



# CACAU E CHOCOLATES

## EMPRESA



Chocolate 100% artesanal feito com ingredientes brasileiros. Nascida em 2019, a Majucau utiliza cacau de alta qualidade do Brasil para produzir o chocolate Bean to bar, que já conquistou prêmios nacionais e internacionais como o melhor chocolate da categoria.



Nosso cacau é cultivado à sombras da Mata Atlântica em um sistema sustentável onde todos os trabalhadores são beneficiados.



+55 (11) 9 4983.9887

contato@majucau.com.br

[www.majucau.com.br](http://www.majucau.com.br)

@majucau

## PRODUTOS

NCM 1806.32.10



O chocolate é feito com ingredientes naturais e não contém gorduras ruins, conservantes, aromatizantes, glúten ou quaisquer aditivos químicos.

**Chocolate 70% cacau.** (Ingredientes: cacau, açúcar orgânico) Cremoso, acidez leve, notas equilibradas de frutas secas e cítricas. Ganhador de 4 prêmios.

**Chocolate 70% cacau c/ Raspas de laranja.** (Ingredientes: cacau, açúcar orgânico, raspas de laranja) Cremoso, acidez leve, notas e sabor cítrico de laranja.

**Chocolate Dark Milk 52% cacau.** (Ingredientes: cacau açúcar orgânico, leite em pó, manteiga de cacau) Cremoso, leve notas de caramelo, doce de leite, brigadeiro.

**Chocolate Branco c/ Maracujá.**

(Ingredientes: Manteiga de cacau, leite em pó, açúcar orgânico) Lácteo, acidez leve, textura cremosa e notas de maracujá.



## DETALHES SOBRE CAPACIDADE PRODUTIVA, SAZONALIDADE E OUTRAS CARACTERÍSTICAS:



Display contém 12 barras.  
Moderno, atrativo e resistente.  
Validade dos produtos de 12 meses



### MAJUCAU

Cidade: São Paulo  
Estado: São Paulo  
Brasil

