

Product Catalogue

Brazilian Craft & Flavor – Selected
Producers and Products November 2025



ANJO
CONSULTING

Fra Brasil til Norge – ekte smak, ekte partnerskap

ANJO Consulting bygger broer mellom brasilianske produsenter og det norske markedet. Gjennom tillit, kvalitet og kulturell forståelse formidler vi autentiske produkter – fra kaffe og kakao til frukt, sauser og søtsaker – som bærer med seg smaken og sjelen av Brasil. Vårt arbeid handler om mer enn handel: det handler om forbindelser, samarbeid og lidenskap for ekte smak

From Brazil to Norway – genuine flavor, genuine partnership

ANJO Consulting connects Brazilian producers with the Norwegian market. Through trust, quality, and cultural understanding, we bring authentic products – from coffee and cocoa to fruit, sauces, and sweets – carrying the true taste and soul of Brazil.

Our mission goes beyond trade: it's about connection, collaboration, and passion for genuine flavor.

Do Brasil à Noruega – sabor autêntico, parceria verdadeira

A **ANJO Consulting** conecta produtores brasileiros ao mercado norueguês. Com base em confiança, qualidade e compreensão cultural, representamos produtos autênticos – de café e cacau a frutas, molhos e doces – que trazem o verdadeiro sabor e alma do Brasil. Nosso trabalho vai além do comércio: é sobre conexão, cooperação e paixão por sabores genuínos.



Innholdsfortegnelse / Table of Contents / Sumário

1. ANJO Consulting – Fra Brasil til Norge / From Brazil to Norway / Do Brasil à Noruega

s. 2

2. Brasiliansk kaffe – rik aroma, tradisjon og bærekraft / Brazilian Coffee / Café brasileiro

s. 3

3. Café Sanfelice – Kaffeperlen fra Sørøstre de Minas Gerais

s. 3 -7

4. Danbel Alimentos – Pulverbaserte drikker / Powdered Beverages / Bebidas em pó

s. 8 -16

5. Brasiliansk sjokolade og kakao – fra bønne til bar / Brazilian Chocolate & Cocoa / Chocolate e Cacau do Brasil

s. 17

6. Senô Chocolate Fino – Ilhéus, Bahia

s. 18 - 22

7. Øvrige spesialiteter / Other Specialties / Outras Especialidades

s. 23

8. Cachaça – Brasiliansk tradisjon på flaske / The Spirit of Brazilian Tradition / A Tradição Brasileira em Cada Gota

s. 24 -30

9. Melasseprodukter – Família Haas / Molasses Products / Produtos de Melaço

s. 31-35

10. Produktoversikt / Product Overview / Lista de Produtos

s. 36-37

11. Kontaktinformasjon / Contact Information / Contato

s. 37

NO ☕ **Brasiliansk kaffe – rik aroma, tradisjon og bærekraft**

Brasil er verdens største kaffeprodusent og kjent for sine balanserte smaksprofiler, rike aromaer og store variasjon i dyrkingsområder.

Gjennom våre samarbeidspartnere tilbyr ANJO et utvalg av **hele bønner, malte varianter, spesialkaffe og pulverkaffe** – alle dyrket med fokus på **kvalitet, bærekraft og sporbarhet**.

Fra prisbelønte familiebruk i Minas Gerais til moderne produsenter med avansert teknologi, representerer vårt sortiment det beste av **brasiliansk kaffekultur**.

I denne seksjonen finner du kaffe fra **Café Sanfelice** og **Danbel Alimentos**.

GB ☕ **Brazilian Coffee – Aroma, Tradition & Sustainability**

Brazil is the world's largest coffee producer, known for its balanced flavor profiles, rich aromas, and diverse growing regions.

Through our partners, ANJO offers a selection of **whole beans, ground coffee, specialty and instant blends**, all produced with a strong commitment to **quality, sustainability, and traceability**.

From award-winning family farms in Minas Gerais to modern producers using advanced technology, our range reflects the essence of **Brazilian coffee craftsmanship**.

This section features coffees from **Café Sanfelice** and **Danbel Alimentos**.

BR ☕ **Café brasileiro – aroma, tradição e sustentabilidade**

O Brasil é o maior produtor de café do mundo, reconhecido por seus **perfis de sabor equilibrados, aromas ricos e grande diversidade de regiões produtoras**.

Através de nossos parceiros, a ANJO oferece uma seleção de **grãos inteiros, café moído, cafés especiais e solúveis**, todos cultivados com foco em **qualidade, sustentabilidade e rastreabilidade**.

De fazendas familiares premiadas em Minas Gerais a produtores modernos com tecnologia avançada, nossa linha representa o melhor da **cultura cafeeira brasileira**.

Nesta seção, você encontrará cafés da **Café Sanfelice** e da **Danbel Alimentos**.



no **Café Sanfelice – Kaffeperlen fra Sørøstre de Minas Gerias**

Café Sanfelice har sine røtter i den historiske **Fazenda Mangabeiras**, etablert på 1800-tallet i regionen **Sudoeste de Minas** (São Sebastião do Paraíso MG) – et terroir kjent for spesialkaffe med poeng over 85. Gården drives i dag av **femte generasjon** kaffeprodusenter som viderefører en lang familiearv med fokus på kvalitet, kunnskap og respekt for naturen.

Produksjonen bygger på **bærekraftige prinsipper** med vekt på jordhelse, biodiversitet, vannforvaltning og bruk av fornybar energi. **Café Sanfelice** har mottatt flere nasjonale priser for sin kvalitet og smak – et uttrykk for stolthet, sporbarhet og ekte brasiliansk håndverk.

Et ideelt valg for norske importører som ønsker kaffe med **autentisk opprinnelse, familiehistorie og premium kvalitet**.

GB **Café Sanfelice – The Coffee Gem from Southwestern Minas Gerias**

Café Sanfelice originates from the historic **Fazenda Mangabeiras**, founded in the 19th century in the **Southwest of Minas Gerais** (São Sebastião do Paraíso MG), a terroir renowned for specialty coffees

	scoring above 85 points. Now run by the fifth generation of coffee growers, the farm preserves a family legacy built on passion, expertise, and deep respect for nature. Production follows sustainable principles, emphasizing soil health, biodiversity, water conservation, and renewable energy. Café Sanfelice has earned multiple national awards for quality and flavor – a testament to its craftsmanship and traceability. A perfect choice for Norwegian importers seeking coffee with authentic origin, heritage, and premium character.
	BR Café Sanfelice – A joia do café do Sudoeste de Minas Gerais
	O Café Sanfelice tem suas origens na histórica Fazenda Mangabeiras, fundada no século XIX na região do Sudoeste de Minas (São Sebastião do Paraíso – MG), um terroir reconhecido pela produção de cafés especiais com pontuação acima de 85. Hoje, a fazenda é administrada pela quinta geração de cafeicultores, que mantém viva uma tradição familiar marcada por paixão, conhecimento e respeito à natureza. A produção segue princípios sustentáveis, com atenção à saúde do solo, preservação da biodiversidade, uso racional da água e energia renovável. O Café Sanfelice recebeu diversos prêmios nacionais de qualidade, refletindo seu sabor excepcional e a rastreabilidade exemplar. É a escolha ideal para importadores que buscam um café de origem autêntica, herança familiar e qualidade premium.
CAFÉS TORRADOS EM GRÃOS / KAFFE – HELE BØNNER / ROASTED COFFEE BEANS	
LATA CAFÉ SANFELICE TORRADO EM GRÃOS 250G – EDIÇÃO ESPECIAL	100 % arabicakaffe fra Fazenda Mangabeiras i São Sebastião do Paraíso (MG), dyrket etter bærekraftige prinsipper med respekt for natur og lokalsamfunn. Medium brent med noter av sjokolade og tropiske frukter. En prisbelønt kaffe (89,33 poeng) som kombinerer italiensk tradisjon og håndverksmessig kvalitet.
	100% Arabica coffee from Fazenda Mangabeiras, São Sebastião do Paraíso (MG), grown under sustainable practices with respect for nature and the local community. Medium roast with notes of chocolate and tropical fruits. An award-winning coffee (89.33 points) blending Italian heritage and artisanal excellence. Café 100% arábica cultivado na Fazenda Mangabeiras, em São Sebastião do Paraíso (MG), segundo princípios sustentáveis. Torra média com notas de chocolate e frutas tropicais. Um café especial, premiado com 89,33 pontos, que combina tradição italiana e o cuidado artesanal de gerações.

CAFÉ SANFELICE TORRADO EM GRÃOS 1KG	Spesialkaffe, 100 % arabica, medium brent med intens aroma og toner av sjokolade og tropiske frukter. Dyrket på 1100 meters høyde på Fazenda Mangabeiras etter bærekraftige prinsipper. For deg som verdsetter smak, tradisjon og omtanke for miljøet.
	Premium 100% Arabica coffee, medium roast with chocolate and tropical fruit notes. Grown at 1100m altitude on Fazenda Mangabeiras under sustainable practices. Perfect for those who value flavor, tradition, and environmental care.
	Café especial 100% arábica com torra média, aroma intenso e notas de chocolate e frutas tropicais. Cultivado na Fazenda Mangabeiras a 1100m de altitude segundo práticas sustentáveis. Ideal para quem busca sabor, tradição e respeito ao meio ambiente.
CAFÉ SANFELICE TORRADO EM GRÃOS 500G	100 % arabicakaffe med medium brenning og balansert smak. Utvalgte bønner dyrket på Fazenda Mangabeiras etter bærekraftige prinsipper og i harmoni med naturen. Perfekt til hverdags – uten å gå på kompromiss med kvaliteten.
	100% Arabica coffee, medium roast with balanced flavor. Grown at Fazenda Mangabeiras under sustainable practices, in harmony with nature. Perfect for everyday enjoyment without compromising quality. Café 100% arábica, torra média e sabor equilibrado. Grãos selecionados cultivados na Fazenda Mangabeiras, em harmonia com a natureza e segundo princípios sustentáveis. Ideal para o dia a dia sem abrir mão da qualidade.
CAFÉ SANFELICE TORRADO EM GRÃOS 250G	100 % arabicakaffe, medium brent med toner av sjokolade og tropiske frukter. Dyrket på Fazenda Mangabeiras etter bærekraftige prinsipper som ivaretar kvalitet og natur. Praktisk og elegant pakning – perfekt for deg som verdsetter fersk og håndlaget kaffe.
	100% Arabica coffee, medium roast with chocolate and tropical fruit notes. Grown at Fazenda Mangabeiras under sustainable practices that preserve quality and the environment. Elegant packaging – ideal for those who appreciate fresh, handcrafted coffee. Café 100% arábica, torra média e notas de chocolate e frutas tropicais. Cultivado na Fazenda Mangabeiras sob práticas sustentáveis que preservam a qualidade e o meio ambiente. Embalagem prática e elegante, perfeita para quem aprecia café fresco e artesanal.
CAFÉS TORRADOS E MOÍDOS / KAFFE – MALT / GROUND COFFEE	
LATA CAFÉ SANFELICE TORRADO E MOÍDO 250G – EDIÇÃO ESPECIAL	Malt kaffe, 100 % arabica, medium brent med toner av sjokolade og tropiske frukter. Dyrket på Fazenda Mangabeiras etter bærekraftige prinsipper med respekt for natur og lokalsamfunn. Passer perfekt til filterkaffe eller presskanne.

	Ground 100% Arabica coffee, medium roast with chocolate and tropical fruit notes. Grown at Fazenda Mangabeiras under sustainable practices with respect for nature and the local community. Ideal for filter or French press brewing.
CAFÉ SANFELICE TORRADO E MOÍDO 500G	Café moído 100% arábica com torra média e notas de chocolate e frutas tropicais. Produzido na Fazenda Mangabeiras, em São Sebastião do Paraíso (MG), segundo princípios sustentáveis. Ideal para preparo em filtro ou cafeteira. Malt kaffe, 100 % arabica, medium brent med balansert smak. Produsert på Fazenda Mangabeiras med tradisjon og kvalitet, etter bærekraftige prinsipper som tar hensyn til naturen. Ground 100% Arabica coffee, medium roast with balanced flavor. Produced at Fazenda Mangabeiras with quality and tradition, following sustainable practices that respect nature.
	Café 100% arábica moído, torra média e sabor equilibrado. Produzido com tradição e qualidade na Fazenda Mangabeiras, seguindo práticas sustentáveis que respeitam a natureza.
CAFÉ SANFELICE TORRADO E MOÍDO 250G	Malt kaffe, 100 % arabica, medium brent med sjokoladetoner. Dyrket på Fazenda Mangabeiras etter bærekraftige prinsipper. Praktisk pakke som bevarer friskhet og aroma.
	Ground 100% Arabica coffee, medium roast with chocolate notes. Grown at Fazenda Mangabeiras under sustainable practices. Convenient packaging preserving freshness and aroma. Café 100% arábica moído, torra média e notas de chocolate. Cultivado na Fazenda Mangabeiras sob práticas sustentáveis. Embalagem prática e ideal para quem gosta de café fresco e aromático.

☕ DRIP COFFEE	
CAFÉ SANFELICE DRIP COFFEE (10 sachês)	100 % arabicakaffe i praktiske porsjonsposer fra Fazenda Mangabeiras. Dyrket etter bærekraftige prinsipper, medium brent med toner av sjokolade og tropiske frukter. Enkelt å tilberede – hvor du enn er.
	100% Arabica coffee in individual drip sachets from Fazenda Mangabeiras. Grown under sustainable practices, medium roast with chocolate and tropical fruit notes. Easy to brew, wherever you are.
	Café 100% arábica em sachês individuais, direto da Fazenda Mangabeiras. Cultivado segundo princípios sustentáveis, com torra média e notas de chocolate e frutas tropicais. Prático, aromático e perfeito para qualquer lugar.

Pulverbaserte drikker – cappuccino, kaffe, sjokolade og frappé
Powdered Beverages – Cappuccino, Coffee, Chocolate & Frappé
Bebidas em pó – Cappuccino, Café, Achocolatado e Frappé



NO Danbel Alimentos – Inovativ partner for pulverdrikker

Danbel Alimentos er en familieeid, brasiliansk produsent etablert i 1988, med spesialisering i **pulverbaserte drikker som cappuccino, kaffe, sjokolade og frappé** – både for **private label, kapselsystemer (Nespresso®/Dolce Gusto®), vending og food service**.

Selskapet tilbyr **komplette og fleksible løsninger**, fra produktutvikling og emballasjedesign til ferdig produksjon. Danbels produkter er tilrettelagt for **norske importører som ønsker å lansere egne merker med individuell logo og etikett**, og leveres i emballasjeformer som passer både detaljhandel, industri og franchise-kjeder.

Med **premium kvalitet, moderne teknologi og pålitelig logistikk** er Danbel en ideell samarbeidspartner for merkevarer som ønsker **innovative, smakfulle og kommersielt sterke produkter** i det europeiske markedet.

GB Danbel Alimentos – Innovative Partner in Powdered Beverages

Danbel Alimentos is a family-owned Brazilian manufacturer founded in 1988, specializing in **powdered beverages such as cappuccinos, coffees, chocolate drinks, and frappés** — for **private label, capsule systems (Nespresso®/Dolce Gusto®), vending, and food service**.

The company provides **complete and flexible solutions**, from product formulation and packaging design to full-scale production. Danbel's products are ideal for **Norwegian importers seeking to market their own brands with customized labels and packaging**, adapted for retail, industry, and franchise networks.

Combining **premium quality, advanced technology, and reliable logistics**, Danbel is the perfect partner for brands aiming to offer **innovative, flavorful, and market-ready products** in Europe.

BR Danbel Alimentos – Parceiro inovador em bebidas em pó

Danbel Alimentos é uma empresa familiar brasileira fundada em 1988, especializada em **bebidas em pó como cappuccinos, cafés, achocolatados e frappés** — voltada para **private label, sistemas de cápsulas (Nespresso®/Dolce Gusto®), vending e food service**.

A empresa oferece **soluções completas e flexíveis**, desde o desenvolvimento da formulação e design da embalagem até a

	produção final. Os produtos da Danbel são ideais para importadores noruegueses que desejam lançar suas próprias marcas com logotipo e rótulo personalizados, em formatos de embalagem adaptados ao varejo, à indústria e às redes de franquias. Combinando qualidade premium, tecnologia avançada e logística confiável, a Danbel é o parceiro ideal para marcas que buscam produtos inovadores, saborosos e prontos para o mercado europeu.
Private Label Danbel tilbyr nøytral emballasje som kan tilpasses med kundens egen logo og design. Tilgjengelig for alle produktkategorier – fra kaffe og cappuccino til sjokolade, frappé og melkebaserte drikker.	NO Private Label – tilpasset emballasje for alle produktkategorier Danbel tilbyr fleksibel og profesjonell emballasje som kan tilpasses med kundens egen logo og design. Den nøytrale emballasjen kan brukes for hele produktutvalget – fra cappuccino, frappé og sjokoladedrikk til melkebaserte blandinger og instantkaffe – og leveres i ulike størrelser tilpasset food service, vending og detaljhandel.
	GB Private Label – Custom Packaging for All Product Categories Danbel provides flexible, professional packaging that can be customized with your brand's logo and design. This neutral packaging can be used across the entire product range – from cappuccinos, frappés, and chocolate drinks to milk-based mixes and instant coffee – and is available in multiple sizes suitable for food service, vending, and retail. BR Private Label – Embalagem personalizada para todas as categorias de produtos A Danbel oferece embalagens flexíveis e profissionais que podem ser personalizadas com o logotipo e o design da sua marca. A embalagem neutra pode ser utilizada em toda a linha de produtos – desde cappuccinos, frappés e bebidas achocolatadas até misturas lácteas e café solúvel – e está disponível em diversos tamanhos para food service, vending e varejo.
Cappuchino Danbels cappuccino-produkter leveres i ulike emballasjestørrelser tilpasset både detaljhandel og profesjonell bruk.	NO Danbel Cappuccino – klassisk, kremet og tilpasset alle preferanser Danbel tilbyr et bredt utvalg av cappuccino-blandinger utviklet for både private label, food service, kapsler og vending-systemer. Produktene kjennetegnes av fyldig aroma, perfekt oppløselighet og balansert sødme, og kan tilpasses etter markedets behov. Sortimentet inkluderer flere smaksvarianter: • Tradisjonell cappuccino • Vanilje • Kanel • Dulce de Leche (karamell) • Hasselnøtt

	• Light / Diet / Zero-versjoner • Uten tilsatt sukker eller usøtet, for individuell søtning Alle variantene er produsert med nøye utvalgte råvarer og moderne teknologi, som sikrer jevn kvalitet og kremet konsistens i hver kopp. Ideell for både detaljhandel, kontorer, kaféer og automatiske maskiner. Danbels cappuccino-produkter leveres i ulike emballasjestørrelser tilpasset både detaljhandel og profesjonell bruk: • 20–30 g porsjonspakker (sachets) • 200–500 g poser for butikk og private label • 1–1,5 kg poser for food service og vending • 200–400 g bokser/glass for premium-serier Alle variantene kan tilpasses med egen logo og etikett.
	GB Danbel Cappuccino – Classic, Creamy & Customizable Danbel offers a wide range of cappuccino blends developed for private label, food service, capsule systems, and vending solutions. Each product is distinguished by its rich aroma, perfect solubility, and balanced sweetness, with full flexibility for market adaptation. Available flavors include: • Traditional Cappuccino • Vanilla • Cinnamon • Dulce de Leche (Caramel) • Hazelnut • Light / Diet / Zero options • Unsweetened or no added sugar versions All blends are produced with selected raw materials and advanced technology, ensuring consistent quality and a smooth, creamy texture in every cup. Ideal for retail, cafés, offices, and vending applications. Danbel's cappuccino products are available in a variety of packaging sizes, designed for both retail and professional use: • 20–30 g single-serve sachets • 200–500 g pouches for retail and private label • 1–1.5 kg bags for food service and vending • 200–400 g jars or cans for premium lines All formats can be customized with your own brand and label. BR Cappuccino Danbel – Clássico, Cremoso e Personalizável A Danbel oferece uma ampla linha de misturas para cappuccino, desenvolvidas para private label, food service, cápsulas e sistemas de vending. Os produtos se destacam pelo aroma intenso, solubilidade perfeita e doçura equilibrada, podendo ser ajustados conforme as preferências de cada mercado. Sabores disponíveis:

