



**B L E N D C A C A O**

C O R P O R A T I V O

## A BlendCacao

Na BlendCacao, o chocolate se transforma em arte. Cada bombom é uma criação única, pintada à mão para oferecer uma experiência sensorial que encanta tanto o paladar quanto os olhos. Nosso compromisso com a qualidade começa no respeito aos produtores de cacau brasileiros, com quem trabalhamos de forma justa e sustentável. Utilizamos apenas ingredientes de alto padrão, como açúcar orgânico e exclusivamente manteiga de cacau como gordura na formulação para garantir um produto final que reflete a pureza e a excelência do cacau nacional. Na BlendCacao, cada detalhe é cuidadosamente pensado para criar chocolates que são verdadeiras obras de arte.







## Inspiração

Inspirados nas boutiques europeias, nossa marca iniciou sua jornada oferecendo as lascas de chocolate. Com o avanço nas técnicas de pintura e criação dos derivados de cacau, o chefe Gabriel Lorencette criou nossos famosos bombons.

Seguindo a onda europeia, norte americana e russa, nossa equipe de curadoria continua desenvolvendo produtos com o mais alto nível de qualidade.



GABRIEL LORENCETTE

## Nosso chocolate

Produzidos em nossa fábrica em Curitiba, nossas fórmulas são inspiradas nos melhores chocolates Belgas, usando apenas manteiga de cacau como gordura, leite argentino, cacau brasileiro e açúcar orgânico, temos um produto final de alto padrão em sabor e textura criando uma experiência sensorial incrível.





## Where chocolate meets art.

Pintados à mão, um a um, nossa linha de bombons é 60% das vendas de toda a rede, um produto único, surpreendente e inovador com elevada percepção de valor para o cliente.

Um blend de cores e sabores, que vai do consumo diário ao mais sofisticado presente.

*Conheça nosso catálogo de bombons na próxima página:*



# Bombons | 12g

Possibilidades de personalização: recheios, paleta de cores, caixas e até mesmo fita de cetim com o logo personalizado em dourado.



DIET

CHOCOLATE DIET DARK RECHEADO COM GIANDUÍIA DIET



DOCE DE LEITE

CHOCOLATE DARK RECHEADO COM DOCE DE LEITE



BANOFFE

CHOCOLATE BRANCO COM GANACHE DE CHOCOLATE BANANA E DOCE DE LEITE



BRANCO

CHOCOLATE BRANCO RECHEADO COM GANACHE DE CHOCOLATE BRANCO



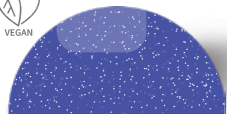
PISTACHE

CHOCOLATE BRANCO RECHEADO COM PRALINE DE PISTACHE E GIANDUÍIA DE PISTACHE



BAILEYS

CHOCOLATE DARK RECHEADO COM GANACHE DARK DE BAILEYS



MENTA

CHOCOLATE DARM RECHEADO COM GANACHE DE DARK DE MENTA



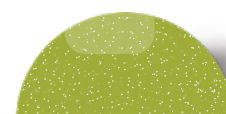
TROPICAL PUNCH

CHOCOLATE BRANCO RECHEADO COM GANACHE DE MARACUJÁ E GEL DE MANGA



GOLD

CHOCOLATE GOLD RECHEADO COM GANACHE DE CHOCOLATE GOLD



YUZU

CHOCOLATE BRANCO RECHEADO COM GEL DE YUZU E GANACHE DE YUZU



CAPPUCCINO

CHOCOLATE DARK COM GANACHE DE CAFÉ E GEL DE ESPRESSO



SALTED CARAMEL

CHOCOLATE DARK RECHEADO COM CARAMELO E FLOR DE SAL



TUTTI FRUTTI

CHOCOLATE BRANCO RECHEADO COM GANACHE DE TUTTI FRUTTI



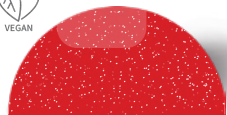
AO LEITE

CHOCOLATE AO LEITE RECHEADO COM GANACHE DE CHOCOLATE AO LEITE



CHAMPAGNE

CHOCOLATE BRANCO RECHEADO COM GANACHE DE CHAMPAGNE E GEL DE MORANGO



AMARENA

CHOCOLATE DARK RECHEADO COM GANACHE DARK DE AMARENA



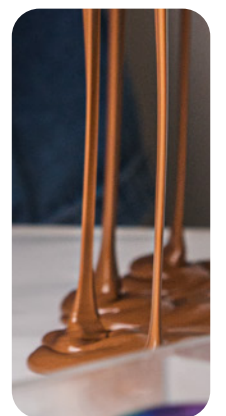
PINK LEMONADE

CHOCOLATE BRANCO RECHEADO COM GANACHE DE LIMÃO E GEL DE FRAMBOESA



DARK

CHOCOLATE DARK RECHEADO COM GANACHE DE CHOCOLATE DARK



## Caixas

4 bombons



6 bombons



12 bombons



20 bombons  
Caixa rígida



36 bombons  
Caixa rígida



Fita personalizada



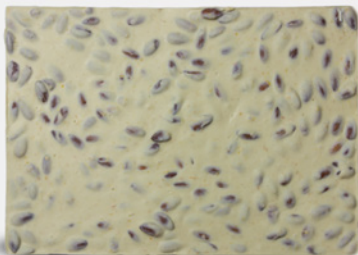


**Lascas** Vendidas por kilo, são ótimas opções para uma mesa de café, de doces de casamento ou mesmo uma cesta de chocolates.



