

# MOSELLE

CHOCOLATIER

CATÁLOGO DE PRODUTOS





## MOSELLE CHOCOLATIER

Localizada na cidade catarinense de São Martinho-SC, a Moselle é uma das poucas marcas do Brasil a fabricar seu próprio chocolate a partir da amêndoa de cacau, recebendo o reconhecimento nacional e internacional através de premiações em concursos. Trabalhando do cacau ao produto final, garantindo a mais alta qualidade e exclusividade nos ingredientes, formulações e processos, com a maior variedade em chocolates saudáveis do Brasil, com preço acessível a todas as pessoas, que tenham alguma restrição alimentar ou optam por alguma dieta restritiva. Além disso, você estará apoiando maior propósito da Moselle: preservar a natureza e tudo o que ela pode oferecer para a criação dos seus chocolates, contribuir para a renda das famílias ribeirinhas da Amazônia e agricultores familiares de todo o Brasil e proporcionar uma experiência única, saudável, nutritiva e deliciosa. Cada fruto de cacau carrega em si grãos que revelam traços de sua origem, ou seja, o terroir, tempo de maturação, herança e até a personalidade do chocolate maker que trabalha com ele. Por isso, uma barra bean to bar é sempre única e tem características singulares, sendo completamente diferente de uma barra de chocolate industrializada, cheia de açúcar, conservantes, aromas artificiais e gorduras hidrogenadas.

O sabor é muito mais rico, complexo e real. São produtos puros do cacau, com poucos ingredientes, sendo na maioria orgânicos, mais saudáveis e saborosos que o chocolate comum.

**Desperte seus sentidos e descubra o verdadeiro mundo Moselle!**



## CACAUZINHO

Chocolate em formato de cacau, nas seguintes versões:

- 45% ao leite, sem açúcar e sem lactose
- 45% cacau ao leite.
- 55% cacau.
- 70% cacau.
- 85% cacau.
- 45% cacau ao leite, sem açúcar.
- 70% cacau, sem açúcar.
- 33% branco vegano ao leite de coco, sem açúcar.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.  
NÃO CONTÉM SOJA.  
0% GORDURA TRANS.  
SEM CORANTES.  
SEM CONSERVANTES.



## GOTAS

Nas seguintes versões:

- 55% cacau.
- 70% cacau.
- 85% cacau.
- 70% cacau, sem açúcar.
- 33% branco vegano ao leite de coco, sem açúcar.



NÃO CONTÉM GLÚTEN.  
NÃO CONTÉM SOJA.  
0% GORDURA TRANS.  
SEM CORANTES.  
SEM CONSERVANTES.



## TABLETES

Nas seguintes versões:

- 45% ao leite, sem açúcar.
- 55% cacau ao leite de coco.
- 55% cacau.
- 70% cacau.
- 70% cacau, sem açúcar.
- 85% cacau.
- 100% cacau, sem açúcar.



NÃO CONTÉM GLÚTEN.  
NÃO CONTÉM LACTOSE.  
NÃO CONTÉM SOJA.  
0% GORDURA TRANS.  
SEM CORANTES.  
SEM CONSERVANTES.



## LASCAS AO LEITE

Chocolate 45% ao leite Premium, com as inclusões:

- Avelã caramelizada.
- Amendoim caramelizado.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.  
NÃO CONTÉM SOJA.  
0% GORDURA TRANS.  
SEM CORANTES.  
SEM CONSERVANTES.  
COM AÇÚCAR DEMERARA.



## LASCAS CHOCOLATE BRANCO

Chocolate branco Premium, com as inclusões:

- Nibs e caramelo.
- Cranberry.
- Frutas vermelhas.



## LASCAS CHOCOLATE BRANCO VEGANO

Chocolate branco vegano, sem açúcar, com as inclusões:

- Chips de coco.
- Cranberry.
- Hibisco e cranberry.
- Frutas vermelhas.



NÃO CONTÉM GLÚTEN.  
NÃO CONTÉM LACTOSE.  
NÃO CONTÉM SOJA.  
0% GORDURA TRANS.  
SEM CORANTES.  
SEM CONSERVANTES.



## LASCAS AO LEITE DE COCO VEGANO

Chocolate 55% cacau ao leite de coco, com as inclusões:

- Avelã caramelizada.
- 55% ao leite de coco.



NÃO CONTÉM GLÚTEN.  
NÃO CONTÉM LACTOSE.  
NÃO CONTÉM SOJA.  
0% GORDURA TRANS.  
SEM CORANTES.  
SEM CONSERVANTES.



## LASCAS 70% CACAU VEGANO

Chocolate 70% cacau, com açúcar demerara ou sem açúcar, com as inclusões:

- Amendoim caramelizado.
- Amêndoa e laranja.
- Mix de frutas secas.



NÃO CONTÉM GLÚTEN.  
NÃO CONTÉM LACTOSE.  
NÃO CONTÉM SOJA.  
0% GORDURA TRANS.  
SEM CORANTES.  
SEM CONSERVANTES.



