



clemens
CHOCOLATE DE ORIGEM



**CACAU E
CHOCOLATES**

NCM 1806.32.10

NCM 1806.90.00

EMPRESA



A empresa iniciou suas atividades em janeiro de 2020 com foco em qualidade e sustentabilidade. Produz chocolates em barras e drágeas de frutas secas e amêndoas cobertas com chocolates, todos com certificação orgânica brasileira e alguns produtos com certificação USDA.



Falar de um chocolate do grão à barra (bean to bar) é reconhecer que na barra está a nuvem, a chuva, o raio de sol, a mata, o pé de cacau, o facão na mão do agricultor que abre a fruta madura para separar o grão e assim por diante até o último gesto da mão que embala e entrega a barra. Não existe um chocolate isolado no mundo, ele contém muitos mundos dentro de si. Clemens dessa forma é abrir a percepção, neste caso para os aromas que são a expressão entremeada de cada um dos seres envolvidos nessa união tão singela de dois ingredientes – cacau e açúcar.



+55 (61) 9 9877.7770
+55 (61) 9 9297.7849
clemenschocoart@gmail.com
www.clemenschocolate.com.br

PRODUTOS



Chocolate feito com amêndoas selecionadas e tratadas em processos de fermentação e secagem com protocolos apropriados e com certificação orgânica. Nossos chocolates são produzidos em pequenos lotes cuidadosamente torrados, refinados e temperados para guardar o melhor do aroma original que o torroir pode proporcionar

Linha de chocolates em barras 80g com alto teor de cacau. Barras com 100% cacau; 85% cacau; 75% cacau com açúcar de coco; 72% cacau com zero açúcar (xylitol); 70% com e sem nibs; 70% com cupuaçu (fruta da amazônia brasileira); 60% com castanha de baru (amêndoa típica do cerrado brasileiro); 55% cacau ao leite com nibs.

Drágeas em embalagem de 80g de castanha do Brasil, avelã, damasco, tâmara, castanha de baru, amêndoa (prunus dulcis) e amêndoa do cacau (theobroma cacao).

Certificação orgânica em alguns produtos (acima de 95% orgânico) e com ingredientes orgânicos em outros (acima de 75% orgânico) Orgânico Brasil.

Somos Clemens, praticamos o amor pela vida.



DETALHES SOBRE CAPACIDADE PRODUTIVA, SAZONALIDADE E OUTRAS CARACTERÍSTICAS:



Capacidade produtiva escalável de acordo com a demanda. Atualmente dispomos de estrutura para produção de **até 600 kg/mês.**



Distrito Federal

CLEMENS CHOCOART
Cidade: Brasília
Estado: Distrito Federal
Brasil

CERTIFICAÇÕES

