



# 可可和巧克力

## 公司



Chocolates Cassiporé 是一家家族企业，总部位于Amapá州Oiapoque市，与法属Guiana接壤，位于亚马逊生物群系中部。我们的目标是通过健康饮食追求生活质量的公众生产优质巧克力。



我们的工作重点是生物经济的支柱，重视传统社区的劳动力和知识，推动当地经济发展，始终尊重社会环境生物多样性。



+55 (96) 9 8408.8940  
 cassiporecacau@gmail.com  
 www.chocolatescassipore.com.br  
 @chocolatescassipore

## 产品



Cassiporé巧克力采用产自巴西阿马帕州奥亚波克市低地森林的野生可可制成。拥有数百年历史的可可树生长在Cassiporé River 河岸上，它们与其他本土树木（如 Andiroba、Açaí、Ingá、Buriti、Pracaxi 和 Taperebá）共同生活在完美的天然可可系统中。

这些水果是由传统的河边居民在每年唯一一次收获期间手工收获的，在此期间树干完全被淹没——亚马逊冬季的典型特征。Cassiporé 巧克力是独一无二的。对感官的诱惑。它在其独特的风味中增添了森林的精神……充满了数百年的故事。亚马逊的宏伟和丰富的完美诠释。

优质巧克力片：50% 带可可粒、60% 带香豆、70% 可可和 81% 可可。

100% 可可泥。

Alfajor巧克力糖，Alfajor牛奶糖

古布阿苏松露、百香果、花生、胡椒巧克力、巴西莓、牛奶焦糖、巴西坚果、brigadeiro、椰子。

号码是不同产品对应的巴西海关编码

NCM 1806.31.10

NCM 1831.00.00

NCM 1801.00.00

NCM 1806.31.20

## 产量、季节性和其他特征的详细信息：



Cassiporé可可在卡Cassiporé森林中繁衍生息，根据技术可行性研究，目前的生产能力为每年四十二吨，是亚马逊冬季中期采摘的唯一收获。其中一个奇特的特点是，由于该地区降雨量高，河流无法承受从河床涌出的大量水，侵入可可树所在的森林，可可树的树干完全被淹没，收成无法实现。必须通过小独木舟在树木之间循环来完成，构成了风景如画的环境。



**CHOCOLATES CASSIPORÉ**  
 城市：奥亚波克  
 州：阿马帕  
 巴西