



CHOCOLATES
CASSIPORÉ

CATÁLOGO DE PRODUTOS – 2025



É DO OIAPOQUE. É DA AMAZÔNIA.
É PARA O MUNDO!



**É DO OIAPOQUE. É DA AMAZÔNIA.
É PARA O MUNDO!**



CHOCOLATE COM SABOR DE FLORESTA

A Chocolates Cassiporé traz a **essência da Amazônia em seu sabor**. Nosso cacau selvagem, colhido por ribeirinhos, carrega o espírito da floresta e histórias seculares.

Somos a **primeira fábrica de chocolates do Amapá**, oferecendo pureza e autenticidade em cada produto. Sinta a grandiosidade amazônica. Conheça nossa linha de produtos!



TABLETES DE CHOCOLATE INTENSO

Consumindo as barras de chocolate Cassiporé você desfruta de um chocolate vegano, orgânico, livre de conservantes, aromatizantes, e que possui somente dois ingredientes: Massa de cacau e açúcar orgânico.

A porcentagem de cada barra (**50% com nibs, 60%, 70%, 81%**) é referente a quantidade de cacau que possui, ou seja, quanto maior a porcentagem, mais puro será seu chocolate.



TABLETES DE CHOCOLATE AO LEITE

Descubra os Tabletes de Chocolate ao Leite Cassiporé, em barras de 50g de excelência. Nossa coleção é enriquecida com novos sabores: **Chocolate com Morango, 38% ao Leite com Amendoim, Caramelisé com Banana Desidratada (Banoffe) e 57% ao Leite com Cupuaçu Desidratado (Dark Milk).**

Cada tablete apresenta um personagem da **Turma do Cassiporé**, combinando qualidade e singularidade.



NIBS DE CACAU

É o chocolate em sua **forma mais pura** e menos processada. São as sementes de cacau fermentadas, secas, torradas, descascadas e tritурadas.

Você pode usá-los para comer com geleias, frutas, brigadeiro, doces, entre outros alimentos.



DRÁGEAS

As Drageas Cassiporé, trazem sabores únicos em seus núcleos revestidos em chocolate, estão disponíveis em embalagens individuais de 100g.

Nossa sofisticada gama de oito sabores abrange: **Banana Caramelisé, Avelã e Amendoim com chocolate 57% ao leite, além de Uva Passa e Morango com chocolate branco.**

Uma experiência premium para o paladar, celebrando a excelência Cassiporé.



MASSA de CACAU

Tradicionalmente conhecido como pão de cacau, é o chocolate **sem nenhuma adição de outro ingrediente**, passando somente pelo processo de refino para que possa ser utilizado em receitas, por exemplo: na produção de recheios, massas e coberturas, ou mesmo dissolvida com leite para fazer um delicioso chocolate quente.



TRUFAS

As trufas Chocolates Cassiporé são feitas com chocolate 57% ao leite e seus recheios são elaborados com ingredientes naturais, sendo utilizados extratos naturais das frutas **cupuaçu, maracujá, açaí, castanha-do-pará, chocolate com pimenta, pasta de amendoim caseira, doce de leite, coco e brigadeiro** feito com chocolate 81%.



BRIGADEIRO

Nosso brigadeiro é feito a base de creme de leite e leite condensado igual ao brigadeiro tradicional, porém adicionamos a ele o chocolate 81%, com sabor mais intenso, dando assim equilíbrio entre o doce e o amargo, e para completar usamos o granulado de Nibs de cacau que oferece uma crocância especial.



ALFAJOR

O alfajor é um biscoito recheado muito popular na América Latina com recheios variados, porém nós adaptamos a receita para criar o nosso próprio alfajor.

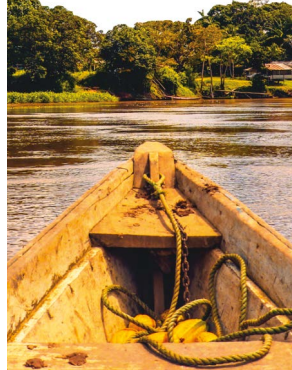
Banhado de chocolate 57% ao leite e recheado com o nosso **brigadeiro** resultou em uma combinação perfeita. Também contamos com a versão recheada de **doce de leite**.



LICORES

É uma bebida alcoólica doce, produzida artesanalmente, onde os ingredientes ficam em infusão no álcool etílico destilado por meses.

Os licores chocolates Cassiporé são: **Cacau, Chocolate com pimenta, chocolate com jambú e Gabriela** (cacau, cravo e canela). Possuem uma porcentagem alcoólica de 18%.



Do OIAPOQUE para o MUNDO

O Chocolate **Cassiporé** é feito com cacau selvagem da floresta de várzea do Município de Oiapoque no Estado brasileiro do **Amapá**.

Os centenários cacauzeiros são encontrados às margens do rio Cassiporé, vivem associados com outras árvores nativas, como: Andiroba, Açaí, Ingá, Buriti, Pracaxi e Taperebá, em um perfeito sistema natural **cabruca**.

A colheita dos frutos é feita artesanalmente por ribeirinhos tradicionais durante a única safra anual, período em que os troncos das árvores ficam totalmente submersos – características típicas do inverno amazônico.

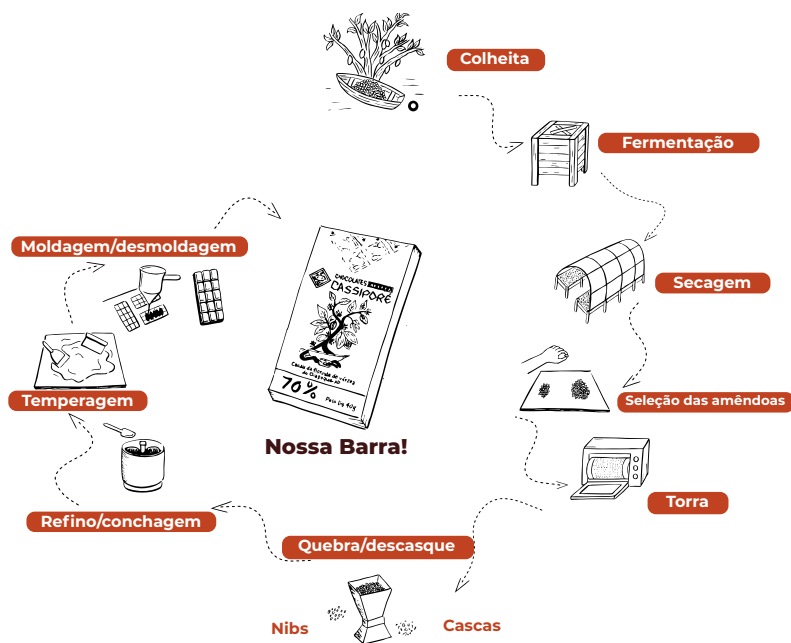
O Chocolate Cassiporé é **único**. Uma sedução aos sentidos. Agrega ao seu sabor peculiar o espírito da floresta... Carregado de histórias seculares. Perfeita tradução da grandiosidade e da riqueza da **Amazônia**.



ETAPAS da PRODUÇÃO do CHOCOLATE

Nossos produtos seguem rigorosas normas de qualidade, fazemos isso alinhando esses protocolos aos métodos tradicionais de produção, colheita e beneficiamento de cacau.

Veja o passo a passo desde a colheita até a produção do nosso chocolate!





REDES SOCIAIS e PEDIDOS

Se chegou até aqui sabemos que está ansioso para provar nossos produtos e conhecer o sabor do nosso chocolate! Para isso, você pode fazer seu **pedido** por meio de **nossos contatos** ou adquiri-los em nossa **loja física** na cidade de **Oiapoque** e no **Aeroporto Internacional de Macapá** - MCP, no estado do Amapá.

WhatsApp



+55 (96) 9 8408-8940

E-mail



cassiporecacau@gmail.com

Instagram



@chocolatescassipore

lojas físicas



Av. Barão do Rio Branco nº 230
Oiapoque-Amapá- BRASIL

Facebook



@chocolatescassipore



Aeroporto Internacional
de Macapá - MCP -Amapá-
BRASIL

Web site/ E-commerce



chocolatescassipore.com.br





CHOCOLATES THE CASSIPORÉ
É DO OIAPOQUE, É DA AMAZÔNIA, É PARA O MUNDO!

CHOCOLATES THE CASSIPORÉ
É DO OIAPOQUE, É DA AMAZÔNIA, É PARA O MUNDO!





CHOCOLATES 
CASSIPORE

 **Bruno Pilon**
DESIGN