



GAUDENS
CHOCOLATE

الكاكائو و
الشوكولاتة



AR

NCM 1806.31.10

المنتجات

يُقدم غودينز للكوباسو، المعروف بنكهته الحمضية الخفيفة ورائحته المميزة، لمسة جديدة. بالحفاظ على أصالة لب الشوكولاتة وتحويله إلى قوام رقيق، يشبه الجيلي الناعم، ترقى العلامة التجارية بحلويات الكابواكو إلى مستوى من الرقي والتنوع، مثالية للحلويات والخلطات الإبداعية. كل ملعقة تُقدم تجربة غنية، تأخذك إلى كنوز الأمازون.



الشركة

منذ عام 2004م، بدأ الشيف فابيو سبيليا إنتاج الشوكولاتة الفاخرة بحرفية في أنانينديوا. وفي عام 2012م، أطلق رسميًا علامة غودينز التجارية في بيليم، بارا، بهدف إبراز مكونات الأمازون وتحقيق جودة عالمية.



على نفس المنوال من الابتكار، تقدم غودينز وصفة شوكولاتة بيضاء لا تُقاوم مع الكابواكو المجفف الطبيعي، مستوحاة من كريمة الكابواكو التقليدية من بارا. هذه هي التركيبة نفسها التي نالت تقديرًا دوليًا بجائزة من أكاديمية لندن للشوكولاتة، احتفالاً أصيلاً بنكهات الأمازون. يتوفر المنتج الآن مع حليب خالٍ من اللاكتوز، وقد صُمم ليتمكن الجميع من الاستمتاع بهذه التجربة الفريدة، حيث يلتقي التقليد والابتكار في تناغم تام.

تسعى الشركة جاهدة لتقديم تجربة حسية فريدة تجمع بين الإبداع والحصرية والاستدامة، وتستخدم مكونات محلية مثل الأساي والكوباسو والباكوري. وقد حازت غودينز، المعترف بها دوليًا، على جوائز من أكاديمية الشوكولاتة في لندن، مما عزز حضورها في سوق الشوكولاتة الفاخرة.



+55 (91) 4008.0001
+55 (91) 9 9251.8988

fabio@gaudens.com

www.gaudens.com

@gaudenschocolate



تفاصيل عن الطاقة الإنتاجية،
والموسمية، والخصائص الأخرى



الإنتاج اليومي: 3000 قطعة، وزن كل منها
غرامًا. ابتكار حقيقي: أول شوكولاتة في 35
السوق مُضاف إليها فاكهة الأمازون مباشرةً



GAUDENS
CHOCOLATE

شوكولاتة غودينز
المدينة: بيليم
الولاية: بارا
البرازيل



البرازيل

الشهادات



تحقيق:



تم الترويج له بواسطة:

apexBrasil

MINISTÉRIO DO
DESENVOLVIMENTO,
INDÚSTRIA, COMÉRCIO
E SERVIÇOS

GOVERNO FEDERAL
BRASIL
UNIDADE E RECONSTRUÇÃO

CNA

SEBRAE

www.agrob.org

O sabor de ir mais longe