

TERRITÓRIOS FUTUROS

UM CONVITE À
TRANSPOSIÇÃO

PÁSCOA 2021



A Kalapa

quer te levar a um território desconhecido, configurado por nós para o seu deleite e expansão sensorial. Um local que só nós podemos te levar, uma região até então inabitada em sua mente.

Licuri, Cupuaçu,
Buriti, Cumaru, Mandioca,
Baru, Cambuci, Mate, Puxuri,
Amburana, Caju, Coco
e Cacau.



TERRITÓRIOS FUTUROS

Nossos chocolates são feitos usando apenas ingredientes produzidos no Brasil. E nesta Páscoa fomos além: selecionamos ingredientes exclusivamente nativos {naturais da nossa terra}.
Licuri, Cupuaçu, Buriti, Cumaru, Mandioca, Baru, Cambuci, Mate, Puxuri, Amburana, Caju, Coco e Cacau.

Dos ricos solos do nosso país, brotando da biodiversidade própria dos nossos biomas, das mãos de extrativistas, quilombolas e pequenos agricultores familiares. Esta é a origem da nossa Páscoa. E a proposta vai além.

Apresentamos tais ingredientes misturados, fundidos - celebrando-os em conjunto. Não há destaque, tudo é plural e merece o pódio da nossa atenção. Ao fazer isso, nossa intenção é trazer um ar de cotidianidade. Trouxemos para o presente aquilo que queremos ver no futuro: alimentos nativos na cultura alimentar brasileira de todo dia.

Aqui reside um convite. Transpor as fronteiras {geográficas e mentais}, tornar habitáveis todos os territórios. Transite livremente com seu aparato sensorial. Onde sua mente quer habitar? Onde seus pensamentos irão pousar? Nós lhe convidamos a visitar os territórios que construímos. Vamos?

EXPANDA SUA PERCEPÇÃO!

KALÁPA
chocolate sensorial



SER COSMOPOLITA

Chocolate 61% cacau ao leite de coco, lambuzado com creme de castanhas baru e caju, com crocante de polpa de baru e nibs de cupuaçu.

Uma casca de chocolate lambuzada.
Orgânico. Vegano. Bean-to-bar.
140g R\$ 57

KALÁPA
chocolate sensorial

DOCE HABITAT

Chocolate branco de mandioca e coco queimado
com especiarias {cumarú, puxuri e amburana}
e crocante de licuri.

Duas cascas de chocolate,
acompanha triângulos de chocolate.

Ingredientes orgânicos. Vegano.

Bean-to-bar.

220g R\$ 84

PAN BRASILIS

Chocolate premiado 70% cacau com mate, pedaços de cupuaçu e nuances de buriti e de cambuci.



Duas cascas de chocolate,
acompanha cacauzinhos de chocolate.

Orgânico. Vegano. Bean-to-bar.
220g R\$ 92

INFORMAÇÕES

Como eu compro?
Peça pelo nosso site ou via WhatsApp
{fale com a Sabrina} :)

As entregas são realizadas somente aos sábados;

Você pode retirar seu pedido conosco
no bairro Saudade, mediante agendamento;

Produzimos nosso próprio chocolate em nanolotes,
assim todas as opções estão sujeitas à disponibilidade.
Não demore para pedir :)

www.kalapachocolate.com.br

📷 kalapachocolate

📞 (31) 9 7103 4585

TERRITÓRIOS
FUTUROS

KALÁPA
chocolate sensorial