

已认证&可持续发展

秘鲁可可豆和巧克力

我们的可可豆来自秘鲁各个可可产区。各类优质、美味的可可和巧克力是我们引以为傲的产品。



欢迎



我们是什么



为什么选择我们



产品



可可豆



可可脂



可可酱



可可粉



可可粒



巧克力



认证证书



起源





我们是端到端生产商

从农场到餐桌，一步到位

我们与农业合作伙伴签订长期且公平的有机可可豆需求订单，将可可豆制成各类可可制品和巧克力产品。



-
- 我们是什么
-
- 为什么选择我们
- 产品
- 可可豆
- 可可脂
- 可可酱
- 可可粉
- 可可粒
-
- 巧克力
- 认证证书
- 起源
-

纯净自然

值得信赖

我们的产品覆盖范围广，且都经过有机食品、犹太食品的认证 不含坚果、小麦、过敏原、奶制品、大豆、麸质和转基因物质。不含转基因，不含小麦，不含麸质，不含乳制品，不含大豆，不含坚果，不含过敏原



素食主义者



认证有机产品



犹太洁食认证产品



不含转基因



不含小麦



不含麸质



不含乳制品



不含大豆



不含坚果



不含过敏原



我们是什么



质量

为什么选择我们

产品

可可豆

可可脂

可可酱

可可粉

可可粒



巧克力

认证证书

起源



自有品牌制造

定制产品

为您独家开放的巧克力工厂，可可豆制品的种植、设计到生产都由您掌控！

巧克力

- 巧克力砖
- 巧克力维夫饼干
- 巧克力棒
- 巧克力薯片
- 巧克力饼干
- 可可碎

甜味剂

- 红沙糖
- 白糖
- 椰子糖
- 雪莲果糖浆

成分

- 可可酱
- 可可粒
- 可可粉
- 可可脂

内含物

- 卡姆果
- 玛卡
- 蛋黄果



我们是什么



为什么选择我们



产品



可可豆



可可脂



可可酱



可可粉



可可粒



巧克力



认证证书



起源



通过有机认证、道德认证和可持续发展认证

可可制品

您可以毫无心理负担地购买我们的产品。我们遵守反腐、劳动、道德行为准则以及人权和环境可持续性规则。



已经过有机认证 可可豆



