



WARABU

Catálogo de Produtos 2023 | Products Catalog 2023

Português • English



Sobre a Warabu | About the Company

Criada em 2018 pelo chef e empresário Jorge Carlos Neves tem como objetivo a incorporação de insumos únicos da região amazônica para criar um chocolate amazônico, orgânico, sustentável, respeitando e valorizando as comunidades da floresta. A Warabu nasceu da floresta e do sonho de levar o melhor chocolate com insumos amazônicos para o mundo.

Created in 2018 by chef and entrepreneur Jorge Carlos Neves with the objective of incorporating unique ingredients from the Amazon region to create an Amazonian, organic, sustainable chocolate, respecting and valuing forest communities. Warabu was born from the forest and from the dream of bringing the best chocolate with Amazon ingredients to the world.



PROPÓSITO | Purpose

Resgatar a cultura do cultivo do cacau na Amazônia, fruta original da terra, embora não seja mais assim reconhecida.

Utilizamos cacau selvagem de espécie nativa situada na bacia Amazônica coletado por agricultores familiares, pois acreditamos que este é o caminho para o desenvolvimento e preservação da Amazônia.

Rescuing the culture of cocoa cultivation in the Amazon, the original fruit of the land, although it is no longer recognized as such. We use wild cocoa from a native species located in the Amazon basin collected by family farmers, as we believe that this is the way to develop and preserve the Amazon.

VALORES SOCIAIS | Social Values

A Warabu valoriza culturas extrativistas e adota o método Fairtrade, não admitindo atravessadores em sua cadeia, proporcionando assim, melhor remuneração a esses produtores,

condições mais justas e favorecendo na preservação.

Warabu values extractive cultures and adopts the Fairtrade method, not admitting middlemen in its chain, thus providing better remuneration to these producers, fairer conditions and favoring preservation.

DIFERENCIAIS | Differentials

Warabu representa respeito a toda cadeia produtiva. Acompanhamos pessoalmente as etapas do processamento (colheita, fermentação e secagem) e certificamos de que não há trabalho irregular e/ou explorador.

Warabu represents respect for the entire production chain. We personally monitor the processing stages (harvest, fermentation and drying) and make sure that there is no irregular and/or exploitative work.





Parceiros

- CEPOTX – Cooperativa de Produção Orgânica Central Transamazônica e Xingu;
- Sistema de plantio agroflorestal;
- Produtores de cacau silvestre (Tauraré, Angapijó, Costa da Santana e Tatuoca).

Partners

- CEPOTX – Transamazônica and Xingu Central Organic Production Cooperative;
- Agroforestry planting system;
- Wild cocoa producers (Tauraré, Angapijó, Costa da Santana and Tatuoca).

Certificações | Certifications



*



*



*



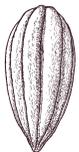
**

** A certificação orgânica atesta que nossos chocolates foram gerados de acordo com as normas da produção orgânica sustentável, sem agrotóxicos, fertilizantes e outras substâncias químicas, respeitando os animais, as pessoas e a natureza.*

***O selo V-Label criado pela União Vegetariana Europeia em 1996, é internacionalmente reconhecido e identifica produtos vegetarianos e veganos com base em critérios uniformes.*



