

PERSONALIZADOS
2026



DAN MARQUES





A PROPOSTA E O PROPÓSITO

A Dan Marques Chocolates transforma o momento do doce em uma experiência sensorial inesquecível, unindo a alta confeitaria artesanal a um design elegante e personalizado para casamentos, grandes eventos e presentes corporativos de alto padrão.

Nossa Missão: Elevar cada porção de chocolate à categoria de alta joalheria comestível, valorizando o terroir nacional, o cacau de origem e a biodiversidade brasileira.

Alta Chocolataria Artesanal

Uso exclusivo de chocolates nobres e ingredientes naturais.
Rigor técnico absoluto na têmpera e no *snap* perfeito.

Design e Personalização

Bombons pintados à mão individualmente, alinhados à
identidade de cada cliente.

**Mais do que doces finos, criamos memórias
afetivas duradouras que tornam qualquer ocasião
verdadeiramente extraordinária.**





arte que se prova

DAN MARQUES

BARRAS



BARRAS

80g

Personalização:

Cinta no entorno da embalagem.

Sabores disponíveis:

70% Intenso

42% ao leite com cumaru

Branco crocante

R\$ 28 por unidade

Pedido mínimo: 20 unid.

Prazo de entrega: 15 dias

Validade do produto: 90 dias

O valor não inclui sacolas individuais.

CAIXAS DE BOMBONS



CAIXAS DE BOMBONS

Personalização:

Cores dos bombons
Cinta no entorno da Caixa

Sabores disponíveis:

Sabores tradicionais - consulte lista

Cx 1 unid.

R\$ 9 por unidade

Pedido mínimo: 30 unid.

Cx 4 unid.

R\$ 47 por unidade

Pedido mínimo: 20 unid.

Prazo de entrega: 15 dias
Validade do produto: 5 dias
O valor não inclui sacolas individuais.

SOBRE O
CHEF

DAN MARQUES



Chef de formação e chocolatier por escolha, Daniel transformou a paixão pelo cacau de origem em uma missão sensorial: elevar cada batelada de chocolate à categoria de alta joalheria comestível, sem perder a alma artesanal.

- Sua trajetória é guiada por uma formação de excelência e por um propósito inegociável:
- Consciência e Técnica: Formado pela NaturalChef, uniu o rigor da confeitaria profissional ao uso exclusivo de ingredientes naturais e saudáveis.
- A Arte da Pintura: Especializou-se na manipulação avançada e na estética visual dos bombons na Academia Chocolateria Criativa, sob a tutela do renomado Chef Alê Magre.
- Do Grão à Barra (Bean to Bar): Aprofundou-se na ciência dos caramelos e na jornada completa do cacau, da amêndoa à barra, na prestigiada Escola Renata Penido.

À frente da Dan Marques Chocolates, o Chef valoriza rigorosamente os melhores chocolates de origem brasileira, celebrando a riqueza da nossa biodiversidade e a tropicalidade do terroir nacional. Mais do que doces, cada bombom pintado à mão e cada barra são peças únicas que provam que o luxo, o sabor e a consciência caminham juntos.

VAMOS MARCAR
UMA CONVERSA?

(11) 996615-9372