



可可和巧克力

公司



Angi是一个有机、生态和纯素的巧克力品牌，从可可到巧克力棒的生产都直接采用潘塔纳尔地区收获的本地可可。Angi这个名字（名字的灵感来自Angico，一种拉美地区的树种）是对当地动植物以及我们最大的财富，即我们的人民以及潘塔纳尔地区生物多样性的一种致敬。Angi是一家注重回收利用、具有社会责任感的公司，考虑到当地的生物多样性，在我们生产的巧克力中只使用可生物降解和可用作堆肥的绿色包装。我们品牌的形象是优质、卫生和人人皆可得到的食品。通过生产优质的巧克力，我们希望使潘塔纳尔地区的美丽富饶为世人所知。



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

产品

号码是不同产品对应的巴西海关编码

NCM 1806.31.10



有机、纯素和无过敏原产品。
 潘塔纳尔地区生物群落的原生成分

有机巧克力 | 从巧克力豆到巧克力棒 | 素食主义者
 从可可到巧克力棒的生产，其中采用从潘塔纳尔地区直接采摘的果实

- 50% 可可巧克力配巴鲁坚果 - 80g、30g、7g 每条
- 50% 可可巧克力加番石榴 - 80g、30g、7g 每条
- 50% 可可巧克力 - 80g、30g、7g 每条
- 巧克力 - 巧克力茶 - 100g
- 可可粉 - 100g
- 可可粒 - 100g
- 50% 可可巧克力棒 - 500g
- 50% 可可巧克力棒 - 1kg
- 70% 可可巧克力棒 - 500g
- 70% 可可巧克力棒 - 1kg
- 100% 可可巧克力棒 - 500g
- 100% 可可巧克力棒 - 1kg



产量、季节性和其他特征的详细信息：



巧克力生产能力：
 500kg/月。



ANGÍ CHOCOLATES
 ANGI巧克力
 城市：大坎普
 州：南马托格罗索州
 巴西

