



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



由巴西原料手工制成的巧克力。马茹考 (Majucau) 公司诞生于 2019 年, 采用来自巴西的优质可可豆生产的 Bean to bar 品牌巧克力, 已荣获国内和国际奖项, 成为同类产品中的佼佼者。



我们的可可种植在大西洋森林的自然区域进行, 采用可持续发展的系统, 所有工人都能从中受益。



+55 (11) 9 4983.9887
 contato@majucau.com.br
www.majucau.com.br
 @majucau

产品



我们的巧克力采用天然成分制成, 不含有害脂肪、防腐剂、调味剂、麸质或任何化学添加剂。

70% 可可纯度巧克力。(成分: 可可、有机糖) 口感丰润绵密、淡酸度、具有干果和柑橘的平衡香气。曾获得4个奖项认可。

70% 可可纯度含橙皮巧克力。(成分: 可可、有机糖、橙皮) 口感丰润绵密、淡酸度、具有柑橘香气和风味。



52% 可可纯度黑牛奶巧克力。(成分: 可可、有机糖、奶粉、可可脂) 口感丰润绵密、淡焦糖味, 亦用于制作巧克力甜点和巧克力球。

含百香果白巧克力。(成分: 可可脂、奶粉、有机糖) 含乳制品、淡酸度、奶油质地和具有百香果风味。



产量、季节性和其他特征的详细信息:



产品展示包装含 12 条巧克力。现代、醒目且耐用。产品保质期为 12 个月



马茹考 MAJUCAU 公司
 城市: 圣保罗
 州: 圣保罗
 巴西