秉承可持续发展的理念，从秘鲁亚马逊的可可树上收获可可豆。在您的巧克力产品生产中使用我们的优质可可豆，以保证可可含量。

可可生产



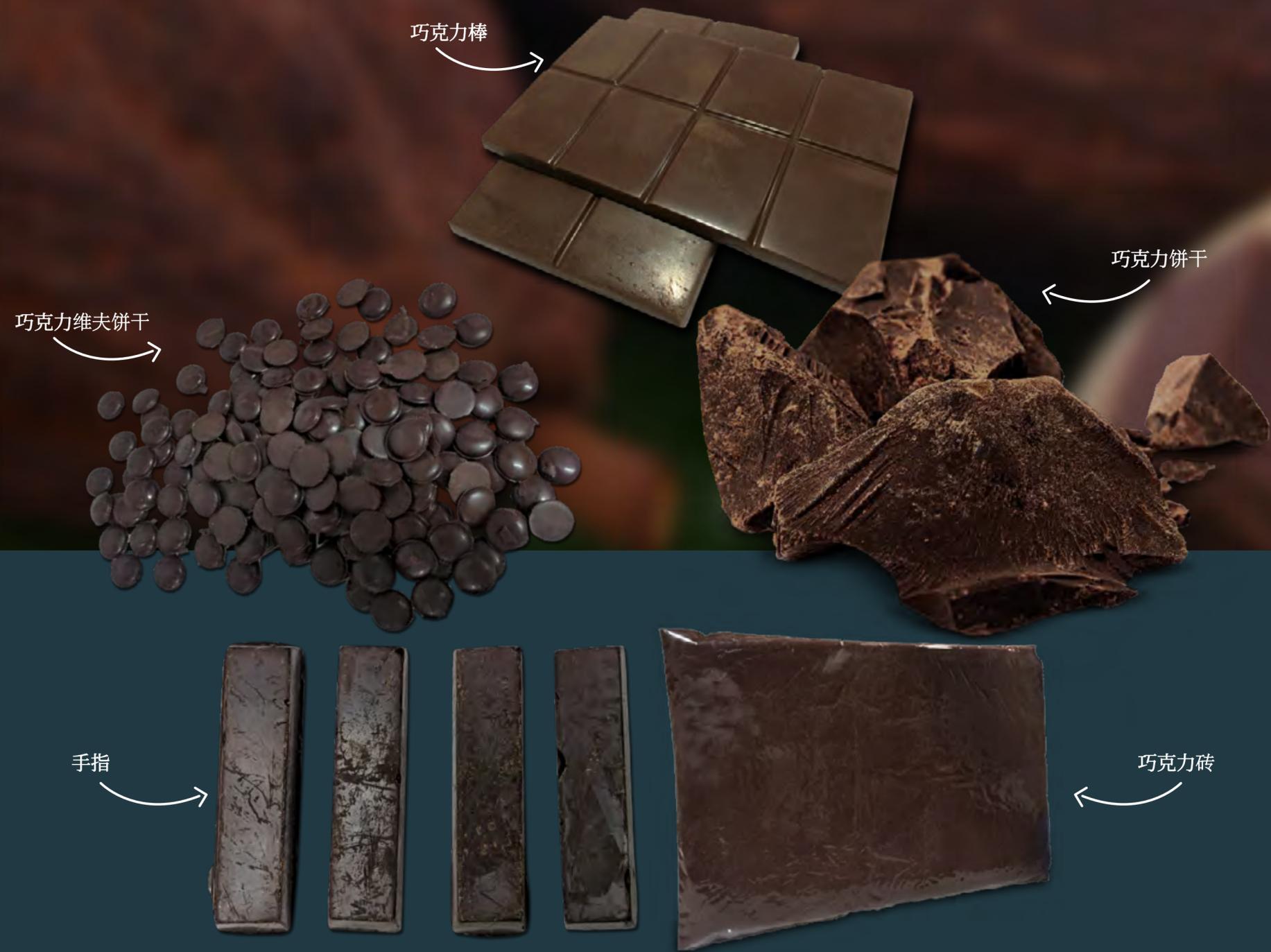
已经过有机认证 可可脂

可可脂是常规黄油在烹饪和烘焙食谱中的优质替代品。可可脂也可以用作保湿剂，是化妆品行业的珍贵原料。我们提供以下用于工业和零售应用规格的可可脂：25公斤块状、5公斤块状、条状、片状。



已经过有机认证 可可酱

我们生产有机可可酱，可可块、可可薄片和条状可可，所有产品的含量范围为28-70微米。若顾客需要工业级别的可可酱或优质巧克力，我们可提供浓缩可可酱以降低酸度，全力满足客户需求。





已经过有机认证 可可粉

我们通过压缩可可酱生产有机可可粉，减少机械粉碎加工流程。



-
- 我们是什么
-
- 为什么选择我们
- 产品
- 可可豆
- 可可脂
- 可可酱
- 可可粉
- 可可粒
-
- 巧克力
- 认证证书
- 起源
-

已经过有机认证

可可粒

我们有生可可粒、烘焙后可可粒以及由巧克力包裹着的可可粒。我们是秘鲁有机可可粒的主要制造商和出口商之一。可可粒是由可可豆烘烤而成，烘焙后去掉外壳，再将其切成小块。



生可可粒/烘焙后可可粒

已经过有机认证

可可碎

我们有生可可粒、烘焙后可可粒以及由巧克力包裹着的可可粒。我们是秘鲁有机可可粒的主要制造商和出口商之一。可可粒是由可可豆烘烤而成，烘焙后去掉外壳，再将其切成小块。



甜味剂

- 红沙糖
- 白糖
- 椰子糖
- 雪莲果糖浆

内含物

- 卡姆果
- 玛卡
- 蛋黄果

可可碎

已经过有机认证

巧克力

我们生产不同可可含量等级的巧克力，为客户提供各种甜味选择和产品展示方式。我们的巧克力还可根据您的选择加入秘鲁有机超级食品，包括卡姆果、玛卡以及蛋黄果。

甜味剂

- 红沙糖
- 白糖
- 椰子糖
- 雪莲果糖浆

可可含量百分比

- -55% 可可含量
- -70% 可可含量
- -80% 可可含量





您可以相信我们的工厂

我们自豪地向您保证，为您提供环保、道德可持续和健康的产品。我们的可可和巧克力产品是在我们的工厂精心制作的，适合有广泛营养需求的消费者。已通过有机认证、犹太认证；保证环境可持续、符合道德要求



