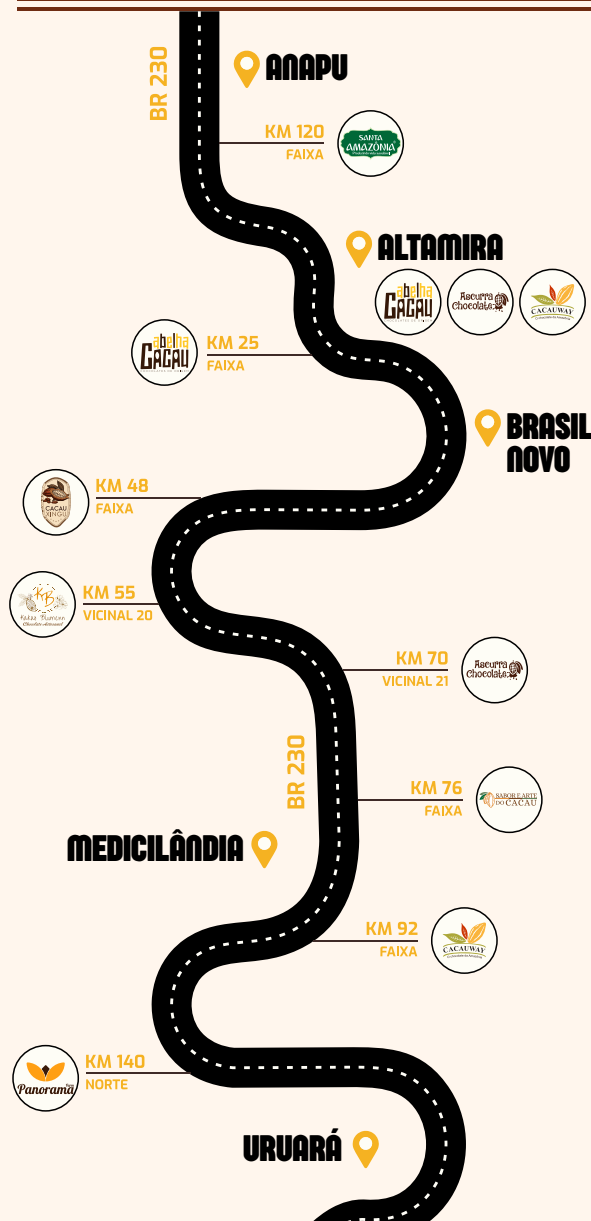


# ROTA TURÍSTICA CACAU AO CHOCOLATE

Região Turística Xingu e Transamazônica



# ROTA TURÍSTICA CACAU AO CHOCOLATE

Região Turística  
Xingu e Transamazônica

# ROTA TURÍSTICA CACAU AO CHOCOLATE

Região Turística Xingu e Transamazônica

A Rota do Cacau na região Transamazônica é uma iniciativa que promove o turismo relacionado à produção de cacau no estado do Pará, que faz parte da região amazônica do Brasil. Esta rota turística oferece aos visitantes a oportunidade de conhecer fazendas de cacau, aprender sobre o processo da cadeia produtiva do cacau até o chocolate, explorar a cultura local e desfrutar das belezas naturais da região.

Na Rota do Cacau, você pode visitar fazendas, observar as etapas de cultivo e colheita do cacau, participar de degustações de chocolates artesanais e conhecer mais sobre a história e as tradições relacionadas ao cacau e a história da Rodovia Transamazônica. Além disso, essa experiência permite que os visitantes se envolvam com as comunidades locais e apoiem a produção sustentável na região.

Lembrando que detalhes específicos sobre a Rota do Cacau no Pará, como fazendas participantes e roteiros disponíveis, podem variar ao longo do tempo. Portanto, é aconselhável entrar em contato com autoridades locais de turismo ou operadores turísticos para obter informações atualizadas sobre a rota.

# ROTA TURÍSTICA CACAU AO CHOCOLATE

Região Turística Xingu e Transamazônica



## ABELHA CACAU

Cacau de origem Amazônia e abelhas nativas sem ferrão

**INFORMAÇÕES:**

- Rodovia Transamazônica BR-230 Km 25 Altamira - Pará
- (93) 99191-8171 / (93) 99172-1253
- abelhacacaukm25@gmail.com
- abelhacacau

**ADICIONAIS**

Pousada e fábrica de chocolate situado no centro de Altamira com uma vista belíssima do majestoso rio Xingu. Oferece traslado do aeroporto-pousada. Contamos com bistrô e restaurante com gastronomia típica amazônica e bebidas derivadas do cacau, incluindo chopp e cerveja artesanal de cacau. Aceita todas as formas de pagamento.



## ASCURRA CHOCOLATE

Premiado em 2021 com a melhor amêndoa do Brasil. Participa da categoria Tree to Bar

**INFORMAÇÕES:**

- Km 70 sul, vicinal 21 (4 km da rodovia) Medicilândia - Pará
- (93) 991903597 / (93) 992401001
- ascurrachocolate23@gmail.com
- ascurrachocolate

**ADICIONAIS**

Almoço e passeio na lavoura para conhecer a cadeia produtiva do cacau. Encerramento com degustação de chocolate. Duração 2h30 a 3h. Grupo com 10 a 15 pessoas. Aceita todas as formas de pagamento.



## CACAU XINGU

Fabricação de chocolate com cacau orgânico na Transamazônica categoria Tree to Bar

**INFORMAÇÕES:**

- Rod. Transamazônica, Km 48, vicinal 16 (6 km da rodovia) Brasil Novo - Pará
- (93) 99149-0248 / (93) 99190-1252
- cacauxingu16@gmail.com
- cacauxingu

**ADICIONAIS**

Café da manhã e passeio nas instalações para conhecer a cadeia produtiva do cacau. Encerramento com degustação de chocolate. Duração 2h. Grupo máximo 25 pessoas. Aceita todas as formas de pagamento.



## KAKAO BLUMENN

Produção de cacau fino e premiado, chocolate artesanal de origem, propriedade sustentável.

**INFORMAÇÕES:**

- Rod. Transamazônica Km 55, vicinal 20 (6 km da rodovia) Brasil Novo - Pará
- (93) 99171-1632
- kakaoblumenn@gmail.com
- kakaoblumennoficial

**ADICIONAIS**

Café da manhã e/ou almoço e passeio nas instalações para conhecer a cadeia produtiva do cacau. Encerramento com degustação de chocolate. Duração 4h. Grupo máximo 25 pessoas. Aceita todas as formas de pagamento.

# ROTA TURÍSTICA CACAU AO CHOCOLATE

Região Turística Xingu e Transamazônica



## SABOR E ARTE DO CACAU

Lavoura com diversidade de espécie de cacau e fabricação de chocolate artesanal, geleias e licores.

**INFORMAÇÕES:**

- Rod. Transamazônica, Km 76, BR-230 Medicilândia - Pará
- (93) 99153-9050
- silvia.patricia.trevisan@gmail.com
- sitiolindodia

**ADICIONAIS**

Café da manhã e passeio na lavoura para conhecer a cadeia produtiva do cacau. Encerramento com degustação de chocolate. Duração 2h. Grupo com até 25 pessoas. Aceita todas as formas de pagamento.



## SANTA AMAZÔNIA

Agroindústria de alimentos. Chocolate fino desde a amêndoa até à barra.

**INFORMAÇÕES:**

- Rod. Transamazônica, Km 120, Vila Sucupira. Anapu - Pará
- (94) 99181-8615 / (91) 99307-1001
- santaamazonia@yahoo.com
- santaamazonia

**ADICIONAIS**

Café da manhã e passeio na fábrica para conhecer a cadeia produtiva do cacau. Encerramento com degustação de chocolate. Duração 2h30 a 3h. Grupo com 10 a 15 pessoas. Aceita pix ou dinheiro.



## CACAUWAY


Cacauway oferece uma linha completa composta por trufas e tabletes de chocolate.

**INFORMAÇÕES:**

- Rod. Transamazônica, BR 230, Km 92, Faixa. Medicilândia - Pará
- (93) 99145-6300
- coopatrans.med@gmail.com
- cacauwayoficial

**ADICIONAIS**

Visitação nas dependências da fábrica, palestra sobre a cooperativa e processos de produção e seus produtos. Degustação de produtos. Duração 40min a 1h. Grupo com até 15 pessoas. Aceita todas as formas de pagamento.



## FAZENDA PANORAMA

A Fazenda Panorama referência em cacau de alta qualidade e na promoção do turismo.

**INFORMAÇÕES:**

- Rod. Transamazônica 230, Km 140 -Norte. (7 km da rodovia)
- (93) 99235-6251
- contato.gutzeit@gmail.com
- gutcacao / fazendapanorama.agr.br

**ADICIONAIS**

Café da manhã passeio nas instalações para conhecer a cadeia produtiva do cacau. Degustação de chocolate. Duração 3h. Grupo máximo 30 pessoas. Aceita todas as formas de pagamento.