	• Tradicional • Baunilha • Canela • Dulce de Leche (Caramelo) • Avelã • Light / Diet / Zero • Sem adição de açúcar ou não adoçado Todas as versões são produzidas com matérias-primas selecionadas e tecnologia avançada, garantindo qualidade consistente e textura cremosa em cada xícara. Ideal para varejo, cafeterias, escritórios e máquinas automáticas. Os cappuccinos da Danbel são oferecidos em diferentes tamanhos de embalagem, adequados tanto para o varejo quanto para uso profissional: • Saches individuais de 20–30 g • Pacotes de 200–500 g para varejo e private label • Bolsas de 1–1,5 kg para food service e vending • Potes de 200–400 g para linhas premium Todos os formatos podem ser personalizados com sua marca e rótulo.
Frappé Danbels frappé-produkter er utviklet for profesjonell bruk i kaféer, restauranter og food service. Den nøytrale basen kan enkelt kombineres med ulike smaker, fruktpuréer eller siruper, og gir en kremet og stabil konsistens i kalde drikker og dessertfrappés. Leveres i 1 kg poser tilpasset både food service og private label.	no Danbel Frappé – base for kalde drikker og dessertkreasjoner Danbel tilbyr en profesjonell frappé-base i pulverform utviklet for baristaer, kaféer, restauranter og private label-konsepter. Produktet brukes som utgangspunkt for kalde drikker, milkshakes, smoothies og dessert-frappés, og kan enkelt kombineres med ulike smaker, siruper eller fruktpuréer. Den nøytrale basen har kremet konsistens, perfekt oppløselighet og stabil skumstruktur, noe som gjør den svært anvendelig i både kaffebaserte og fruktbaserte varianter. • Type: Frappé Base Neutra • Format: 1 kg pose (for profesjonell bruk) • Bruksområde: Kaféer, restauranter, food service, private label • Fordeler: Allsidig, rask å blande, konsistent tekstur og smak
	GB Danbel Frappé – Base for Cold Drinks and Dessert Creations Danbel's powdered Frappé Base is designed for baristas, cafés, restaurants, and private label applications. It serves as the perfect foundation for cold beverages, milkshakes, smoothies, and dessert-style frappés, easily blended with syrups, fruit purées, or flavorings. The neutral base delivers a creamy texture, excellent solubility, and stable foam, offering high versatility for both coffee- and fruit-based recipes. • Type: Neutral Frappé Base • Format: 1 kg bag (for professional use) • Applications: Cafés, restaurants, food service, private label • Key Features: Versatile, easy to prepare, consistent texture and flavor

	BR Danbel Frappé – Base para bebidas geladas e criações de sobremesa A Base de Frappé em pó da Danbel foi desenvolvida para baristas, cafeterias, restaurantes e projetos de private label. Serve como base ideal para bebidas geladas, milk-shakes, smoothies e frappés de sobremesa, podendo ser combinada com xaropes, purês de frutas ou sabores personalizados. A base neutra oferece textura cremosa, excelente solubilidade e espuma estável, proporcionando versatilidade para receitas à base de café ou frutas. • Tipo: Base Neutra para Frappé • Formato: Embalagem de 1 kg (uso profissional) • Aplicações: Cafeterias, restaurantes, food service, private label • Destaques: Versátil, fácil de preparar, textura e sabor consistentes
Mocaccino Danbels mocaccino-blandinger kombinerer aromatisk kaffe og fyldig sjokolade i en kremet og balansert smak. Utviklet for profesjonell bruk i vendingmaskiner, kaféer og food service. Leveres i 1 kg poser, tilpasset både food service og private label.	NO Danbel Mocaccino – balansert blanding av kaffe og sjokolade Danbels mocaccino-blandinger kombinerer det beste fra to verdener – aromatisk kaffe og fyldig sjokolade – i et pulverprodukt utviklet for profesjonell bruk. Den gir en rund og balansert smak med kremet tekstur, og passer perfekt til vendingmaskiner, kaféer, restauranter og private label-produkter. Mocaccinoen er lettoppløselig, stabil i maskin og jevn i smak, og kan serveres både varm og som base i isdrikker. Produsert med utvalgte råvarer og moderne prosesseringsteknologi som sikrer høy kvalitet og lang holdbarhet. Leveres i 1 kg poser, ideelt format for food service og vending.
	GB Danbel Mocaccino – A Perfect Balance of Coffee and Chocolate Danbel's Mocaccino blends bring together the best of two worlds – aromatic coffee and rich chocolate – in a premium powdered beverage designed for professional use. It offers a smooth, creamy texture and well-balanced flavor, ideal for vending machines, cafés, restaurants, and private label brands. The formula ensures excellent solubility, consistent performance in machines, and uniform taste, making it suitable for both hot beverages and iced preparations. Produced with carefully selected ingredients and modern processing technology, it guarantees high quality, stability, and long shelf life. Available in 1 kg bags, ideal for food service and vending applications. BR Danbel Mocaccino – Equilíbrio perfeito entre café e chocolate Os blends de Mocaccino da Danbel unem o melhor de dois mundos – o aroma do café e a cremosidade do chocolate – em uma bebida em pó de alta qualidade desenvolvida para uso profissional. Oferece textura suave, cremosa e sabor equilibrado, sendo ideal

	para máquinas de vending, cafeterias, restaurantes e projetos de private label. A fórmula garante excelente solubilidade, desempenho consistente nas máquinas e sabor uniforme, podendo ser utilizada tanto em bebidas quentes quanto geladas. Produzido com matérias-primas selecionadas e tecnologia de processamento moderna, assegura alta qualidade, estabilidade e longa durabilidade. Disponível em embalagens de 1 kg, ideal para food service e vending.
Achocolatado Danbels sjokoladedrikk i pulverform kombinerer fyldig kakao og balansert sødme for en rik og kremet smak. Utviklet for profesjonell bruk i vendingmaskiner, kaféer og food service, og kan serveres både varm og kald. Leveres i 1,05 kg poser, tilpasset både food service og private label.	no Danbel Achocolatado – rik sjokoladesmak og kremet konsistens Danbels Achocolatado er en klassisk sjokoladedrikk i pulverform, utviklet for profesjonell bruk i vendingmaskiner, kaféer, restauranter og food service. Den kombinerer fyldig kakao, balansert sødme og myk tekstur for en rik og kremet drikkeopplevelse. Produktet har utmerket oppløselighet, jevn smak og stabil kvalitet, og kan brukes både som varm sjokoladedrikk eller base for kalde sjokoladedrikker og milkshakes. Danbel bruker utvalgte råvarer og moderne produksjonsteknologi, som sikrer smak, kvalitet og konsistens i hver servering. Leveres i 1,05 kg poser, ideelt format for food service og private label-produkter.
	GB Danbel Achocolatado – Rich Chocolate Flavor and Creamy Texture Danbel's Achocolatado is a classic powdered chocolate drink, developed for professional use in vending machines, cafés, restaurants, and food service. It combines rich cocoa, balanced sweetness, and a smooth texture to deliver a full-bodied and creamy beverage experience. The blend ensures excellent solubility, consistent taste, and stable performance, and can be used for both hot chocolate beverages and cold chocolate-based drinks or milkshakes. Produced with selected ingredients and advanced processing technology, Danbel guarantees flavor, quality, and consistency in every cup. Available in 1.05 kg bags, ideal for food service and private label applications.
	BR Danbel Achocolatado – Sabor intenso de chocolate e textura cremosa O Achocolatado da Danbel é uma bebida clássica em pó desenvolvida para uso profissional em máquinas de vending, cafeterias, restaurantes e food service. Combina cacau encorpado, doçura equilibrada e textura suave, proporcionando uma experiência de bebida rica e cremosa. A formulação garante excelente solubilidade, sabor uniforme e desempenho estável, podendo ser utilizada tanto em bebidas

	quentes quanto em shakes e bebidas geladas à base de chocolate. Produzido com matérias-primas selecionadas e tecnologia de processamento moderna, assegura sabor, qualidade e consistência em cada porção. Disponível em embalagens de 1,05 kg, ideal para food service e private label.
Milk Drink Mix Danbels Milk Drink Mix har en mild og balansert smak av melk og vanilje. Utviklet for profesjonell bruk i food service, vendingmaskiner og private label-produkter. Leveres i 1 kg poser, tilpasset både food service og detaljhandel.	no Danbel Milk Drink Mix – mild, balansert og allsidig Danbels Milk Drink Mix er en pulverbasert drikk laget med melk som hovedingrediens, utviklet for bruk i food service, vendingmaskiner og private label-produkter. Drikken har en myk og naturlig smak av melk og vanilje, og kan serveres alene eller brukes som base i varme og kalde drikker. Produktet er kjent for jevn konsistens, høy oppløselighet og stabil skumming, noe som gjør det ideelt for bruk i automater, kafeer, skoler og serveringssteder. Danbel benytter kvalitetsråvarer og moderne produksjonsteknologi, som sikrer smak, kvalitet og holdbarhet i alle bruksområder. Leveres i 1 kg poser, tilpasset food service og private label.
	GB Danbel Milk Drink Mix – Mild, Balanced and Versatile Danbel's Milk Drink Mix is a powdered milk-based beverage developed for food service, vending machines, and private label applications. It offers a smooth, natural milk and vanilla flavor, suitable for both standalone use and as a base for hot or cold beverages. The formula provides consistent texture, high solubility, and stable foaming, making it ideal for automatic dispensers, cafés, schools, and catering environments. Produced with high-quality ingredients and advanced processing technology, Danbel ensures flavor, quality, and reliability across all applications. Available in 1 kg bags, ideal for food service and private label.
	BR Danbel Bebida Láctea em Pó – Suave, equilibrada e versátil A Bebida Láctea em Pó da Danbel é desenvolvida à base de leite, ideal para uso em food service, máquinas de vending e projetos de private label. Apresenta sabor suave e natural de leite e baunilha, podendo ser consumida pura ou utilizada como base em bebidas quentes e frias. A formulação oferece textura uniforme, alta solubilidade e espuma estável, sendo perfeita para cafeterias, escolas, máquinas automáticas e estabelecimentos de alimentação. Produzida com matérias-primas de alta qualidade e tecnologia de processamento moderna, garante sabor, qualidade e estabilidade em cada uso. Disponível em embalagens de 1 kg, ideal para food service e private label.

