

FAZENDA
SAGARANA
CHOCOLATE DE ORIGEM



CACAU E CHOCOLATES

EMPRESA



A **Fazenda Sagarana** está localizada na Serra do Ribeirão do Terto, município de Coaraci, Sul da Bahia, em área de Mata Atlântica preservada, cercada por espécies nativas e nascentes, onde é cultivado o cacau forastero da variedade Maranhão, utilizado na produção de chocolate de origem. Esse cacau é exportado para chocolateiros nacionais e internacionais, como a Chocolatier Bonnat de Voiron, na França, que existe desde 1888.



Chocolate de Origem com alto teor de cacau a partir de sementes de selecionadas na própria fazenda, com indicação de **Origem cacau do sul da Bahia**.



+55 (73) 9 8153.3769
sagarana@chocolatesagarana.com.br
www.chocolatesagarana.com.br
@chocolatesagarana

PRODUTOS

NCM 18.06.3110



O Chocolate de Origem Fazenda Sagarana é um produto brasileiro, feito com amêndoas da variedade de cacau Maranhão, cultivadas na própria fazenda, ingredientes naturais, sem substitutos de manteiga de cacau e sem aromatizantes. Enquadra-se no tipo "Tree to bar" (da árvore a barra), que define produtos criados pelo mesmo fabricante, desde o cultivo do cacau à barra de chocolate. Impregnado com cheiros e sabores essenciais da natureza que lhe serve de berço, na fantástica região remanescente da Mata Atlântica no sul da Bahia, com manejo agroflorestal do sistema "cabruca", tem cultivo sustentável e socialmente justo.

**AO LEITE
42,5% DE
CACAU**

Com favas de baunilha de Madagáscar e amêndoas de cacau Maranhão cuidadosamente selecionadas tornam esta receita única e especial.

**61%
DARK
MILK**

Um chocolate com mínima dosagem de leite, apenas para aumentar a cremosidade para os paladares mais exigentes.

**67% DE
CACAU**

Barra de puro prazer, produzida com 67% de cacau Maranhão, cultivado na fazenda sombreada pelas folhas e flores de árvores nativas da Mata Atlântica.

**76% DE
CACAU**

Os aromas procedentes das plantações e espécies nativas da Mata Atlântica, onde é o cultivado o grão, garantem personalidade intensa e encorpada a esta receita de 76% de cacau.

DETALHES SOBRE CAPACIDADE PRODUTIVA, SAZONALIDADE E OUTRAS CARACTERÍSTICAS:



Cultivo sustentável e socialmente enquadrado. Assim é o Chocolate de Origem Fazenda Sagarana.



Capacidade Produtiva
6 toneladas ano.



Fazenda Sagarana
Cidade: Coaraci
Estado: Bahia
Brasil

