



号码是不同产品对应的巴西海关编码

NCM 2101.12.00

公司



Café Caramello (翻译为: 焦糖咖啡) 是咖啡奶油领域的全球先驱, 13年前诞生于巴西。这款创新产品由克里斯蒂娜·帕斯科利 (Cristina Pascoli) 根据一个意想不到的配方研制而成, 它混合了康尼隆 (conilon) 咖啡和阿拉比卡咖啡, 开创了市场上的一个新品类。



该公司采用特许经营模式在全球范围内扩张, 在巴西、美国和欧洲拥有近200家运营机构和工厂。其增长战略专注于酒店、餐厅和咖啡馆 (HoReCa) 市场、旅游业以及全球特许经营业务。如今, 该品牌正开始进军中东市场, 并在迪拜设立本地生产基地。



+55 (27) 3191.2449
+55 (27) 9 9702.4592
c.comercial@cafecaramello.com.br
www.cafecaramellocompany.com
@cafecaramellooficial

产品



焦糖咖啡奶油

焦糖咖啡奶油是一款精湛的手工产品, 以其多功能性和百搭性而闻名。

这款产品旨在满足各种口味的需求, 可以以多种方式享用: 加入热牛奶, 即可制成香浓的卡布奇诺; 加冰后, 则如同清爽的星冰乐; 加热水, 则呈现出更加浓郁醇厚的黑咖啡风味; 当然, 您也可以直接用勺子舀着吃。除了作为饮品外, 这款奶油还可以作为甜点的基底, 与面包、谷物、奶酪、酸奶、水果和冰淇淋等搭配也十分完美。焦糖咖啡系列产品丰富多样, 涵盖传统焦糖咖啡、风味焦糖咖啡、黑咖啡、无咖啡因焦糖咖啡、零糖焦糖咖啡、浓缩咖啡焦糖咖啡和无糖焦糖咖啡等多种版本。

我们是全球首款咖啡伴侣的创始者, 开创了专属市场, 并巩固了我们作为原创和正宗标杆的地位。我们的产品以其多功能性脱颖而出, 既可作为饮品, 也可作为烹饪配料; 同时, 我们不断创新, 推出专业产品线, 满足竞争对手尚未触及的消费群体。

焦糖咖啡奶油的独家配方受商业秘密和商标保护, 确保其独特的风味和口感, 从而有效防止仿冒, 保障产品的真实性。焦糖咖啡奶油的每一个细节都体现了精湛的工艺、持续的创新以及为消费者打造独特难忘体验的承诺。

有关生产能力、季节性和其他特征的详细信息:



主厂每月产能为2700箱, 共计64800罐, 此外还生产16500面和15000瓶巴氏杀菌饮料。区域和国际工厂则根据各地区的需求和具体情况, 以各自的产能运营。

**CAFÉ CARAMELLO**

翻译为: 焦糖咖啡
城市: 维多利亚
州: 圣埃斯皮里图州
巴西

认证



實現:



推廣者:

