

Uma vez que os grãos de cacau, processados e selecionados, estão prontos, são ligeiramente torrados, têm a cobertura externa removida, passam por um processo de quebra e, com isso, obtemos pequenos pedaços que são conhecidos como nibs.

Nossos processos são submetidos a uma gestão de qualidade que resulta em um cacau com o nível de antioxidante preservado, isso permite que o produto possa ajudar a reduzir o estresse, e criar uma sensação de bem-estar em quem os consome.

Nossa linha de produtos inclui nibs de cacau, nibs de cacau caramelizados e chá de cacau.



A BlueForest Còcoa, fundada em 2017, foi criada por filhas de duas tradicionais famílias produtoras de cacau, Delmondes e Gedeon, proprietários de fazendas no Sul da Bahia, desde o início do século XX. Essa tradição nos permitiu produzir grãos de cacau, premium, que resulta em produtos de qualidade, e sabor, em nibs e derivados de cacau.



Blue Forest Cocoa
Fazenda Venturosa
Km. 05, Rod. Floresta Azul Almadina
Bahia - Brasil
Contato WhatsApp e Telegram:
+55 71 99106-3206 Izabel Delmondes
+55 73 99942-8546 Eleanora Gedeon
www.blueforestcocoa.com.br
adm@blueforestcocoa.com.br





Tabela Nutricional
25 g = 3 Colheres de sopa

Quantidade por porção		(**%DV)
Valor Energético	146 kcal = 609 kJ	7,0
Carboidratos	9,0 g	3,0
Proteínas	3,6 g	5,0
Gorduras Totais	11,0 g	19,0
Gordura Saturada	6,0 g	27,0
Gordura Trans (**)	-	-
Fibras	8,0 g	32,0
Sódio	1,5 mg	0
Cálcio	1,0 mg	0

(**%) Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ

(**) Não contém quantidades significativas de gordura trans e colesterol

Usando práticas de manejo rigidamente controladas, com grãos de cacau selecionados, cuidadosamente fermentados, secos ao sol e rigorosamente limpos, criamos um produto gourmet que exibe um sabor distinto, produto esse que você vai valorizar.

Faz parte de nosso trabalho a preservação e manutenção da Mata Atlântica.

Tal prática, a que chamamos de Produção Conservativa, promove a sustentabilidade ambiental e melhores condições sociais para nossos colaboradores.

“Em sua próxima experiência com sabores do cacau, convidamos você a incluir os produtos da BlueForest Cocoa.”



**Fazenda
de Cacau
Bahia
Brasil**