



Kakao Blumenn  
Chocolate Artesanal



**CACAU E  
CHOCOLATES**

## EMPRESA



A KAKAO BLUMENN nasceu do desejo de produzir chocolate saudável, em junho de 2020.

Nossos chocolates surpreendem não só pelo sabor, mas pela história. Buscamos criar um produto original e puro, sempre com um olhar para a saudabilidade e harmonia na produção.



Cuidamos da planta à amêndoa e produzimos nossas receitas com o mínimo de ingredientes. Cativamos paladares e corações no Brasil e no mundo.



+55 (93) 9 9171.1632

kakaoblumenn@gmail.com

@kakaoblumennoficial / @kakaoblumenn

## PRODUTOS

**NCM 1806.31.10**



Produto feito com cacau de origem selecionada e premiada, produzida dentro dos pilares da sustentabilidade.

Produzido na Transamazônica região do Xingú.

Produto autêntico, sem conservantes ou aromatizantes artificiais. Chocolate "tree to bar" da árvore à barra, todo o processo feito na propriedade.

A Kakao Blumenn produz atualmente 250kg de chocolate por mês, com capacidade para triplicar a produção.

A produção de cacau, matéria prima principal, é feita no sítio Santa Catarina responsável pelo plantio, manejo, colheita, fermentação e secagem dos frutos através de controle de produção e temperatura.

**Tabletes de chocolate em formato de barras de 40 e 80 gramas em porcentagens variadas de cacau em sua formulação.**



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



A colheita do cacau acontece de abril a julho, podendo haver colheitas demporãs, dependendo do clima.



**KAKAO BLUMENN**  
Cidade: Brasi Novo  
Estado: Pará  
Brasil

