



CACAU E CHOCOLATES

NCM 1806.32.10

NCM 1806.90.00

EMPRESA



A Cacau Dourado nasceu do empreendedorismo feminino, buscando a valorização de um produto mais saudável, saboroso e menos processado.



Alinhada ao conceito "bean to bar" ou seja, desde o grão do cacau até a barra final, produzimos nosso chocolate com poucos e selecionados ingredientes, priorizando o mais puro cacau brasileiro (fino e de origem), de forma que cada lote de chocolate produzido tenha seu verdadeiro sabor. Valorizamos a agricultura familiar e toda a cadeia produtiva do cacau.



+55 (31) 3016.6829
+55 (31) 9 9347.3270
cacaudouradochocolates@gmail.com
www.cacaudourado.com.br
@cacaudouradochocolate

PRODUTOS



A Cacau Dourado permite a você experimentar um chocolate diferenciado e único, aqui você consome um chocolate fino de origem, feito com amor, cada barra criada e produzida carrega uma história por trás, representa a realização e o aperfeiçoamento do nosso trabalho a cada dia, concretiza nossa satisfação ao superar as expectativas do consumidor quando degustar um produto artesanal brasileiro.

A produção do nosso chocolate é feita de maneira artesanal, menos processada e com uso de ingredientes nobres e selecionados, primamos pelo produto mais natural, que carrega o sabor do puro cacau brasileiro, livre de gordura hidrogenada, saborizantes e conservantes. Além do mais, compramos cacau direto do produtor, com remuneração justa e com garantia de que não tenha uso de mão de obra infantil e escrava.

Chocolate branco com nibs de cacau / Chocolate branco vegano com limão e flor de sal / Chocolate branco de pistache zero açúcar (low carb) / Chocolate branco de maracujá e framboesa zero açúcar (low carb) / Chocolate branco de uva e hibisco zero açúcar (low carb) / Chocolate branco de manga com hortelã e flor de sal zero açúcar (low carb) / Chocolate ao leite 41% cacau / Chocolate ao leite 41% cacau zero açúcar / Chocolate 53% cacau com castanha de caju / Chocolate 56% cacau zero açúcar (low carb) / Chocolate 70% cacau / Chocolate 70% cacau com cupuaçu / Chocolate 70% cacau com menta zero açúcar (low carb) / Chocolate 70% cacau com framboesa zero açúcar (low carb) / Chocolate 70% cacau com laranja e flor de / al zero açúcar (low carb) / Chocolate mesclado (70% cacau e branco com pistache) zero açúcar (low carb) / Chocolate 87% cacau / Creme de castanha de caju com cacau zero açúcar (low carb)

DETALHES SOBRE CAPACIDADE PRODUTIVA, SAZONALIDADE E OUTRAS CARACTERÍSTICAS:



A **capacidade produtiva da empresa é de 600kg/mês.** Por ser um produto artesanal, com uso de cacau fino, o lote do chocolate é em pequena escala, o que garante o sabor e a qualidade do chocolate fino de origem.



CACAU DOURADO
Cidade: Belo Horizonte
Estado: Minas Gerais
Brasil