- 5** **40% Comunidade Angapijo | Chocolate Meio Amargo | Cacau Selvagem**
40% Angapijo Community | Semisweet Chocolate | Wild Cocoa
- 6** **50% Cumaru de Extrativismo | Chocolate ao Leite de Coco**
50% Tonka Beans | Coconut Milk Chocolate
- 7** **52% Castanha-do-Brasil e Açaí | Chocolate ao Leite de Coco**
52% Brazil Nut + Açaí Berry | Coconut Milk Chocolate
- 8** **53% Café Robusta Amazônico | Chocolate ao Leite de Coco**
53% Specialty Coffee Amazonian Robusta | Coconut Milk Chocolate
- 9** **54% Cumaru, Puxuri e Guaraná | Chocolate ao Leite de Coco**
54% Tonka Beans, Brazilian Nutmeg and Guarana | Coconut Milk Chocolate
- 10** **61% Açaí Liofilizado Comunidade Uruará | Chocolate Meio Amargo**
61% Açaí Berry From Amazon Rainforest | Bittersweet Chocolate
- 11** **64% Capim Limão | Chocolate Meio Amargo**
64% Lemongrass | Bittersweet Chocolate
- 12** **65% Gengibre Liofilizado | Chocolate Meio Amargo**
65% Freeze-Dried Ginger | Dark Chocolate
- 13** **70% Cacau de Origem Uruará-PA | Chocolate Amargo**
70% Cocoa Uruará Origins | Dark Chocolate
- 14** **72% Zero Açúcar | Chocolate ao Leite de Coco**
72% Zero Added Sugar | Coconut Milk Chocolate
- 15** **82% Cacau de Origem Vitória do Xingu-PA | Chocolate Amargo**
82% Cocoa Origins Vitória do Xingu-PA | Dark Chocolate
- 16** **99% Cacau Selvagem Comunidade Tuararé-PA | Chocolate Extra Amargo**
99% Wild Cocoa Tuararé-PA | Extra Dark Chocolate
- 17** **Caixas e Embalagens**
Boxes and Packaging



40% Comunidade Angapijo | Chocolate Meio Amargo | Cacau Selvagem

40% Angapijo Community | Semisweet Chocolate | Wild Cocoa



O Chocolate Warabu 40% Cacau Selvagem, originário da floresta Amazônica, comunidade de Angapijo/Mocajiba, município Brasileiro do estado do Pará. Localizado na latitude 02°35'03" sul e longitude 49°30'26" oeste, numa altitude de 30 metros, é uma opção suavemente adocicado para aqueles que preferem um sabor menos intenso do que os chocolates com um maior percentual de cacau.

Warabu Chocolate with 40% Wild Cocoa, native to the Amazonian rainforest, community of Angapijo / Mocajuba, a Brazilian municipality in the state of Pará. It is located at latitude 02°35'03" south and longitude 49°30'26" west, being at an altitude of 30 meters, it is a softer and sweeter option for those who prefer a less intense flavor than the chocolates with a higher percentage of cocoa.

Ingredientes

Açúcar cristal, Manteiga de cacau, Nibs de cacau, Lecitina de girassol*, Extrato natural de baunilha*, Flor de sal*.

*Ingrediente não orgânico.

BEAN TO BAR



CONSERVAR DE 18°C a 20°C



SEM GLÚTEN



NÃO CONTÉM CORANTES



SEM CONSERVANTES



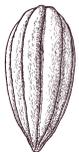
SEM LACTOSE



LIVRE DE TRANSGÊNICOS

CACAU SELVAGEM

CÓDIGO	UNIT.	UNIT. DISPLAY	UNIT. BOX	UNIT. PALLETS
100301	25 g	14	168	14112
200701	70 g	9	108	9072
100205	7 g	80	480	40320



50% Cumaru de Extrativismo | Chocolate ao Leite de Coco
50% Tonka Beans | Coconut Milk Chocolate



O Chocolate Warabu 50% Cacau Orgânico com Cumaru é uma deliciosa combinação que une o sabor intenso do cacau com o suave aroma do Cumaru, esta sendo uma semente originária da Amazônia e amplamente usada na culinária Brasileira. Além do aroma, o Cumaru possui propriedades antioxidantes, anti-inflamatórias e digestivas. Quando combinada com chocolate 50% cacau, adiciona uma nota sutil, elegante e aromática, equilibrando o amargor do cacau e proporcionando uma experiência sensorial única.

Warabu Chocolate with 50% Organic Cocoa and Cumaru (tonka bean) is a delicious combination that joins the intense flavor of cocoa with the soft and woody aroma of Cumaru. Cumaru is a seed originally from the Amazonian and widely used in Brazilian cuisine. In addition to the characteristic aroma, Cumaru has anti-inflammatory, antioxidant and digestive properties. When combined with chocolate 50% cocoa, Cumaru adds a subtle and elegant aromatic note that balances the bitterness of cocoa and provides a unique sensory experience.

Ingredientes

Açúcar cristal*, Nibs de cacau*, Manteiga de cacau*, Leite de coco, Lecitina de girassol, Cumaru.

*Ingredientes Orgânicos.