Chocolate Cremoso Danbels Chocolate Cremoso er en fyldig sjokoladedrikk med intens kakaosmak og fløyelsmyk konsistens. Utviklet for profesjonell bruk i kaféer, restauranter, food service og vendingmaskiner. Leveres i 1,05 kg poser, tilpasset både food service og private label.	No Danbel Chocolate Cremoso – intens smak og fløyelsmyk tekstur Danbels Chocolate Cremoso er en premium sjokoladedrikk i pulverform, utviklet for profesjonell bruk i kaféer, restauranter, food service og vendingmaskiner. Drikken kjennetegnes av intens kakaosmak, balansert sødme og fløyelsmyk konsistens, som gir en fyldig og varmende opplevelse i hver kopp. Produktet har utmerket oppløselighet og stabil tekstur, og kan enkelt tilberedes med melk eller vann. Perfekt som varm sjokolade, dessertdrikk eller base for spesialdrikker med krem, krydder eller sirup. Produsert med utvalgte ingredienser og moderne teknologi som sikrer høy kvalitet og lang holdbarhet. Leveres i 1,05 kg poser, tilpasset food service og private label.
	GB Danbel Chocolate Cremoso – Intense Flavor and Velvety Texture Danbel's Chocolate Cremoso is a premium powdered chocolate drink developed for professional use in cafés, restaurants, food service, and vending machines. It features an intense cocoa flavor, balanced sweetness, and smooth, velvety texture, offering a rich and indulgent experience in every cup. The blend provides excellent solubility and consistent texture, and can be easily prepared with milk or water. Ideal as a hot chocolate, dessert beverage, or as a base for specialty drinks with cream, spices, or syrups. Produced with carefully selected ingredients and advanced technology, ensuring high quality and shelf stability. Available in 1.05 kg bags, ideal for food service and private label applications.
	BR Danbel Chocolate Cremoso – Sabor intenso e textura aveludada O Chocolate Cremoso da Danbel é uma bebida em pó premium desenvolvida para uso profissional em cafeterias, restaurantes, food service e máquinas de vending. Destaca-se pelo sabor intenso de cacau, doçura equilibrada e textura cremosa e aveludada, proporcionando uma experiência rica e envolvente em cada xícara. A formulação garante excelente solubilidade e textura consistente, podendo ser preparada com leite ou água. Perfeito como chocolate quente, bebida de sobremesa ou base para criações com creme, especiarias ou xaropes. Produzido com ingredientes selecionados e tecnologia moderna, assegura alta qualidade e longa durabilidade. Disponível em embalagens de 1,05 kg, ideal para food service e private label.

Instantkaffe Danbels instantkaffe er laget av nøye utvalgte bønner med fyldig aroma og autentisk kaffesmak. Utviklet for profesjonell bruk i vendingmaskiner, kaféer, hoteller og food service. Leveres i 400 g poser, tilpasset både food service, kontorbruk og private label.	no Danbel Instantkaffe – ekte smak og rask tilberedning Danbels instantkaffe er laget av nøye utvalgte kaffebønner og utviklet for profesjonell bruk i vendingmaskiner, kaféer, restauranter, hoteller og food service. Den kombinerer fyldig aroma, autentisk kaffesmak og høy oppløselighet, og gir en perfekt kopp kaffe på få sekunder. Produktet kan brukes både alene og som base i cappuccino, mocaccino og andre kaffedrikker. Danbel benytter moderne teknologi og strenge kvalitetskontroller som sikrer stabil smak og aroma i hver porsjon. Leveres i 400 g poser, tilpasset food service, kontorbruk og private label-produkter.
	GB Danbel Instant Coffee – Authentic Flavor and Fast Preparation Danbel's instant coffee is made from carefully selected coffee beans and designed for professional use in vending machines, cafés, restaurants, hotels, and food service. It combines a rich aroma, authentic coffee taste, and excellent solubility, providing the perfect cup of coffee in just seconds. This product can be enjoyed on its own or used as a base for cappuccinos, mocaccinos, and other coffee beverages. Danbel applies modern technology and strict quality control, ensuring consistent flavor and aroma in every serving. Available in 400 g bags, ideal for food service, office use, and private label applications.
	BR Danbel Café Solúvel – Sabor autêntico e preparo rápido O Café Solúvel da Danbel é produzido com grãos de café cuidadosamente selecionados e desenvolvido para uso profissional em máquinas de vending, cafeterias, restaurantes, hotéis e food service. Combina aroma encorpado, sabor autêntico de café e excelente solubilidade, proporcionando uma xícara perfeita em poucos segundos. Pode ser consumido puro ou utilizado como base para cappuccinos, mocaccinos e outras bebidas à base de café. A Danbel utiliza tecnologia moderna e rigoroso controle de qualidade, garantindo sabor e aroma consistentes em cada porção. Disponível em embalagens de 400 g, ideal para food service, uso em escritórios e private label.

NO **Brasiliansk sjokolade og kakao – fra bønne til bar**

Brasil har en lang og rik tradisjon for dyrking av kakao, særlig i delstaten **Bahia**, der jordsmonn, klima og kultur danner et ideelt grunnlag for kakaoprodukter av høy kvalitet. Gjennom våre samarbeidspartnere tilbyr ANJO et utvalg av **kakaonibs, kakaomasse, kakaopulver og håndverksmessig sjokolade** – alle produsert med fokus på **renhet, bærekraft og ekte smak**. Mange av produsentene følger den såkalte **“tree-to-bar”-filosofien**, der hele prosessen – fra dyrking og fermentering til produksjon av ferdig sjokolade – foregår lokalt. Denne tilnærmingen sikrer **sporbarhet, ferskhhet og en autentisk smaksopplevelse**, der kakaobønnens naturlige karakter står i sentrum. Resultatet er **unike produkter** som kombinerer brasiliansk håndverk, miljøbevissthet og stolthet – fra kakaotrærne i den atlantiske regnskogen til sjokoladebaren på bordet.

GB **Brazilian Chocolate & Cocoa – From Bean to Bar**

Brazil has a long and rich tradition of cocoa cultivation, especially in the state of **Bahia**, where soil, climate, and culture together create ideal conditions for high-quality cocoa products. Through our partners, ANJO offers a range of **cocoa nibs, cocoa liquor, cocoa powder, and artisanal chocolate** – all produced with a focus on **purity, sustainability, and authentic flavor**.

Many of our producers follow the **“tree-to-bar” philosophy**, ensuring that the entire process – from cultivation and fermentation to chocolate production – takes place locally. This approach guarantees **traceability, freshness, and a genuine taste experience**, where the natural character of the cocoa bean is preserved. The result is **unique products** that embody Brazilian craftsmanship, environmental awareness, and pride – from the cocoa trees of the Atlantic Forest to the chocolate bar on your table.

BR **Chocolate e Cacau do Brasil – do grão à barra**

O Brasil possui uma longa e rica tradição no cultivo de cacau, especialmente no estado da **Bahia**, onde o solo, o clima e a cultura formam a base ideal para produtos de cacau de alta qualidade. Através de nossos parceiros, a ANJO oferece uma seleção de **nibs de cacau, liquor, pó de cacau e chocolates artesanais**, todos produzidos com foco em **pureza, sustentabilidade e sabor autêntico**.

Muitos produtores seguem a filosofia **“tree-to-bar”**, em que todo o processo – desde o cultivo e fermentação até a produção do chocolate – é realizado localmente. Essa abordagem garante **rastreabilidade, frescor e uma experiência de sabor genuína**, preservando o caráter natural da amêndoa de cacau.

O resultado são **produtos únicos**, que combinam o **artesanato brasileiro, a consciência ambiental e o orgulho da origem** – dos cacaueiros da Mata Atlântica à barra de chocolate na sua mesa.

	NO Senô Chocolate Fino – arv, håndverk og autentisk smak fra Ilhéus Senô Chocolate Fino produserer ekte <i>tree-to-bar</i> sjokolade – fra dyrking av kakaobønner til ferdig sjokolade. Familien Lavigne har dyrket kakao i Ilhéus, Bahia, siden 1800-tallet, og i dag drives selskapet av sjette generasjon på gården <i>Fazenda Alegrias</i>. Kakaotrærne dyrkes under Cabruca-systemet, en bærekraftig agroforestrisk metode der kakao plantes i skyggen av den opprinnelige Mata Atlântica-regnskogen. Dette bidrar til bevaring av biologisk mangfold, karbonbinding og sunne jordsmonn, samtidig som det gir frukt med enestående aroma og smak. Sjokoladen lages med minimalistiske oppskrifter, kun med 2 eller 3 ingredienser – kakao og sukker, eller kakao, melk og sukker. Ingen soya, gluten, konserveringsmidler, emulgatorer eller fremmede fettstoffer benyttes. Resultatet er en intens, ren og autentisk sjokolade, laget av nøye utvalgte kakaobønner med lav syre og naturlig sødme. Produktene leveres som 50 g barer, pakket i flow-pack for optimal bevaring, og distribuert i esker med 10 barer.
	GB Senô Chocolate Fino – Heritage, Craftsmanship & Authentic Flavor from Ilhéus Senô Chocolate Fino produces genuine <i>tree-to-bar</i> chocolate – from cocoa cultivation to the finished bar. The Lavigne family has cultivated cocoa in Ilhéus, Bahia, since the 19th century, and the company is now led by the sixth generation at <i>Fazenda Alegrias</i>. Cocoa is grown under the Cabruca system, a traditional agroforestry method where cocoa trees are planted beneath the canopy of the native Atlantic Forest (Mata Atlântica). This sustainable approach preserves biodiversity, promotes soil fertility, and yields cocoa beans with distinctive flavor and aroma. The chocolate is made with minimalist recipes, containing only 2 or 3 ingredients – cocoa and sugar, or cocoa, milk, and sugar. No soy, gluten, preservatives, emulsifiers, or added fats are used. The result is a pure, intense, and authentic chocolate, crafted from high-quality beans with low acidity and natural sweetness. Products are available as 50 g bars, individually wrapped in flow-pack for freshness, and distributed in displays of 10 units.
	BR Senô Chocolate Fino – Herança, tradição e sabor autêntico de Ilhéus A Senô Chocolate Fino produz chocolate genuíno <i>tree-to-bar</i> – desde o cultivo do cacau até a barra final. A família Lavigne cultiva cacau em Ilhéus, Bahia, desde o século XIX, e hoje a empresa é conduzida pela sexta geração na <i>Fazenda Alegrias</i>.

	O cacau é cultivado sob o sistema Cabruca, método agroflorestal tradicional em que as árvores de cacau crescem sob a copa da Mata Atlântica. Esse cultivo sustentável preserva a biodiversidade, melhora a fertilidade do solo e produz amêndoas com aroma e sabor únicos. Os chocolates seguem receitas minimalistas, com apenas 2 ou 3 ingredientes – cacau e açúcar, ou cacau, leite e açúcar. Não utilizamos soja, glúten, conservantes, emulsificantes nem gorduras adicionadas. O resultado é um chocolate puro, intenso e autêntico, feito a partir de amêndoas selecionadas, com baixa acidez e doçura natural. Os produtos são apresentados em barras de 50 g, embaladas individualmente em <i>flow-pack</i> e distribuídas em displays de 10 unidades.
Senô 70 % Kakao Håndverksmessig mørk sjokolade laget av kakao dyrket under Cabruca-systemet i Ilhéus, Bahia. Produsert med kun to ingredienser – kakao og sukker, som fremhever den naturlige fruktigheten og den rene smaken av brasiliansk kakao. Leveres i 50 g barer, uten soya, gluten eller tilsetningsstoffer.	no Senô 70 % Kakao – ren smak av brasiliensk sjokolade En mørk, håndverksmessig sjokolade laget av nøye utvalgte kakaobønner dyrket under Cabruca-systemet i Ilhéus, Bahia. Med kun to ingredienser – kakao og sukker – får sjokoladen frem kakaoens naturlige fruktighet, aroma og dybde. Resultatet er en ren, intens og balansert sjokolade med lang ettersmak og fløyelsmyk tekstur. Produsert i små batcher, uten soya, gluten, konserveringsmidler eller emulgatorer. Leveres i 50 g barer, individuelt pakket for optimal friskhet.
	GB Senô 70 % Cacao – The Pure Taste of Brazilian Chocolate A dark, artisanal chocolate crafted from carefully selected cocoa beans grown under the Cabruca agroforestry system in Ilhéus, Bahia. Made with only two ingredients – cocoa and sugar – this bar highlights the natural fruitiness, aroma, and depth of fine Brazilian cacao. The result is a pure, intense, and well-balanced chocolate with a smooth texture and lingering finish. Produced in small batches with no soy, gluten, preservatives, or emulsifiers. Available in 50 g bars, individually wrapped for freshness. BR Senô 70 % Cacao – O sabor puro do chocolate brasileiro Um chocolate escuro e artesanal, feito a partir de amêndoas de cacau cuidadosamente selecionadas e cultivadas sob o sistema Cabruca em Ilhéus, Bahia. Com apenas dois ingredientes – cacau e açúcar, revela a frutalidade, o aroma e a profundidade natural do cacau fino brasileiro. O resultado é um chocolate puro, intenso e equilibrado, com textura aveludada e final persistente. Produzido em pequenos lotes, sem soja, glúten, conservantes ou emulsificantes. Disponível em barras de 50 g, embaladas individualmente para manter a frescura.

