



# الكاكáo والشوكولاتة

## الشركة

نشأت شركة Cacau Dourado من ريادة المرأة للأعمال، حيث تسعى إلى إعطاء قيمة أكبر للمنتجات الأكثر صحة ولذة وبنفس الوقت أقل معالجة.



## المنتجات

NCM 1806.32.10

NCM 1806.90.00



تتيح لك شركة Cacau Dourado تجربة شوكولاته متميزة وفريدة من نوعها، حيث تستهلك شوكولاته فاخرة الأصل ومصنوعة بالحب، فكل لوح يتم إنتاجه إلا ويحمل وراءه قصة ويمثل ثمرة تحقيق وتحسين عملنا اليومي، ويجسد رضانا بتجاوز توقعات المستهلكين عند تذوق منتج برازيلي مصنوع يدوياً.

يتم إنتاج الشوكولاته الخاصة بنا بطريقة يدوية، حيث تخضع لمعالجة أقل وباستخدام مكونات نبيلة ومختارة، نسعى جاهدين لتكون الأوتائل في الحصول على المنتجات الأكثر طبيعية والتي تحمل نكهة الكاكáo البرازيلي النقي الخالي من الدهون المهدرجة والنكهات والمواد الحافظة. بالإضافة إلى ذلك، نشترى الكاكáo مباشرة من المنتج بسعر عادل وبضمان عدم استخدام عمالة الأطفال أو العمودية.

تماشياً مع مفهوم "بين تو بار"، أي بدءاً من حبوب الكاكáo وحتى القالب النهائي، فإننا ننتج الشوكولاته الخاصة بنا من مكونات قليلة ومختارة، مع إعطاء الأولوية لأنتى أنواع الكاكáo البرازيلي (الفاخر والأصيل)، بحيث يتم إنتاج كل دفعة من الشوكولاته ولها نكهتها الحقيقية. نقدر الزراعة الأسرية وسلسلة إنتاج الكاكáo بأكملها.



شوكولاته بيضاء مع حبيبات الكاكáo / شوكولاته بيضاء نباتية مع الليمون وفلور دي سيل / شوكولاته بيضاء بالفستق الحلبي خالية من السكر (منخفضة الكربوهيدرات) / شوكولاته بيضاء بالباش فروت والتوت الأحمر خالية من السكر (منخفضة الكربوهيدرات) / شوكولاته بيضاء بالمانجو والتين وفلور دي سيل خالية من السكر (منخفضة الكربوهيدرات) / شوكولاته بالخليلب 41% كاكáo / شوكولاته بالخليلب 53% كاكáo مع كستناء الكاجو / شوكولاته 56% كاكáo خالية من السكر (منخفضة الكربوهيدرات) / شوكولاته 70% كاكáo / شوكولاته 70% كاكáo مع كوباسو / شوكولاته 70% كاكáo مع التينع خالية من السكر (منخفضة الكربوهيدرات) / شوكولاته 70% كاكáo مع البرتقال وفلور دي سيل خالية من السكر (منخفضة الكربوهيدرات) / شوكولاته مشكلة (70% كاكáo وبيضاء بالفستق الحلبي) خالية من السكر (منخفضة الكربوهيدرات) / شوكولاته 87% كاكáo / كريمه كستناء الكاجو مع الكاكáo خالية من السكر (منخفضة الكربوهيدرات)

+55 (31) 3016.6829

+55 (31) 9 9347.3270

cacaoudouradochocolates@gmail.com

www.cacaoudourado.com.br

@cacaoudouradochocolate



## تفاصيل عن القدرة الإنتاجية والموسمية وغيرها من الخصائص:



تبلغ القدرة الإنتاجية للشركة 600 كغم / شهر. نظراً لأنه منتج يدوي ويستخدم الكاكáo الفاخر، فإن حجم دفعة الشوكولاته يكون صغيراً، مما يضمن النكهة وجودة الشوكولاته الفاخرة الأصيلة.



CACAU DOURADO

المدينة: بيلو هوريزونتي  
الولاية: ميناس جيرائيس  
البرازيل

