



· CHOCOLATE ·
C'alma
· DO GRÃO À BARRA ·



ES



**CACAO Y
CHOCOLATES**

LA EMPRESA



C'alma es una fábrica de chocolate 'bean to bar' de Goiânia que transforma el cacao fino, cultivado de forma sostenible, en chocolates artesanos de alta calidad. Solo producimos con ingredientes naturales, respetando los matices del cacao y creando sabores únicos. Nuestro trabajo ya ha sido reconocido con premios en Brasil y en el extranjero, incluido el oro en el Prêmio Brasil Chocolate do Cacau à Barra 2025.



C'alma actúa en el mercado de chocolates premium, un segmento en crecimiento en Brasil y en el exterior. Nuestra producción artesanal a pequeña escala garantiza calidad superior y diferenciación, mientras que el reconocimiento en premios nacionales e internacionales refuerza nuestro posicionamiento.



+55 (62) 9 9699.4373



contato@calmachocolate.com.br



www.calmachocolate.com.br



@c.alma.chocolate

PRODUCTOS

NCM 1806.32.10



Con una base sólida en Goiânia y la capacidad de expandir la producción estratégicamente, estamos preparados para atender nuevos mercados, fortalecer asociaciones y ampliar la presencia de la marca, manteniendo nuestro compromiso con la sostenibilidad y la innovación gastronómica.

En C'alma creamos chocolates que reflejan la esencia del cacao brasileño. Nuestros valores no son negociables: solo utilizamos cacao de origen sostenible, comprado directamente a los productores, y recetas minimalistas que exaltan el sabor natural de los ingredientes.

Nuestra cartera refleja la diversidad cultural y gastronómica de Goiás y Brasil. Entre los más destacados:

Barra el 56% con nueces de baru (*Dipteryx alata*) caramelizadas: una combinación única de cremosidad y crujiente.

Barra Pastelinho de Goiás: chocolate de dulce de leche con canela y trozos de la receta tradicional del dulce de Goiás.

Barra Coco e Café: premiada internacionalmente, equilibra el sabor tropical del coco con la intensidad del café.

Barrita el 70% con cagaita (*Stenocalyx dysentericus*): combina la intensidad del cacao con la vibrante acidez de la fruta del Cerrado.

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



**Capacidad de producción de
800kg/mes**



BRASIL

Goiás



C'ALMA CHOCOLATE

Ciudad: Goiânia

Estado: Goiás

Brasil

Realización:

agrobr
O sabor de ir mais longe

Promovido por:

www.agrobr.org

apexBrasil

MINISTÉRIO DO
DESENVOLVIMENTO,
INDÚSTRIA, COMÉRCIO
E SERVIÇOS

GOVERNO FEDERAL
UNião e Reconstrução

CNA

SEBRAE