Senô 57 % Kakao – Melkesjokolade Håndverksmessig melkesjokolade laget med kakao dyrket under Cabruca-systemet i Ilhéus, Bahia. Produsert med kun tre ingredienser – kakao, melk og sukker, som gir en rund, balansert og naturlig sødme. Leveres i 50 g barer, uten soya, gluten eller kunstige tilsetningsstoffer.	No Senô 57 % Kakao – Melkesjokolade En håndverksmessig melkesjokolade laget med kakao dyrket under Cabruca-systemet i Ilhéus, Bahia. Produsert med kun tre ingredienser – kakao, melk og sukker, som fremhever kakaoens naturlige aroma og gir en rund og balansert smak. Leveres i 50 g barer, uten soya, gluten eller kunstige tilsetninger.
	GB Senô 57 % Cacau – Milk Chocolate An artisanal milk chocolate made with cocoa grown under the Cabruca agroforestry system in Ilhéus, Bahia. Produced with only three ingredients – cocoa, milk, and sugar, highlighting the bean's natural aroma and delivering a smooth, well-balanced flavor. Available in 50 g bars, free from soy, gluten, and artificial additives. BR Senô 57 % Cacau – Chocolate ao Leite Um chocolate ao leite artesanal, feito com cacau cultivado sob o sistema Cabruca em Ilhéus, Bahia. Produzido com apenas três ingredientes – cacau, leite e açúcar, realça o aroma natural do cacau e oferece um sabor suave e equilibrado. Disponível em barras de 50 g, sem soja, glúten ou aditivos artificiais.
Senô 39 % Kakao – Hvit sjokolade med kakaonibs En håndverksmessig hvit sjokolade med 39 % kakao og ristede kakaonibs som gir en perfekt balanse mellom sødme, kremet fylde og lett bitterhet. Produsert i Ilhéus, Bahia, under Cabruca-systemet, uten soya, gluten eller kunstige tilsetninger. Leveres i 50 g barer.	No Senô 39 % Kakao – Hvit sjokolade med kakaonibs En delikat hvit sjokolade laget med 39 % kakao og tilsatt ristede kakaonibs for en balansert kombinasjon av sødme og intensitet. Produsert under Cabruca-systemet i Ilhéus, Bahia, med nøye utvalgte råvarer og ekte håndverk. Gir en kremet munnfølelse med sprø biter av kakao – en sofistikert kontrast av mykhet og karakter. Leveres i 50 g barer, uten soya, gluten eller kunstige tilsetningsstoffer.

	GB Senô 39 % Cacao – White Chocolate with Cocoa Nibs A delicate white chocolate made with 39 % cocoa and enriched with roasted cocoa nibs, creating a refined balance of sweetness and intensity. Produced under the Cabruca agroforestry system in Ilhéus, Bahia, using carefully selected ingredients and traditional craftsmanship. Offers a creamy texture with crunchy cocoa pieces – a sophisticated contrast of smoothness and character. Available in 50 g bars, free from soy, gluten, and artificial additives. BR Senô 39 % Cacao – Chocolate Branco com Nibs Um delicado chocolate branco feito com 39 % de cacau e acrescido de nibs de cacau torrados, criando um equilíbrio refinado entre doçura e intensidade. Produzido sob o sistema Cabruca em Ilhéus, Bahia, com ingredientes selecionados e verdadeiro trabalho artesanal. Proporciona uma textura cremosa com pedaços crocantes de cacau – um contraste sofisticado entre suavidade e personalidade. Disponível em barras de 50 g, sem soja, glúten ou aditivos artificiais.
Senô Nibs 100 % Kakao Ristede og knuste kakaobønner fra Ilhéus, Bahia – 100 % ren kakao uten sukker eller tilsetninger. Gir en intens smak og sprø tekstur som passer perfekt til dessert, bakverk eller som sunn snacks. Leveres i 200 g poser, uten soya, gluten eller konserveringsmidler.	no Senô Nibs 100 % Kakao Ristede og knuste kakaobønner fra Ilhéus, Bahia – 100 % ren kakao, uten sukker eller tilsetninger. Nibsene har en intens aroma, naturlig bitterhet og sprø tekstur, perfekte som topping på yoghurt, frukt, bakverk eller i sjokoladeproduksjon. Produsert under Cabruca-systemet med fokus på bærekraft og kvalitet. Leveres i 200 g poser, uten soya, gluten eller konserveringsmidler.
	GB Senô Nibs 100 % Cacao Roasted and crushed cocoa beans from Ilhéus, Bahia – 100 % pure cacao, with no sugar or additives. These nibs offer an intense aroma, natural bitterness, and crunchy texture, perfect for topping yogurt, fruit, pastries, or for chocolate making. Produced under the Cabruca agroforestry system, with focus on sustainability and quality. Available in 200 g bags, free from soy, gluten, and preservatives. BR Senô Nibs 100 % Cacau Amêndoas de cacau torradas e trituradas de Ilhéus, Bahia – 100 % cacau puro, sem açúcar nem aditivos. Os nibs apresentam aroma intenso, amargor natural e textura crocante, ideais para uso em iogurtes, frutas, panificação ou produção de chocolate. Produzidos sob o sistema Cabruca, com foco em sustentabilidade e qualidade.

	Disponíveis em embalagens de 200 g , sem soja, glúten ou conservantes.
--	---

NO 🍷 Øvrige spesialiteter – unike brasilianske smaksopplevelser

I tillegg til kaffe, sjokolade og tropiske fruktprodukter tilbyr ANJO Consulting et utvalg av særegne brasilianske spesialiteter – produkter som fanger mangfoldet, historien og rikdommen i Brasils gastronomiske kultur.

Her finner du tradisjonsrike drikker som cachaça, samt produkter laget av sukkerrør, tapioka, melasse, vin og fruktlikør – hver med sin unike opprinnelse og karakter.

Dette er smaker som forteller historier om håndverk, natur og stolthet – ekte brasilianske produkter for det nordiske gourmetmarkedet.

GB 🍷 Other Specialties – Unique Brazilian Taste Experiences

In addition to coffee, chocolate, and tropical fruit products, ANJO Consulting presents a selection of unique Brazilian specialties – products that reflect the diversity, history, and richness of Brazil's culinary culture.

This category includes traditional beverages such as cachaça, as well as products made from sugarcane, tapioca, molasses, wine, and fruit liqueurs – each with its own origin and distinctive character.

Flavors that tell stories of craftsmanship, nature, and pride – genuine Brazilian products tailored for the Nordic gourmet market.

BR 🍷 Outras Especialidades – Experiências Brasileiras de Sabor Único

Além do café, do chocolate e dos produtos de frutas tropicais, a ANJO Consulting oferece uma seleção de especialidades brasileiras – produtos que expressam a diversidade, a história e a riqueza da cultura gastronômica do Brasil.

Aqui você encontra bebidas tradicionais como a cachaça, além de produtos feitos a partir da cana-de-açúcar, tapioca, melaço, vinhos e licores de frutas – cada um com sua origem e personalidade.

Sabores que contam histórias de artesanato, natureza e orgulho – produtos genuinamente brasileiros para o mercado gourmet nórdico.

NO 🍃 **Cachaça – Brasiliansk tradisjon på flaske**
GB 🍃 **Cachaça – The Spirit of Brazilian Tradition**
BR 🍃 **Cachaça – A Tradição Brasileira em Cada Gota**



NO Cachaça Jacuhy – Tradisjon og håndverk fra hjertet av Minas Gerais

Cachaça Jacuhy produseres i den historiske regionen Minas Gerais – kjent som Brasils vugge for håndverks-cachaça. Ved sitt eget alambique kombinerer produsenten tradisjonelt håndverk med moderne kvalitetskontroll. Hele prosessen skjer på naturlig vis, uten kjemiske tilsetninger eller kunstig farge. Resultatet er en autentisk cachaça med ren smak og balansert aroma. Produksjonen følger en streng kvalitetsstandard, fra utvalg av sukkerrør til destillasjon og lagring i eike- og grápia-tønner. Cachaça Jacuhy har mottatt fire medaljer for kvalitet ved Universitetet i São Paulo (USP), som en anerkjennelse av produktets håndverksmessige presisjon og sensoriske kvalitet. Gjennom dedikasjon til tradisjon, bærekraft og ekte smak, representerer Cachaça Jacuhy det beste fra Minas Gerais' kulturarv – en drikk som bærer regionens historie og stolthet i hver dråpe.

GB Cachaça Jacuhy – Tradition and Craftsmanship from the Heart of Minas Gerais

Cachaça Jacuhy is produced in the historic region of Minas Gerais – known as the birthplace of Brazil's artisanal cachaça. At its own distillery (*alambique*), the producer combines traditional craftsmanship with strict quality control. The entire process is 100% natural, with no artificial coloring or chemical additives, resulting in an authentic cachaça with a clean taste and balanced aroma. Production follows high quality standards, from the careful selection of sugarcane to distillation and aging in oak and *grápia* barrels. Cachaça Jacuhy has been awarded four medals for quality by the University of São Paulo (USP), in recognition of its artisanal precision and sensory excellence. Through its dedication to tradition, sustainability, and authentic flavor, Cachaça Jacuhy represents the very best of Minas Gerais' cultural heritage – a drink that carries the soul and pride of the region in every drop.

