



CACAU E CHOCOLATES

NCM 1801.00.00

NCM 1806.31.10

EMPRESA



Cooperativa de pequenos agricultores fundada a 21 anos, trabalha organização da produção dos pequenos agricultores, além da sustentabilidade.



História e tradição, respeito socioambiental, preservação da Mata Atlântica, cultura dos vários povos e etnias do Sul da Bahia, confiabilidade, transparência, rastreabilidade, origem e qualidade certificada. Além disso, temos cacau convencional, com certificação orgânica e/ou certificação UTZ.



+55 (73) 9 9813.8524
 coopercentrosul@cacausulbahia.org
www.cacausulbahia.org
 @cacausulbahia

PRODUTOS



Cacau de qualidade superior

Amêndoas de cacau especial com qualidade superior, rastreabilidade por QR Code, padrão e certificação IG Sul da Bahia. Especificações mínimas das Amêndoas:

- Umidade Máxima: 8%;
- Aroma natural livre de odores estranhos;
- Livre de matérias estranhas;
- Fermentação mínima: 65% (de amêndoas totalmente marrons);
- Subfermentação máxima: 15%
- Defeitos máximos: 3% para mofo interno, inseto, germinadas, achatadas (somatório) e 1% máxima de ardósia.

● Chocolate Intenso 65% puro

● Chocolate Intenso 65% com nibs

● Chocolate Intenso 65% com inclusões



DETALHES SOBRE CAPACIDADE PRODUTIVA, SAZONALIDADE E OUTRAS CARACTERÍSTICAS:



Capacidade Cacau superior

250 toneladas por ano.
Sazonalidade:
 2 safras, produção 8 meses do ano com intervalo de 4 meses.



Capacidade Chocolate

1 tonelada por mês mas com capacidade de expansão para até 5 toneladas por mês.
Sazonalidade: Não possui, produzido 12 meses por ano.



Cacau Sul Bahia
 Cidade: Iheus
 Estado: Bahia
 Brasil

CERTIFICAÇÕES

