

# CATÁLOGO DE PRODUTOS

2022







## **42% Cacau Catongo\* com Avelã e Flor de Sal – Chocolate ao Leite 95g**

INGREDIENTES: cacau, açúcar demerara, leite, manteiga de cacau, avelã, lecitina de girassol e flor de sal.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

\*Catongo é uma variedade genética de cacau que possui gene recessivo para produção de antocianina. É considerado um cacau albino, pois a antocianina colore as amêndoas de cacau de roxo. Resultando em um chocolate de cor mais clara e pouco amargor.

## **Amendoim Caramelizado com Flor de Sal – Chocolate ao Leite 95g**

INGREDIENTES: açúcar demerara orgânico, cacau, leite em pó, manteiga de cacau, amendoim, lecitina de girassol e flor de sal.  
NÃO CONTÉM GLÚTEN.



## 42% cacau com Nibs e Flor de Sal – Chocolate ao Leite 95g

INGREDIENTES: açúcar demerara orgânico, cacau, leite em pó, manteiga de cacau, lecitina de girassol e flor de sal.  
NÃO CONTÉM GLÚTEN.

**2x PREMIADO !**

**Academy of Chocolate (Londres) e  
Northwest Chocolate Festival (Seattle)**



## 70% cacau com Nibs e Flor de Sal 95g

INGREDIENTES: cacau, açúcar demerara orgânico e flor de sal.  
NÃO CONTÉM GLÚTEN.





**Duas versões  
com cupuaçu!**



**Chocolate 55%  
cacao com lascas  
de cupuaçu 100g**

INGREDIENTES:  
cacao, açúcar  
demerara orgânico,  
cupuaçu, leite em  
pó, manteiga de  
cacao e lecitina de  
girassol.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

**Chocolate 70%  
cacao com lascas  
de cupuaçu 100g**

INGREDIENTES:  
cacao, açúcar  
demerara orgânico  
e cupuaçu. NÃO  
CONTÉM GLÚTEN.





## Chocolate 55% cacau com Leite de Coco e Castanha de Caju 80g

INGREDIENTES: cacau, açúcar de coco, leite de coco em pó, manteiga de cacau, castanha de caju e lecitina de girassol. NÃO CONTÉM GLÚTEN.



## EXÓTICO: Chocolate 55% com Leite de Cabra 80g

INGREDIENTES: cacau, açúcar demerara orgânico, leite de cabra, manteiga de cacau e lecitina de girassol. NÃO CONTÉM GLÚTEN.





# COLEÇÃO ESPECIAL



## Chocolate Branco com Nibs de Cacau 80g

INGREDIENTES: manteiga de cacau, açúcar demerara orgânico, leite em pó e lecitina de girassol. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

## FIT: Chocolate 70% cacau com Xilitol 80g

INGREDIENTES: cacau e xilitol.  
NÃO CONTÉM GLÚTEN.





# LINHA REGULAR

**Linha regular disponível em barras de  
30g – display com 18 unidades ou  
80g – display com 12 unidades**



## LINHA REGULAR 80g



### Chocolate 100% cacau 80g e 30g

INGREDIENTES: cacau e só.  
NÃO CONTÉM GLÚTEN.



### Chocolate 85% cacau 80g e 30g

INGREDIENTES: cacau e  
açúcar de coco.  
NÃO CONTÉM GLÚTEN.





## LINHA REGULAR 80g



### Chocolate 70% cacau 80g e 30g

INGREDIENTES: cacau,  
açúcar demerara orgânico e  
manteiga de cacau.  
NÃO CONTÉM GLÚTEN.



**PREMIADO!**

Academy of Chocolate (Londres)



### Chocolate 70% cacau com café 80g e 30g

INGREDIENTES: cacau,  
açúcar demerara orgânico,  
manteiga de cacau e café.  
NÃO CONTÉM GLÚTEN.