BR Cachaça Jacuhy – Tradição e artesanato do coração de Minas Gerais

A Cachaça Jacuhy é produzida na região histórica de Minas Gerais – reconhecida como o berço da cachaça artesanal brasileira. Em seu próprio alambique, o produtor alia o saber tradicional a um rigoroso controle de qualidade. Todo o processo é 100% natural, sem aditivos químicos ou corantes artificiais, resultando em uma cachaça autêntica, de sabor puro e aroma equilibrado. A produção segue padrões elevados, desde a seleção da cana-de-açúcar até a destilação e o envelhecimento em barris de carvalho e grápia. A Cachaça Jacuhy recebeu quatro medalhas de qualidade pela

	Universidade de São Paulo (USP), em reconhecimento à precisão artesanal e à excelência sensorial de seus produtos. Com dedicação à tradição, à sustentabilidade e ao sabor autêntico, a Cachaça Jacuhy representa o melhor da herança cultural mineira – uma bebida que traz em cada gota o orgulho e a alma de Minas Gerais.
Cachaça Jacuhy Tradicional Klassisk håndverks-cachaça fra Minas Gerais, laget av fersk sukkerrørjuice uten fatlagring. Ren, frisk og autentisk – ideell til caipirinha og tradisjonelle brasilianske drinker.	NO Cachaça Jacuhy Tradicional En klassisk håndverks-cachaça produsert i Minas Gerais. Destillert fra ferskpresset sukkerrørjuice og tappet uten lagring på fat, for å bevare den rene og naturlige smaken. Klar, frisk og lett aromatisk – en ekte representant for tradisjonell brasiliansk cachaça. Perfekt for cocktails som caipirinha eller til nytelse alene. Alkoholstyrke: 38 % vol. Volum: 900 ml
	GB Cachaça Jacuhy Tradicional A classic artisanal cachaça produced in Minas Gerais. Distilled from fresh sugarcane juice and bottled without barrel aging, preserving its pure and natural flavor. Clear, fresh and slightly aromatic – a genuine expression of Brazil's traditional cachaça. Perfect for cocktails such as caipirinha or to enjoy neat. Alcohol content: 38% vol. Volume: 900 ml
	BR Cachaça Jacuhy Tradicional Uma cachaça artesanal clássica, produzida em Minas Gerais. Destilada a partir do caldo fresco da cana-de-açúcar e engarrafada sem envelhecimento em madeira, preservando o sabor puro e natural. Clara, fresca e levemente aromática – uma autêntica representante da cachaça tradicional brasileira. Ideal para coquetéis como a caipirinha ou para ser apreciada pura. Teor alcoólico: 38% vol. Volume: 900 ml
Cachaça Velha Jacuhy Ouro En gyllen cachaça lagret på grápia-fat, som gir myke tretoner og en rund, harmonisk smak. Håndverksmessig produsert i Minas Gerais – et uttrykk for modenhet, tradisjon og balanse.	NO Cachaça Velha Jacuhy Ouro En eksklusiv håndverks-cachaça fra Minas Gerais, lagret på grápia-fat som gir en gyllen fargetone og en avrundet, kompleks smak. Den naturlige lagringen tilfører subtile nyanser av vanilje, honning og tre, samtidig som den bevarer den rene karakteren fra fersk sukkerrørjuice. Dette er en balansert og fyldig cachaça som uttrykker modenhet og tradisjon – perfekt for nytelse alene eller som en sofistikert ingrediens i cocktails. Alkoholstyrke: 40 % vol. Volum: 700 ml
	GB Cachaça Velha Jacuhy Ouro An exclusive artisanal cachaça from Minas Gerais, aged in <i>grápia</i> barrels that give it a golden hue and a smooth, complex flavor. The natural aging process brings subtle notes of vanilla, honey, and wood, while preserving the pure character of fresh sugarcane juice.

	Balanced and full-bodied, this cachaça embodies tradition and maturity – perfect to enjoy neat or as a refined cocktail base. Alcohol content: 40 % vol. Volume: 700 ml
Cachaça Jacuhy Ouro Gyllen og elegant håndverks-cachaça fra Minas Gerais, lagret på eikefat som gir en rund smak med toner av vanilje og karamell. Et klassisk uttrykk for brasiliansk tradisjon og kvalitet.	BR Cachaça Velha Jacuhy Ouro Uma cachaça artesanal exclusiva de Minas Gerais, envelhecida em barris de <i>grápia</i>, que conferem uma coloração dourada e um sabor suave e complexo. O envelhecimento natural adiciona notas sutis de baunilha, mel e madeira, preservando ao mesmo tempo o caráter puro do caldo fresco de cana-de-açúcar. Equilibrada e encorpada, representa a maturidade e a tradição mineira – ideal para ser apreciada pura ou em coquetéis sofisticados. Teor alcoólico: 40 % vol. Volume: 700 ml
	NO Cachaça Jacuhy Ouro En elegant, gyllen cachaça fra Minas Gerais, fremstilt av fersk sukkerrørjuice og lagret på eikefat. Lagringen gir en myk balanse mellom sødme, fruktighet og delikate toner av vanilje og karamell. Håndverksmessig produsert med respekt for tradisjon og natur, representerer Jacuhy Ouro det klassiske uttrykket for brasiliansk cachaça – rund, aromatisk og harmonisk. Alkoholstyrke: 38 % vol. Volum: 900 ml GB Cachaça Jacuhy Ouro An elegant golden cachaça from Minas Gerais, distilled from fresh sugarcane juice and aged in oak barrels. This aging process imparts a smooth balance of sweetness, fruit notes, and delicate hints of vanilla and caramel. Crafted with respect for tradition and nature, Jacuhy Ouro represents the classic expression of Brazilian cachaça – smooth, aromatic, and perfectly balanced. Alcohol content: 38 % vol. Volume: 900 ml BR Cachaça Jacuhy Ouro Uma cachaça dourada e elegante de Minas Gerais, produzida a partir do caldo fresco da cana-de-açúcar e envelhecida em barris de carvalho. O envelhecimento confere um equilíbrio suave entre dulçor, notas frutadas e toques delicados de baunilha e caramelo. Elaborada artesanalmente, com respeito à tradição e à natureza, a Jacuhy Ouro representa a expressão clássica da cachaça brasileira – suave, aromática e harmoniosa. Teor alcoólico: 38 % vol. Volume: 900 ml

Cachaça Jacuhy Prata Håndverks-cachaça fra Minas Gerais, lagret på ståltanker for å bevare friskhet og ren smak. Lett fruktig og myk – ideell til caipirinha og andre klassiske brasilianske drinker.	No Cachaça Jacuhy Prata En raffinert håndverks-cachaça fra Minas Gerais, lagret på ståltanker for å bevare sin naturlige friskhet og klare karakter. Den er fremstilt av fersk sukkerrørjuice og har en ren, myk og lett fruktig smak med hint av sitrus. Jacuhy Prata passer perfekt til klassiske brasilianske cocktails som caipirinha, eller kan nytes ren for å oppleve den autentiske smaken av tradisjonell cachaça. Alkoholstyrke: 38 % vol. Volum: 900 ml
	GB Cachaça Jacuhy Prata A refined artisanal cachaça from Minas Gerais, aged in stainless steel tanks to preserve its natural freshness and crystal-clear character. Distilled from fresh sugarcane juice, it offers a smooth, clean, and slightly fruity taste with subtle citrus notes. Jacuhy Prata is ideal for traditional Brazilian cocktails such as caipirinha, or to be enjoyed neat for a true taste of authentic cachaça. Alcohol content: 38 % vol. Volume: 900 ml BR Cachaça Jacuhy Prata Uma cachaça artesanal refinada de Minas Gerais, armazenada em tanques de aço inoxidável para preservar sua frescura natural e caráter cristalino. Produzida a partir do caldo fresco da cana-de-açúcar, apresenta sabor suave, limpo e levemente frutado, com notas sutis de cítricos. Jacuhy Prata é ideal para coquetéis tradicionais como a caipirinha ou para ser apreciada pura, revelando o sabor autêntico da cachaça artesanal. Teor alcoólico: 38 % vol. Volume: 900 ml
Cachaça Jacuhy Ouro Prisvinnende håndverks-cachaça fra Minas Gerais, tildelt gullmedalje ved USP. Laget av fersk sukkerrørjuice og lagret på eikefat for en gylden farge og rund, balansert smak.	No Cachaça Jacuhy Ouro – 700 ml En prisvinnende håndverks-cachaça fra Minas Gerais, tildelt gullmedalje ved Universitetet i São Paulo (USP) for sin enestående kvalitet. Laget av fersk sukkerrørjuice og lagret på eikefat, utvikler den en gylden fargetone og en harmonisk smak med myke noter av vanilje, honning og tre. Jacuhy Ouro kombinerer tradisjon, natur og presisjon – en ekte representant for den brasilianske cachaça-kulturen i sitt mest elegante uttrykk. Alkoholstyrke: 40 % vol. Volum: 700 ml

	GB Cachaça Jacuhy Ouro – 700 ml An award-winning artisanal cachaça from Minas Gerais, proudly recognized with a Gold Medal by the University of São Paulo (USP) for its superior quality. Distilled from fresh sugarcane juice and aged in oak barrels, it reveals a golden hue and a smooth, balanced flavor with hints of vanilla, honey, and wood. Jacuhy Ouro blends tradition, nature, and craftsmanship – a refined expression of Brazil’s authentic cachaça heritage. Alcohol content: 40 % vol. Volume: 700 ml
	BR Cachaça Jacuhy Ouro – 700 ml Uma cachaça artesanal premiada de Minas Gerais, reconhecida com Medalha de Ouro pela Universidade de São Paulo (USP) pela sua qualidade excepcional. Produtida a partir do caldo fresco da cana-de-açúcar e envelhecida em barris de carvalho, apresenta coloração dourada e sabor equilibrado, com notas suaves de baunilha, mel e madeira. A Jacuhy Ouro une tradição, natureza e precisão artesanal – a expressão mais elegante da autêntica cultura da cachaça brasileira. Teor alcoólico: 40 % vol. Volume: 700 ml
Cachaça Embaúba Ouro En håndverks-cachaça fra Minas Gerais, lagret på jequitibá-tre som gir en delikat, balansert smak med toner av honning, blomster og moden frukt. Et autentisk kvalitetsprodukt, laget med respekt for tradisjon og natur, perfekt både alene og i sofistikerte cocktails.	NO Cachaça Embaúba Ouro En eksklusiv håndverks-cachaça fra Minas Gerais, lagret på jequitibá-tre, kjent for å gi en elegant og delikat smak. Embaúba Ouro har en gylden fargetone og en balansert aroma med milde innslag av blomster, honning og moden frukt. Produsert med respekt for naturen og tradisjonelle metoder, er dette en cachaça som kombinerer finesse og autenticitet – ideell for nytelse alene eller i sofistikerte cocktails. Alkoholstyrke: 40 % vol. Volum: 700 ml
	GB Cachaça Embaúba Ouro An exclusive artisanal cachaça from Minas Gerais, aged in jequitibá wood, known for imparting an elegant and delicate flavor profile. Embaúba Ouro features a golden hue and a balanced aroma with gentle notes of honey, flowers, and ripe fruit. Crafted with respect for nature and traditional methods, it combines authenticity and refinement – perfect for sipping neat or enjoying in refined cocktails. Alcohol content: 40 % vol. Volume: 700 ml

