

LA EMPRESA



Desde 2004, el chef Fabio Sicilia inició en Ananindeua la producción artesanal de chocolates finos. En 2012, lanzó oficialmente la marca Gaudens, en Belém do Pará, con el propósito de valorizar los ingredientes amazónicos y alcanzar la calidad internacional.



La empresa busca ofrecer una experiencia sensorial única, combinando creatividad, exclusividad y sostenibilidad, y utiliza ingredientes regionales como el huasai, el copoazú y el bacuri (Platonia insignis). Reconocida internacionalmente, Gaudens ha ganado premios de la Academy of Chocolate de Londres, consolidando su presencia en el mercado de los chocolates finos.



+55 (91) 4008.0001
+55 (91) 9 9251.8988
fabio@gaudens.com
www.gaudens.com
@gaudenschocolate

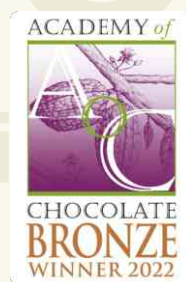
PRODUCTOS

NCM 1806.31.10



El copoazú, conocido por su sabor ligeramente ácido y su aroma inconfundible, adquiere una nueva interpretación en manos de Gaudens. Conservando la autenticidad de la pulpa y transformándola en una textura delicada, similar a una mermelada fina, la marca eleva el dulce de copoazú a un nivel de sofisticación y versatilidad, perfecto tanto para componer postres como para combinaciones creativas. Cada cucharada es una experiencia intensa que transporta al paladar a las riquezas de la Amazonía.

En la misma línea de innovación, Gaudens presenta una irresistible receta de chocolate blanco con copoazú natural deshidratado, inspirada en la tradicional crema de copoazú de Pará. Se trata de la misma fórmula que obtuvo reconocimiento internacional al ser premiada por la Academia del Chocolate de Londres, una auténtica celebración de los sabores amazónicos. Ahora en versión sin lactosa, el producto ha sido pensado para que todos puedan disfrutar de esta experiencia única, donde la tradición y la innovación se encuentran en perfecta armonía.



DETALLES SOBRE LA CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN, LA ESTACIONALIDAD Y OTRAS CARACTERÍSTICAS:



Producción diaria de 3,000 barras de 35 g. Una verdadera innovación: el primer chocolate del mercado con fruta amazónica incorporada directamente a la masa.



GAUDENS CHOCOLATE

Ciudad: Belém
Estado: Pará
Brasil

CERTIFICACIONES



Realización:



Promovido por:

