



CACAO Y CHOCOLATES

EMPRESA



Fundada en 2017, **Blue Forest** ha sido creada por dos tradicionales productoras de cacao, desde las primeras décadas del siglo XX, las familias Delmondes y Gedeon. Esta tradición nos permitió agregar valor a las saludables y sabrosas almendras de cacao para producir nibs y derivados de cacao.



Lo especial de nuestro producto es la calidad de las almendras de cacao utilizadas, usamos variedades seleccionadas, las almendras pasan por un proceso de fermentación y secado con un determinado control de temperatura y humedad, además de la cualificación a través de la prueba de corte.



+55 (71) 9 9106.3206

idelmondes@blueforestcocoa.com

www.blueforestcocoa.com

PRODUCTOS

NCM 18.06.9000



A través de variedades seleccionadas, el tostado de las almendras a temperatura y tiempo controlados, la fermentación controlada, el secado a sol para obtener la humedad ideal para las almendras, y las prácticas de manejo específicas que mantienen la preservación de la Selva Atlántica, obtenemos, así, un producto gourmet que valoriza la calidad y un sabor peculiar.

NIBS DE CACAO

Nibs de cacao son, básicamente, semillas de cacao fermentadas, secas, tostadas y trituradas. Estas poseen un sabor intenso a chocolate amargo, y son blandas debido a la manteca de cacao presente dentro de ellas. Nibs de Cacao es un alimento funcional.

JALEA DE CACAO

Se obtiene a través de la miel de cacao que es una denominación regional del líquido transparente extraído de la pulpa del cacao, que cubre las semillas, antes del proceso de fermentación del cacao. Este material es atractivo del punto de vista de sus aspectos sensorial y tecnológico además de ser saludable.

Nuestra misión es producir con calidad superior, garantizar sostenibilidad al medio ambiente y promover mejores condiciones sociales a nuestros colaboradores.

DETALLES SOBRE CAPACIDAD PRODUCTIVA, SAZONALIDAD Y OTRAS CARACTERÍSTICAS:



Estamos montando una fábrica con una capacidad productiva para **2.500 kg/mes de nibs de cacao**. Como las almendras vienen de nuestras propias haciendas, tenemos el cuidado de almacenarlas en un lugar adecuado para que podamos procesarlas durante todo el año. También, en un años con variaciones climáticas que influyan en la producción, tal vez sea necesario adquirir almendras de otros proveedores.

La capacidad productiva de jalea de cacao está siendo estudiada.



BlueFlorest
Ciudad: Floresta Azul
Estado: Bahia
Brasil

