



# CACAO Y CHOCOLATES

## EMPRESA



**Fazenda Sagarana** está ubicada en Serra do Ribeirão do Terto, municipio de Coaraci, Sur de Bahia, en área de Mata Atlántica preservada, cercada por especies nativas y nacientes, donde se cultiva el cacao forastero de la variedad Marañón, utilizado en la producción de chocolate de origen. Ese cacao se vende para chocolateros nacionales e internacionales, como Chocolatier Bonnat de Voiron, Francia, que existe desde 1888.



Chocolate de Origen con alto tenor de cacao a partir de semillas seleccionadas en la propia chacra, con indicación de **Origen cacao del sur de Bahia.**



+55 (73) 9 8153.3769  
 sagarana@chocolatesagarana.com.br  
[www.chocolatesagarana.com.br](http://www.chocolatesagarana.com.br)  
 @chocolatesagarana

## PRODUCTO

**NCM 18.06.3110**

El Chocolate de Origen Fazenda Sagarana es un producto brasileño, hecho con almendras de la variedad de cacao Marañón, cultivadas en la propia chacra, ingredientes naturales, sin sustitutos de manteca de cacao y sin aromatizantes. Se encuadra en el tipo "Tree to bar" (del árbol a la barra), que define productos creados por el mismo fabricante, desde el cultivo del cacao a la barra de chocolate. Impregnado con aromas y sabores esenciales de la naturaleza que le sirve de cuna, en la fantástica región remanente de la Mata Atlántica en el sur de Bahia, con manejo agroforestal del sistema "cabruca", es un cultivo sostenible y socialmente justo.

**CON LECHE 42,5% DE CACAO**

Con habas de vainilla de Madagascar y almendras de cacao Marañón cuidadosamente seleccionadas se convierten en esta receta única y especial.

**61% DARK MILK**

Un chocolate con mínima dosificación de leche, apenas para aumentar la cremosidad para los paladares más exigentes.

**67% DE CACAO**

Barra de puro placer, elaborada con 67 % de cacao Marañón, cultivado en la chacra sombreada por las hojas y flores de árboles nativos de la Mata Atlántica.

**76% DE CACAO**

Los aromas procedentes de las plantaciones y especies nativas de la Mata Atlántica, donde se cultiva el grano, garantizan personalidad intensa y con cuerpo a esta receta de 76 % de cacao.

## DETALLES SOBRE CAPACIDAD PRODUCTIVA, SAZONALIDAD Y OTRAS CARACTERÍSTICAS:



Cultivo sostenible y socialmente encuadrado. Así es el Chocolate de Origen Fazenda Sagarana.



Capacidad Productiva **6 toneladas año.**



**Fazenda Sagarana**  
 Ciudad: Coaraci  
 Estado: Bahia  
 Brasil

