

الكاكاو والشوكولاتة



الشركة

NCM 1806.32.10



شوكولاتة 100% بيذوية الصنع من مكونات برازيلية.
تأسست شركة Majucau في عام 2019، وشخدم
كاكاو برازيلي عالي الجودة لإنتاج شوكولاتة بين تو بار /
Bean to bar، التي فازت بالفعل بجوائز وطنية
ودولية كأفضل شوكولاتة عن فئتها.



الشوكولاتة مصنوعة من مكونات طبيعية ولا تحتوي على دهون ضارة أو مواد حافظة أو
منكهات صناعية أو غلوتين أو أي إضافات كيميائية.
شوكولاتة - نسبة الكاكاو 70%. (المكونات: كاكاو وسكر عضوي) - قوام كريمي والحموضة
خفيفة، درجات متوازنة من طعم الفواكه المجففة والحموضة. حائز على 4 جوائز.
شوكولاتة - نسبة الكاكاو 70% ومبشور البرتقال. (المكونات: كاكاو ، سكر عضوي ، مبشور
البرتقال) قوام كريمي والحموضة خفيفة، درجات من الطعم الحمضي للبرتقال.
شوكولاتة الحليب الداكنة - نسبة الكاكاو 52%. (المكونات: كاكاو ، سكر عضوي ، حليب

يزرع الكاكاو في ظلال الغابة الأطلسية في نظام مستدام
يستفيد منه جميع العمال.



مجفف، زبدة كاكاو) - قوام كريمي،
درجات خفيفة من طعم الكراميل،
حلوى الحليب، برغادريو.

شوكولاتة بيضاء وباشن فروت/ماراكوجا.
(المكونات: زبدة الكاكاو ، الحليب المجفف،
السكر العضوي) حليبية، الحموضة
خفيفة، وللملمس كريمي، درجات من
طعم فاكهة باشن فروت/ماراكوجا.

+55 (11) 9 4983.9887

contato@majucau.com.br

www.majucau.com.br

@majucau



تفاصيل عن القدرة الإنتاجية والموسمية وغيرها: من الخصائص:



العارض يتضمن 12 لوح شوكولاتة. حديث
وجذاب ومقاوم.
صلاحية المنتجات 12 شهراً.



Majucau
المدينة: ساو باولو
الولاية: ساو باولو
البرازيل