BEAN TO BAR



CONSERVAR DE 18°C a 20°C



SEM GLÚTEN



NÃO CONTÉM CORANTES



SEM CONSERVANTES



SEM LACTOSE



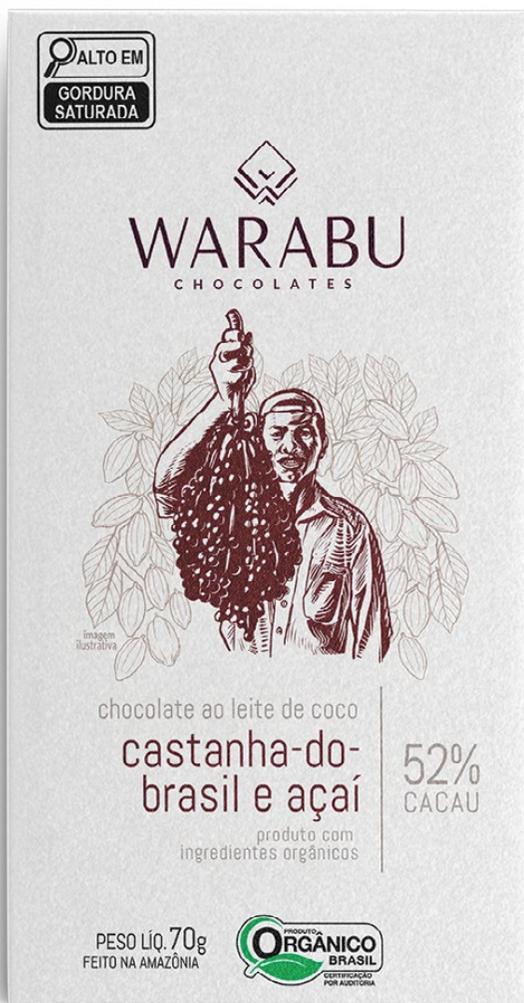
LIVRE DE TRANSGÊNICOS

CUMARU

CÓDIGO	UNIT.	UNIT. DISPLAY	UNIT. BOX	UNIT. PALLETS
100302	25 g	14	168	14112
200702	70 g	9	108	9072
100201	7 g	80	480	40320

52% Castanha-do-Brasil e Açaí | Chocolate ao Leite de Coco

52% Brazil Nut + Açai Berry | Coconut Milk Chocolate



O Chocolate Warabu com 52% Cacau Orgânico, Castanha-do-Brasil e Açai (liofilizado) é uma deliciosa combinação que traz o sabor intenso do chocolate com o crocante e saboroso da castanha, além da sutil suavidade do Açai. A Castanha-do-Brasil, também conhecida como Castanha-do-Pará, é rica em selênio, mineral importante para a saúde do sistema imunológico, além de ser fonte de proteínas, fibras e gorduras saudáveis. Já o açai, um superalimento rico em antioxidantes, vitaminas e minerais, é um importante aliado para a saúde do coração e do sistema imunológico.

Warabu Chocolate with 52% Organic Cocoa, Brazil Nut and Açai (lyophilized) is a delicious match that brings the intense flavor of chocolate with the crunchy and tasty of Brazil Nut, in addition to the softness of the Açai. The Brazil nut is rich in selenium, an important mineral for the health of the immune system, and is also a source of protein, fiber and healthy fats. As for the açai, a superfood rich in antioxidants, vitamins and minerals, is an important ally for the health of the heart and the immune system.

Ingredientes

Nibs de cacau*, Açúcar cristal*, Manteiga de cacau*, Leite de coco, Castanha-do-Brasil, Açai Liofilizado*, Lecitina de girassol.

*Ingredientes Orgânicos.



AÇAÍ E CASTANHA-DO-BRASIL

CÓDIGO	UNIT.	UNIT. DISPLAY	UNIT. BOX	UNIT. PALLETS
100303	25 g	14	168	14112
200703	70 g	9	108	9072



53% Café Robusta Amazônico | Chocolate ao Leite de Coco
53% Specialty Coffee Amazonian Robusta | Coconut Milk Chocolate



Chocolate Warabu com 53% Cacau Orgânico com Café Robusta Amazônico é a combinação perfeita para os amantes de sabores intensos e amargos. Café Robusta, um tipo de café com sabor mais intenso e amargo que o Café Arábica, é adicionado ao chocolate para acentuar ainda mais o sabor amargo e traz à tona as notas aromáticas características do café. Essa combinação fornece os antioxidantes e flavonoides do chocolate que ajudam a proteger o corpo contra inflamações e retardam o envelhecimento. Já o café, rico em cafeína, é um estimulante natural que ajuda a melhorar o estado de alerta e a concentração.

