



# الكاكاو والشوكولاتة

## المنتجات

NCM 1801.00.00

NCM 1806.31.10



أصناف الكاكاو العالية الجودة

حبوب الكاكاو الخاصة بجودة عالية، مع إمكانية التتبع من خلال رمز الاستجابة السريعة QR Code، مع المعايير وشهادة "IG" لجنوب باهيا. الحد الأدنى لمواصفات حبوب الكاكاو:

- الرطوبة القصوى: 8%،
- رائحة طبيعية خالية من الروائح الدخيلة،
- مواد خالية من الشوائب الدخيلة،
- الحد الأدنى للتخمير: 65% (من حبوب البنية)،
- الحد الأقصى للتخمير الزائد: 15%
- الحد الأقصى للعيوب: 3% بالنسبة للعين الداخلي والحشرات والرواسب النابتة بالأرض،
- (كجموع)، و 1% كحد أقصى للجص.



- شوكولاتة مكشفة نقية بنسبة 65% مع حبيبات
- شوكولاتة مكشفة نقية بنسبة 65% مع حبيبات
- شوكولاتة مكشفة نقية بنسبة 65% مع حبيبات

## الشركة

إنها تعاونية من صغار المزارعين تأسست قبل 21 عاماً، وتعمل في تنظيم إنتاج صغار المزارعين، مع المحافظة على الاستدامة.



وبالإضافة إلى التاريخ والتقاليد، والاحترام الاجتماعي والبيئي، والمحافظة على غابات المحيط الأطلسي، وعلى ثقافة مختلف الشعوب والأعراق في جنوب باهيا، فضلاً عن الموثوقية والشفافية، وإمكانية التنوع، والإصالة، والحدودة المعتمدة، تقدم التعاونية الكاكاو التقليدي، مع شهادة العضوية و/أو شهادة (UTZ).



+55 (73) 9 9813.8524

coopercentsul@cacaosulbahia.org

www.cacaosulbahia.org

@cacaosulbahia



## تفاصيل عن القدرة الإنتاجية والموسمية وغيرها من الخصائص:



أعلى قدرة لإنتاج الكاكاو

250 طن سنوياً. قطاف موسمي: محصولين في السنة، مع إنتاج طيلة 8 أشهر في السنة مع فاصل زمني من 4 أشهر.



الكفاءة في إنتاج الشوكولاتة

إنتاج طن واحد بالشهر، ولكن بإمكانية توسع تصل إلى خمسة (5) أطنان شهرياً. دون أن تكون موسمية؛ ولكن إنتاج متواصل طيلة 12 شهراً بالسنة.

تعاونية كاكاو جنوب باهيا  
المدينة: إيلياوس  
الولاية: باهيا  
البرازيل



## الشهادات

