



CACAU E CHOCOLATES



EMPRESA



Fundada em dezembro de 2025, em Brasília, por Juliana Garayp, a Arandu Chocolates de Origem nasceu do encontro entre gastronomia, cultura e conhecimento. Nosso propósito é valorizar o cacau brasileiro e transformar o chocolate em uma experiência de sabor e conexão com os territórios de origem. Produzimos em pequena escala, da amêndoa à barra, com cacau das principais regiões produtoras do Brasil, respeitando o tempo de cada etapa.



Atuamos no mercado de chocolates de origem, com barras autorais, coleções especiais e presentes corporativos que convidam a desacelerar e descobrir, pelos sentidos, a riqueza do Brasil.



+55 (61) 9 9379.4720



jgarayp@aranduchocolates.com.br



www.aranduchocolates.com.br



@aranduchocolates

PRODUTOS

NCM 1806.32.10



As barras de chocolate Arandu revelam a riqueza dos aromas e sabores dos principais terroirs cacaueiros do Brasil. Produzidas em pequena escala pelo método bean-to-bar, cada etapa do processo é conduzida com cuidado e atenção, desde a seleção das amêndoas até a barra final. O trabalho minucioso de torra, refino e temperagem respeita as características únicas de cada origem, permitindo que o cacau expresse todo o seu potencial sensorial. A coleção, apresentada em barras de 80 g, reúne chocolates amargo, ao leite, dark milk, branco e uma opção vegana elaborada com leite de aveia e tâmaras.

Na Arandu, a origem é parte fundamental da identidade de cada produto. Trabalhamos com cacaos provenientes das principais regiões produtoras do país, valorizando as particularidades de cada território e transformando-as em receitas autorais que destacam aromas, sabores e histórias únicas. Cada barra representa uma oportunidade de conhecer a diversidade do cacau brasileiro por meio de uma experiência autêntica e diferenciada.

Nosso diferencial está na união entre gastronomia, cultura e conhecimento. Mais do que produzir chocolates, buscamos criar conexões entre o consumidor e as origens do cacau, traduzindo em sabor a riqueza cultural e natural do Brasil. O resultado são chocolates e presentes que proporcionam uma verdadeira jornada sensorial, convidando o público a descobrir o país por meio de suas diferentes expressões, tradições e terroirs.

DETALHES SOBRE CAPACIDADE PRODUTIVA, SAZONALIDADE E OUTRAS CARACTERÍSTICAS:



Capacidade produtiva estimada de 200 kg de chocolate por mês, com produção artesanal em pequena escala e controle de todo o processo, da amêndoa à barra. Esse volume corresponde a aproximadamente 2.500 barras de 80 g por mês.

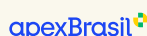


ARANDU CHOCOLATES
Cidade: Brasília
Estado: Distrito Federal
Brasil

Realização:



Promovido por:



MINISTÉRIO DO
DESENVOLVIMENTO,
INDÚSTRIA, COMÉRCIO
E SERVIÇOS



www.agrobr.org