



الكاكاو والشوكولاتة

الشركة

المنتجات

NCM 1806.31.20



تأتي الشوكولاتة وحلوى قصب السكر "رابادورا" الخاصة بنا من مزارع الكاكاو المدارة بشكل مستدام في ولاية روندونيا الواقعة في المنطقة الأمازونية. نحن نعتني بالعملية برمتها بدءاً من التربة وحتى الحصاد. يتم تخمير البذور وتجفيفها، ثم تصل أخيراً إلى المصنع، حيث يتم إنتاج حلوى الرابادورا بنكهة الكاكاو والشوكولاتة اللذيذة. المنتجات خالية من الغلوتين واللاكتوز. وجميع العبوات قابلة للتحلل البيولوجي.

رابادورا بنكهة الكاكاو

رابادورا هي حلوى مصنوعة من قصب السكر وحببات الكاكاو، وتعتبر من الأطعمة ذات القيمة الغذائية العالية ولها العديد من الفوائد الصحية، حيث أن الكاكاو غني بالفلافونويد والكاتيشين، والتي يمكن أن تحسن المزاج وتدفع الدم، بالإضافة إلى كونه مضاداً للأكسدة ومضاداً للالتهابات.

Cacau Raiz هي شركة أسرية، تديرها مجموعة من النساء، ويقع مقرها الرئيسي في المناطق الريفية، بين أشجار الكاكاو والتربة التي تم استعادتها بالكامل بطريقة زراعية إيكولوجية من إعادة تدوير النفايات المحلية.



نحن فخورون بوجود مقرنا الرئيسي في بلدية أورو برينهو دو أويستي في ولاية روندونيا، ونعمل دائماً على تحقيق الاستدامة.



+55 (69) 9 9208.7843



mel.opo@hotmail.com



@cacauraz



تفاصيل عن القدرة الإنتاجية والموسمية وغيرها من الخصائص:



تبلغ القدرة الإنتاجية للرابادورا بنكهة الكاكاو 300 كيلو غرام شهرياً.



CACAU RAÍZ
المدينة: أورو برينهو دو أويستي
الولاية: روندونيا
البرازيل

