



# CHOCOLATE ARTESANAL





Ao longo de 8 anos a comercializar chocolate, e depois de vários pedidos feitos aos chocolateiros para criarem uma tablete com as características pretendidas, a CHOCOLATE JOO decide criar uma tablete da sua autoria. A marca nasce quando foi apurado o paladar numa tablete de chocolate amargo de 70% de pasta de cacau. A calma do jardim, no meio da natureza, foi o ambiente seleccionado para realizar a experiência.

Os sabores mais exóticos e picantes são a base para as 18 variedades de chocolate: funcho, menta, manjeriço, pimenta rocoto, pimenta rosa, cardamomo, canela, gengibre, limão, laranja, passas, amêndoa, mirtilos secos, flor de sal, nibs, e os amargos simples de 65%, de 70% e de 85% de pasta de cacau.

Sendo o funcho, a principal aposta da marca, uma erva que cresce facilmente nos nossos jardins, esta proporciona um sabor inovador à gama existente. Além dos chocolates serem produzidos com produtos naturais, é a partir do funcho que todas as outras variedades da colecção foram criadas.

CHOCOLATE  
ARTESANAL





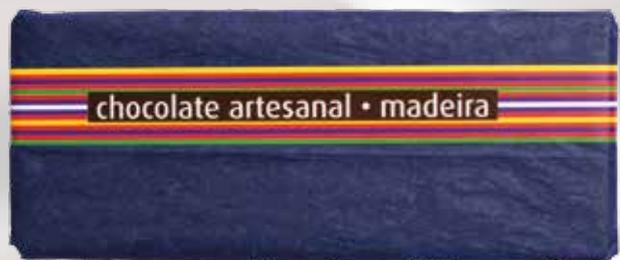
# CHOCOLATES

## FUNCHO



Chocolate de leite com 50% cacau e funcho.  
**Validade:** 7 meses.  
**Peso aproximado:** 35gr.

## MANJERICÃO



Chocolate de leite com 50% cacau e manjeriçao.  
**Validade:** 7 meses.  
**Peso aproximado:** 35gr.

## MENTA



Chocolate amargo de 70% cacau e menta.  
**Validade:** 7 meses.  
**Peso aproximado:** 35gr.

## PIMENTA ROCOTO



Chocolate amargo de 70% cacau e pimenta rocoto.  
**Validade:** 7 meses.  
**Peso aproximado:** 35gr.

## PIMENTA ROSA



Chocolate amargo de 70% cacau e pimenta rosa.  
**Validade:** 7 meses.  
**Peso aproximado:** 35gr.

## GENGIBRE



Chocolate amargo de 70% cacau e gengibre.  
**Validade:** 7 meses.  
**Peso aproximado:** 35gr.



# CHOCOLATES

## CARDAMOMO



Chocolate amargo de 60% cacau e cardamomo.  
**Validade:** 7 meses.  
**Peso aproximado:** 35gr.

## CANELA



Chocolate de leite com 50% cacau e canela.  
**Validade:** 7 meses.  
**Peso aproximado:** 35gr.

## LARANJA



Chocolate de leite com 50% cacau e laranja.  
**Validade:** 7 meses.  
**Peso aproximado:** 35gr.

## LIMÃO



Chocolate amargo de 70% cacau e limão.  
**Validade:** 7 meses.  
**Peso aproximado:** 35gr.

## AMÊNDOA



Chocolate de leite de 55% cacau e amêndoas torradas.  
**Validade:** 7 meses.  
**Peso aproximado:** 35gr.

## PASSAS



Chocolate de leite de 55% cacau e passas.  
**Validade:** 7 meses.  
**Peso aproximado:** 35gr.



# CHOCOLATES

## MIRTILOS SECOS



Manteiga de cacau e mirtilos secos.  
**Validade:** 7 meses.  
**Peso aproximado:** 35gr.

## FLOR DE SAL



Chocolate amargo de 70% cacau com flor de sal.  
**Validade:** 7 meses.  
**Peso aproximado:** 35gr.

## NIBS



Chocolate amargo de 70% cacau com nibs.  
**Validade:** 7 meses.  
**Peso aproximado:** 35gr.

## AMARGO - 65%



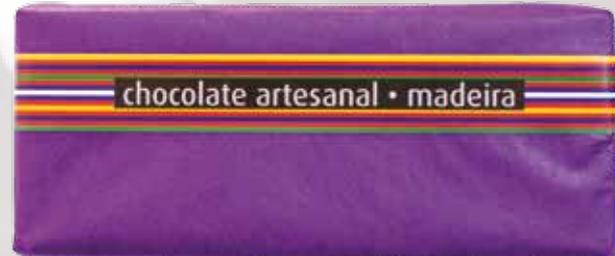
Chocolate amargo simples com 65% cacau.  
**Validade:** 7 meses.  
**Peso aproximado:** 35gr.

## AMARGO - 70%



Chocolate amargo simples com 70% cacau.  
**Validade:** 7 meses.  
**Peso aproximado:** 35gr.

## AMARGO - 85%



Chocolate amargo simples com 85% cacau.  
**Validade:** 7 meses.  
**Peso aproximado:** 35gr.



A Gaudeamus é uma marca registada da Associação Académica da Universidade da Madeira que foi criada em Novembro de 2011. Inicialmente criou dezenas de produtos com a imagem e a marca da Universidade da Madeira e da própria Associação. Com a evolução do projecto, e a necessidade de angariar mais receitas para as acções de apoio aos estudantes, a AAUMa começou a representar algumas marcas portuguesas no mercado regional e nacional.

A parceria entre a Gaudeamus e a Chocolate Joo existe desde 2014, possibilitando que a marca possa alcançar outros mercados e que seja consolidada uma sinergia entre o mundo universitário e o meio empresarial.

#### NOTAS

**IVA e Transporte:** não incluídos.

Prazo de entrega: a acordar com os clientes.

Quantidades Mínimas: 12 unidades por cada referência.

Condições de Pagamento: pronto pagamento através de transferência bancária.

Representante para encomendas

*gaudeamus*  
LOJA ACADÉMICA DA UMA

Associação Académica da UMA  
Campus Universitário da Penteadá  
9020-105 Funchal  
Portugal

Tel.: +351 291 70 50 60  
Fax: +351 291 70 50 59

<http://chocolate.gaudeamus.pt>  
[encomendas@aauma.pt](mailto:encomendas@aauma.pt)

