



# CACAU E CHOCOLATES

## EMPRESA



Chocolates Cassiporé é uma empresa familiar sediada no município de Oiapoque, estado do Amapá fronteira com a Guiana Francesa, em meio ao bioma amazônico. Temos o objetivo de produzir chocolates de qualidade para um público que busca qualidade de vida por meio de uma alimentação saudável.



Focamos nosso trabalho nos pilares da bioeconomia, valorizando a mão de obra e o conhecimento das comunidades tradicionais, fazendo girar a economia local, sempre com respeito à biodiversidade socioambiental.



+55 (96) 9 8408.8940



cassiporecacau@gmail.com



[www.chocolatescassipore.com.br](http://www.chocolatescassipore.com.br)



@chocolatescassipore

## PRODUTOS



O Chocolate Cassiporé é feito com cacau selvagem da floresta de várzea do Município de Oiapoque no Estado brasileiro do Amapá. Os centenários cacauzeiros são encontrados às margens do rio Cassiporé, vivem associados com outras árvores nativas, como: Andiroba, Açaí, Ingá, Buriti, Pracaxi e Taperebá, em um perfeito sistema natural cabruca.

A colheita dos frutos é feita artesanalmente por ribeirinhos tradicionais durante a única safra anual, período em que os troncos das árvores ficam totalmente submersos – características típicas do inverno amazônico. O Chocolate Cassiporé é único. Uma sedução aos sentidos. Agrega ao seu sabor peculiar o espírito da floresta... carregado de histórias seculares. Perfeita tradução da grandiosidade e da riqueza da Amazônia.

Tabletes de chocolates finos: 50% com nibs, 60% com cumarú, 70% cacau e 81% cacau.

Massa de cacau 100%.

Alfajor de brigadeiro, Alfajor de doce de leite

Nibs de cacau.

Trufas de cupuaçu, maracujá, amendoim, chocolate com pimenta, açaí, doce de leite, castanha do Brasil, brigadeiro, coco.

**NCM 1806.31.10**

**NCM 1831.00.00**

**NCM 1801.00.00**

**NCM 1806.31.20**

## DETALHES SOBRE CAPACIDADE PRODUTIVA, SAZONALIDADE E OUTRAS CARACTERÍSTICAS:



O cacau Cassiporé floresce na floresta de várzea do Cassiporé, o estudo de viabilidade técnica, a capacidade de produção atual é de quarenta e duas toneladas anual, única safra por ser extrativista isso em pleno inverno amazônico. Uma das características peculiares é que devido a grande precipitação pluviométrica na região o rio não suporta o grande volume de água que sai do leito e invade a floresta onde estão os cacauzeiros que tem seus troncos totalmente submersos e a colheita tem que ser feita através de pequenas canoas que circulam entre as árvores compondo aquele pitoresco ambiente.



**CHOCOLATES CASSIPORÉ**  
Cidade: Oiapoque  
Estado: Amapá  
Brasil