



可可和巧克力

公司



Gaudens 巧克力由意大利ICIF培训的主厨 Fabio Sicilia于2004年创立。该公司最初位于 Ananindeua, 现总部位于Belém。

Gaudens巧克力以独特亚马逊风味和精湛工艺享誉全球。自2012年起, 凭借对可可豆的热情和对品质的追求, 高登迅速崛起为国际舞台上的佼佼者。

Gaudens的品牌哲学, 深植于对生物多样性、可持续发展和负责任生产的坚定信念。



与 Cripioca 一起探索 Gaudens巧克力的创新。一个注册商标, 可将我们的巧克力转变为美味松脆的巧克力制品。



+55 (91) 4008.0001
financeiro@gaudens.com
www.gaudens.com
@gaudenschocolate

产品

号码是不同产品对应的巴西海关编码
NCM 1806.31.10



Gaudens 巧克力是一家来自Pará州的巧克力店, 生产来自亚马逊的优质巧克力。该品牌以其松脆产品 Cripioca 系列而闻名, 该产品将亚马逊原料的传统与木薯粉的创新相结合。这家巧克力店还生产 Brownettone 品牌的各种布朗尼蛋糕。Gaudens 巧克力获得了伦敦巧克力学院的认证, 因其优质巧克力而获得了铜牌。此外, 该公司是世界上唯一一家生产Pará坚果巧克力奶油的公司, 该奶油是 100% 纯素食并通过 DNA 分析认证。

- GAUDENS超级水果巴西莓巧克力和纯素可可 35 g
- Gaudens BACURI 牛奶巧克力 35g
- Gaudens 麦斯提什巧克力 44% 牛奶可可 20g
- Gaudens 古布阿库牛奶巧克力 35 g
- Gaudens 巧克力 71% 可可 纯素 35 g
- Gaudens 巧克力 53% 牛奶可可 35 g
- Gaudens 巴西莓奶油牛奶巧克力 35 g
- CRIPioca 53% 可可加牛奶 70 g
- CRIPioca GAUDENS CUPUAÇU 加牛奶 70g
- 可可杏仁
- 可可粒
- 可可液块

产量、季节性和其他特征的详细信息:



Gaudens 巧克力总部位于Belém的高登斯巧克力以生产带有亚马逊成分的优质巧克力而闻名。生产能力适应性强, 正常可生产 8~10台。



GAUDENS CHOCOLATE
城市: 伯利恆
州: 為了
巴西

认证



晋升:
CNA apexBrasil