Warabu Chocolate with 53% Organic Cocoa with Amazonian Robusta Coffee is the perfect combination for lovers of intense and bitter flavors. Coffee Robusta is a kind of coffee with a more intense and bitter taste than Arabica coffee, is added to chocolate to further accentuate the bitter taste that brings out the coffee's characteristic aromatic notes. This combination provides the chocolate's antioxidants and flavonoids that helps protecting the body against inflammation and slows down aging. Coffee, on the other hand, rich in caffeine, is a natural stimulant that helps improve alertness and concentration.

Ingredientes

Nibs de cacau*, Açúcar cristal*, Manteiga de cacau*, Leite de coco, Café Robusta*, Lecitina de girassol.

*Ingredientes Orgânicos.

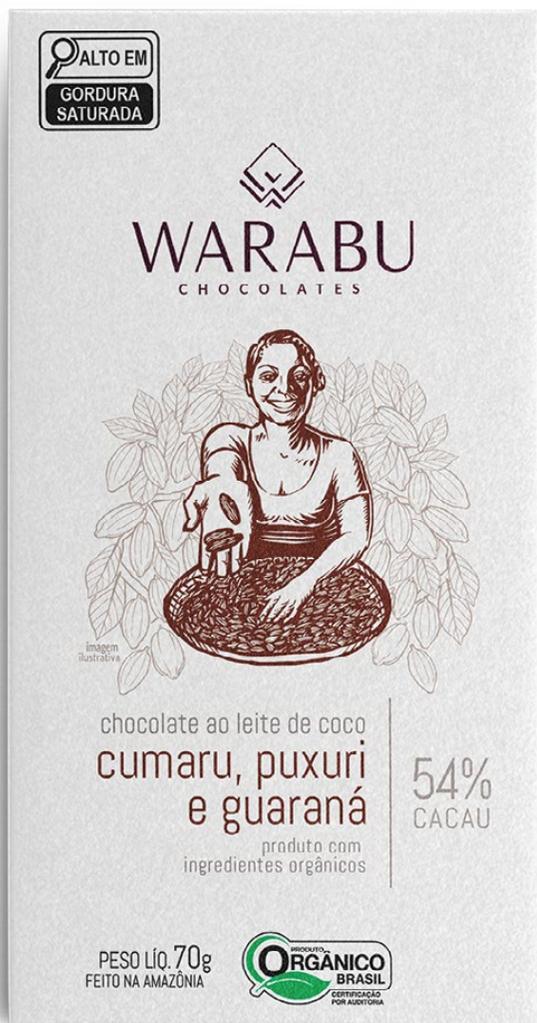


CAFÉ

CÓDIGO	UNIT.	UNIT. DISPLAY	UNIT. BOX	UNIT. PALLETS
100304	25 g	14	168	14112
200704	70 g	9	108	9072
100203	7 g	80	480	40320



54% Cumaru, Puxuri e Guaraná | Chocolate ao Leite de Coco
 54% Tonka Beans, Brazilian Nutmeg and Guarana | Coconut Milk Chocolate



Chocolate Warabu com 54% de Cacau Orgânico com Puxuri (Noz-moscada da Amazônia), Cumaru (Baunilha da Amazônia) e Guaraná é uma combinação única e saborosa. O puxuri e o cumaru são especiarias típicas da região amazônica, conhecidas pelo intenso aroma e sabor, enquanto o guaraná é uma fruta nativa da região que contém cafeína e é muito utilizada como estimulante.

Warabu Chocolate with 54% Organic Cocoa with Puxuri (Amazonian nutmeg), Cumaru (Amazon vanilla) and Guarana is a unique and tasty combination. Puxuri and Cumaru are typical spices from the Amazonian region, known for their intense aroma and flavor, while Guarana is a fruit native to the region that contains caffeine and is widely used as a stimulant.

