

EMPRESA



Desde 2004, o chef Fabio Sicília iniciou em Ananindeua a produção artesanal de chocolates finos. Em 2012, lançou oficialmente a marca Gaudens, em Belém do Pará, com o propósito de valorizar ingredientes amazônicos e alcançar qualidade internacional.



A empresa busca oferecer uma experiência sensorial única, combinando criatividade, exclusividade e sustentabilidade, e utiliza insumos regionais como açaí, cupuaçu e bacuri. Reconhecida internacionalmente, Gaudens tem conquistado prêmios da Academy of Chocolate de Londres, consolidando sua atuação no mercado de chocolates finos.



+55 (91) 4008.0001
+55 (91) 9 9251.8988
fabio@gaudens.com
www.gaudens.com
@gaudenschocolate

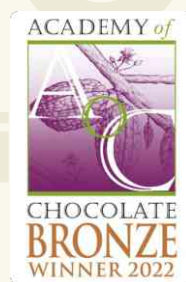
PRODUTOS

NCM 1806.31.10



O cupuaçu, conhecido por seu sabor levemente ácido e aroma inconfundível, ganha uma nova interpretação nas mãos da Gaudens. Preservando a autenticidade da polpa e transformando-a em uma textura delicada, semelhante a uma geleia fina, a marca eleva o doce de cupuaçu a um patamar de sofisticação e versatilidade, perfeito tanto para compor sobremesas quanto para combinações criativas. Cada colherada é uma experiência intensa, que transporta o paladar às riquezas da Amazônia.

Na mesma linha de inovação, a Gaudens apresenta uma receita irresistível de chocolate branco com cupuaçu natural desidratado, inspirada no tradicional creme de cupuaçu paraense. Trata-se da mesma formulação que conquistou reconhecimento internacional ao ser premiada pela Academia do Chocolate de Londres, uma celebração autêntica dos sabores amazônicos. Agora em versão com leite zero lactose, o produto foi pensado para que todos possam desfrutar dessa experiência única, onde tradição e inovação se encontram em perfeita harmonia.



DETALHES SOBRE CAPACIDADE PRODUTIVA, SAZONALIDADE E OUTRAS CARACTERÍSTICAS:



Produção diária de 3.000 barras de 35g. Uma verdadeira inovação: o primeiro chocolate do mercado com fruta amazônica incorporada diretamente à massa.



GAUDENS CHOCOLATE

Cidade: Belém
Estado: Pará
Brasil

CERTIFICAÇÕES



Realização:



Promovido por:

