

## 公司



Luzz Cacau (Luzz 可可) 是一家巴西巧克力公司，采用从可可树到巧克力棒的模式生产巧克力，控制从可可种植到巧克力制作的整个过程。

该公司起源于创始人家族在巴伊亚州南部的可可种植业，如今已将可可豆加工成屡获国际大奖的巧克力。



秉持对品质、可持续性和可追溯性的执着追求，Luzz Cacau 已在国际巧克力大奖赛上斩获多项殊荣，其产品远销多个国家，将巴西可可的独特风味带给全世界。



+55 (11) 9 8389.0437  
 josiane.luzz@luzzcacau.com.br  
[www.luzzcacau.com.br](http://www.luzzcacau.com.br)  
 @luzzcacau

## 产品



我们采用从可可树到巧克力成品的全程自产自销模式，对整个生产链进行严格把控，确保每一道工序都严格把控。我们选用产自巴伊亚州南部卡布鲁卡种植系统的优质可可豆，这种种植模式不仅保护了大西洋森林的生物多样性，也促进了当地家庭农业的发展。我们的巧克力采用天然原料，不添加防腐剂和人工香料，保证了产品的纯正、优质和地道风味。

Luzz Cacau 已在国际巧克力大奖等国际奖项中获得认可，并将其产品出口到多个国家，将高品质的巴西巧克力带入全球市场，具有可追溯性、可持续性和强大的原产地标识。

产品差异化要素：

采用从可可树到巧克力成品的全程自控模式，全面把控从可可种植到巧克力生产的每一个环节。选用产自巴西巴伊亚州南部、采用卡布鲁卡 (cabruca) 种植方式的可可豆，这种方式重视生物多样性和家庭式耕作。我们的巧克力荣获国际巧克力大奖，其卓越的品质、风味和巴西可可的精湛工艺备受认可。

优质可可

NCM 1801.00.00

黑巧克力

NCM 1806.32.10

白巧克力

NCM 1704.90.10

号码是不同产品对应的巴西海关编码

有关生产能力、  
季节性和其他特征的详细信息：



平均每月产量约为 4.5  
吨，在生产过程中保持  
质量标准 and 一致性。



**LUZZ CACAU**  
可可  
城市：圣保罗  
州：圣保罗  
巴西

實現：



推廣者：