Ingredientes

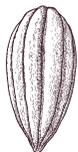
Nibs de cacau*, Açúcar cristal*, Leite de coco, Manteiga de cacau*, Cumaru, Lecitina de girassol, Puxuri, Guaraná.

*Ingredientes Orgânicos.



CUMARU, PUXURI E GUARANA

CÓDIGO	UNIT.	UNIT. DISPLAY	UNIT. BOX	UNIT. PALLETS
100305	25g	14	168	14112
200705	70g	9	108	9072



61% Açaí Liofilizado Comunidade Uruará | Chocolate Meio Amargo Orgânico

61% Açaí Berry From Amazon Rainforest | Bittersweet Chocolate



Chocolate Warabu com 61% Cacau Orgânico e Açaí (liofilizado) é uma combinação deliciosa e saudável. O açaí é uma fruta nativa da região amazônica, rica em antioxidantes, fibras e nutrientes, sendo muito apreciada por seus benefícios à saúde. Juntos, cacau e açaí formam uma poderosa mistura, aumentando o teor de antioxidantes do chocolate.

Warabu Chocolate with 61% Organic Cocoa and Açaí (lyophilized) is a delicious and healthy combination. Açaí is a fruit native to the Amazonian region, rich in antioxidants, fiber and nutrients, and is very popular for its health benefits. Together, cocoa and açaí become a powerful mix, increasing the chocolate's antioxidant content.

Ingredientes

Nibs de cacau, Açúcar cristal, Manteiga de cacau, Açaí Liofilizado, Lecitina de girassol*.

*Ingrediente Não Orgânico.

BEAN TO BAR



CONSERVAR DE 18°C a 20°C



SEM GLÚTEN



NÃO CONTÉM CORANTES



SEM CONSERVANTES



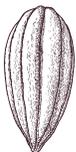
SEM LACTOSE



LIVRE DE TRANSGÊNICOS

AÇAÍ

CÓDIGO	UNIT.	UNIT. DISPLAY	UNIT. BOX	UNIT. PALLETS
100306	25 g	14	168	14112
200706	70 g	9	108	9072



64% Capim-Limão | Chocolate Meio Amargo Orgânico

64% Lemongrass | Bittersweet Chocolate



Chocolate Warabu com 64% de Cacau Orgânico com Capim-Limão é uma combinação exótica e refrescante. Capim-Limão, é uma erva aromática nativa da Ásia que possui um sabor e aroma cítrico e refrescante.

Warabu Chocolate with 64% Organic Cocoa with Lemongrass is an exotic and refreshing combination. Lemongrass, is an aromatic herb native to Asia that has a citrus and refreshing flavor and aroma.

Ingredientes

Nibs de cacau, Açúcar cristal, Manteiga de cacau, Lecitina de girassol*, Extrato natural de Capim-Limão*.

*Ingrediente Não Orgânico.

BEAN TO BAR



CONSERVAR DE 18°C a 20°C



SEM GLÚTEN



NÃO CONTÉM CORANTES



SEM CONSERVANTES



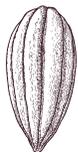
SEM LACTOSE



LIVRE DE TRANSGÊNICOS

CAPIM-LIMÃO

CÓDIGO	UNIT.	UNIT. DISPLAY	UNIT. BOX	UNIT. PALLETS
100307	25g	14	168	14112
200707	70g	9	108	9072



65% Gengibre Liofilizado | Chocolate Meio Amargo Orgânico
65% Freeze-Dried Ginger | Dark Chocolate



Chocolate Warabu com 65% Cacau Orgânico mais Gengibre (liofilizado) é uma combinação picante e deliciosa. O gengibre é um alimento de sabor e aroma intensos, amplamente utilizado na culinária asiática e conhecido por suas propriedades anti-inflamatórias e digestivas.

Warabu Chocolate with 65% Organic Cocoa plus Ginger (lyophilized) is a spicy and delicious combination. Ginger is a with an intense flavor and aroma, widely used in Asian cuisine and known for its anti-inflammatory and digestive properties.

