



Mojo Kakao

Das Unternehmen Mojo Cacao, das 2016 auf den Markt kam, ist heute eine der beliebtesten Marken für gesunde Schokolade in Russland.





Mojo Kakao

Das Unternehmen Mojo Cacao, das 2016 auf den Markt kam, ist heute eine der beliebtesten Marken für gesunde Schokolade in Russland.

Die Firmengründerin Yevgeniya Tsyrlin begann ihr Geschäft mit einer einfachen Leidenschaft für gesundes Essen - sie beschloss, es selbst zu kreieren, ohne eine geeignete Alternative zu gewöhnlicher Schokolade zu finden. Die Idee der Marke ist es, im fertigen Produkt eine nützliche Komponente, Geschmack und Ästhetik zu kombinieren.

Produktion und Zertifizierung

Zu Beginn ihrer Reise, unbedenkliche und köstliche Schokolade zu kreieren, gelang es Jewgenija Tsyrlin, mit dem Koch Ivan Dubkov zusammenzuarbeiten, der ebenfalls ein Spezialist für vegetarische Kost war. Gemeinsam entwickelten sie Süßigkeiten aus Nüssen, Trockenfrüchten und Schokolade. Doch irgendwann wurde klar, dass es keine solche Schokolade gibt, die kein Sojalecithin enthält. Diese Tatsache widersprach dem Konzept der gesunden Ernährung, also beschloss Yevgeniya, selbst Schokolade herzustellen. Es begann die Entwicklung eines idealen Rezepts, das der üblichen Schokolade in Geschmack und Konsistenz ähnelt, aber keinen raffinierten Zucker, keine Milch und keine verschiedenen Konservierungsstoffe enthält. Nach vielen Verbesserungen gelang es Yevgeniya, die gewünschten Ergebnisse zu erzielen. Die nächste Etappe war die Erweiterung der Produktlinie, deren wichtigster Durchbruch die Herstellung von Milkschokolade ohne Zusatz von Milch war. Das Geheimnis des Erfolgs war die genaue Berechnung der Proportionen und viele Experimente mit Kokosnuss- und Cashewmehl.



Die Aufgabe des fertigen Produkts

Dem Publikum Schokolade zu präsentieren, die jeder essen kann, die also keine Produkte tierischen Ursprungs, Gluten und gentechnisch veränderte Organismen enthält. Die Organisation hält die Informationen über die Kontrollen der Schokoladenzusammensetzung in der öffentlichen Domäne, so dass jeder sie für sich selbst sehen kann.

Produkte

Die Hauptzutaten eines jeden Produkts sind nach wie vor Nüsse, Trockenfrüchte, Gewürze und ausgewählte Kakaobohnen von höchster Qualität. Doch das Unternehmen steht nicht still und ist ständig auf der Suche nach neuen Ideen, die es dann in seinen Produkten umsetzt. So finden sich neben den traditionellen Zusätzen in den Schokoladen auch Popcorn oder Habanero-Paprika. Das

Unternehmen stellt drei Schokoladensorten her: Bitter-, Milch- und weiße Schokolade.

Außerdem wird die Schokolade in mehreren Varianten hergestellt:





Riegel 80g (weiße Schokolade - Cookie, Genmaicha, Schwarzer Sesam, Milch - Cremig, Popcorn, bitter - Habanero-Salz, Schwarzer

