



可可和巧克力

公司



我们的公司由创始人 Téc 创立。来自 Ceplac 的 João da Cruz 总是教可可生产商如何制作可可糖果，并鼓励我们生产巧克力。今天，我的女儿 Shalom 和我创建了 Shalomcacau 公司。



我们的巧克力是用精选杏仁制成的，有机的，我们的巧克力没有乳糖或糖，糖尿病人可以吃，乳糖不耐症的人也可以吃。



+55 (69) 9 9238.2814
+55 (69) 9 9903.3443
neuzelimendessilva@hotmail.com
@shalomcacau

产品

号码是不同产品对应的巴西海关编码

NCM 1806.32.10



我们有 56% 牛奶巧克力、70% 巧克力 (橙子熟成的粒)、粒、栗子奶油加牛奶巧克力、葡萄干糖衣、栗子、粒和可可果酱、浸在牛奶巧克力中的脱水香蕉并用 100% 巧克力粉密封、中等-大小有水果 (牛奶巧克力)。

注意：我们所有的巧克力都是用椰奶和椰糖制成的。



产量、季节性和其他特征的详细信息:



我们每月设法生产 180 公斤巧克力。



SHALOM CACAU
城市: 賈魯
州: 朗多尼亞
巴西

