



CACAO Y CHOCOLATES

NCM 1806.32.10

NCM 1806.90.00

EMPRESA



Cacau Dourado nació del espíritu empresarial femenino, buscando la valorización de un producto más saludable, sabroso y menos procesado.



Alineados al concepto "bean to bar", o sea, desde el grano de cacao hasta la barra final, producimos nuestro chocolate con pocos y seleccionados ingredientes, priorizando el más puro cacao brasileño (fino y de origen), para que cada lote de chocolate producido tenga su verdadero sabor. Valorizamos la agricultura familiar y toda la cadena productiva del cacao.



+55 (31) 3016.6829
+55 (31) 9 9347.3270
cacaoudouradochocolates@gmail.com
www.cacaoudourado.com.br
@cacaoudouradochocolate

PRODUCTOS



Cacau Dourado le permite experimentar un chocolate diferenciado y único, aquí se consume un chocolate fino de origen, hecho con amor, cada barra creada y producida lleva una historia detrás, representa la realización y mejora de nuestro trabajo todos los días, hace que nuestra satisfacción de superar las expectativas del consumidor al degustar un producto brasileño artesanal.

La producción de nuestro chocolate es artesanal, menos procesada y con el uso de ingredientes nobles y seleccionados, nos esforzamos para el producto más natural, que lleva el sabor del cacao puro brasileño, libre de grasas hidrogenadas, saborizantes y conservantes. Además, compramos el cacao directamente al productor, con una remuneración justa y con la garantía de que no se utiliza mano de obra infantil o esclava.

Chocolate blanco con nibs de cacao / Chocolate blanco vegano con limón y flor de sal / Chocolate blanco con pistachos y cero azúcar (low carb) / Chocolate blanco con maracuyá y frambuesa y cero azúcar (low carb) / Chocolate blanco con uva e hibisco y cero azúcar (low carb) / Chocolate blanco con mango, menta y flor de sal y cero azúcar (low carb) / Chocolate con leche al 41% de cacao / Chocolate con leche al 41% de cacao y cero azúcar / Chocolate al 53% de cacao con castaña de anacardo / Chocolate al 56% cacao azúcar cero azúcar (low carb) / Chocolate al 70% cacao / Chocolate al 70% cacao con copoazú / Chocolate al 70% cacao con menta cero azúcar (low carb) / Chocolate al 70% cacao con frambuesa cero azúcar (low carb) / Chocolate al 70% cacao con naranja y flor de / al cero azúcar (low carb) / Chocolate mezclado (al 70% cacao y chocolate blanco con pistachos) cero azúcar (low carb) / Chocolate al 87% cacao / Crema de castaña de anacardo con cacao cero azúcar (low carb)

DETALLES SOBRE CAPACIDAD PRODUCTIVA, SAZONALIDAD Y OTRAS CARACTERÍSTICAS:



La capacidad de producción de la empresa es de 600kg/mes. Por tratarse de un producto artesanal, que utiliza cacao fino, el lote de chocolate es de pequeña escala, lo que garantiza el sabor y la calidad del chocolate fino original.



CACAU DOURADO
Ciudad: Belo Horizonte
Estado: Minas Gerais
Brasil

