

實踐從產地到餐桌「Tree to Bar」

越在地 越國際

台灣可可

獨一無二

獨特且多層次的風味

從可可樹的培育→採集→發酵，
在發酵前有良好的品質，帶出臺灣新鮮可可獨特且多層次的風味。

最短加工里程

生產方式為全世界最短
加工里程。

島國之名昂揚國際

成為「臺灣可可 獨一無二」，
以包容謙遜不同他國的文化風
土，讓臺灣的可可產業崛起，
以島國之名昂揚國際。



2023台灣巧克力節112.10.29

引導各機關加強**跨域合作**，促進產業於各階段價值鏈發展中所需的資源挹注，以「**擴大多元參與**」、「**強調創新合作**」、「**推動友善農業**」、「**強化城鄉合作**」等四目標，建構城鄉特色創新場域、打造區域產業品牌，進而吸引更多**青年人才返鄉**，其推動成效，儼然已成功打造出「臺灣可可 獨一無二」無可取代的產業品牌。