## LASCAS CHOCOLATE MEIO AMARGO E AMARGO VEGANO

- 55% cacau.
- 70% cacau (com açúcar demerara ou sem açúcar).
- 85% cacau.
- 100% cacau.



NÃO CONTÉM GLÚTEN.  
NÃO CONTÉM LACTOSE.  
NÃO CONTÉM SOJA.  
0% GORDURA TRANS.  
SEM CORANTES.  
SEM CONSERVANTES.



## DRÁGEAS AO LEITE

Chocolate 45% cacau ao leite Premium, nas seguintes versões:

- Amêndoa.  
(versão de finalização com brilho ou cacau em pó)
- Caju, finalizada com cacau em pó.
- Avelã.
- Banana-passa.
- Castanha-do-pará.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.  
NÃO CONTÉM SOJA.  
0% GORDURA TRANS.  
SEM CORANTES.  
SEM CONSERVANTES.  
COM AÇÚCAR DEMERARA.



## DRÁGEAS 70% CACAU VEGANO

Chocolate 70% cacau, com açúcar demerara ou sem açúcar, nas seguintes versões:

- Amêndoa.
- Amendoim.
- Avelã.
- Banana-passa.
- Café.
- Castanha-do-pará.
- Cranberry.



NÃO CONTÉM GLÚTEN.  
NÃO CONTÉM LACTOSE.  
NÃO CONTÉM SOJA.

0% GORDURA TRANS.  
SEM CORANTES.  
SEM CONSERVANTES.



## DRÁGEAS CHOCOLATE BRANCO VEGANO. SEM AÇÚCAR

Nas seguintes versões:

- Amêndoa.
- Banana-passa.
- Cranberry.



NÃO CONTÉM GLÚTEN.  
NÃO CONTÉM LACTOSE.  
NÃO CONTÉM SOJA.

0% GORDURA TRANS.  
SEM CORANTES.  
SEM CONSERVANTES.





## DRÁGEAS LINHA GOURMET

Chocolates especiais, nas seguintes versões:

- Drágea trufada belga, 45% ao leite, sem açúcar.
- Drágea cereja maraschino vegana, sem açúcar.
- Drágea de morango vegana, sem açúcar.
- Drágea trufada menta noir vegana, sem açúcar.
- Drágea de limão-siciliano vegana, sem açúcar.
- Drágea mil-folhas, 45% ao leite, sem açúcar.
- Drágea de pistache ao leite, sem açúcar e sem lactose.
- Drágea de maracujá trufada vegana, sem açúcar.
- Drágea amêndoa praliné, 45% ao leite, sem açúcar e sem lactose.
- Drágea caramalìze de avelã.



## BANANA COBERTA COM CHOCOLATE

Nas seguintes versões:

- Branco vegano, sem açúcar.
- 70% cacau, sem açúcar.



NÃO CONTÉM GLÚTEN.  
NÃO CONTÉM LACTOSE.  
NÃO CONTÉM SOJA.  
0% GORDURA TRANS.  
SEM CORANTES.  
SEM CONSERVANTES.



## TÂMARA COBERTA COM CHOCOLATE

Nas seguintes versões:

- Branco vegano, sem açúcar.
- 70% cacau, sem açúcar.



NÃO CONTÉM GLÚTEN.  
NÃO CONTÉM LACTOSE.  
NÃO CONTÉM SOJA.  
0% GORDURA TRANS.  
SEM CORANTES.  
SEM CONSERVANTES.



## DAMASCO COBERTO COM CHOCOLATE

Nas seguintes versões:

- Branco vegano, sem açúcar.
- 70% cacau, sem açúcar.



NÃO CONTÉM GLÚTEN.  
NÃO CONTÉM LACTOSE.  
NÃO CONTÉM SOJA.  
0% GORDURA TRANS.  
SEM CORANTES.  
SEM CONSERVANTES.





## CLUSTER DE COCO

- Chocolate 70% cacau, sem açúcar e com chips de coco.

- Chocolate branco vegano, sem açúcar e com chips de coco.



NÃO CONTÉM GLÚTEN.  
NÃO CONTÉM LACTOSE.  
NÃO CONTÉM SOJA.  
0% GORDURA TRANS.  
SEM CORANTES.  
SEM CONSERVANTES.



## CLUSTER DE AMÊNDOA

- Chocolate 70% cacau, sem açúcar, com amêndoa e avelã.

- Chocolate branco vegano, sem açúcar, com amêndoa, castanha-de-caju e nibs.



NÃO CONTÉM GLÚTEN.  
NÃO CONTÉM LACTOSE.  
NÃO CONTÉM SOJA.  
0% GORDURA TRANS.  
SEM CORANTES.  
SEM CONSERVANTES.



## COOKIES

Cookies de castanha-do-pará cobertos com chocolate, nas seguintes versões:

- Low carb branco vegano, sem açúcar.

