

NATUCOA

الكاكو والشوكولاتة



## المنتجات

NCM 1806.32.10



## الشركة

تأسست الجمعية التعاونية COOPESSBA عام 2008 ومن ثم نشأت "Natucoa" عام 2019 وهو اسم مؤلف من مقطعين: الأول "Natu" والذي يعني "الطبيعي"، والثاني "coa" ويعني الكاكو (Cocoa باللغة الإنجليزية).



+55 (73) 9 9138.4040

+55 (73) 9 9917.2410

coopessba@coopessba.com

www.natucoa.com.br

@natucoachocolate

تنطلق العلامة التجارية من مبدأ مثالية ومفهوم الطبيعة ومن البساطة وما هو صحي ومستدام، وبالإضافة إلى كونه منتج خال من المكونات الكيميائية، تلزم Natucoa أيضاً بالمسؤولية الاجتماعية والبيئية والتنمية الاقتصادية الإقليمية للزراعة الأسرية.

تعتمد Natucoa حالياً على ثلاثة خطوط إنتاج رئيسية لألواح الشوكولاتة ٨٠ غرام، وهي:

- الخط الأصلي: تبلغ تراكيز الكاكو فيه 56% و70%
- 80%، بالإضافة إلى منتج تبلغ فيه نسبة الكاكو 100% وزنه بشكل استثنائي 140 غرام (٧ ألواح وزن كل منها 20 غرام)
- الخط الخاص: مزيج من الشوكولاتة مع الليكوري وحببات الكاكو (نيس الكاكو)
- خط نكهة الشمار: تتميز الشوكولاتة بأنها أكثر حلاوة ويطعم الموز والكاياواسو والجاكا، وهي منتجة بشكل أساسي للأطفال.



"ناتوكوا شوكولاتة جنوب باهيا - Natucoa - Chocolate Sul Bahia هي علامة تجارية مسجلة للشوكولاتة الفاخرة للتعاونية Coopessba المكونة من منتجين زراعيين على المستويين الصغير والمتوسط في المزارع العائلية الواقعة في منطقة الغابة الأطلسية في مدينة "إيليويس - Ilhéus" في ولاية باهيا، حيث تم زراعة الكاكو وفقاً للنظام الزراعي "كايروكا"، مما يضمن إمكانية التنوع. نقوم بإنتاج الكاكو ملتزمين بالمسؤولية البيئية والاجتماعية، كما نستخدم مكونات طبيعية في الشوكولاتة التي نصنعها وبدون إضافة الحليب والمنكهات.

تفاصيل عن القدرة الإنتاجية والموسمية وغيرها من الخصائص:



تبلغ القدرة الإنتاجية من 1 طن إلى 5 طن شهرياً.



ناتوكوا Natucoa  
المدينة: إيليويس  
الولاية: باهيا  
البرازيل



البرازيل