



公司



Skarlate Chocolates 源于一个梦想：使用亚马逊优质可可生产最健康、最天然、最美味的巧克力。我们的目标是也满足那些对麸质、乳制品、乳糖和糖类有限制的人的需求。



我们选择在制作巧克力时只使用最高质量的产品，从而为消费者提供更大的舒适感和可靠性。

我们使用来自森林农业系统的杏仁，为整个生产链带来可持续性，并为我们的 Bean To Bar 巧克力带来难以置信的风味。



+55 (69) 9 9366.0507
+55 (69) 9 8131.7739
skarlatechocolates@gmail.com
jaqueline.simione.adm@gmail.com
www.skarlatechocolates.smartpos.app
@skarlateschocolatescacao

产品



我们的巧克力是用精心挑选的亚马逊优质可可制成的，考虑了当地可可的独特特征和风味。

此外，我们的所有产品都无麸质、无乳糖，不含人工香料、防腐剂或氢化脂肪。因此，我们可以确保每批可可豆的独特风味得到保留。

我们致力于为客户提供最高质量的产品，尊重亚马逊地区可可的产地和特征。

NCM 1806.31.10 号码是不同产品对应的巴西海关编码可可及其制品。含有可可的巧克力和其他食品制品。其他，以片、棒或棍状形式：含馅巧克力。

NCM 1806.32.10 号码是不同产品对应的巴西海关编码可可及其制品。巧克力和其他含有可可的食品。其他片剂、棒剂和棒剂：未填充。巧克力。

NCM 1802.00.00 号码是不同产品对应的巴西海关编码可可及其制品。果壳、皮和其他可可废料。

产量、季节性和其他特征的详细信息：



我们工厂的加工能力为每年**1,500**公斤巧克力和**15,000**公斤可可粒。

我们提供各种不含麸质、不含乳糖（用植物奶代替）、防腐剂、调味剂和氢化脂肪的产品。此外，我们还有一系列完全无糖的产品。



SKARLATE CHOCOLATES
城市：可炭
州：朗多尼亞
巴西