- Low carb 70% cacau, sem açúcar.



NÃO CONTÉM GLÚTEN.  
NÃO CONTÉM LACTOSE.  
NÃO CONTÉM SOJA.  
0% GORDURA TRANS.  
SEM CORANTES.  
SEM CONSERVANTES.



## NIBS DE CACAU

- Pacote 1,01 kg.



## CACAU EM PÓ

- 50% cacau, pacote 1,01 kg.

- 70% cacau, pacote 1,01 kg.

- 100% cacau alcalino, pacote 1,01 kg.



## BARRA DE CHOCOLATE 70% CACAU, SEM AÇÚCAR - 80G



NÃO CONTÉM GLÚTEN.  
NÃO CONTÉM LACTOSE.  
NÃO CONTÉM SOJA.  
0% GORDURA TRANS.  
SEM CORANTES.  
SEM CONSERVANTES.



## BARRA DE CHOCOLATE 70% CACAU - 80G



NÃO CONTÉM GLÚTEN.  
NÃO CONTÉM LACTOSE.  
NÃO CONTÉM SOJA.  
0% GORDURA TRANS.  
SEM CORANTES.  
SEM CONSERVANTES.



## BARRA DE CHOCOLATE AO LEITE 45% CACAU - 80G

NÃO CONTÉM GLÚTEN.  
NÃO CONTÉM SOJA.  
0% GORDURA TRANS.  
SEM CORANTES.  
SEM CONSERVANTES.  
COM AÇÚCAR DEMERARA.



## BARRA DE CHOCOLATE BRANCO. SEM AÇÚCAR - 80G



NÃO CONTÉM GLÚTEN.  
NÃO CONTÉM LACTOSE.  
NÃO CONTÉM SOJA.  
0% GORDURA TRANS.  
SEM CORANTES.  
SEM CONSERVANTES.



## TRUFAS DE CHOCOLATE AO LEITE

- Chocolate 45% ao leite com creme de avelã.
- Chocolate 45% ao leite com amarula.
- Chocolate branco com banana liofilizada e caramelo.
- Chocolate branco com maracujá liofilizado.
- Chocolate branco com frutas vermelhas liofilizadas.
- Chocolate branco com coco.
- Chocolate branco com limão-siciliano e amêndoa praliné.



## TRUFAS DE CHOCOLATE VEGANO, SEM AÇÚCAR

- Chocolate 55% leite de coco com creme de avelã.
- Chocolate branco com banana liofilizada.
- Chocolate branco com maracujá liofilizado.
- Chocolate branco com frutas vermelhas liofilizadas.
- Chocolate branco com coco.
- Chocolate branco com limão-siciliano e amêndoa.



## EMBALAGEM 80G

Nesta embalagem você pode adquirir Drágeas ou Lascas de chocolate.



## MIX LASCAS 180G, SEM AÇÚCAR

- Chocolate ao leite.
- Chocolate branco com cranberry.
- Chocolate branco com frutas vermelhas.
- Chocolate 70% com amêndoa e laranja.
- Chocolate 45% com avelã.
- Chocolate 45% com café.
- Chocolate branco, vegano com cranberry.
- Chocolate branco, vegano com frutas vermelhas.
- Chocolate 70%, vegano com mix de frutas secas.
- Chocolate 70%, vegano com castanha-do-pará.
- Chocolate 55% ao leite de coco, vegano com avelã.



## CORAÇÃO EM BARRA 100G

- Chocolate 33% branco com frutas vermelhas.
- Chocolate 33% branco vegano com frutas vermelhas, sem açúcar.
- Chocolate 45% ao leite com avelã caramelizada.
- Chocolate 55% ao leite de coco com avelã caramelizada, com açúcar demerara.
- Chocolate 70% com amêndoa e laranja.
- Chocolate 70% com mix de frutas secas, sem açúcar.



## CREME DE AVELÃ - BALDE 4KG

- Creme de avelã.
- Creme de avelã, vegano e sem açúcar.

PROCESSO

# BEAN TO BAR



É o processo de elaboração do chocolate Moselle Chocolatier, produzido desde a amêndoa do cacau até a barra de chocolate.



1

Cacau selecionado e colhido maduro.



2

Fermentação e secagem.



3

Seleção das melhores amêndoas.



4

Amêndoas torradas.



5

Amêndoas descascadas para obter o nibs.



6

Padrão belga de refino e de conchamento dos nibs com os demais ingredientes, sempre que possível, orgânicos.



7

O chocolate é temperado e moldado.



8



Está pronta a deliciosa barra Moselle Chocolatier!

# MOSELLE

CHOCOLATIER

PRODUZIDO POR:

Moselle Chocolatier  
Rua Praia Redonda, 441 | Centro  
88765-000 - São Martinho/SC  
(48) 99647-6956  
contatamoselle@gmail.com

  @mosellechocolatier