	BR Cachaça Embaúba Ouro Uma cachaça artesanal exclusiva de Minas Gerais, armazenada em madeira de jequitibá, conhecida por conferir sabor elegante e delicado. A Embaúba Ouro apresenta coloração dourada e aroma equilibrado, com notas sutis de mel, flores e frutas maduras. Produzida com respeito à natureza e aos métodos tradicionais, une autenticidade e sofisticação – ideal para ser apreciada pura ou em coquetéis refinados. Teor alcoólico: 40 % vol. Volume: 700 ml
Cachaça Jacuhy Ouro En gyllen håndverks-cachaça fra Minas Gerais, laget av fersk sukkerrørjuice og lagret på eikefat. Den har en rund og balansert smak med toner av vanilje og karamell, og representerer det klassiske uttrykket for brasiliansk tradisjon og kvalitet.	NO Cachaça Jacuhy Ouro En håndverks-cachaça produsert i Minas Gerais, kjent for sin autentiske smak og høye kvalitet. Laget av fersk sukkerrørjuice og lagret på eikefat, noe som gir drikken en gyllen farge og en fyldig, balansert aroma. Smaken har delikate innslag av vanilje, karamell og fruktige toner, som fremheves av den naturlige sødmen fra sukkerrøret. Jacuhy Ouro kombinerer tradisjon, presisjon og natur – et ekte uttrykk for brasiliansk håndverk og tålmodig modning. Perfekt å nyte ren ved romtemperatur, eller som en sofistikert base i klassiske cocktails. Alkoholstyrke: 38 % vol. Volum: 900 ml
	An artisanal cachaça produced in Minas Gerais, renowned for its authentic flavor and outstanding quality. Made from fresh sugarcane juice and aged in oak barrels, it develops a golden color and a rich, well-balanced aroma. Its taste reveals subtle notes of vanilla, caramel, and fruit, naturally enhanced by the sweetness of sugarcane. Jacuhy Ouro perfectly combines tradition, precision, and nature – a true expression of Brazilian craftsmanship and patient aging. Best enjoyed neat at room temperature, or as a refined base for classic cocktails. Alcohol content: 38 % vol. Volume: 900 ml BR Cachaça Jacuhy Ouro Uma cachaça artesanal produzida em Minas Gerais, reconhecida por seu sabor autêntico e alta qualidade. Feita a partir do caldo fresco da cana-de-açúcar e envelhecida em barris de carvalho, adquire uma coloração dourada e um aroma

	encorpado e equilibrado. No paladar, revela notas sutis de baunilha, caramelo e frutas, realçadas pela doçura natural da cana. A Jacuhy Ouro combina tradição, precisão e natureza – uma verdadeira expressão do artesanato brasileiro e do envelhecimento paciente. Ideal para ser apreciada pura em temperatura ambiente ou como uma base sofisticada para coquetéis clássicos. Teor alcoólico: 38 % vol. Volume: 900 ml
Cachaça Jacuí – 700 ml En naturlig håndverks-cachaça fra Minas Gerais, laget av fersk sukkerrørjuice uten tilsetninger. Lett og balansert med ren smak og frisk karakter – perfekt til caipirinha og klassiske brasilianske cocktails.	No Cachaça Jacuí – 700 ml En naturlig håndverks-cachaça fra Minas Gerais, laget av fersk sukkerrørjuice og produsert med nøyte håndverkstradisjon. Den har en klar gyllen tone, en ren og myk smak og et friskt preg som bevarer sukkerrørets autentiske karakter. Jacuhy produseres uten kjemiske tilsetninger og gjenspeiler regionens lange tradisjon for bærekraftig cachaça-produksjon. Perfekt som base for klassiske brasilianske cocktails, eller for deg som ønsker å oppleve den rene smaken av ekte cachaça. Alkoholstyrke: 38 % vol. Volum: 700 ml
	GB Cachaça Jacuí – 700 ml A natural artisanal cachaça from Minas Gerais, produced from fresh sugarcane juice with careful craftsmanship. It features a light golden hue, a clean and smooth flavor, and a fresh profile that preserves the authentic essence of sugarcane. Produced with no chemical additives, Jacuí reflects the region's strong tradition of sustainable cachaça production. Perfect as a base for classic Brazilian cocktails, or for those who wish to enjoy the pure taste of authentic cachaça. Alcohol content: 38 % vol. Volume: 700 ml
	BR Cachaça Jacuí – 700 ml Uma cachaça artesanal natural de Minas Gerais, produzida a partir do caldo fresco da cana-de-açúcar e seguindo rigorosas tradições artesanais. Apresenta tonalidade dourada clara, sabor suave e limpo, preservando a essência autêntica da cana. Produzida sem aditivos químicos, a Jacuí expressa a forte tradição mineira de produção sustentável de cachaça. Ideal como base para coquetéis brasileiros clássicos ou para quem deseja apreciar o sabor puro da verdadeira cachaça. Teor alcoólico: 38 % vol. Volume: 700 m

NO 🍯 **Melasseprodukter – Naturlig sødme fra sukkerrøret**

GB 🍯 **Molasses Products – Natural Sweetness from Sugarcane**

BR 🍯 **Produtos de Melaço – Doçura Natural da Cana-de-Açúcar**



NO Família Haas – Tradisjon, bærekraft og ekte sødme fra Paraná

I utkanten av Parque Nacional do Iguaçu, i kommunen Capanema i det sørvestlige Paraná, finner vi Família Haas – en familie som i mer enn 25 år har viet seg til å produsere melasse og melado av høyeste kvalitet.

Deres produkter, **Melado Batido** og **Melado Escorrido**, er laget av sukkerrør dyrket uten sprøytemidler og uten kunstige tilsetninger. Hele prosessen – fra dyrking til koking i tradisjonelle kobberkjeler – følger håndverksmessige prinsipper som bevarer smaken og næringsinnholdet.

Siden 2019 har meladoen fra Capanema hatt **Indicação Geográfica (IG)**, et kvalitetsstempel som dokumenterer produktets unike opprinnelse og smak. Família Haas er blant de første produsentene som ble sertifisert, og kombinerer i dag moderne teknikk med tradisjonell kunnskap for å sikre bærekraft, hygiene og eksepsjonell kvalitet. Melado Família Haas er mer enn et søtningsmiddel – det er et uttrykk for historie, håndverk og kjærlighet til jorden.

GB Família Haas – Tradition, Sustainability and Genuine Sweetness from Paraná

At the edge of Iguaçu National Park, in the municipality of Capanema, Southwest Paraná, the Haas Family has dedicated more than 25 years to producing high-quality sugarcane molasses and syrup.

Their products, **Melado Batido** and **Melado Escorrido**, are made from pesticide-free sugarcane, processed with no preservatives or additives. The entire production – from cultivation to slow cooking in traditional copper pans – follows artisanal principles that preserve both flavor and nutrients.

Since 2019, Capanema's melado has held the **Geographical Indication (IG)** seal, officially recognizing its unique origin and characteristics. The Haas Family was among the first certified producers, now combining modern equipment with artisanal methods to ensure sustainability, hygiene, and exceptional quality. Família Haas melado is more than a natural sweetener – it is a taste of tradition, craftsmanship, and dedication to the land.

BR Família Haas – Tradição, Sustentabilidade e Doçura Autêntica do Paraná

Às margens do Parque Nacional do Iguaçu, no município de Capanema, Sudoeste do Paraná, a Família Haas dedica-se há mais de 25 anos à produção de melado e melaço de altíssima qualidade. Seus produtos, **Melado Batido** e **Melado Escorrido**, são elaborados a partir de cana-de-açúcar cultivada sem agrotóxicos, sem conservantes nem aditivos químicos. Todo o processo – do plantio à fervura em tachos de cobre – preserva as técnicas artesanais que garantem sabor e pureza incomparáveis.

	Desde 2019, o melado de Capanema possui o selo de Indicação Geográfica (IG), reconhecendo oficialmente a origem e as características únicas deste produto. A Família Haas foi uma das primeiras a conquistar a certificação e hoje alia tecnologia moderna à tradição para assegurar sustentabilidade, higiene e excelência. O Melado Família Haas é mais do que um adoçante natural – é a expressão de uma história de trabalho, amor à terra e orgulho familiar.
Melado Batido Família Haas Kremet og naturlig søt melasse laget av sukkerrør uten sprøytemidler, produsert på tradisjonelt vis i Paraná. Et håndverksprodukt med IG-sertifisering, perfekt som pålegg, til baking eller som et naturlig alternativ til sukker.	No Melado Batido Família Haas Et unikt melasseprodukt laget av sukkerrør dyrket uten sprøytemidler, og produsert på tradisjonelt vis i Capanema, Paraná. Melado Batido har en kremet konsistens og en rund, naturlig sødme som gjenspeiler familiens håndverk og lidenskap for kvalitet. Perfekt som pålegg, til baking eller som et naturlig og næringsrikt alternativ til raffinert sukker. Produktet har kvalitetsmerket Indicação Geográfica (IG), som garanterer opprinnelse og autenticitet. Vekt: 400 g
 Melado Batido 400 G	GB Melado Batido Família Haas A unique molasses product made from pesticide-free sugarcane, crafted using traditional methods in Capanema, Paraná. Melado Batido has a creamy texture and a rich, natural sweetness that reflects the family's artisanal dedication and passion for quality. Perfect as a spread, for baking, or as a natural and nutritious alternative to refined sugar. Certified with the Geographical Indication (IG) seal, ensuring authenticity and origin. Weight: 400 g
	BR Melado Batido Família Haas Um produto de melaço único, feito a partir de cana-de-açúcar cultivada sem agrotóxicos e produzido artesanalmente em Capanema, Paraná. O Melado Batido tem textura cremosa e doçura natural, refletindo o cuidado e a paixão da família Haas pela qualidade. Perfeito para ser usado como cobertura, em bolos ou como uma alternativa natural e nutritiva ao açúcar refinado. Certificado com o selo de Indicação Geográfica (IG), que garante autenticidade e origem. Peso: 400 g
no Melado Batido Família Haas 500 g Kremet og naturlig søt melasse laget av sukkerrør uten sprøytemidler. Et håndverksprodukt med IG-sertifisering, perfekt som pålegg, i desserter eller som et naturlig alternativ til sukker.	no Melado Batido Família Haas 500 g Et håndverksprodukt fra Capanema i Paraná, laget av sukkerrør dyrket uten sprøytemidler. Melado Batido har en kremet konsistens og naturlig sødme som gjenspeiler familiens lange tradisjon og kjærlighet til jorden. Den er perfekt som pålegg, i desserter eller som et naturlig alternativ til sukker. Produktet er sertifisert med Indicação Geográfica (IG) – et kvalitetsstempel som garanterer opprinnelse og autenticitet. Vekt: 500 g

