA CHOCOLATE
城市：貝洛奧裡藏特州
州：米納斯吉拉斯州
巴西

认证

