



CACAO Y CHOCOLATES

LA EMPRESA



Nuestra empresa empezó con el fundador de Téc. Da Ceplac, João da Cruz, que siempre enseñaba a los cacaoicultores a hacer mermelada de cacao y nos animaba a producir chocolates. Hoy, mi hija Shalom y yo dirigimos la empresa Shalomcacao.



Nuestro chocolate está hecho con almendras seleccionadas y ecológicas, nuestro chocolate no tiene lactosa ni azúcar, los diabéticos pueden comerlo y los intolerantes a la lactosa también.



+55 (69) 9 9238.2814
+55 (69) 9 9903.3443
neuzelimendessilva@hotmail.com
@shalomcacao

PRODUCTOS

NCM 1806.32.10



Tenemos chocolate con leche 56%, chocolate (nibs madurados con naranja) el 70%, nibs, crema de castañas con chocolate con leche, grageas de sultana, castañas, nibs y mermelada de cacao, plátanos deshidratados bañados en chocolate con leche y sellados con chocolate el 100% en polvo, medianas de fruta (chocolate con leche).

Observaciones: Todos nuestros chocolates se elaboran con leche de coco y azúcar de coco.



DETALLES SOBRE CAPACIDAD PRODUCTIVA, SAZONALIDAD Y OTRAS CARACTERÍSTICAS:



DISPONEMOS DE UNA PRODUCCIÓN MENSUAL DE 180 kg DE CHOCOLATES.



SHALOM CACAU
Ciudad: Jaru
Estado: Rondônia
Brasil