

Ascurra Chocolate

الكاكاو والشوكولاتة



المنتجات

الشركة

الشوكولاتة الخاصة بنا هي من نوع Tree to Bar (من الشجرة حتى لوح الشوكولاتة) أي أن لدينا زراعة الكاكاو وننتج منها الشوكولاتة الخاصة بنا، أي منطقياً باستخدام الكاكاو الخاص بنا.



لدينا شوكولاتة ترضي جميع الأذواق، بدءاً من أحلى أنواع الشوكولاتة مروراً بخط إنتاج الشوكولاتة المضافة إليها المحليات ووصولاً إلى الشوكولاتة الداكنة

التي تتمتع بنكهة الكاكاو النقي. لدينا أيضاً الشوكولاتة المتضمنة مكونات مثل القهوة على سبيل المثال. بالإضافة إلى الشوكولاتة، لدينا أيضاً منتجات أخرى مشتقة من الكاكاو، مثل حبيبات الكاكاو الفاخرة والكاكاو الشهيبة، وهي عبارة عن حلوى تصنع على طريقة حلوى جوز الهند (الكوكادا)، ولكن يتم استبدال جوز الهند بحبيبات الكاكاو.

بالإضافة إلى الشوكولاتة ومشتقاتها الأخرى، نقوم أيضاً بإنتاج بذور الكاكاو الفاخرة الطبيعية.

يتم تصنيع منتجاتنا يدوياً، وبالتالي الحفاظ على خصائص المادة الخام قدر الإمكان. نحن لا نستخدم أي نوع من المواد الحافظة أو أي نوع آخر من المنتجات الكيميائية، مما يجعل منتجاتنا صحي أكثر. شعارنا هو التالي: الأقل هو الأكثر! مكونات أقل تعني صحة أكثر! تأتي مادتنا الخام الرئيسية (الكاكاو) من الزراعة الأسرية حيث نقوم بتفريع أكثر من 40 أسرة بشكل مباشر.

تعمل شركة Ascurra Chocolate منذ عام 2020 في مجال تصنيع وتسويق الشوكولاتة ومشتقات الكاكاو الأخرى، وفي إنتاج وتسويق بذور الكاكاو الفاخرة. نحن عبارة عن شركة لها علاقة مباشرة بالزراعة الأسرية ونقدر دائماً جودة المواد الخام لدينا، ونسعى إلى الحفاظ على خصائصها قدر الإمكان.



نحن فخورون بوجود مقرنا الرئيسي في منطقة الأمازون في ولاية بارا، ونعمل دائماً واضعين نصب أعيننا الاستدامة.



+55 (93) 9 9240.1001



brognirobson@gmail.com



@ascurrachocolate



شوكولاتة

بذور الكاكاو

NCM 1806.31.10

NCM 1801.00.00

تفاصيل عن القدرة الإنتاجية والموسمية وغيرها من الخصائص:



القدرة الإنتاجية للشوكولاتة: 1000 كيلو

غرام/شهر

القدرة الإنتاجية لبذور الكاكاو الفاخرة: من 100

إلى 150 طن/سنة.

الشهادات



ASCURRA
CHOCOLATE

المدينة: مديسلانديا
الولاية: بارا
البرازيل

