



可可和巧克力

公司



我们是家族企业，主要产品是可可豆。我们的可可来自于亚马逊低托坎廷斯地区的湿地原生态可可，区别在于它不是人类有计划的种植或培育，它是自然的产物，并由当地河边家庭维持。



我们生产各种可可豆产品，如精品可可仁和100%可可巧克力棒，用于各种用途。除了可可甜食，果酱和利口酒外，我们还生产亚马逊帕拉州如库苏帕果，巴西莓等巴西果多种水果。



+55 (91) 9 8543.5274
noannygm@gmail.com
@cacauare_amazonia

产品

号码是不同产品对应的巴西海关编码

NCM 1803.20.00



除了提取主要产品外，我们还提供基于社区经验的旅游套餐，旨在将极点，生产者和旅行者靠近，展示保持森林的生物经济学。在这里，以河为家的是主人，体验文化、美食和生态的沉浸式体验。

Cacauaré是为了开发Mocajuba市和特别是Tauaré岛生产区的经济的需求而诞生的，我们因父亲/丈夫是2020年COVID-19的受害者而继承了产业。从收获到最终产品，我们积极参与整个生产链。

我们生产的可可棒是100%纯正可可豆制成，可的用于烹饪，巧克力和仪式使用。

全谷物和焦糖可可仁，亚马逊可可颗粒麦片由可可颗粒、木薯粉、巴西坚果、芝麻种子等混合制成。可可糖果棉花糖。可可糖浆和利口酒：可可，库苏帕果，姜等口味。可可果和库苏帕果的果酱。

我们产品特色是所使用的原料，所有原料都是来自巴西低托坎廷斯地区的原生态湿地（可可和库苏帕果），并纳入由河边农民维护的农林复合系统。

产量、季节性和其他特征的详细信息：



生产能力为400个产品/月。

湿地可可一每年5至7月产量最大和11至1月（产量较小的2季收成。



CACAURÉ
城市: Mocajuba
州: 巴西帕拉州
巴西

