

LA EMPRESA



Luzz Cacau es una chocolatería de origen brasileño que produce chocolate siguiendo el modelo "tree to bar", controlando todo el proceso desde el cultivo del cacao hasta la fabricación del chocolate.

La empresa surgió a partir de la producción de cacao de la familia de la fundadora, en el sur de Bahía, y hoy transforma esos granos en chocolates galardonados internacionalmente.



Centrada en la calidad, la sostenibilidad y la trazabilidad, Luzz Cacau ya ha ganado importantes premios en los International Chocolate Awards y exporta sus productos a diversos países, llevando al mundo el sabor y la identidad del cacao brasileño.



+55 (11) 9 8389.0437

josiane.luzz@luzzcacau.com.br

www.luzzcacau.com.br

@luzzcacau

PRODUCTOS



Chocolate de origen elaborado según el modelo "tree to bar", con un control total de toda la cadena de producción, desde el cultivo del cacao hasta la fabricación final del chocolate.

Utilizamos cacao fino cultivado mediante el "sistema de cabruca" [La cabruca es un sistema de cultivo de cacao en régimen agroforestal en el que se utilizan árboles autóctonos

de la región para proporcionar sombra a los cacaoteros. La práctica tiene su origen en la costumbre de "limpiar" la zona forestal, retirando los arbustos y los árboles de menor tamaño, para plantar el cacao a la sombra de los árboles más altos], en el sur de Bahía, un modelo que preserva la biodiversidad de la Mata Atlántica y refuerza la agricultura familiar de la región. Nuestros chocolates se elaboran con ingredientes naturales, sin adición de conservantes ni aromatizantes artificiales, lo que garantiza la pureza, la calidad y la autenticidad del producto. Luzz Cacau ya ha sido reconocida en premios internacionales, como los International Chocolate Awards, y exporta sus productos a diversos países, llevando al mercado global chocolates brasileños de alta calidad, con trazabilidad, sostenibilidad y una fuerte identidad de origen. **Elementos diferenciadores del producto:**

Producción según el modelo "tree to bar", con control total de todas las etapas, desde el cultivo del cacao hasta la producción del chocolate. Utilización de cacao procedente del sur de Bahía, cultivado mediante el "sistema cabruca", que valora la biodiversidad y la agricultura familiar. Chocolates galardonados internacionalmente en los International Chocolate Awards, reconocidos por la calidad, el sabor y la excelencia del cacao brasileño.

Cacao fino

NCM 1801.00.00

Chocolate negro
NCM 1806.32.10

Chocolate blanco
NCM 1704.90.10

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



Producción media de aproximadamente 4,5 toneladas al mes, manteniendo un nivel de calidad y regularidad en el proceso de producción.



LUZZ CACAU

Ciudad: São Paulo
Estado: São Paulo
Brasil

Realización:

agrob
O sabor de ir mais longe

Promovido por: