



可可和巧克力

号码是不同产品对应的巴西海关编码

NCM 1806.32.10

公司



Arandu Chocolates de Origem (阿兰杜单一产地巧克力) 由朱莉安娜·加拉伊普 (Juliana Garayp) 于 2025 年 12 月在巴西利亚创立，是美食、文化与知识交汇的结晶。我们的宗旨是弘扬巴西可可，将巧克力转化为一种风味体验——让人们在品味中与巧克力产地建立起深层的联结。我们坚持小规模生产，选用巴西主要产区的可可豆，通过“从豆到块” (bean-to-bar) 的工艺精心制作巧克力，并充分尊重每一道工序所需的时间。



我们深耕于单一产地巧克力市场，提供手工巧克力排块、精选系列及企业礼品，邀您放慢脚步，通过感官去探索巴西的丰饶与醇美。



+55 (61) 9 9379.4720



jgarayp@aranduchocolates.com.br



www.aranduchocolates.com.br



@aranduchocolates

产品



Arandu 巧克力展现了巴西顶级可可产区所蕴含的丰富香气与风味。该品牌采用“从可可豆到成品巧克力” (bean-to-bar) 的工艺进行小规模生产；从可可豆的甄选到最终成品的制成，每一个环节都倾注了细致的考量与匠心。通过精心的烘焙、研磨与调温，Arandu 充分尊重每一产地可可的独特特质，使其感官潜能得以淋漓尽致地呈现。该系列产品以 80 克规格呈现，涵盖黑巧克力、牛奶巧克力、黑牛奶巧克力和白巧克力，此外还提供一款以燕麦奶和椰枣制成的纯素选择。

在 Arandu，产地是每款产品身份的核心要素。我们选用来自巴西主要可可产区的原料，彰显各产地的独特风土，并将其转化为独具匠心的配方，呈现出鲜明的香气、风味与故事。每一块巧克力，都为您开启了一段探索巴西可可多样性的独特而纯粹的体验之旅。

我们的独特之处，在于将美食、文化与知识融为一体。我们不仅是巧克力的生产者，更致力于在消费者与可可产地之间建立联结，将巴西丰富的文化与自然遗产转化为独特的风味。由此呈现的一系列巧克力与礼品，为您开启一场真正的感官之旅，引领您通过多元的文化表达、传统习俗与风土特质，去探索巴西这片土地。

有关生产能力、季节性和其他特征的详细信息：



预计月产量为 200 公斤巧克力，采用小规模手工制作模式，并对从可可豆到成品巧克力的全过程进行把控。这一产量相当于每月生产约 2500 块 (每块 80 克) 巧克力。



联邦区

ARANDU CHOCOLATES

阿兰杜 巧克力
城市: 巴西利亚
州: 联邦区
巴西

實現:



推廣者:



MINISTÉRIO DO
DESENVOLVIMENTO,
INDÚSTRIA, COMÉRCIO
E SERVIÇOS

