ARANDU
chocolates de origem

AR

الكاكاو والشوكولاتة

الشركة

تأسست شركة أراندو شوكولاتس دي أوريجيم في ديسمبر 2025م في برازيليا على يد جوليانا غارايب، انطلاقًا من التقاء فنون الطهي والثقافة والمعرفة. هدفنا هو تقدير قيمة الكاكاو البرازيلي وتحويل الشوكولاتة إلى تجربة غنية بالنكهات وتواصل مع مناطق المنشأ. ننتج منتجاتنا على نطاق محدود، بدءًا من حبة الكاكاو وحتى لوح الشوكولاتة، باستخدام أجود أنواع الكاكاو من أهم مناطق إنتاج الكاكاو في البرازيل، مع مراعاة الوقت اللازم لكل مرحلة

نعمل في سوق الشوكولاتة ذات المنشأ، ونقدم ألواحًا مميزة ومجموعات خاصة وهدايا للشركات تدعوكم إلى الاسترخاء واكتشاف ثراء البرازيل من خلال الحواس.

+55 (61) 9 9379.4720
jgarayp@aranduchocolates.com.br
www.aranduchocolates.com.br
@aranduchocolates

المنتجات

NCM 1806.32.10

تكشف ألواح شوكولاتة أراندو عن ثراء النكهات والروائح من أهم مناطق زراعة الكاكاو في البرازيل. تُنتج منتجاتنا على نطاق محدود باستخدام طريقة "من الحبة إلى اللوح"، حيث تُجرى كل مرحلة من مراحل الإنتاج بعناية فائقة، بدءًا من اختيار حبوب الكاكاو وحتى لوح الشوكولاتة النهائي. تُراعي عملية التحميص والتكرير والتلطيف الدقيقة الخصائص الفريدة لكل منشأ، مما يسمح للكاكاو بالتعبير عن كامل إمكاناته الحسية. تشمل المجموعة، المُقدمة في ألواح وزن كل منها 80 غرامًا، الشوكولاتة الداكنة، وشوكولاتة الحليب، والشوكولاتة البيضاء، بالإضافة إلى خيار نباتي مصنوع من حليب الشوفان والتمر.

في أراندو، يُعدّ المنشأ جزءًا أساسيًا من هوية كل منتج. نعمل مع الكاكاو من مناطق الإنتاج الرئيسية في البلاد، ونُقدّر خصوصيات كل منطقة ونُحوّلها إلى وصفات أصلية تُبرز روائح ونكهات وقصصًا فريدة. يُمثل كل لوح فرصة لاكتشاف تنوّع الكاكاو البرازيلي من خلال تجربة أصيلة ومُميزة.

يكمن تميّزنا في الجمع بين فن الطهي والثقافة والمعرفة. فنحن لا نكتفي بإنتاج الشوكولاتة فحسب، بل نسعى إلى خلق روابط بين المستهلك وأصول الكاكاو، مُترجمين الثراء الثقافي والطبيعي للبرازيل إلى نكهات. والنتيجة هي شوكولاتة وهدايا تُقدّم رحلة حسية حقيقية، تدعو الجمهور لاكتشاف البلاد من خلال تعابيرها وتقاليدها وأراضيها المُختلفة.

تفاصيل عن الطاقة الإنتاجية، والموسمية، والخصائص الأخرى

تبلغ الطاقة الإنتاجية التقديرية 200 كيلوغرام من الشوكولاتة شهريًا، وذلك من خلال إنتاج حرفي على نطاق صغير ومراقبة دقيقة لجميع مراحل الإنتاج، بدءًا من حبوب الكاكاو وحتى ألواح الشوكولاتة. ويعادل هذا الحجم حوالي 2500 لوح شوكولاتة بوزن 80 غرامًا شهريًا.

ARANDU CHOCOLATES
شوكولاتة أراندو
المدينة: برازيليا
الولاية: المقاطعة الفيدرالية
البرازيل

تحقيق:
agrobr
O sabor de ir mais longe

تم الترويج له بواسطة:
apexBrasil
MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS
GOVERNO DO BRASIL
DO LADO DO POVO BRASILEIRO
CNA
SEBRAE