

MARCAS À MESA E MARCAS NA CAMA

Companhia Portuguesa do Chocolate



↳ Descrição do negócio, conceito ou produto

A Companhia Portuguesa do Chocolate une a tradição do chocolate artesanal português à inovação e sofisticação. Respeitamos métodos de produção artesanais para garantir um chocolate de qualidade superior, feito com ingredientes selecionados e sabores autênticos. A nossa gama inclui desde chocolates clássicos até criações exclusivas inspiradas na cultura e história de Portugal, proporcionando uma experiência sensorial única através da maturação do cacau.

↳ Nível de criatividade associado

A criatividade é um pilar essencial do nosso trabalho, refletindo-se na combinação de ingredientes e na diversidade dos nossos produtos. Destacam-se inovações como o Glorious, o bombom mais caro do mundo, lançado em 2015, e o chocolate maturado em barricas de vinho do Porto, envelhecido nas grutas de Mira de Aire. Estas criações exemplificam a fusão entre a tradição e a inovação que nos define, assim como os bombons com recheio líquido que dá nome e sabor as cidades portuguesas, como bombom de Lisboa (recheio de pastel de nata líquido), bombom Porto (recheio líquido de vinho do Porto), bombom Óbidos (recheio líquido de ginja) entre outros.

↳ Como se diferencia da concorrência

Diferenciamos-nos ao valorizar a cultura portuguesa no universo do chocolate. Enquanto outras marcas focam-se exclusivamente na qualidade, nós enriquecemos os nossos produtos com narrativas históricas e ingredientes que refletem o terroir nacional. Além disso, o nosso compromisso com a sustentabilidade e produção ética posiciona-nos num segmento premium e consciente.

↳ Impacto(s) positivo(s) esperado(s) na sua utilização nos estabelecimentos

A introdução dos nossos chocolates em estabelecimentos repre-

senta um verdadeiro valor acrescentado, oferecendo aos clientes uma experiência sofisticada e diferenciadora. Os nossos produtos elevam a oferta gastronómica de restaurantes, hotéis e boutiques, reforçando a identidade e exclusividade de cada espaço.

↳ Medidas de sustentabilidade (económica, social, cultural e ambiental)

· Económica: Apoio a produtores locais e valorização do chocolate português como produto de excelência no mercado internacional. · Social: Preservação do saber-fazer artesanal e incentivo à criação de emprego na comunidade. · Cultural: Integração de elementos históricos e culturais na criação dos nossos produtos, promovendo a identidade nacional. · Ambiental: Utilização de embalagens ecológicas, redução do desperdício e aposta em ingredientes e técnicas sustentáveis.

↳ Prémios / Distinções

A Companhia Portuguesa do Chocolate tem sido amplamente reconhecida a nível nacional e internacional pela sua excelência e inovação. Destacamo-nos especialmente pela criação do Glorious, o bombom mais caro do mundo, que conquistou a atenção da comunicação social global. O nosso compromisso com a qualidade, a criatividade e a sustentabilidade continua a ser a nossa assinatura, elevando o nome de Portugal no mundo do chocolate. Estamos empenhados em continuar a redefinir a experiência do chocolate português, proporcionando momentos inesquecíveis a quem valoriza autenticidade, requinte e inovação.

Nome	Companhia Portuguesa do Chocolate
Distrito	Leiria
Setor de atividade	Chocolate
Tipo de empresa	PME
N.º de funcionários	-
Website	www.companhiaportuguezadochocolate.pt
Redes sociais	 

