

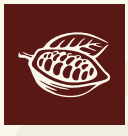


CACAO Y CHOCOLATES

EMPRESA



Somos una empresa familiar y nuestro principal producto es el Cacao. Nuestro Cacao es originario de Várzea en Amazonia, la diferencia es que no es plantado ni cultivado de forma planificada por el hombre, es el resultado de la acción de la naturaleza y manejado por familias ribereñas de la región del Bajo Tocantins.



A través del cacao elaboramos diversos productos como Almendras de Cacao Fino y Barritas el 100% cacao para diversos fines. Además de productos como dulces, jaleas y licores a base de cacao, copoazú, huasaí y otros frutos de la biodiversidad de la Amazonia Paraense.



- +55 (91) 9 8543.5274
- noannygm@gmail.com
- @cacauare_amazonia

PRODUCTOS

NCM 1803.20.00



Más allá del extractivismo, ofrecemos paquetes de turismo vivencial basados en el turismo comunitario con la propuesta de reunir a los polos, productores y viajeros, mostrando la bioeconomía del bosque en pie. Donde el ribereño es el anfitrión, en una experiencia de inmersión cultural, gastronómica y ecológica.

Cacauaré nació de la necesidad de desarrollar socio-económicamente nuestro municipio de Mocajuba y especialmente el área productiva de la Isla de Tauaré, propiedad heredada por nuestro padre / marido, víctima de Covid-19 en 2020. Somos los principales actores de la cadena de extremo a extremo desde la cosecha hasta el producto final.

Producimos Barras de Cacao el 100% Enteras e Intensas para uso culinario, para chocolates y ceremonial.

- Nibs de Cacao Enteros y Caramelizados,**
- Granola de Cacao Amazónico hecha con mezcla de nibs de cacao, harina de tapioca, nueces de Brasil, semillas de sésamo.**
- Malvavisco de dulce de cacao.**
- Jarabe de cacao y licores: cacao, copoazú, jengibre.**
- Jaleas de cacao y copoazú.**

El diferencial de nuestros productos es la materia prima utilizada en ellos, todos nuestros insumos son nativos de Várzea (cacao y copoazú) inseridos en sistemas agroforestales preservados y mantenidos por agricultores ribereños de la Región del Bajo Tocantins, en Pará.

DETALLES SOBRE CAPACIDAD PRODUCTIVA, SAZONALIDAD Y OTRAS CARACTERÍSTICAS:



Capacidad de producción de **400 productos/mes.**

El cacao de Várzea tiene dos cosechas a lo largo del año, de mayo a julio (mayor producción) y de noviembre a enero (menor producción).



CACAURÉ
Ciudad: Mocajuba
Estado: Pará
Brasil