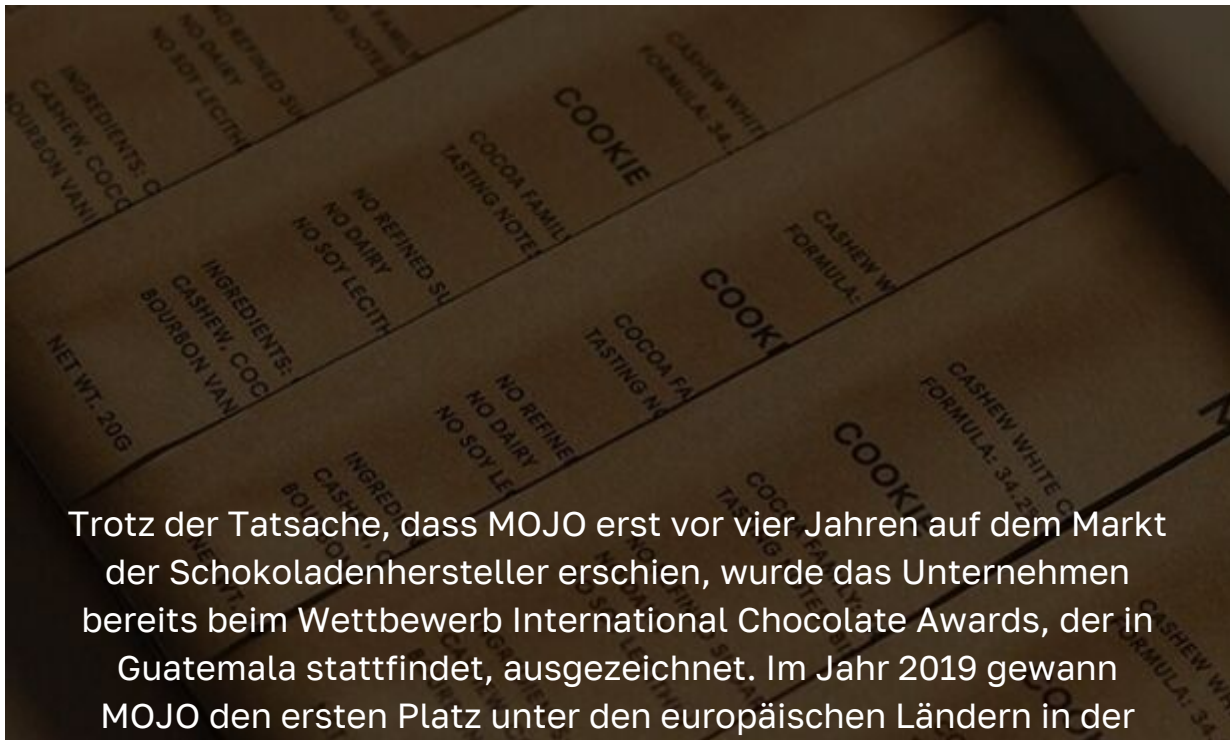
Schoko-Nuss-Riegel (in Milkschokolade - Mandel, Pekan, Haselnuss; in Bitterschokolade - Walnuss mit Pflaumen, Kaffee,

Gesalzene Karamell in Milkschokolade und Bitterschokolade (in zwei Varianten - mit und ohne



Trüffel);Riegel 20g (weiße Schokolade - Cookie, Genmaicha, Pumpkin Pie, Schwarzer Quinoa, Schwarzer Sesam, Milch - Moccachino, Weihnachten, Cremig, Popcorn, bitter - Vietnam, Grenada, Habanero-Salz, Schwarzer Trüffel);Schokolade mit Nusspaste 65g (mit den Geschmacksrichtungen Haselnuss, Kaffee, Erdnusspaste + Salt Crunch, Cashew + Burbon Vanille, Mandelpaste + Air Buckwheat);	Kakao Krupka, Golden Seed, Schwarzer Sesam in Sojasoße mit sublimierter Himbeere);Schokoladen-Nuss-Bonbons (in Milkschokolade - Mandel, Pekan, Haselnuss; in Bitterschokolade - Walnuss mit Pflaumen, Kaffee, Kakao Krupka, Golden Seed, Schwarzer Sesam in Sojasoße mit sublimierter Himbeere); Schokoladen-Nuss-Bonbons Aoki;	Erdnüsse);Schokolade auf Cashewbasis und Nusspaste 200g (mit Kakaobohnen - Creamy, Popcorn, ohne Kakaobohnen - Cookie, Genmaicha, Latte);Feigen in Doppelschokolade (in Bitterschokolade mit Kaffee-Nusspaste und ganzen Mandeln innen, in Milkschokolade mit Schokoladen-Nusspaste und ganzen Haselnüssen innen);Trockenfrüchte in Schokolade (Curaga mit Haselnüssen in Milkschokolade, Pflaumen mit Walnüssen in Bitterschokolade).
--	---	--

Auszeichnungen



Gewinn

Im Jahr 2019 wurde der Nettogewinn des Unternehmens auf fast 6 Millionen Rubel geschätzt, während der Jahresumsatz bei 63,2 Millionen Rubel lag.