Ingredientes

Nibs de cacau, Açúcar cristal, Manteiga de cacau, Gengibre Liofilizado, Lecitina de girassol*.

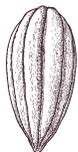
*Ingrediente Não Orgânico.

BEAN TO BAR

- CONSERVAR DE 18°C a 20°C
- SEM GLÚTEN
- NÃO CONTÉM CORANTES
- 100% SEM CONSERVANTES
- SEM LACTOSE
- LIVRE DE TRANSGÊNICOS

GENGIBRE

CÓDIGO	UNIT.	UNIT. DISPLAY	UNIT. BOX	UNIT. PALLETS
100308	25 g	14	168	14112
200708	70 g	9	108	9072



70% Cacau de Origem Uruará-PA | Chocolate Amargo Orgânico
70% Cocoa Uruará Origins | Dark Chocolate



O Chocolate Warabu com 70% Cacau Orgânico de Origem Uruará é uma combinação saborosa e saudável. Uruará é um município brasileiro do estado do Pará, mesorregião Sudoeste pertencente à microrregião paraense de Altamira na Amazônia. Localiza-se no norte do Brasil, na latitude 03°43'03" sul e longitude 53°44'12" oeste.

Warabu Chocolate with 70% Organic Cocoa Origin from Uruará is a tasty and healthy combination. Uruará is a Brazilian municipality in the state of Pará, in the Southwest mesoregion belonging to the Pará microregion of Altamira in the Amazonian. It is in northern Brazil, at latitude 03°43'03" south and longitude 53°44'12" west.

Ingredientes

Nibs de cacau, Açúcar cristal, Manteiga de cacau, Lecitina de girassol*.
 *Ingrediente Não Orgânico.

BEAN TO BAR



CONSERVAR DE 18°C a 20°C



SEM GLÚTEN



NÃO CONTÉM CORANTES



SEM CONSERVANTES



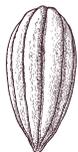
SEM LACTOSE



LIVRE DE TRANSGÊNICOS

CACAU DE ORIGEM

CÓDIGO	UNIT.	UNIT. DISPLAY	UNIT. BOX	UNIT. PALLETS
100309	25 g	14	168	14 112
200709	70 g	9	108	9072



72% Zero Açúcar | Chocolate ao Leite de Coco
72% Zero Added Sugar | Coconut Milk Chocolate



O Chocolate Warabu com Cacau Orgânico 72% Zero Açúcar é uma opção saudável para quem quer saborear um doce sem adição de açúcar. Este tipo de chocolate é produzido com adoçantes naturais, manga liofilizada, alfarroba e avelã sem adoçantes artificiais. Sendo produzido com 72% de Cacau, mantém um elevado teor de antioxidantes e flavonoides, que ajudam a proteger o organismo contra doenças e inflamações. Além disso, a ausência de açúcar faz deste chocolate uma opção saudável para diabéticos e pessoas que buscam reduzir o consumo de açúcar em sua alimentação.

Warabu Chocolate with 72% Zero Sugar Organic Cocoa is a healthy option for anyone who wants to enjoy a sweet treat without added sugar. This type of chocolate is produced with natural sweeteners, freeze-dried mango, carob and hazelnut and no artificial sweeteners. Being produced with 72% Cocoa, maintains a high content of antioxidants and flavonoids, helping protect the body against disease and inflammation. The absence of sugar makes this product a healthy option for diabetics and people looking to reduce sugar in their diet.

Ingredientes

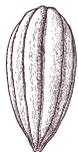
Nibs de cacau*, Leite de coco, Alfarroba, Avelã, Manga Liofilizada*, Manteiga de cacau*, Lecitina de girassol, Extrato Natural de Baunilha.

**Ingredientes Orgânicos.*



ZERO AÇÚCAR

CÓDIGO	UNIT.	UNIT. DISPLAY	UNIT. BOX	UNIT. PALLETS
100310	25g	14	168	14112
200710	70g	9	108	9072
100202	7g	80	480	40320



82% Cacau de Origem Vitória do Xingu-PA | Chocolate Amargo

82% Cocoa Origins Vitória do Xingu-PA | Dark Chocolate



O Chocolate Warabu com 82% de Cacau Orgânico do Xingu é uma combinação deliciosa e exótica. São Félix do Xingu é um município brasileiro do estado do Pará, na região amazônica. Está localizado na latitude 06°38'41" sul e longitude 51°59'42" oeste, a uma altitude de 220 metros. Fica às margens do rio Xingu localizado na região amazônica, que possui uma rica diversidade de flora e fauna. Quando adicionado ao chocolate com 82% de cacau, o chocolate Xingu traz notas amadeiradas e terrosas, além de aumentar ainda mais o teor de antioxidantes do chocolate.

