

## المنتجات

تُصنع شوكولاتة Chocolate Cassiporé من أشجار الكاكاو البري في منطقة سهول الغابات الفيضانية في بلدية أويابوكي في ولاية أمايا البرازيلية، حيث يبلغ عمر الأشجار المتواجدة على ضفاف نهر كاسيبوري / Cassiporé قروناً، وهي تعيش جنباً إلى جنب مع أشجار محلية أخرى، مثل: أندروبا والأساي وإنغا وبوريقي وبراكاشي وتابيريبا، في نظام طبيعي مثالي مسمى بالكبروكا.



يتم حصاد الفاكهة يدوياً من قبل سكان ضفاف النهر التقليديين خلال موسم الحصاد السنوي الوحيد، وهي الفترة التي تكون فيها جذوع الأشجار مغمورة بالكامل - وهي السمات النموذجية لشتاء الأمازون. شوكولاتة Chocolate Cassiporé فريدة من نوعها ومغرية للحواس، وتضيف إلى نكهتها المميزة روح الغابة المليئة بمحكايات عمرها قرون. هي ترجمة مثالية لعظمة وثراء منطقة الأمازون. ألواح الشوكولاتة الفاخرة: 50% مع حبيبات الكاكاو، 60% مع الكومارو، 70% كاكاو و 81% كاكاو.

عجينة الكاكاو 100%.

الفاجور بريغاديرو، الفاجور حلوى الحليب حبيبات الكاكاو.

تروفل الكوبواسو، باشن فروت، فول سوداني، شوكولاتة مع الفلفل، أساي، حلوى الحليب، الجوز البرازيلي، بريغاديرو وجوز الهند.

NCM 1806.31.10

NCM 1831.00.00

NCM 1801.00.00

NCM 1806.31.20

## الشركة

Chocolates Cassiporé هي شركة أسرية يقع مقرها في بلدية أويابوكي في ولاية أمايا، على الحدود مع غويانا الفرنسية، في وسط منطقة الأمازون الأحيائية. هدفنا هو إنتاج شوكولاتة عالية الجودة للجمهور الذي يسعى للحصول على جودة الحياة من خلال تناول الطعام الصحي.



يرتكز عملنا على ركائز الاقتصاد الحيوي، مثنين اليد العاملة والمعرفة التي تلم بها المجتمعات التقليدية، مما يحرك الاقتصاد المحلي، دون التخلي عن احترام التنوع البيولوجي والاجتماعي والبيئي.



+55 (96) 9 8408.8940

cassiporecacau@gmail.com

www.chocolatescassipore.com.br

@chocolatescassipore



## تفاصيل عن القدرة الإنتاجية والموسمية وغيرها من الخصائص:



يزهر كاكاو كاسيبوري / Cassiporé في سهول غابات كاسيبوري الفيضانية، وبحسب دراسة الحدوى التقنية، تبلغ القدرة الإنتاجية الحالية 42 طناً سنوياً، في محصول وحيد في السنة، حيث يتم استخراجه خلال منتصف شتاء الأمازون. ومن الخصائص المميزة أنه بسبب هطول الأمطار الغزيرة في المنطقة، لا يستطيع النهر تحمل الحجم الكبير الفائض من المياه التي تخرج من مجرى النهر وتغزو الغابة حيث توجد أشجار الكاكاو التي تُغمر حتى جذوعها، ونتيجة لذلك يتم الحصاد باستخدام زوارق صغيرة تتجول بين الأشجار مما يشكل لوحة بيئية خلابة.



**CHOCOLATES  
CASSIPORÉ**

المدينة: أويابوكي  
الولاية: أمايا  
البرازيل



البرازيل