



## الكاكو والشوكولاتة



## الشركة

بدأت الشركة أعمالها في عام 2017، حيث كانت تقوم المؤسسة بصنع الشوكولاتة في المنزل لاستهلاكها الشخصي. واعتباراً من عام 2020، بدأت في كسب هيكلية وأهداف تجارية أكبر. ومنذ ذلك الحين، تم الاستثمار في التصميم والعلامات التجارية. لدى Kalapa حالياً خصائص واضحة وخاصة بها تضمن الموثوقية وإمكانية التحويل.



الجودة العالية والإبداع تحظيان بالاعتراف. يتم تضمين العلاقة مع المنتجين الريفيين، كما تقوم المؤسسة بزيارة الموردين في الحقل كل عام ومتابعة حصاد الكاكو. فازت الشوكولاتة بجائزتين في البرازيل وحُصص لها حيز في العديد من المنشورات الإعلامية (Band, Forbes). تم تأسيس عمليات (Folha de São Paulo, Minas BTB) ولكن التركيز ينصب على البيع على BTC. تم المبيعات حصرياً عبر الإنترنت.



+55 (31) 9 7103.4585



kalapachocolate@gmail.com



www.kalapa.com.br



@kalapachocolate



## المنتجات

NCM 1806.31.10



الشوكولاتة الحسية!

يتم تطوير المنتجات وفقاً لتجربة العملاء. يتم إيلاء اهتمام كبير للخواص الحسية في التواصل الخاص بالعلامة التجارية وأيضاً في اختيار المدخلات. شوكولاتة ذات قوام كريمي وتوافق غير مسبوق للمكونات المتنوعة. مجموعة المنتجات مؤلفة من 25 منتجاً في خط الإنتاج الثابت، وإصدارات خاصة محدودة كل شهر. تتحكم الشركة بعملية الإنتاج بأكملها: الشوكولاتة من نوع بين تو بار. جميع المنتجات نباتية، وبالتالي فإن الشركة لديها القدرة على العمل في أسواق مختلفة: النباتيون، والأشخاص الذين يعانون من الحساسية/القيود الغذائية، والمنتجات الطبيعية، والمنتجات الصحية، وغيرها. علاوة على ذلك، حصل المصنع على شهادة المنتجات العضوية البرازيلية Orgânico Brasil، مما يساهم أيضاً في زيادة الوصول إلى السوق وخلق قيمة للعلامة التجارية.

تتميز المنتجات الخاصة

بالبرازيل: بالإضافة إلى الكاكو،

هناك الكاسافا، وجوز البارو،

والبريا ماتي، والكومارو وغيرها من

المكونات التي تنبئها أرضنا.



تفاصيل عن القدرة الإنتاجية والموسمية وغيرها من الخصائص:



يتمتع المصنع بقدرة إنتاجية تعادل 400 كيلو غرام شهرياً.



KALAPA CHOCOLATE

المدينة: بيلو هوريزونتي  
الولاية: ميناس جيرائيس  
البرازيل

ميناس جيرائيس

البرازيل

الشهادات



:"عرض" ترويج

cnabrazil.org.br/agobr

Agro BR  
BRAZIL IS FOOD

CNA apexBrasil