



CACAO Y CHOCOLATES

LA EMPRESA



Chocolates Cassiporé es una empresa familiar con sede en el municipio de Oiapoque, en el estado de Amapá, en la frontera con la Guayana Francesa, en pleno bioma amazónico. Nuestro objetivo es producir chocolates de calidad para un público que busca calidad de vida a través de una alimentación saludable.



Centramos nuestro trabajo en los pilares de la bioeconomía, valorizando el trabajo y el conocimiento de las comunidades tradicionales, dando un giro a la economía local, siempre respetando la biodiversidad socioambiental.



+55 (96) 9 8408.8940



cassiporecacao@gmail.com



www.chocolatescassipore.com.br



@chocolatescassipore

PRODUCTOS



El chocolate Cassiporé se elabora con cacao silvestre de la selva inundable del municipio de Oiapoque, en el estado brasileño de Amapá. Los árboles de cacao centenario se encuentran en las orillas del río Cassiporé y viven en asociación con otros árboles autóctonos como: Andiroba, Huasaí, Ingá, Moriche, Praxaci y Hobo, en un perfecto sistema de cabruca natural.

Los frutos son recolectados a mano por los ribereños tradicionales durante la única cosecha anual, un período en el que los troncos de los árboles están completamente sumergidos, típico del invierno amazónico. El chocolate Cassiporé es único. Seduce los sentidos. Añade a su peculiar sabor el espíritu de la selva... Llena de historias centenarias. Una traducción perfecta de la grandeza y la riqueza de la Amazonia.

Tabletas de chocolate fino: el 50% con nibs, el 60% con cumarú, el 70% cacao y el 81% cacao.

Masa de cacao el 100%.

Alfajor brigadeiro, Alfajor de dulce de leche

Nibs de cacao.

Trufas de copoazú, maracuyá, cacahuete/maní, chocolate con chile, huasaí, dulce de leche, nuez de Brasil, brigadeiro y coco.

NCM 1806.31.10

NCM 1831.00.00

NCM 1801.00.00

NCM 1806.31.20

DETALLES SOBRE CAPACIDAD PRODUCTIVA, SAZONALIDAD Y OTRAS CARACTERÍSTICAS:



El cacao de Cassiporé florece en la selva inundable de Cassiporé, el estudio de viabilidad técnica, la capacidad de producción actual es de cuarenta y dos toneladas al año, una sola cosecha porque se extrae ésta en pleno invierno amazónico. Una de las características peculiares es que, debido a la elevada pluviosidad de la región, el río no da abasto para contener el gran volumen de agua que sale del cauce e invade el bosque donde se encuentran los árboles de cacao, cuyos troncos quedan completamente sumergidos y la recolección debe realizarse con pequeñas canoas que circulan entre los árboles, conformando este pintoresco entorno.



CHOCOLATES CASSIPORÉ
Ciudad: Oiapoque
Estado: Amapá
Brasil