 Melado Batido 500 G	GB Melado Batido Família Haas 500 g An artisanal product from Capanema, Paraná, made from pesticide-free sugarcane. Melado Batido features a creamy texture and natural sweetness that reflect the family's heritage and passion for the land. Perfect as a spread, in desserts, or as a natural alternative to refined sugar. Certified with the Geographical Indication (IG) seal, ensuring authenticity and origin. Weight: 500 g
	BR Melado Batido Família Haas 500 g Um produto artesanal de Capanema, Paraná, feito com cana-de-açúcar cultivada sem agrotóxicos. O Melado Batido tem textura cremosa e doçura natural, refletindo a tradição e o amor da família Haas pela terra. Ideal para ser usado como cobertura, em sobremesas ou como uma alternativa natural ao açúcar refinado. Certificado com o selo de Indicação Geográfica (IG), que garante origem e autenticidade. Peso: 500 g
NO Melado Batido Família Haas 800 g Kremet og naturlig søt melasse laget av sukkerrør uten sprøytemidler. Et håndverksprodukt med IG-sertifisering, perfekt som pålegg, i bakverk eller som et naturlig alternativ til sukker.	NO Melado Batido Família Haas 800 g Et ekte håndverksprodukt fra Família Haas i Capanema, Paraná – laget av sukkerrør dyrket uten sprøytemidler og uten tilsetningsstoffer. Melado Batido har en myk og kremet konsistens med naturlig sødme og rik smak av sukkerrør. Det kan brukes som pålegg, i bakverk eller som et sunt og bærekraftig alternativ til raffinert sukker. Produktet er sertifisert med Indicação Geográfica (IG), som garanterer opprinnelse, kvalitet og tradisjon. Vekt: 800 g
 Melado Batido 800 G	GB Melado Batido Família Haas 800 g An authentic artisanal product from the Haas Family in Capanema, Paraná – made from pesticide-free sugarcane with no additives. Melado Batido has a smooth, creamy texture and a naturally rich sweetness that captures the essence of fresh sugarcane. Perfect as a spread, for baking, or as a healthy and sustainable alternative to refined sugar. Certified with the Geographical Indication (IG) seal, ensuring authenticity, quality, and tradition. Weight: 800 g
	BR Melado Batido Família Haas 800 g Um verdadeiro produto artesanal da Família Haas, de Capanema – Paraná, feito com cana-de-açúcar cultivada sem agrotóxicos e sem aditivos químicos.

	O Melado Batido apresenta textura cremosa e sabor naturalmente doce, preservando toda a essência da cana fresca. Ideal para ser usado como cobertura, em receitas ou como uma alternativa saudável e sustentável ao açúcar refinado. Certificado com o selo de Indicação Geográfica (IG), que garante origem, qualidade e tradição. Peso: 800 g
NO Melado Escorrido Família Haas Flytende og naturlig søt melasse laget av sukkerrør uten sprøytemidler. Et håndverksprodukt med IG-sertifisering, perfekt som naturlig søtningsmiddel eller topping til desserter. Leveres i to størrelser: 450 g og 500 g.	NO Melado Escorrido Família Haas Et ekte håndverksprodukt fra Capanema, Paraná – laget av sukkerrør dyrket uten sprøytemidler og uten kunstige tilsetninger. Melado Escorrido har en flytende konsistens og en dyp, naturlig sødme som fremhever smaken av ekte sukkerrør. Den kan brukes som naturlig søtningsmiddel i kaffe og te, som topping på pannekaker og desserter, eller som en sunn erstatning for sirup. Produktet er sertifisert med Indicação Geográfica (IG), som garanterer opprinnelse, kvalitet og bærekraftig produksjon. Leveres i to størrelser: 450 g og 500 g.
 Melado Escorrido 500 g	GB Melado Escorrido Família Haas An authentic artisanal product from Capanema, Paraná – made from pesticide-free sugarcane with no additives or preservatives. Melado Escorrido has a smooth, liquid texture and a deep, natural sweetness that captures the pure essence of sugarcane. Perfect as a natural sweetener for coffee and tea, a topping for pancakes and desserts, or as a healthy alternative to syrup. Certified with the Geographical Indication (IG) seal, ensuring authenticity, quality, and sustainable production. Available in two sizes: 450 g and 500 g.
 Melado Escorrido 450 g	BR Melado Escorrido Família Haas Um verdadeiro produto artesanal de Capanema, Paraná – feito com cana-de-açúcar cultivada sem agrotóxicos e sem aditivos químicos. O Melado Escorrido apresenta textura fluida e sabor doce e intenso, preservando toda a essência natural da cana-de-açúcar. Ideal para adoçar cafés, chás, cobrir panquecas e sobremesas, ou substituir o xarope de forma saudável e natural. Certificado com o selo de Indicação Geográfica (IG), que garante origem, qualidade e produção sustentável. Disponível em duas versões: 450 g e 500 g.

no Melado Escorrido Família Haas 450 g Flytende, naturlig søt melasse laget av sukkerrør uten sprøytemidler. Et håndverksprodukt med IG-sertifisering, perfekt som naturlig søtningsmiddel eller topping til pannekaker og desserter.	no Melado Escorrido Família Haas 450 g Et naturlig og håndverksmessig melasseprodukt fra Família Haas i Capanema, Paraná. Laget av sukkerrør dyrket uten sprøytemidler og uten kjemiske tilsetninger, og fremstilt etter tradisjonelle metoder som bevarer den dype, runde sødmen fra sukkerrøret. Melado Escorrido har en flytende konsistens og kan brukes som søtningsmiddel i kaffe, te og smoothies, eller som topping på pannekaker, yoghurt og desserter. Produktet er sertifisert med Indicação Geográfica (IG), som garanterer autentisk opprinnelse og høy kvalitet. Vekt: 450 g
 Melado Escorrido 450 g	GB Melado Escorrido Família Haas 450 g A natural, handcrafted molasses from the Haas Family in Capanema, Paraná. Made from pesticide-free sugarcane and produced without chemical additives, using traditional methods that preserve the deep, rounded sweetness of sugarcane. Melado Escorrido has a smooth, liquid texture and is ideal as a natural sweetener for coffee, tea, and smoothies, or as a topping for pancakes, yogurt, and desserts. Certified with the Geographical Indication (IG) seal, ensuring authentic origin and premium quality. Weight: 450 g
	BR Melado Escorrido Família Haas 450 g Um melado artesanal e natural produzido pela Família Haas em Capanema, Paraná. Feito com cana-de-açúcar cultivada sem agrotóxicos e sem aditivos químicos, preservando o sabor intenso e a doçura natural da cana. O Melado Escorrido tem consistência fluida e é ideal para adoçar cafés, chás e vitaminas, ou para ser usado como cobertura em panquecas, iogurtes e sobremesas. Certificado com o selo de Indicação Geográfica (IG), que garante origem autêntica e qualidade superior. Peso: 450 g

Produktoversikt – ANJO Consulting

(Kryss av for produktene du er interessert i)

Kaffe / Coffee

Café Sanfelice – Minas Gerais

- ☐ Lata Café Sanfelice Torrado em Grãos 250 g – Edição Especial
- ☐ Café Sanfelice Torrado em Grãos 1 kg
- ☐ Café Sanfelice Torrado em Grãos 500 g
- ☐ Café Sanfelice Torrado em Grãos 250 g
- ☐ Lata Café Sanfelice Torrado e Moído 250 g – Edição Especial
- ☐ Café Sanfelice Torrado e Moído 500 g
- ☐ Café Sanfelice Torrado e Moído 250 g
- ☐ Café Sanfelice Drip Coffee (10 sachets)

Danbel Alimentos – Pulverbaserte drikker / Powdered Beverages

- ☐ Cappuccino (varianter: Tradisjonell, Vanilje, Kanel, Dulce de Leche, Hasselnøtt, Light/Zero)
- ☐ Frappé Base Neutra – 1 kg
- ☐ Mocaccino – 1 kg
- ☐ Achocolatado – 1,05 kg
- ☐ Milk Drink Mix – 1 kg
- ☐ Chocolate Cremoso – 1,05 kg
- ☐ Instantkaffe – 400 g

Sjokolade & Kakao / Chocolate & Cocoa

Senô Chocolate Fino – Ilhéus, Bahia

- ☐ Senô 70 % Kakao – mørk sjokolade, 50 g
- ☐ Senô 57 % Kakao – melkesjokolade, 50 g
- ☐ Senô 39 % Kakao – hvit sjokolade med kakaonibs, 50 g
- ☐ Senô Nibs 100 % Kakao – ristede kakaobiter, 200 g

Cachaça – Minas Gerais

Cachaça Jacuhy & Jacuí

- ☐ Cachaça Jacuhy Tradicional – 900 ml
- ☐ Cachaça Jacuhy Prata – 900 ml
- ☐ Cachaça Jacuhy Ouro – 900 ml
- ☐ Cachaça Jacuhy Ouro – 700 ml (Medalha de Ouro – USP)
- ☐ Cachaça Velha Jacuhy Ouro – 700 ml
- ☐ Cachaça Embaúba Ouro – 700 ml
- ☐ Cachaça Jacuí – 700 ml

Melasse & Melado / Família Haas – Capanema, Paraná

- ☐ Melado Batido Família Haas – 400 g
- ☐ Melado Batido Família Haas – 500 g
- ☐ Melado Batido Família Haas – 800 g
- ☐ Melado Escorrido Família Haas – 450 g
- ☐ Melado Escorrido Família Haas – 500 g

Er du interessert i andre brasilianske produkter?

ANJO Consulting samarbeider med en rekke produsenter innen **gourmet, drikke, frukt og spesialiteter** fra Brasil. Importører er **velkommen til å ta kontakt** dersom dere ønsker produkter som **ikke finnes i denne katalogen** – vi hjelper gjerne med å finne leverandører og løsninger tilpasset deres behov.

Kommentarer / Notater:

Kontaktinformasjon:

ANJO Consulting

 info@anjo-consulting.com

 www.anjo-consulting.com