

# Chor

CHOCOLATE DE ORIGEM



## CACAU E CHOCOLATES

### EMPRESA



A **CHOR** é uma marca de chocolate baiana que nasceu em 2013, em Ilhéus, como uma das precursoras do movimento de chocolate de origem no Brasil, criada pelo casal Marco Lessa e Luana Lessa a partir da paixão pelo cacau e chocolate e pelo desejo de ver no mercado um chocolate de qualidade feito a partir de amêndoas de cacau selecionadas, valorizando o produtor de cacau e o meio ambiente.



Tendo como ponto de partida uma loja física em Ilhéus, se expandiu pelo país com parcerias estabelecidas com diversos pontos de vendas, entre eles lojas especializadas, empórios e redes de supermercados.

- +55 (73) 9 8876.6820
- caioalves@chorchocolate.com
- [www.chorchocolate.com](http://www.chorchocolate.com)
- @chorchocolate



### PRODUTOS

NCM 18.06.3210



Os chocolates CHOR são feitos a partir de amêndoas de cacau selecionadas cultivadas em sistema cabruca em fazendas do sul da Bahia. Eles vão desde o 44% cacau ao leite até o 88% cacau intenso, nos chocolates ao leite contamos com uma textura macia e um sabor presente de cacau, já nos intensos, um sabor equilibrado proveniente de notas e aromas de um cacau premium.

Todos eles contam com uma qualidade excepcional proveniente de uma ótima matéria prima, um processo de produção especial e muito amor pelo que fazemos.

#### OS PRINCIPAIS ELEMENTOS DE DIFERENCIAÇÃO DOS NOSSOS CHOCOLATES SÃO:

- Controle da produção desde a amêndoa até a barra;
- Rastreabilidade de todos os ingredientes envolvidos na produção;
- Alto controle de qualidade em todos os processos;
- Processo de fabricação dentro de uma política de valorização e preservação do meio ambiente e do produtor.

### DETALHES SOBRE CAPACIDADE PRODUTIVA, SAZONALIDADE E OUTRAS CARACTERÍSTICAS:



NOSSO CHOCOLATE TEM O SELO DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA CACAU SUL BAHIA.



**CHOR CHOCOLATE**  
Cidade: Ilhéus  
Estado: Bahia  
Brasil

