



CACAO Y CHOCOLATES

EMPRESA



Angí es una marca de chocolates orgánicos, biodinámicos y veganos producidos desde el cacao hasta la barra con frutos nativos cosechados por las comunidades del Pantanal. Angí (nombre inspirado en el árbol Angico) es un homenaje a la fauna y flora locales y a nuestra mayor riqueza, nuestra gente y nuestra biodiversidad en el bioma del Pantanal. Una empresa circular y responsable, Angí produce alimentos que valoran la socio-biodiversidad local y utiliza solo envases biodegradables y compostables en sus chocolates. La identidad de la marca es la comida buena, limpia y justa que da a conocer las riquezas del Pantanal a través del buen chocolate.



+55 (67) 9 9886.9484
 contato@angichocolates.com
www.angichocolates.com
 @angichocolates

PRODUCTOS

NCM 1806.31.10



Productos orgánicos, veganos y sin alérgenos. Ingredientes nativos del Bioma Pantanal

Chocolate orgánico | Bean-to-Bar | Vegano
 Producido desde el cacao hasta la barra con la inclusión de frutos nativos cosechados por comunidades del Pantanal
 Chocolate con el 50% de cacao con nueces baru (Dipteryx alata) - Barras de 80g, 30g, 7g
 Chocolate con el 50% de cacao con nueces de guavira (Campomanesia adamantium) - Barras de 80g, 30g, 7g
 Chocolate con el 50% de cacao y nueces de guavira (Campomanesia adamantium) - Barras de 80g, 30g, 7g
 Chocolate - té de chocolate - 100g
 Cacao en polvo - 100g
 Cacao en grano - 100g
 Barra de chocolate con el 50% cacao - 500g
 Barra de chocolate con el 50% cacao - 1kg
 Barra de chocolate con el 70% cacao - 500g
 Barra de chocolate con el 70% cacao - 1kg
 Barra de chocolate con el 100% cacao - 500g
 Barra de chocolate con el 100% cacao - 1kg



DETALLES SOBRE CAPACIDAD PRODUCTIVA, SAZONALIDAD Y OTRAS CARACTERÍSTICAS:



Capacidad de producción de chocolates: **500 kg/mes.**



ANGÍ CHOCOLATES
 Ciudad: Campo Grande
 Estado: Mato Grosso do Sul
 Brasil

