



# CACAO Y CHOCOLATES

## LA EMPRESA



La empresa tiene su origen en la capital de Brasil y fue fundada por dos chocolateros apasionados por el arte de hacer chocolate y crear nuevos sabores. Adriana y Leandro elaboran chocolate en Brasilia desde 2016.



Buscan los mejores granos de cacao de orígenes como Bahía, Pará, Xingu y Acre para llevar a los clientes una experiencia sensorial única y conocer todos los diferentes sabores que ofrece Brasil. Además del cacao, también exploran ingredientes brasileños ricos en nutrientes y sabor. Todos los años visitan a sus proveedores para asegurarse de que sus ingredientes proceden de fuentes responsables y justas.



+55 (61) 9 9195.9536  
+55 (61) 9 9935.6770  
labarrchocolate@gmail.com  
[www.labarrchocolate.com](http://www.labarrchocolate.com)  
@labarrchocolate

## PRODUCTOS

NCM 1806.31.10



**Barras de chocolate:** Barras hechas con cacao fino de Bahía, están en los mejores emporios de la capital. Nuestra producción es artesanal, hecha totalmente en Brasilia, y tiene como objetivo resaltar el sabor natural y sin adornos del chocolate para todos los apasionados.

Barras elaboradas con ingredientes especiales, como cupuaçu, flor de sal, entre otros, cuya línea explora sabores y combinaciones, en ediciones limitadas o regulares, en busca de la innovación\*.

**Nibs de cacao:** Muy ricos en antioxidantes, hierro, magnesio y muy recomendados por los nutricionistas como "superalimento", son granos de cacao tostados y descascarillados.

**Tabletas:** Cacao, avellana, anacardo, almendra o café. Todo ello recubierto de nuestro clásico chocolate intenso al 70% o chocolate con leche al 42%.

**Choco-té:** La infusión de cáscaras de cacao crea un té rico en vitaminas A y C, tiene fibra, calcio y magnesio, además de ser un potente antiinflamatorio y energizante.



## DETALLES SOBRE CAPACIDAD PRODUCTIVA, SAZONALIDAD Y OTRAS CARACTERÍSTICAS:



Capacidad de producción de 2 toneladas al mes. Algunos sabores son estacionales en función del origen del cacao y de los ingredientes.



**LABARR CHOCOLATE DE ORIGEM**  
Ciudad: Brasilia  
Estado: Distrito Federal  
Brasil

