



可可和巧克力

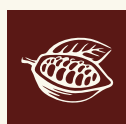


CH

公司



Cacau Dourado (金色可可) 公司 诞生于女性企业家精神, 寻求重视更健康、更美味、更少加工的产品。



秉承“bean to bar”的理念, 即从可可豆到最终的巧克力棒, 我们生产的巧克力原料少而精, 优先选用最纯正的巴西可可(优质原汁原味), 因此生产的每批巧克力有其真正的味道。我们重视家庭农业和整个可可生产链。



+55 (31) 3016.6829
+55 (31) 9 9347.3270
cacaudouradochocolates@gmail.com
www.cacaudourado.com.br
@cacaudouradochocolate

产品



Cacau Dourado (金色可可) 让您体验不一样的独特巧克力, 在这里您可以品尝到优质的原产巧克力, 用爱制作, 每块巧克力的创造和生产背后都有一个故事, 代表着我们每天工作的实现和改进, 它体现了我们的满足通过品尝巴西手工制品时超越消费者的期望。

我们的巧克力以手工方式生产, 加工较少, 并使用优质和精选的原料, 我们力求提供最天然的产品, 具有纯巴西可可的风味, 不含氢化脂肪、香料和防腐剂。此外, 我们直接从生产商处购买可可, 报酬合理, 并保证不使用童工或奴工。

可可粒白巧克力/柠檬和芙蓉纯素白巧克力/开心果白巧克力零糖(低碳水化合物)/百香果和覆盆子白巧克力零糖(低碳水化合物)/葡萄和芙蓉白巧克力零糖(低碳水化合物)/芒果白巧克力加薄荷和 fleur de sel 零糖(低碳水化合物)/牛奶巧克力 41% 可可/牛奶巧克力 41% 可可零糖/巧克力 53% 可可加腰果/巧克力 56% 可可零糖(低碳水化合物)/巧克力 70% 可可/巧克力 70% 可可加 cupuaçu/巧克力 70% 可可加薄荷零糖(低碳水化合物)/巧克力 70% 可可加覆盆子零糖(低碳水化合物)/巧克力 70% 可可加橙子和花/零糖(低碳水化合物)/混合巧克力(70% 可可和白开心果) 零糖(低碳水化合物)/巧克力 87% 可可/腰果奶油加可可零糖(低碳水化合物)

NCM 1806.32.10

NCM 1806.90.00

产量、季节性和其他特征的详细信息:



公司生产能力为600 千克/月。由于是手工制品, 使用上等可可, 巧克力批次规模小, 保证了原味上等巧克力的风味和品质。



巴西

米纳斯吉拉斯州

CACAU DOURADO

(金色可可) CACAU DOURADO
城市: 贝洛奥里藏特
州: 米纳斯吉拉斯州
巴西



CNA

apexBrasil