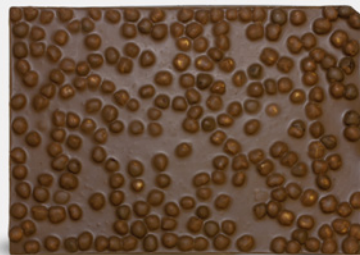
**Branco com cookies e limão**

Chocolate branco com cookies e um toque de limão.



**Branco com amêndoas e laranja**

Produzido com menos açúcar e mais leite nosso chocolate branco é suave e aromático.



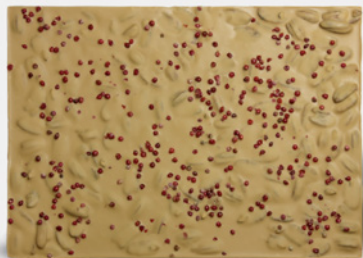
**Ao leite com avelã**

Aveludado na boca esse chocolate trás notas de baunilha e avelãs inteiras.



**Gianduia**

Nossa gianduia é feita com 60% de chocolate ao leite e 40% de avelãs, além disso adicionamos avelãs trituradas



**Gold com pecan e pimenta rosa**

Nosso gold combinado com deliciosas pecans e pimenta rosa.



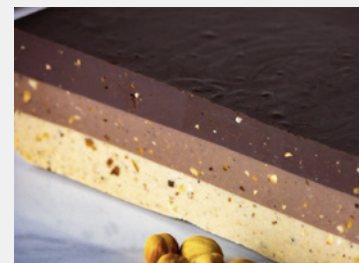
**Gold com café**

Chocolate produzido com leite caramelizado trás notas intensas de doce de leite.



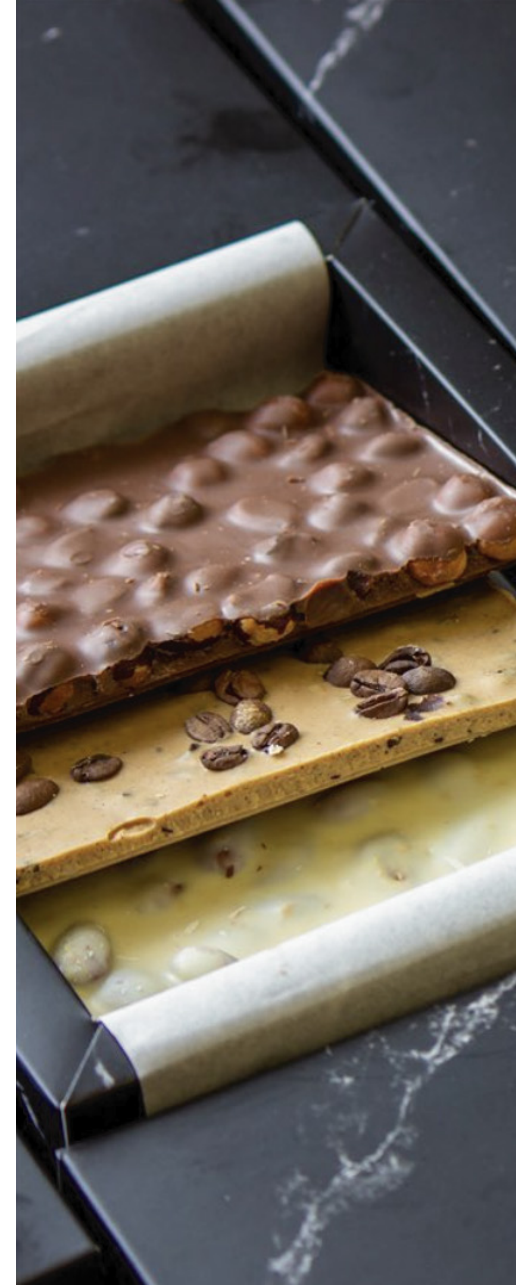
**54% com castanha e flor de sal**

Chocolate 54% cacau com castanhas de caju inteiras e flor de sal.



**Gianduia Tripla**

Gianduia a base de chocolate branco, ao leite e dark





## Drágeas

Núcleos envoltos no mais nobre chocolate, esse é um produto perfeito para festas e eventos. Vendidos em caixinhas ou granel essa novidade da BlendCacao tem forte apelo de venda e alto valor agregado.



## Sabores

- Avelã com chocolate ao leite
- Castanha de caju com chocolate dark, gold e flor de sal
- Amêndoa com chocolate dark
- Nozes com chocolate dark e café
- Amêndoa com chocolate sabor cappuccino
- Banana passa com chocolate ao leite
- Café drageado no chocolate ao leite e branco

Possibilidade de personalização de sabor são possíveis sob consulta..



## Barras

Tradicionais barras de 70g podem ser personalizadas com layout exclusivo do cliente.







## Taylor Made

Linhas de produtos pensadas e criadas com exclusividade para grandes clientes.

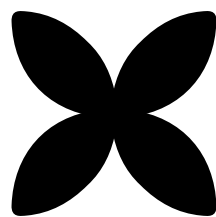




# Sazonais

Ovos de páscoa que parecem jóias, panettones super recheados e caixas de bombom que tocam música são alguns dos itens sazonais que trazemos todo ano para nossos franqueados faturarem mais. Sempre mantendo as premissas de exclusividade, alta qualidade e encantamento para o cliente final.





WHERE CHOCOLATE MEETS ART.

**B L E N D C A C A O**