

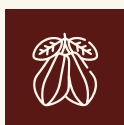


CACAU E CHOCOLATES

EMPRESA



Fundada em 2017, a **Blue Forest** foi criada por duas tradicionais produtoras de cacau, desde as primeiras décadas do século XX, as famílias Delmondes e Gedeon. Esta tradição nos habilitou a agregar valor às saudáveis e saborosas amêndoas de cacau para produzir nibs e derivados de cacau.



O diferencial do nosso produto é a qualidade das amêndoas de cacau utilizadas, usamos variedades selecionadas, as amêndoas passam por um processo de fermentação e secagem com controle de temperatura e umidade, além da qualificação através da prova de corte.



+55 (71) 9 9106.3206

idelmondes@blueforestcocoa.com

www.blueforestcocoa.com

PRODUTOS

NCM 18.06.9000



Através de variedades selecionadas, torra das amêndoas com temperatura e tempo controlados, fermentação controlada, secagem ao sol para obter umidade ideal para as amêndoas, e práticas de manejo específicas que mantêm a preservação da Mata Atlântica, obtemos, assim, um produto gourmet que preza pela qualidade e sabor diferenciado.

NIBS DE CACAU

Nibs de cacau são, basicamente, sementes de cacau fermentadas, secas, torradas e trituradas. Elas possuem um sabor intenso de chocolate amargo, e são tenras devido à manteiga de cacau presente dentro delas. Nibs de Cacau é um alimento funcional.

GELÉIA DE CACAU

É obtida através do mel de cacau que é uma denominação regional do líquido transparente extraído da polpa do cacau, que cobre as sementes, antes do processo de fermentação do cacau. Este material é atrativo do ponto de vista de seus aspectos sensorial e tecnológico além de saudável.

Nossa missão é produzir com qualidade superior, garantir sustentabilidade ao meio ambiente e promover melhores condições sociais aos nossos colaboradores.

DETALHES SOBRE CAPACIDADE PRODUTIVA, SAZONALIDADE E OUTRAS CARACTERÍSTICAS:



Estamos montando uma fábrica com capacidade produtiva para **2.500 kg/mês de nibs de cacau**. Como as amêndoas vêm das nossas fazendas, temos o cuidado de armazená-las em local adequado para que possamos processá-las durante todo o ano. Todavia, em ano com variações climáticas que influam na produção, talvez seja necessário adquirir as amêndoas de outros fornecedores.

A capacidade produtiva de geleia de cacau está sendo estudada.



BlueFlorest
Cidade: Floresta Azul
Estado: Bahia
Brasil

