



可可和巧克力



号码是不同产品对应的巴西海关编码

NCM 1806.32.10

公司



C'alma (公司名称可以翻译为——有灵魂) 是位于戈亚尼亚的一家“从可可豆到巧克力块”巧克力工厂，致力于将优质、可持续种植的可可转化为高品质的手工巧克力。

我们只使用天然原料，尊重可可的细微差别，创造独特的风味。我们的工作在西国内外屡获殊荣，其中包括 2025 年巴西巧克力大奖赛（从可可到巧克力块）的金奖。



C'alma 专注于高端巧克力市场，该市场在巴西及海外均呈增长态势。我们采用小规模手工生产，确保了卓越的品质和差异化，而国内和国际奖项的认可则巩固了我们的市场地位。



+55 (62) 9 9699.4373
contato@calmachocolate.com.br
www.calmachocolate.com.br
@c.alma.chocolate

产品



凭借在戈亚尼亚的坚实基础和战略性扩大生产的能力，我们已准备好服务新市场、加强合作伙伴关系、扩大品牌影响力，同时继续致力于可持续发展和美食创新。

在 C'alma，我们打造体现巴西可可精髓的巧克力。我们的价值观不容置疑：我们只使用可持续来源的可可，直接从生产商处采购，并采用极简配方，以提升原料的天然风味。

我们的产品组合体现了戈亚斯州乃至巴西的文化和美食多样性。亮点包括：

56% 焦糖巴鲁坚果 (Baru nut) 巧克力棒：奶油味与酥脆口感的独特结合。

戈亚斯 Pastelinho 巧克力棒：焦糖牛奶巧克力搭配肉桂，并加入戈亚斯传统甜点的碎粒。

椰子咖啡巧克力棒：荣获国际大奖，完美平衡了椰子的热带风味与浓郁的咖啡。

70% 卡盖塔 (Cagaita) 巧克力棒：融合了浓郁的可可与塞拉多 (Cerrado) 生物群落水果的酸味。

有关生产能力、
季节性和其他特征的详细信息：



生产能力800公斤/月



C'ALMA CHOCOLATE
巧克力
城市：戈亚尼亚
州：戈亚斯州
巴西

實現:



推廣者:

