



CACAO Y CHOCOLATES

EMPRESA



Chocolate el 100% artesanal elaborado con ingredientes brasileños. Nacida en 2019, Majucau utiliza cacao de alta calidad de Brasil para producir el chocolate Bean to bar, que ha ganado premios nacionales e internacionales como el mejor chocolate de su categoría.



Nuestro cacao se cultiva a la sombra del Bosque Atlántico en un sistema sostenible del que se benefician todos los trabajadores.



+55 (11) 9 4983.9887

contato@majucau.com.br

www.majucau.com.br

@majucau

PRODUCTOS

NCM 1806.32.10



El chocolate se elabora con ingredientes naturales y no contiene grasas malas, conservantes, aromas, gluten ni ningún aditivo químico.

Chocolate al 70% cacao (Ingredientes: cacao, azúcar orgánico) Cremoso, ligera acidez, notas equilibradas de frutos secos y cítricos. Ganador de 4 premios.

Chocolate al 70% de cacao con ralladura de naranja (Ingredientes: cacao, azúcar orgánico, ralladura de naranja) Cremoso, ligera acidez, notas cítricas y sabor a naranja.

Chocolate Dark Milk con el 52% de cacao (Ingredientes: azúcar orgánico, cacao, leche en polvo, manteca de cacao) Cremoso, ligeras notas de caramelo, dulce de leche, brigadeiro.

Chocolate blanco con maracuyá (Ingredientes: manteca de cacao, leche en polvo, azúcar orgánico) Lechoso, ligera acidez, textura cremosa y notas de maracuyá.



DETALLES SOBRE CAPACIDAD PRODUCTIVA, SAZONALIDAD Y OTRAS CARACTERÍSTICAS:



Display contiene 12 barras. Moderno, atractivo y resistente. Caducidad del producto de 12 meses



MAJUCAU

Ciudad: São Paulo
Estado: São Paulo
Brasil