已通过有机认证



犹太认证



保证环境可持续、



符合道德要求

- 我们是什么
- 为什么选择我们
- 产品
- 可可豆
- 可可脂
- 可可酱
- 可可粉
- 可可粒
- 巧克力
- 认证证书
- 起源

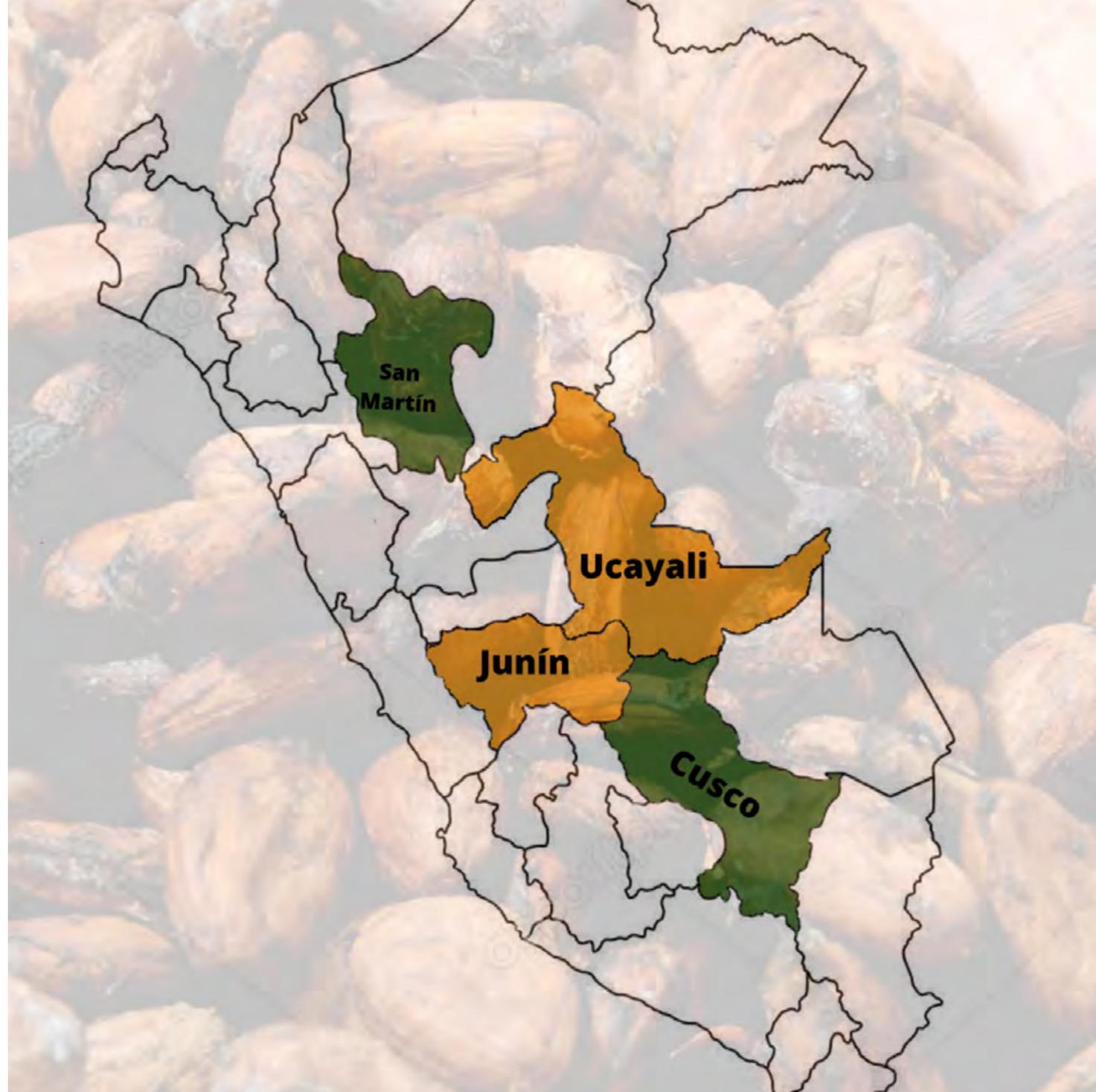
旅程

我们的起源

四个秘鲁产区为您提供最美味的可可和巧克力。



扫描二维码观看公司视频，了解更多关于我们的信息。





我们期待着与您的合作 开启我们的合作之旅吧

地址: Jr. Camino Real 231 - Santiago de Surco - Perú
联系电话: + 51 1 492 4460

电子邮箱: ventas@organicrainforest.com
网址: www.organicrainforestsac.com



- 我们是什么
- 为什么选择我们
- 产品
- 可可豆
- 可可脂
- 可可酱
- 可可粉
- 可可粒
- 巧克力
- 认证证书
- 起源
- 联系方式