

MOSELLE

CHOCOLATIER

MOSELLE

CHOCOLATIER

A Moselle Chocolatier, uma refinada fábrica catarinense situada na encantadora cidade de São Martinho-SC, destaca-se pelo seu compromisso com a autenticidade e excelência. Adotando o meticuloso processo Bean to Bar, a empresa controla cada etapa da produção — desde a seleção das amêndoas de cacau até o chocolate final — tudo feito internamente, assegurando assim um produto de qualidade inigualável. A essência da Moselle está em sua dedicação a cada detalhe: da escolha dos melhores insumos até o refinamento do chocolate, garantindo que cada mordida ofereça uma experiência sensorial única.

O uso exclusivo de cacau fino, cuidadosamente selecionado, é o que confere aos chocolates da Moselle uma riqueza e complexidade de sabores raramente encontrados. Mais do que uma simples iguaria, cada criação da Moselle é um convite para um momento de prazer singular, adaptado tanto para aqueles que seguem dietas restritivas quanto para os amantes mais exigentes do verdadeiro chocolate. Com uma vasta gama de sabores, combinações e níveis de teor de cacau, a Moselle entrega um chocolate inclusivo, pensado para agradar a todos os paladares.

Ao optar pelos chocolates da Moselle, você também apoia causas nobres: a sustentabilidade ambiental e a valorização dos agricultores familiares do Brasil. Cada grão utilizado carrega em si a identidade do solo onde foi cultivado, o tempo de maturação e a expertise do chocolate maker, resultando em um produto final com DNA próprio. A Moselle não apenas fabrica chocolate, mas cria uma obra-prima em cada barra, combinando insumos de alta qualidade com o compromisso de oferecer o que há de mais saudável e satisfatório ao consumidor.

A Moselle Chocolatier é mais do que uma fábrica de chocolates: é uma experiência de sabores e valores que transforma o comum em extraordinário.

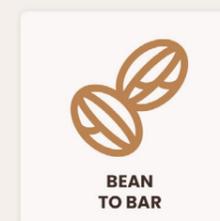
Desperte seus sentidos e descubra o verdadeiro mundo Moselle!



POR QUE TER MOSELLE EM SUA LOJA?

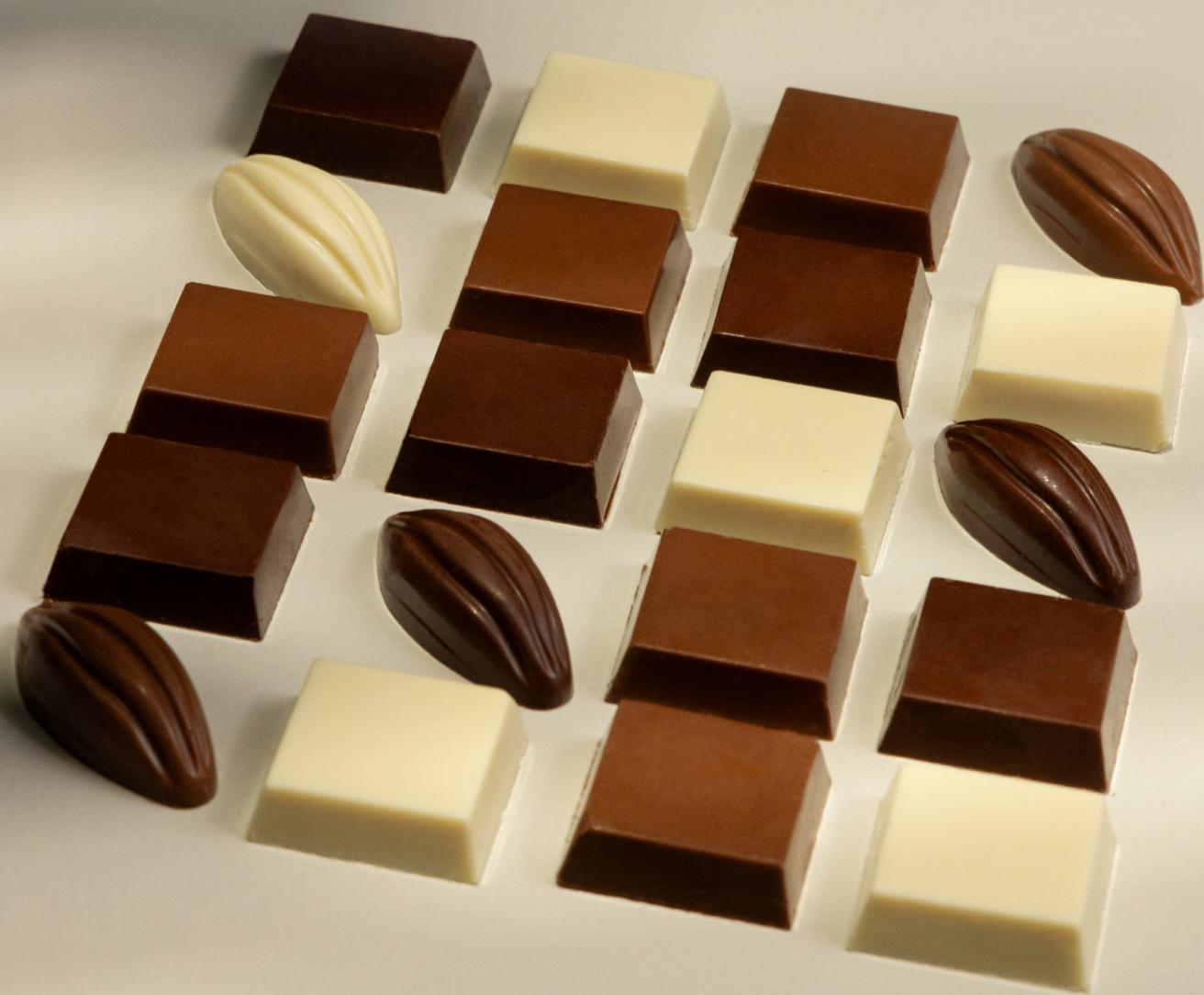
Proporcionar a seus clientes uma experiência única, com um chocolate de alto padrão, feito com cacau fino, saudável e você ainda lucrar com isso?

Sim, a Moselle Chocolatier faz isso por você. Nós fabricamos um chocolate diferenciado, que fideliza seus clientes pelo sabor e qualidade, trazendo a você a certeza de que fez um ótimo negócio.



CHOCOLATE PURO

Nossos chocolates puros são cuidadosamente desenvolvidos para atender aos paladares mais exigentes, proporcionando o verdadeiro e autêntico sabor do chocolate. Seja para apreciar em sua forma mais pura ou como ingrediente em receitas, oferecemos uma ampla variedade de opções e tamanhos, garantindo que todos os gostos e necessidades sejam plenamente atendidos.



CACAUZINHO

O Cacauzinho é um chocolate que remete à forma do próprio fruto do cacau, encantando pelo sabor e beleza singular. Seu design atraente e o tamanho perfeito para o consumo, conquista a atenção de todos que buscam a combinação entre estética e sabor em um único produto.



GOTAS

As Gotas de chocolate são um produto essencial para qualquer estabelecimento que comercialize chocolates. Versáteis e práticas, elas são ideais tanto para o consumo puro quanto para o uso em receitas, tornando-se uma base indispensável para chefs e amantes de chocolate. Sua popularidade e funcionalidade garantem vendas consistentes, atendendo às diversas demandas do mercado.



TABLETES

Este formato de chocolate é um dos preferidos dos consumidores. Seu tamanho ideal proporciona uma experiência de degustação excepcional a cada pedaço. Combina a dose certa de sabor e praticidade, tornando-se uma escolha favorita entre os apreciadores de chocolate.



CHOCOLATE COM INCLUSÃO

Nossa linha de Chocolate com Inclusão traz a combinação perfeita de um ingrediente que os clientes adoram com um chocolate de alto padrão. O resultado não é apenas um produto a ser consumido, mas um momento de prazer e descoberta, onde cada mordida revela uma nova dimensão de sabor e textura, proporcionando uma experiência memorável.



LASCAS (QUEBRA-QUEBRA)

Com uma ampla variedade de combinações, este produto assegura que cada cliente encontre a combinação perfeita que atenda às suas preferências. Essa versatilidade, além de atrair os amantes do chocolate, garante também uma experiência personalizada, consolidando sua posição como um favorito nas prateleiras.



BARRA RÚSTICA

A barra rústica destaca-se pelo seu tamanho. Trata-se de uma barra única de 1 kg, que combina beleza e sabor. Sua estética atrativa, aliada às deliciosas inclusões, chamam a atenção e conquistam o paladar, fazendo dela uma escolha popular entre os amantes de chocolate.



MINI COOKIES

A linha de mini cookies vem do desejo dos clientes em saborear um incrível cookies crocante com um delicioso chocolate de alta qualidade. A explosão de sabor em cada mordida é único e se torna impossível comer apenas um.



CLUSTER

Cluster é feito do feedback das melhores combinações, em um formato que lembra um tradicional pé de moleque. Conquista o público com sua apresentação familiar e traz em cada mordida, uma experiência rica e saborosa, refletindo o carinho e a dedicação investidos na criação dessas combinações.



DRÁGEAS

A linha de Drágeas tradicionais, da Moselle Chocolatier, destaca-se ao oferecer um chocolate elaborado com cacau fino e inclusões de altíssima qualidade, é a perfeita harmonia do mais alto padrão. É um produto indispensável em lojas e supermercados, devido ao seu público fiel e apaixonado. Com uma variedade de combinações e tipos de chocolates, incluindo opções com e sem açúcar, garantindo que todos os paladares encontrem sua escolha ideal.



CHOCOLATE BRANCO

A linha de Drágeas com chocolate branco traz ao paladar o sabor da inclusão mais presente, graças à suavidade do chocolate branco elaborado com alto teor de manteiga de cacau. Para os amantes desse tipo de chocolate, é a combinação e proporção perfeitas.



CHOCOLATE AO LEITE

Nosso chocolate ao leite derrete na boca, proporcionando uma experiência sensorial incomparável. Com uma fórmula única que contém 45% de cacau, este chocolate eleva a experiência de degustação a um novo patamar, estabelecendo um padrão de exigência para os apreciadores de chocolate ao leite, que certamente ficarão encantados com sua riqueza e suavidade.



CHOCOLATE 70%

A linha de chocolates 70%, também conhecida como chocolate amargo, é elaborada exclusivamente com cacau selecionado, oferecendo uma experiência de sabor que encanta os verdadeiros amantes de chocolates com maior percentual de cacau. Além de sua riqueza intensa, disponibilizamos opções de chocolate com ou sem açúcar com diversas inclusões, atendendo a diferentes paladares e preferências.



DRÁGEAS GOURMET

Cada Drágea da linha Gourmet tem uma fórmula única cuidadosamente elaborada. Destaca-se não apenas pelo sabor, mas também pelo visual, proporcionando uma imersão completa a todos que têm o prazer de experimentar. São inclusões especiais que harmonizam perfeitamente com chocolates elaborados especialmente para cada Drágea. O resultado é uma experiência incrível para quem degusta. Apresentamos algumas das muitas opções disponíveis:



MARACUJÁ

A Drágea de Maracujá é a excelência em forma de chocolate. Com um centro de chocolate amargo, oferece o equilíbrio perfeito entre suavidade e intensidade. A camada de chocolate branco, infundida com o puro sabor do maracujá, proporciona uma experiência gustativa intensa e também encanta os olhos com sua linda coloração amarela, que remete à fruta. Para completar essa deliciosa combinação, tem a crocância das sementes do maracujá. Vegana, zero açúcar, sem glúten e sem conservantes, uma opção ideal para todos apreciadores da fruta, independentemente de restrições alimentares.



PISTACHE

Esta Drágea é um verdadeiro espetáculo em forma de chocolate. No seu núcleo, um pistache inteiro é envolvido por um chocolate de 45% de cacau, incrível e aveludado, que derrete na boca, criando uma experiência sensorial inesquecível. A coloração verde-musgo, que remete à própria fruta, torna cada Drágea visualmente deslumbrante. Além de ser livre de glúten, açúcar, lactose e conservantes, ela oferece uma experiência única que encanta não apenas os amantes de pistaches, mas também todos os apreciadores de chocolates, elevando cada degustação a um novo patamar.



CEREJA

A Drágea de Cereja é uma verdadeira obra-prima, contendo em seu núcleo uma autêntica cereja ao maraschino. Envolvida por uma delicada camada de chocolate branco e uma camada de chocolate 70%, que proporciona um equilíbrio perfeito entre suavidade e intensidade. A coloração vermelha vibrante remete à cereja, tornando a Drágea ainda mais irresistível. Além de ser vegana, livre de açúcar, conservantes e glúten, essa delícia entrega o sabor puro e autêntico da cereja, encantando todos os apreciadores que buscam uma experiência única e saborosa.



FRUTAS BANHADAS COM CHOCOLATE

Essa linha traz uma fruta inteira coberta com um chocolate fino de alto padrão. Proporciona uma degustação diferenciada, elevando a experiência de apreciação das frutas. Além de encantar os olhos com sua apresentação sofisticada, cada mordida revela o sabor intenso da fruta, criando um equilíbrio perfeito entre o frescor e a riqueza do chocolate. Dentre outras opções, apresentamos:

MOSELLE
CHOCOLATIER



DAMASCO

Utilizamos o damasco turco, inteiro, completamente coberto com chocolate puro. Essa cobertura total não apenas protege a fruta, mas também preserva sua essência, permitindo que o paladar desfrute o sabor autêntico de um damasco fresco, livre de interferências externas.



FIGO

Utilizamos o figo turco Lerida, uma escolha cuidadosa que além de oferecer uma variedade de benefícios à saúde como controle de diabetes, regulação da pressão arterial e redução do risco de câncer, também se destaca por sua capacidade de contrastar de forma excepcional com chocolates de alto teor de cacau. Essa combinação resulta em um equilíbrio perfeito ao paladar.



TÂMARA

Utilizamos tâmara Deglet Nour, originária dos oásis tunisianos, são consideradas as melhores variedades do mundo. Tem um sabor excepcional e é uma excelente fonte de fibras, vitaminas e minerais essenciais, como potássio, ferro e cálcio. Com um sabor marcante, oferece um contraste intenso entre a doçura natural da fruta e o chocolate de alto teor de cacau.

TRUFAS

A linha de Trufas, da Moselle Chocolatier, é a expressão mais próxima da perfeição quando se trata de chocolates naturais. Com sabores incríveis e recheio cremosos, cada Trufa oferece uma experiência gustativa impressionante, capaz de provocar expressões de satisfação até mesmo nos paladares mais exigentes. O sucesso dessa linha é ainda ampliado pelo fato de ser livre de açúcares, glúten, conservantes e lactose, tornando-a acessível a todos. Abaixo, apresentamos algumas das muitas opções que temos disponíveis:



FRUTAS VERMELHAS

A Trufa de Frutas Vermelhas é uma verdadeira obra-prima, tanto em sabor quanto em apresentação. Sua composição inclui framboesas, amoras e morangos, liofilizados, que preservam ao máximo o sabor intenso e autêntico de cada fruta.



PISTACHE

Esta Trufa é, sem dúvida, a sensação entre as opções disponíveis. Elaborada com pistaches reais em seu recheio, sem adição de aromatizantes artificiais, proporciona aos amantes do pistache uma experiência autêntica e rica em sabor.



COCO

Esta Trufa é uma das favoritas e está presente em todos os pedidos. Com uma combinação perfeita de coco tanto no recheio quanto na parte exterior, oferece um sabor marcante da fruta e um visual extremamente elegante, que conquista imediatamente os amantes de coco.



AVELÃ

É a campeã em vendas. Destaca-se pela combinação irresistível de um recheio cremoso e uma generosa quantidade de avelã. A riqueza do recheio, aliado ao crocante das avelãs, conquista o paladar e garante que essa Trufa se torne a escolha favorita entre os apreciadores de chocolate, sempre deixando um desejo de “quero mais”..





EMBALADOS

Nossa linha de Chocolates, em embalagens prontas para venda, exala sofisticação e elegância. Cada embalagem é cuidadosamente projetada para agregar valor ao chocolate, oferecendo uma experiência completa ao consumidor que vai além do sabor, cada detalhe foi pensado para encantar e surpreender. A apresentação refinada não só valoriza o produto, mas também transforma cada compra em um momento especial.

BARRAS 80G

Nossa linha de Barras de Chocolate oferece uma seleção de sabores e combinações perfeitas para satisfazer todos os paladares. A estampa da barra, que apresenta duas mãos segurando a flor do cacau, reflete o cuidado e a delicadeza que são características fundamentais de um produto de alto padrão. A embalagem predominante na cor preta com detalhes em dourado, entregam elegância e requinte. Assim, antes mesmo da degustação, o cliente é agraciado com um visual elegante, tornando cada barra uma experiência de refinamento e prazer.



EMBALAGEM CAIXA 80G

Esta embalagem especial foi projetada para permitir que o consumidor tenha uma visão clara do produto, facilitando a venda ao destacar as diferentes cores e formatos. Seu design atraente, com uma elegante coloração preta e linhas douradas em hotstamp, confere um toque de sofisticação que chama a atenção. Essa combinação de beleza e funcionalidade não só valoriza o produto, mas também enriquece a experiência de compra, tornando cada interação com a embalagem um momento memorável e encantador.



CAIXA TRUFAS

Nesta embalagem é possível ter uma imersão completa da nossa linha de trufas, experimentando uma seleção incrível das trufas de maior sucesso da Moselle.



MOSELLE
CHOCOLATIER

PRODUZIDO POR

Moselle Chocolatier
Rua Praia Redonda, 441
Centro | 88765-000
São Martinho/SC

(48) 99647-6956
contatomoselle@gmail.com

 @mosellechocolatier