

Desde 2005, o prestigioso prêmio da Academia do Chocolate de Londres busca identificar, reconhecer e mostrar os produtores de chocolate mais talentosos e os melhores chocolates do mundo.

Com muito orgulho trazemos pela primeira vez para o estado do Pará, a medalha de bronze na categoria Flavoured White Chocolate Bar.

O chocolate branco com cupuaçu Gaudens, combina duas frutas da mesma família, encontradas em nossas florestas, que combinadas, oferecem o primor gustativo em uma experiência sensorial plena.





GAUDENS
CHOCOLATE

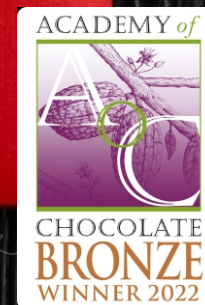
Contatos:

Telefone: +55 91 - 40080001
email: contato@gaudens.com

Endereço:
Av. Conselheiro Furtado 1430
Batista Campos - Belém - Pará - Brasil
CEP 66035-350

  gaudenschocolate
www.gaudens.com

Chocolate Branco com Cupuaçu
Gaudens, Medalha de Bronze na
maior premiação de chocolate
do mundo



THEOBROMA

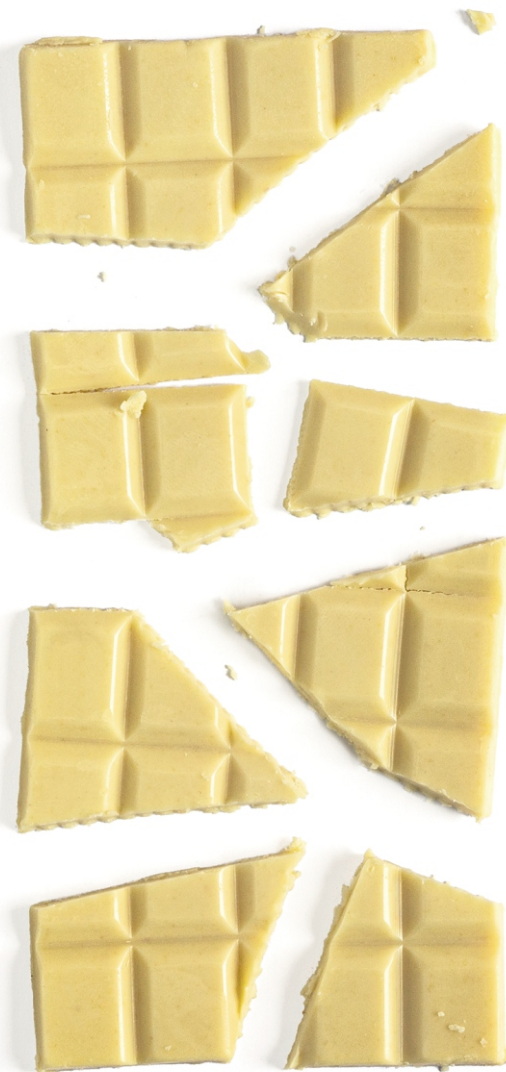
Cacao *Grandiflorum*

A união de dois frutos da mesma família, em uma explosão sensorial de aromas, texturas e sabores da floresta amazônica.

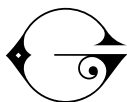


A premiada receita criada pelo nosso Chef Master e Chocolatier Fábio Sicília, foi inspirada em uma das sobremesas mais admiradas da culinária paraenses, o Creme de cupuaçu

Chocolate Branco com Cupuaçu GALDENS



Perfeição a cada pedaço



G A U D E N S
C H O C O L A T E