## LINHA REGULAR 80g



### Chocolate 55% cacau 80g e 30g

INGREDIENTES: cacau, açúcar demerara orgânico, leite em pó, manteiga de cacau e lecitina de girassol. NÃO CONTÉM GLÚTEN.



### Chocolate 42% cacau 80g e 30g

INGREDIENTES: açúcar demerara orgânico, cacau, leite em pó, manteiga de cacau e lecitina de girassol. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

**PREMIADO!**

(Prêmio Bean to Bar Brasil )



# DRÁGEAS COM CHOCOLATE - 110g

## Chocolate 42% ao leite - 110g

Sabores disponíveis:

- Castanha de Caju
- Amêndoa de Cacau
- Amendoim

## Chocolate 70% - 110g

Sabores disponíveis:

- Avelã
- Amêndoa de Cacau
- Amêndoa





# CHÁ

## Choco Chá 50g

Casca de Cacau para infusão.



# NIBS DE CACAU

40g e 250g



## Nibs de Cacau Original 40g e 250g

INGREDIENTES: nibs de cacau.  
NÃO CONTÉM GLÚTEN.



## Nibs de Cacau + açúcar de coco e especiarias 40g e 250g

INGREDIENTES: nibs de cacau,  
açúcar de coco, canela, cravo e  
gingibre. NÃO CONTÉM GLÚTEN.



## Nibs de Cacau + açúcar de coco 40g e 250g

INGREDIENTES: nibs de cacau e  
açúcar de coco.  
NÃO CONTÉM GLÚTEN.





# O QUE NOS MOVE

## RESPEITO À NATUREZA

Usamos cacau fino cultivado à sombra de árvores nativas da Mata Atlântica, em um sistema agroflorestal conhecido como cacau-cabruca.

## RESPEITO AOS TRABALHADORES

Praticamos o Comércio Justo (*Fairtrade*). Escolhemos fornecedores honestos que não exploram crianças nem adultos nas fazendas de cacau.



## FEITO COM AMOR

O chocolate não tem conservantes e é feito artesanalmente, desde a torra e refino das amêndoas de cacau até o embalo.

## COM SABOR

Nosso processo *Bean to Bar* (da amêndoa à barra) é feito em microlotes com apenas uma variedade de cacau, de uma única região, sem aromatizantes, o que ressalta o sabor natural das amêndoas e pode resultar em variações de sabor de acordo com o lote e a safra.



## POLÍTICA COMERCIAL

### **1- Tabela de revenda: Lojas mediante cadastro.**

Pedido mínimo R\$ 600.

Caixas display fechadas\*

Pagamento antecipado no primeiro pedido.

Demais pedidos: boleto para 15 dias.

### **2- Desconto de parceiro: Revendedores com pedidos menores que R\$ 600 reais. Mediante cadastro.**

Desconto de 20% na tabela de cliente final.

Caixas display fechadas\*

Pagamento antecipado.

\* Display com 12 unidades do mesmo sabor (barras grandes) ou 18 unidades do mesmo sabor (barras pequenas)







# POLÍTICA COMERCIAL

## **1- Dados para cadastro de lojista:**

Razão social

CNPJ

Inscrição Estadual

Endereço

CEP

Email

Instagram

Responsável Financeiro

## **2- Dados para cadastro de parceiro:**

Nome da empresa

Nome do proprietário

CNPJ / CPF

Endereço

CEP

Email

Instagram



LABARR CHOCOLATE DE ORIGEM LTDA ME  
CNPJ 28.866.837/0001-37  
INSRIÇÃO ESTADUAL 783104800159  
ENDEREÇO: AVENIDA JACARANDÁ LOTE 47 LOJA  
07 – Ed. ÁGUAS CLARAS CENTER  
[contato@labarrchocolate.com](mailto:contato@labarrchocolate.com)

**Muito obrigado!**  
**Com carinho, equipe**  
**LaBarr**

