

الشركة

نشأت الشركة في عاصمة البرازيل، أسسها اثنان من محبي الشوكولاتة الشغوفين بفن إنتاج الشوكولاتة وابتكار نكهات جديدة. أدريانا ولياندرو يصنعان الشوكولاتة في برازيليا منذ عام 2016.



يبحثان عن أفضل حبوب الكافو ذات الأصل من ولايات باهيا وبارا وأكري ومنطقة شينغو بهدف تقديم تجربة حسية فريدة للعملاء واكتشاف العديد من النكهات البرازيلية المختلفة. بالإضافة إلى الكافو، يستكشفان أيضاً المكونات البرازيلية الغنية بالمواد الغذائية والنكهة. يقومان بزيارة مورديهم سنوياً للتأكد من أن مدخلاتهم تأتي من مصادر عادلة وملتزمة بالمسؤولية.



+55 (61) 9 9195.9536
+55 (61) 9 9935.6770

labarrchocolate@gmail.com

www.labarrchocolate.com

@labarrchocolate



المنتجات

ألواح الشوكولاتة:

يتم إنتاج الألواح من الكافو الفاخر القادم من ولاية باهيا وتوجد في أفضل المتاجر في العاصمة. إنتاجنا يدوي ويتم بالكامل في برازيليا، ويهدف إلى تسليط الضوء على النكهة الطبيعية للشوكولاتة الخالية من المواد الصناعية وتقديمها لكل من لديه شغف بها.



الألواح مصنوعة من مكونات خاصة، مثل الكوباسو وزهرة الملح وغيرها، والتي يستكشف خط إنتاجها النكهات والتوافقات في إصدارات محدودة أو منتظمة مجتاً عن الابتكار*.

حبيبات الكافو:

غنية جداً بمضادات الأكسدة والحديد والمغنيسيوم ويوصى بها كثيراً خبراء التغذية باعتبارها "غذائية فائقة"، فهي عبارة عن حبوب الكافو المحمصة والمقشرة. ملابسات: الكافو والبندق وكستناء الكاجو واللوز أو القهوة، كلها مغطاة بالشوكولاتة الكلاسيكية المكثفة بنسبة 70% أو الشوكولاتة بالحليب 42%.

شاي الشوكولاتة Choco-chá: يؤدي نقع قشور الكافو إلى إنتاج شاي غني بالفيتامينات A وC، ويحتوي على الألياف والكالسيوم والمغنيسيوم بالإضافة إلى كونه عاملاً قوياً مضاداً للالتهابات ومنشطاً.



تفاصيل عن القدرة الإنتاجية والموسمية وغيرها من الخصائص:



تبلغ القدرة الإنتاجية 2 طن شهرياً. بعض النكهات موسمية حسب أصل الكافو والمكونات.



الشهادات

LABARR CHOCOLATE DE ORIGEM

المدينة: برازيليا
الولاية: المقاطعة الاتحادية البرازيل

المقاطعة الاتحادية

البرازيل



INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA Sul da Bahia

