



المنتجات

NCM 1806.31.10



منتجات عضوية ونباتية وخالية من مسببات الحساسية، مكونات أصلية من مناطق البانتانال الحيوية.

شوكولاتة عضوية | من الكاكو إلى ألواح | نباتية
يتم إنتاجها من الكاكو إلى ألواح مع تضمينها الفواكه المحلية التي يتم قطفها من قبل مجتمعات البانتانال
شوكولاتة 50% كاكو مع مكسرات بارو - ألواح: 80 غ ، 30 غ ، 7 غ
شوكولاتة 50% كاكو مع الجوافيرا - ألواح: 80 غ ، 30 غ ، 7 غ
شوكولاتة 50% كاكو - ألواح: 80 غ ، 30 غ ، 7 غ
شاكولاتي - شاي الشوكولاتة - 100 غ
مسحوق الكاكو - 100 غ
حببات الكاكو - 100 غ
ألواح شوكولاتة 50% كاكو - 500 غ
ألواح شوكولاتة 50% كاكو - 1 كغ
ألواح شوكولاتة 70% كاكو - 500 غ
ألواح شوكولاتة 70% كاكو - 1 كغ
ألواح شوكولاتة 100% كاكو - 500 غ
ألواح شوكولاتة 100% كاكو - 1 كغ



الشركة



أنجي هي علامة تجارية للشوكولاتة العضوية والحيوية والنباتية التي يتم إنتاجها من الكاكو بشكل ألواح مع الفواكه المحلية التي تقطفها المجتمعات في منطقة البانتانال في ولاية ماتو غروسو دو سول. وقد تم اختيار هذا الاسم أنجي وهو اسم شجرة، تكريماً للثروة للحيوانية والنباتية المحلية وهي أعظم ثروة لدينا، ولشعبنا وتنوعنا البيولوجي في منطقة البانتانال Pantanal الأحيائية. ولكونها شركة دائرية ومسؤولة، تنتج شركة أنجي الأطعمة التي تقدر التنوع البيولوجي الاجتماعي المحلي وتستخدم فقط عبوات قابلة للتحلل الحيوي ومتماشية مع خط إنتاج الشوكولاتة الخاصة بها. هوية العلامة التجارية هي الطعام الجيد والنظيف والعادل الذي يجعل ثروات البانتانال معروفة من خلال الشوكولاتة الجيدة.

+55 (67) 9 9886.9484



contato@angichocolates.com



www.angichocolates.com



@angichocolates



تفاصيل عن القدرة الإنتاجية والموسمية وغيرها من الخصائص:



طاقة إنتاج الشوكولاتة: 500 كغ / شهر.



شوكولاتة أنجي
ANGI CHOCOLATES
المدينة: كامبو غراندي
الولاية: ماتو غروسو دو سول
البرازيل



البرازيل