

CACAU RIVER  
CHOCOLAT FARTESANAL



## الكاكو والشوكولاتة



## المنتجات

NCM 1806.31.10

NCM 0802.12.00



إن منتجنا من أصل أمازوني حيث سنعمل حصرياً على استخدام ثمار منطقة نهر "توكانتينز" المار بمدن "كاميتا" و"موكاجوبا" و"باياو" الواقعة على ضفاف النهر والتي تتمتع بإمكانيات هائلة للإنتاج الزراعي، وخاصة الكاكو. إنه في الواقع نهر كاكو حقيقي.

يعتمد مفهوم إنتاج بذور الكاكو لدينا على الشراكات مع المنتجين المحليين وتوفير التدريب والمساعدات لهم ولأسرهم، بشكل يساهم في تحسين جودة حياتهم، وحتى القيام بالدفع أكثر قليلاً مما يدفعه السوق مقابل الثمار وإعطاء القيمة التي يستحقها أداء هؤلاء المنتجين في منطقة نشأتهم.

إن المنتجين أنفسهم، منذ ولادتهم، يولون بالفعل أهمية لاحتزام متطلبات الغابة، وبذلك، تضمن الزراعة المحلية للكاكو في المزارع الأسرية دون الإضرار بالحيوانات والنباتات في المنطقة، بالإضافة إلى الالتزام الدائم بالحفاظ على الغابة وتقدير مصدر رزق الأشخاص الذين يكسبون عيشهم منها.  
ألواح شوكولاتة 50 غ، 45% بالخليب؛  
ألواح شوكولاتة 50 غ، 60%؛  
ألواح شوكولاتة 50 غ، 71%؛



بذور الكاكو لاستخدامها في الشوكولاتة الفاخرة. من الحبوب إلى اللوح (bean to bar).

## الشركة

بات من المعروف لدى الكثيرين أن الكاكو منتج غني بالنكهة والمواد المغذية، لكن قليلون يعرفون أن واحد من أفضل الثمار في العالم موجود هنا في منطقة الأمازون، حيث نسعى لتحقيق الجودة العالية لتصنيع منتجاتنا.



تدرك سويسرا التي تعتبر دولة مرجعية في إنتاج الشوكولاتة عالية الجودة هذا الأمر جيداً لدرجة أنه نظراً لعدم وجود أي شجرة كاكو مزروعة في تربتها (هذا صحيح بالضبط، لا توجد أي شجرة كاكو)، فإنها تستورد جزءاً كبيراً من الثمار التي تستخدمها في منتجاتها من البرازيل، وتحديدًا من مدينة سلفادور ومنطقة الأمازون.



+55 (91) 3224.7809  
+55 (91) 9 8168.5858



comercial@cacauriver.com.br  
www.cacauriver.com.br



@cacauriver



## تفاصيل عن القدرة الإنتاجية والموسمية وغيرها من الخصائص:



إن الكاكو الخاص بنا من أصل بري حيث يزرع على ضفاف نهر توكانتينز في ولاية بارا، وبشكل أكثر تحديداً في مدينة موكاجوبا.

تبلغ القدرة الإنتاجية فقط في منطقة موكاجوبا وحدها 5000 طن. وفقاً لبيانات SEPLAC.



CACAU RIVER

المدينة: بليم  
الولاية: بارا  
البرازيل



البرازيل

بارا

