



WARABU

BEAN TO BAR CHOCOLATE



WARABU

BEAN TO BAR CHOCOLATE

Chocolate Bean-to-Bar
Verdadeiro, **orgânico** da amêndoa
até à barra

Filosofia



WARABU

BEAN TO BAR CHOCOLATE

Focamos na diversidade, criatividade, qualidade, sustentabilidade, produto orgânico e justo.

Gerar um movimento global por chocolate Origem Amazônica “Cacau Fino” de alta qualidade.

Valorizar a renda para as populações tradicionais e Povos Indígenas.

Apoiar agricultura familiar com práticas orgânicas.

Respeito pela tradição ancestral do cacau amazônico e outros produtos.

Rota do cacau



WARABU

BEAN TO BAR CHOCOLATE

Essa experiencia começa na região Amazônica do Pará, Altamira, Brasil. Estão localizadas as comunidades de Pacajá, Anapu, Vitória do Xingu, Brasil Novo, Medicilândia e Uruará.

São 187 famílias de agricultura familiar que moram na floresta, com um processo natural de plantar (sistema Agroflorestal) e colher o melhor cacau do mundo, cacau de “aroma fino” e selvagem.

Cada fava orgânica passa por um processo cuidadoso de fermentação e secagem, de mãos de pessoas certificadas.

Trabalhamos juntos para alcançar um impacto Social e Ambiental, real e positivo.



Uma Ideia Sustentável

Produtores



WARABU

BEAN TO BAR CHOCOLATE

Sr. Paulo Barbosa



Sr. Antônio Nascimento



Sr. Raimundo Silva



CEPOTX

Apoio e respeito...



WARABU

ATE



CEPOTX

Chocolate 70g



WARABU

BEAN TO BAR CHOCOLATE



Chocolate 25g



WARABU

BEAN TO BAR CHOCOLATE



Chocolates



- Chocolate 50% cacau ao leite de coco com cumaru
- Chocolate 61% cacau com açaí
- Chocolate 65% cacau com mangarataia/Gengibre
- Chocolate 62% cacau Origem Uruará
- Chocolate 82% cacau Origem Xingu



WARABU

Warabu We are the Amazon



WARABU

BEAN TO BAR CHOCOLATE

Av. Rodrigo Otávio 1910 - Módulo 12
CIDE Centro de Incubação Empresarial
Crespo - Distrito Industrial
CEP 69072-177 - Manaus – Brasil
Fone: + 55 92 98109 6709

E-mail: warabuchocolate@gmail.com

#warabu.chocolate