Plans

Gegenwärtig sind die MOJO-Produkte in solchen Geschäften wie Azbuka Vkusa, Gorod Sad, Perekrestok sowie in Dutzenden von Reformhäusern im ganzen Land zu finden. In naher Zukunft plant das Unternehmen, den Markt zu erweitern und auf die internationale Ebene des Handels zu gelangen. Am Ende der Pandemiezeit ist geplant, die Zusammenarbeit mit dem größten Einzelhändler Auchan, der Kaffeehauskette Starbucks, den Internetseiten Beru, Ozon, Wildberries sowie kleinen Reformhäusern abzuschließen.

Mojo Cacao Produkte sind vegan



MOJO kooperiert aktiv mit
großen Einzelhändlern



MOJO produziert
Milkschokolade ohne Milch

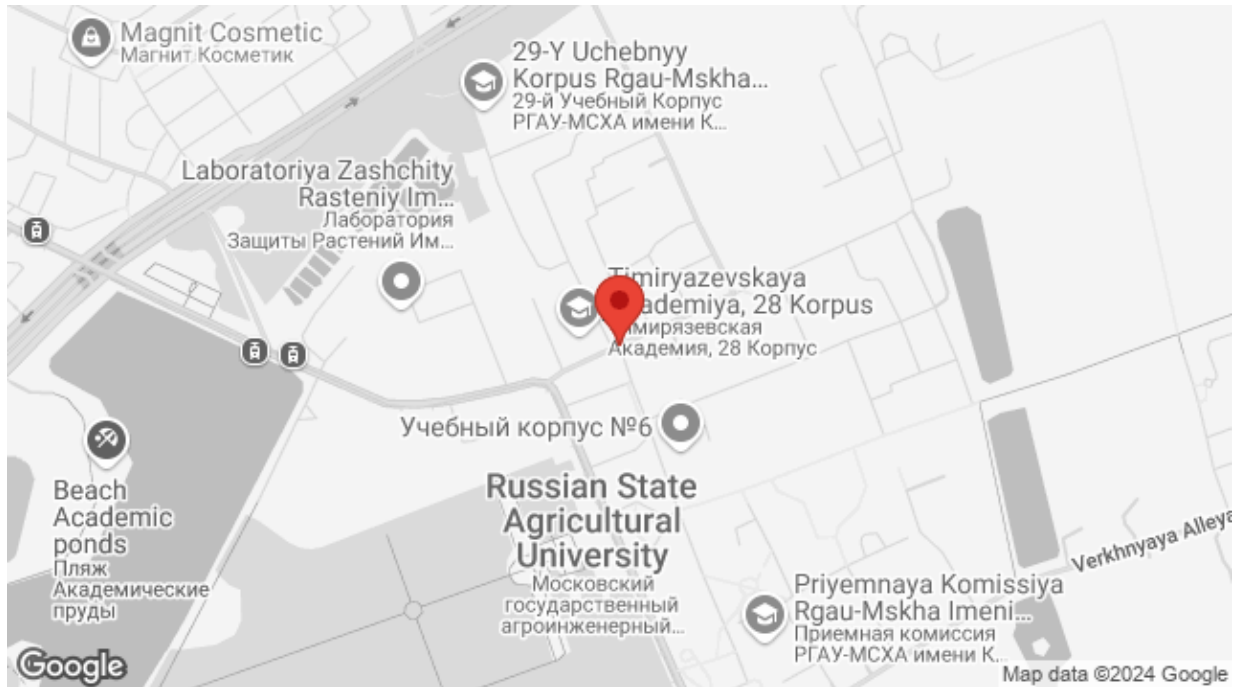


Seit 2017 ist der Umsatz des Unternehmens gestiegen


63 mal

Ab 2019

Kontakte



Russland, Moskau, 19A, ulitsa Pryanishnikova

 +7 929 655-43-55

 hellomojo@gmail.com

 [mojocacao](https://www.instagram.com/mojocacao)





Das Projekt Made in Russia ist eine digitale Handels- und Medienplattform. Es umfasst die Geschäftsinformationsagentur Made in Russia in 12 Sprachen sowie ein digitales Handelshaus, das Waren und Dienstleistungen im Ausland verkauft und bewirbt. Die auf der Plattform registrierten Unternehmen erhalten das Recht, das Logo des Projekts "Made in Russia" zu verwenden, Zugang zum Treueprogramm, zu Dienstleistungen und Einrichtungen.



Marken-Seite

<https://monolith.madeinrussia.ru/de/catalog/3298>

pr@madeinrussia.ru