

# Chor

CHOCOLATE DE ORIGEM

## الكافو والشوكولاتة



## المنتجات

## الشركة

NCM 18.06.3210



تُصنع شوكولاتة "شور" (CHOR) من اللوز الكافوي المختار الذي يزرع وفق نظام "كابروكا" (CABRUCU) المطبق في المزارع الواقعة في جنوب ولاية باهيا. ويشمل الإنتاج الشوكولاتة التي تحتوي على نسبة 44% من الكافو مع الحليب، إلى الشوكولاتة الداكنة التي تحتوي على نسبة 88% من الكافو. وتتميز شوكولاتة الحليب المنتجة لدينا بالطراوة والنكهة الحاضرة للكافو. أما بالنسبة للشوكولاتة الداكنة فتتميز بنكهة متوازنة ناتجة عن أرج الكافو والبريميوم.

كافة منتجاتنا تتميز بنوعية استثنائية ناتجة عن جودة المواد الخام، وعملية إنتاج خاصة، إضافة إلى مصدر شغفنا وسر حينا لما نقوم به.

هي علامة تجارية للشوكولاتة المنتجة في ولاية "شور" (CHOR) "شور" "باهيا". تأسست سنة 2013 في مدينة "إيلوس" باعتبارها واحدة من المناطق الرائدة في إنتاج الشوكولاتة ذات المنشأ البرازيلي. وذلك على أيدي الزوجين "ماركو ليسا" و"لوانا ليسا"، حيث أطلقا هذا المشروع انطلاقاً من شغفهما بالكافو والشوكولاتة، والرغبة في توريد السوق بشوكولاتة عالية الجودة مصنوعة من اللوز الكافوي المختار، وإبراز أهمية منتجي الكافو والبيئة.

وكانت نقطة الانطلاق عبارة عن متجر في مدينة "إيلوس"، لتتوسع الشركة في جميع أنحاء البلاد وإنشاء العديد من نقاط البيع، بما في ذلك المتاجر المتخصصة، ومخازن وسلاسل محلات السوبر ماركت.

العناصر الرئيسية المميزة في الشوكولاتة المنتجة لدينا:

- التحكم في الإنتاج من اللوز إلى قطعة الشوكولاتة؛
- تتبع جميع المكونات المشاركة في الإنتاج؛
- المراقبة الصارمة للجودة في جميع المراحل؛
- عملية التصنيع وفق سياسة إبراز أهمية المنتجين وتمتين البيئة والحفاظ عليها.

+55 (73) 9 8876.6820

caioalves@chorchocolate.com

www.chorchocolate.com

@chorchocolate



## تفاصيل عن القدرة الإنتاجية والموسمية وغيرها من الخصائص:



يحمل منتجنا المؤشر الجغرافي لمنطقة جنوب ولاية باهيا.



وكولاتة "شور" (CHOR) المدينة: "إيلوس" الولاية: باهيا البرازيل



البرازيل

