

CATÁLOGO DE PRODUTOS

2022



COLEÇÃO ESPECIAL



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.



COLEÇÃO ESPECIAL

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.



COLEÇÃO ESPECIAL

**Duas versões
com cupuaçu!**



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

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

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

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

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



COLEÇÃO ESPECIAL



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
- Amêndoas de Cacau
- Amendoim

Chocolate 70% - 110g

Sabores disponíveis:

- Avelã
- Amêndoas de Cacau
- Amêndoas



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 gengibre. 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 amêndoaa 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

ENDERECO: AVENIDA JACARANDÁ LOTE 47 LOJA
07 – Ed. ÁGUAS CLARAS CENTER
[contato@labarrchocolate.com](mailto: contato@labarrchocolate.com)

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

