



# CACAU E CHOCOLATES

## EMPRESA



Nossa empresa começou com o idealizador Téc. Da Ceplac, João da Cruz, ele sempre ensinou os produtores de Cacao a fazer doce de cacau, e nos incentivou ter uma produção de chocolates. Hoje, eu e minha filha Shalom temos a empresa Shalomcacao.



Nosso chocolate é feito com amêndoas selecionadas, orgânico, nosso chocolate não tem lactose e nem açúcar, o diabético pode comer, o intolerante a lactose também pode comer.



+55 (69) 9 9238.2814  
+55 (69) 9 9903.3443  
neuzelimendessilva@hotmail.com  
@shalomcacao

## PRODUTOS

NCM 1806.32.10



Temos chocolate ao leite 56%, chocolate (nibs maturado na laranja) 70%, nibs, cremosinho de castanha com chocolate ao leite, drageados de uvas passas, castanha, nibs e doce de cacau, banana desidratada passado no chocolate ao leite e selada com chocolate em pó 100%, medianistas com frutas (chocolate ao leite).

Observações: Todos os nossos chocolates são feitos com leite de coco e açúcar de coco.



## DETALHES SOBRE CAPACIDADE PRODUTIVA, SAZONALIDADE E OUTRAS CARACTERÍSTICAS:



CONSEGUIMOS PRODUZIR MENSALMENTE 180kg DE CHOCOLATES MÊS.



**SHALOM CACAU**  
Cidade: Jaru  
Estado: Rondônia  
Brasil

