



CACAO Y CHOCOLATES

LA EMPRESA



Fundada en diciembre de 2025 en Brasília por Juliana Garayp, Arandu Chocolates de Origen surgió de la unión entre la gastronomía, la cultura y el conocimiento. Nuestro propósito es valorizar el cacao brasileño y transformar el chocolate en una experiencia de sabor y conexión con los territorios de origen. Producimos a pequeña escala, desde la semilla hasta la barra, con cacao de las principales regiones productoras de Brasil, respetando el tiempo que requiere cada etapa.



Operamos en el mercado de chocolates de origen, con barras de creación propia, colecciones especiales y regalos corporativos que invitan a tomarse un respiro y descubrir, a través de los sentidos, la riqueza de Brasil.



+55 (61) 9 9379.4720



jgarayp@aranduchocolates.com.br



www.aranduchocolates.com.br



@aranduchocolates

PRODUCTOS

NCM 1806.32.10



Las barras de chocolate Arandu revelan la riqueza de los aromas y sabores de los principales territorios cacaoteros de Brasil. Producidas a pequeña escala mediante el método "bean-to-bar", cada etapa del proceso se lleva a cabo con cuidado y atención, desde la selección de las semillas hasta la barra final. El minucioso trabajo de tostado, refinado y templado respeta las características únicas de cada origen, lo que permite que el cacao exprese todo su potencial sensorial. La colección, presentada en barras de 80 g, incluye chocolates amargos, con leche, dark milk, blancos y una opción vegana elaborada con leche de avena y dátiles.

En Arandu, el origen es una parte fundamental de la identidad de cada producto. Trabajamos con cacaos procedentes de las principales regiones productoras del país, valorando las particularidades de cada territorio y transformándolas en recetas de autor que resaltan aromas, sabores e historias únicas. Cada barra representa una oportunidad para conocer la diversidad del cacao brasileño a través de una experiencia auténtica y diferenciada.

Lo que nos distingue es la unión entre la gastronomía, la cultura y el conocimiento. Más allá de producir chocolates, buscamos crear vínculos entre el consumidor y los orígenes del cacao, plasmando en sabor la riqueza cultural y natural de Brasil. El resultado son chocolates y regalos que ofrecen un verdadero viaje sensorial, invitando al público a descubrir el país a través de sus diferentes expresiones, tradiciones y territorios.

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



Capacidad de producción estimada de 200 kg de chocolate al mes, con producción artesanal a pequeña escala y control de todo el proceso, desde la semilla hasta la barra. Este volumen corresponde a aproximadamente 2,500 barras de 80 g al mes.



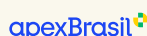
ARANDU CHOCOLATES
Ciudad: Brasília
Estado: Distrito Federal
Brasil

Realización:



www.agrobr.org

Promovido por:



MINISTERIO DO
DESENVOLVIMENTO,
INDÚSTRIA, COMÉRCIO
E SERVIÇOS