Warabu Chocolate with 82% Organic Cocoa from Xingu is a delicious and exotic combination. São Félix do Xingu is a Brazilian municipality in the state of Pará, in the Amazonian region. It is located at latitude 06°38'41" south and longitude 51°59'42" west, at an altitude of 220 meters. It is on the banks of the Xingu River located in the Amazon region, which has a rich diversity of flora and fauna. When added to chocolate with 82% cocoa, Xingu chocolate brings woody and earthy notes, in addition to further increasing the chocolate's antioxidant content.

Ingredientes

Nibs de cacau, Açúcar Cristal, Lecitina de girassol*.

*Ingrediente Não Orgânico.



CONSERVAR DE 18°C a 20°C



SEM GLÚTEN



NÃO CONTÉM CORANTES



SEM CONSERVANTES



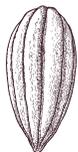
SEM LACTOSE



LIVRE DE TRANSGÊNICOS

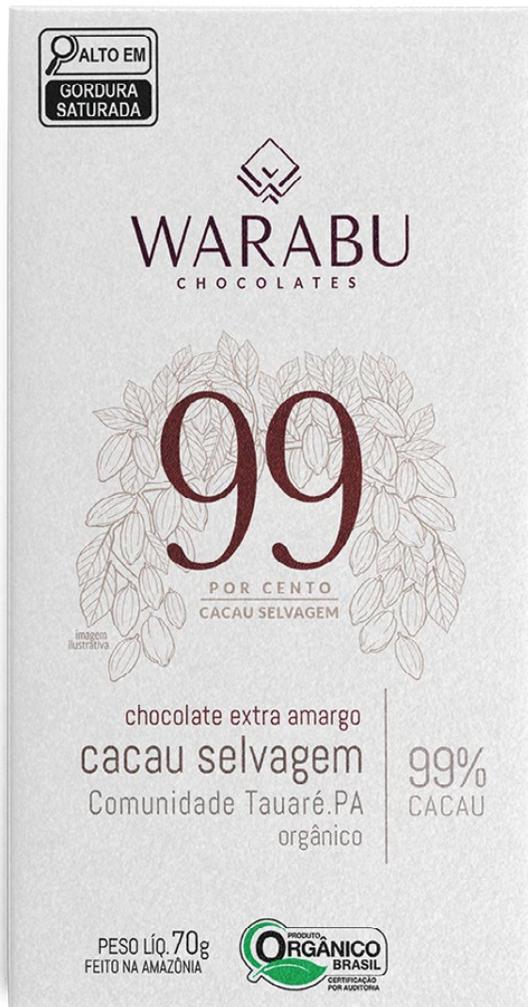
CACAU DE ORIGEM

CÓDIGO	UNIT.	UNIT. DISPLAY	UNIT. BOX	UNIT. PALLETS
100311	25 g	14	168	14112
200711	70 g	9	108	9072
100204	7 g	80	480	40320



99% Cacau Selvagem Comunidade Tauraré-PA | Chocolate Extra Amargo

99% Wild Cocoa Tauraré-PA | Extra Dark Chocolate



O Chocolate Warabu com 99% Cacau Orgânico é uma opção para os amantes do verdadeiro sabor do chocolate. É produzido com altíssimo teor de cacau, o que lhe confere um sabor amargo e intenso, além do baixo teor de açúcar. A grande quantidade de cacau no chocolate 99% traz uma série de benefícios nutricionais, como a presença de antioxidantes e flavonoides que ajudam a proteger o organismo contra doenças e inflamações. A pequena quantidade de açúcar faz deste chocolate uma opção saudável para pessoas que buscam reduzir o consumo de açúcar em sua alimentação.

