



号码是不同产品对应的巴西海关编码

公司



蓝色森林 (BLUE FOREST) 成立于2017年, 由两个传统可可生产商创建, 这两个生产商分别为20世纪初兴起的德尔蒙德斯 (DELMONDES) 家族和杰德翁 (GEDEON) 家族。我们的传统工艺能够提高健康可口的可可豆价值, 从而生产出可可豆碎粒和可可制品。



我们产品的不同之处在于所用可可豆的质量, 我们选用精选品种, 可可豆都经过发酵和干燥的过程, 并严格把控温度和湿度, 此外还通过切割试验进行了质量鉴定。



+55 (71) 9 9106.3206

idelmondes@blueforestcocoa.com

www.blueforestcocoa.com

产品

NCM 18.06.9000



我们通过精选的品种, 在可控温度和时间下烘烤可可豆, 在发酵过程中进行可控发酵, 在阳光下晒干以获得可可豆的最佳湿度, 以及严格遵守大西洋森林保护的特定管理方法, 由此获得高质量和独特风味的美食。

可可豆碎粒

可可豆碎粒基本上是经过发酵、干燥、烘烤和压碎的可可豆。它们具有浓烈的黑巧克力的味道, 并且由于富含可可脂而变得松软。可可豆碎粒是一种功能性食品。

可可酱

此产品采用可可蜜制成, 可可蜜是可可发酵前从可可浆中提取的透明液体, 可可浆包裹着可可豆的。这种食材不仅健康, 而且在其口感和技术方面极具吸引力。

我们的使命是生产优质的产品, 保证环境的可持续性, 并为我们的合作商创造更好的社会条件。

产量、季节性和其他特征的详细信息:



我们正在建立一个可可豆碎粒月产量为2500KG的工厂。可可豆全部来自我们的农场, 为了确保全年不间断加工, 我们小心地把它们储存在一个条件适宜的地方。但是在产量受到气候变化影响的年份, 有可能需要从其他供应商购买可可豆。

我们正在研究提高可可酱的产量。



蓝色森林

城市: 弗洛雷斯塔阿祖尔
州: 巴伊亚
巴西

