



Brazililcoa

O melhor do cacau

*Catálogo
de Produtos*

Sabor
e qualidade
tem marca



Brazililcoa

Oferecer matéria prima de qualidade, com preço acessível e ótimo retorno sobre o investimento: esse é o nosso compromisso com você.

Nosso trabalho começa na aquisição de amêndoas de cacau selecionadas, que passam por um criterioso processo de torrefação, moagem, prensagem e micronização, garantindo as melhores características físico-químicas e organolépticas dos nossos produtos.

Os produtos Brazililcoa são empacotados em sacos ou caixas de 25 kg, identificados por número de lote e data de validade.





O melhor do cacau

Nós oferecemos uma variedade de pós de cacau de alta qualidade em várias cores, sabores e formas de uso para atender às necessidades do mercado e dos consumidores. Na BRAZILCOA, a qualidade do produto e um atendimento excelente são fundamentais. Somos uma empresa jovem e em crescimento rápido, pronta para ajudar nossos clientes, independentemente do tamanho do negócio ou da quantidade comprada. Nosso atendimento é personalizado, garantimos qualidade consistente e fornecimento seguro.



Os Sólidos de Cacau

O Cacau em Pó é o produto resultante do processo de separação dos sólidos, das gorduras da amêndoa de cacau.

Cacau em Pó **Natural**

Para realçar o sabor. Pó fino de cor marrom clara, com sabor e odor originais da amêndoa de cacau.



Cacau em Pó **Alcalino**

Esse produto tem como destaque o realce da cor, ele passa por tratamento físico-químico que altera o pH, para melhorar a dispersibilidade e aumentar as variações das colorações dos pós de cacau.



Cacau em Pó **Alcalino Black**

Este cacau em pó passa por um rigoroso processo de alcalinização, o que permite atingir a coloração máxima "Black". Tem um leve sabor amargo, bem interessante e um pouco mais intenso que a versão alcalina tradicional.





Cacau em Pó **Alcalino Red**

Pó fino de cor avermelhada, com sabor e odor característicos da amêndoa de cacau, após processos específicos de Alcalinização a altas temperaturas.



Sorvete



Chocolate



Confeitaria



Sobremesa



Coberturas

Cacau em Pó **Lecitinado**

O cacau em pó alcalino passa por um processo de lecitinação para melhorar a dispersibilidade do pó em líquidos e soluções.



Suplementos



Achocolatado em pó

Liquor de Cacau

Elaborado com grãos de Cacau selecionados, que passam por torra, moagem e refino. É uma massa (pasta) que contém em si os sabores e potenciais nutricionais do produto para a fabricação de chocolates e outros compostos.



Chocolate



Bombons



Confeitaria



Sobremesa



Coberturas



Manteiga de Cacau Desodorizada

Produto extraído da massa de Cacau, por pressão hidráulica. Com aspecto sólido, cor amarelo claro, com odor e sabor característicos, após seu processamento.



Indústria Farmacêutica



Indústria Cosmética



Confeitaria



Bombons



Chocolate





Por 17 anos, a Brazilcoa tem fornecido derivados de cacau para diversas indústrias, como biscoitos, achocolatados, sorvetes, confeitarias, chocolates, suplementos, dentre outras. Graças à nossa segurança no fornecimento, eficácia e capacidade de inovação, atendemos todas as necessidades do mercado. Os testes realizados com nossos parceiros e clientes confirmam a eficácia, desempenho e qualidade dos nossos produtos.

Brazilcoa - Comércio e Serviços de Produtos Alimentares Ltda

Alameda Plutão, 633 - American Park Industrial

13347-656 - Indaiatuba - SP - Brasil

+55 19 3935-9377 - brazilcoa.ind.br

 @brazilcoa

 /brazilcoa

 /brazilcoa