Warabu Chocolate with 99% Organic Cocoa is an option for lovers of the true flavor of chocolate. It is produced with a very high cocoa content, which gives it a bitter and intense flavor, in addition to the low sugar content. The large amount of cocoa in 99% chocolate brings a number of nutritional benefits, such as the presence of antioxidants and flavonoids that help protect the body against disease and inflammation. The small amount of sugar makes this chocolate a healthy option for people looking to reduce sugar consumption in their diet.

Ingredientes

Nibs de cacau, Açúcar Cristal, Lecitina de girassol*.

*Ingrediente Não Orgânico.

**BEAN
TO BAR**



CONSERVAR DE 18°C a 20°C



SEM GLÚTEN



NÃO CONTÉM CORANTES



SEM CONSERVANTES



SEM LACTOSE



LIVRE DE TRANSGÊNICOS

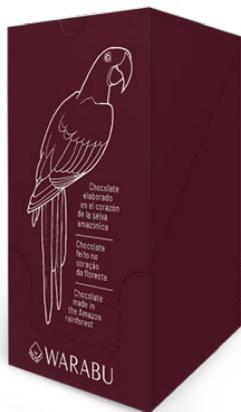
CACAU SELVAGEM

CÓDIGO	UNIT.	UNIT. DISPLAY	UNIT. BOX	UNIT. PALLETS
100312	25 g	14	168	14112
200712	70 g	9	108	9072

CAIXAS E EMBALAGENS • BOXES AND PACKAGING

CAIXAS DE DISPLAY DISPLAY BOXES

70g e 25g



79g



CAIXA DE TRANSPORTE POST BOX

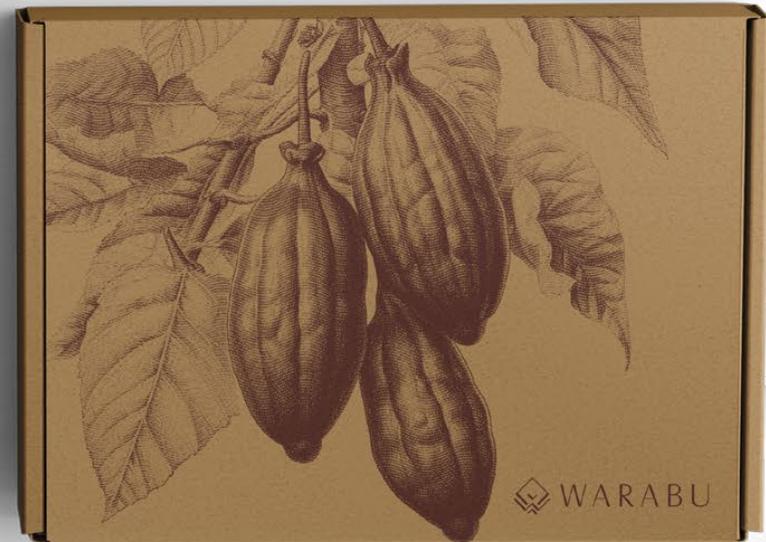


SACOLA BAG



CAIXAS E EMBALAGENS • BOXES AND PACKAGING

CAIXA DE PRESENTES GIFT BOX





Visite-nos

Estamos no Centro de Incubação e Desenvolvimento Empresarial – CIDE, localizado no Distrito Industrial de Manaus.

Endereço

Av. Rodrigo Otávio 1010, Galpão 4 - Manaus, AM, 69080-005

Horários

Seg. a sex.
De 8:00 às 17:30



Site

www.warabu.com.br



WhatsApp

+55 92 8109-6709



E-mail

contato@warabu.com.br

Visit Warabu

We're located at the Centro de Incubação e Desenvolvimento Empresarial – CIDE, in the Industrial District of Manaus.

Address

Av. Rodrigo Otávio 1010, Galpão 4 - Manaus, Amazonas, 69080-005

Times

Mon. through Fri.
From 8:00 AM to 5:30 PM

Social



Instagram

<https://www.instagram.com/warabu.chocolate/>



LinkedIn

<https://www.linkedin.com/in/warabu-chocolate-268404248/>



Facebook

<https://www.facebook.com/chocolatewarabu/>

