



可可和巧克力

号码是不同产品对应的巴西海关编码

NCM 1806.31.10

公司



2004年，主厨Fabio Sicilia在阿纳宁德瓦（Ananindeua）帕拉州开始手工制作优质巧克力。2012年，他在帕拉州贝伦正式创立了Gaudens品牌，旨在重视亚马逊原料，并达到国际品质。



该公司致力于提供独特的感官体验，将创造力、独家性和可持续性融为一体，并采用巴西莓、古布阿苏和巴库里果等当地食材。Gaudens 品牌享誉国际，曾荣获伦敦巧克力学院颁发的奖项，巩固了其在精品巧克力市场的地位。



+55 (91) 4008.0001
+55 (91) 9 9251.8988
fabio@gaudens.com
www.gaudens.com
@gaudenschocolate

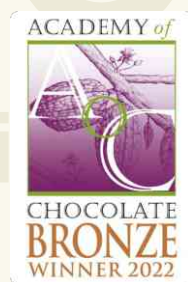
产品



藏。

古布阿苏果以其微酸的口感和独特的香气而闻名，如今，Gaudens 赋予了它全新的诠释。品牌保留了果肉的原汁原味，并将其转化为如同精致果冻般细腻的口感，将古布阿苏的甜品提升到了一个精致而百搭的境界，既可以作为甜点，也可以进行创意搭配。每一勺都带来强烈的体验，将味蕾带入亚马逊的丰饶宝

秉承同样的创新理念，Gaudens 推出了一款令人难以抗拒的白巧克力配方，采用天然脱水可可脂，其灵感源自帕拉州传统的可可脂奶油。这一配方曾荣获伦敦巧克力学院颁发的国际奖项，是对亚马逊风味的真正颂扬。该产品现已推出无乳糖牛奶配方，旨在让每个人都能享受到这种独特的体验，将传统与创新完美融合。



有关生产能力、季节性和其他特征的详细信息：



日产量3000块35克的巧克力棒。真正的创新：市面上首款直接添加亚马逊水果的巧克力。



GAUDENS CHOCOLATE

巧克力
城市：贝伦
州：帕拉州
巴西

认证



實現：



推廣者：

