



Made in Russia



Compañías. Marcas. Exportadores. Industria alimentaria



Mojo Cacao

La compañía Mojo Cacao, que apareció en el mercado en 2016, es hoy una de las marcas más populares de chocolate saludable en Rusia.





Mojo Cacao

La compañía Mojo Cacao, que apareció en el mercado en 2016, es hoy una de las marcas más populares de chocolate saludable en Rusia.

La fundadora de la compañía, Yevgeniya Tsyrlin, comenzó su negocio con una simple pasión por la comida sana - decidió crearla ella misma sin encontrar una alternativa adecuada al chocolate ordinario. La idea de la marca es combinar en el producto final un componente útil, el sabor y la estética.

Producción y certificación

Al principio de su viaje para crear un inofensivo y delicioso chocolate, Yevgeniya Tsyrlin consiguió trabajar con el chef Ivan Dubkov, que también era especialista en comida vegetariana. Juntos desarrollaron dulces a partir de nueces, frutas secas y chocolate. Pero con el tiempo, se hizo evidente que no existe tal chocolate, que no incluye lecitina de soja. Este hecho contradecía el concepto de comida saludable, así que Yevgeniya decidió producir ella misma el chocolate. Comenzó el desarrollo de una receta ideal, que tiene un sabor y una consistencia similar a la del chocolate habitual, pero no contiene azúcar refinada, leche y diversos conservantes. Después de muchas mejoras, Yevgeniya logró alcanzar los resultados deseados. La siguiente etapa fue la expansión de la línea de productos, cuyo principal avance fue la producción de chocolate con leche sin añadir leche. El secreto del éxito fue el cálculo exacto de las proporciones y muchos experimentos con harina de coco y anacardo.



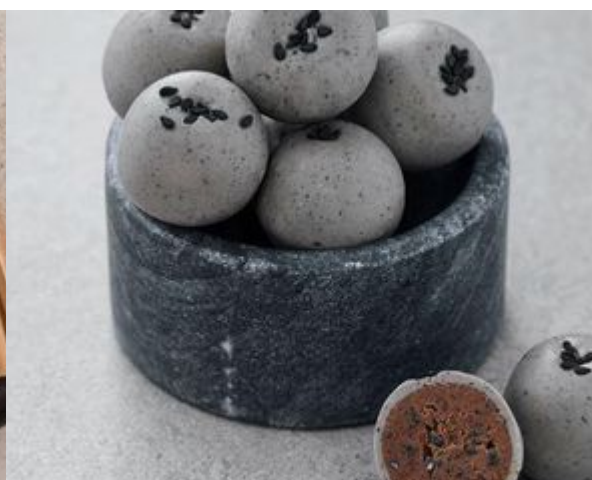
La tarea del producto terminado

Presentar al público el chocolate que todo el mundo puede comer, por lo que no contiene productos de origen animal, gluten y organismos genéticamente modificados. La organización mantiene la información sobre los controles de composición del chocolate en el dominio público, para que todo el mundo pueda verlo por sí mismo.

Productos

Los ingredientes principales de cada producto siguen siendo nueces, frutos secos, especias y granos de cacao seleccionados de la más alta calidad. Pero la compañía no se queda quieta y está constantemente buscando nuevas ideas, que luego se traducen en sus productos. Por lo tanto, junto con los aditivos tradicionales en los chocolates se pueden encontrar palomitas de maíz o pimientos habaneros. La compañía produce tres tipos de chocolate: amargo, con leche y blanco.

Además, el chocolate se produce en varias variaciones:

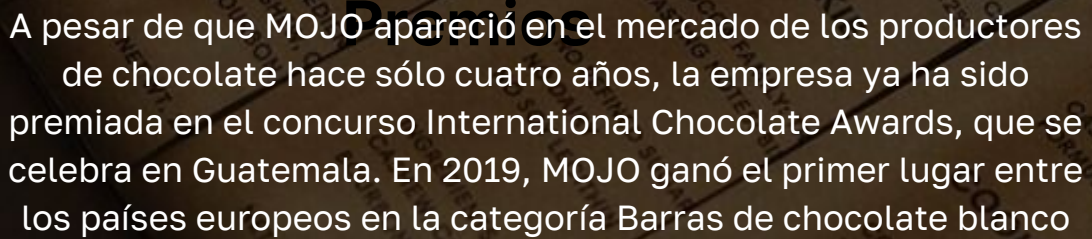




barras de 80g (chocolate blanco - Galleta, Genmaicha, Sésamo negro, leche - Cremoso, Palomitas de maíz, amargo - Sal de Habanero, Trufa negra); barras de 20g (chocolate blanco - Galleta, Genmaicha, Pastel de calabaza, Quinoa negra, Sésamo negro, lácteos - Moccachino, Navidad, Cremoso, Palomitas de maíz, amargo - Vietnam, Granada, Sal de Habanero, Trufa negra); Chocolate con pasta de nueces 65g (con sabores Avellana, Café, Pasta de Cacahuete + Crujiente de Sal, Anacardo + Vainilla Burbon, Pasta de Almendras + Alforfón de Aire);

Barras de chocolate y nueces (en chocolate con leche - almendra, pekán, avellana; en chocolate amargo - nuez con ciruelas pasas, café, krupka de cacao, semilla dorada, sésamo negro en salsa de soja con frambuesa sublimada); dulces de chocolate y nueces (en chocolate con leche - almendra, pekán, avellana; en chocolate amargo - nuez con ciruelas pasas, café, cacao Krupka, semilla dorada, sésamo negro en salsa de soja con frambuesa sublimada); dulces de chocolate y nueces Aoki;

Caramelo salado en chocolate con leche y chocolate amargo (en dos variantes - con y sin cacahuetes); chocolate a base de anacardo y pasta de nueces 200g (con granos de cacao - Cremoso, Palomitas de maíz, sin granos de cacao - Galletas, Genmaicha, Latte); higos en doble chocolate (en chocolate amargo con pasta de café y nueces y almendras enteras en el interior, en chocolate con leche con pasta de chocolate y nueces y avellanas enteras en el interior); frutos secos en chocolate (Curaga con avellana en chocolate con leche, Ciruelas pasas con nueces en chocolate amargo).



A pesar de que MOJO apareció en el mercado de los productores de chocolate hace sólo cuatro años, la empresa ya ha sido premiada en el concurso International Chocolate Awards, que se celebra en Guatemala. En 2019, MOJO ganó el primer lugar entre los países europeos en la categoría Barras de chocolate blanco

Ganancias

En 2019, el beneficio neto de la empresa se estimó en casi 6 millones de rublos, mientras que los ingresos del año fueron de 63,2 millones de rublos.

Planes

En la actualidad, los productos de MOJO pueden encontrarse en tiendas como Azbuka Vkusa, Gorod Sad, Perekrestok, así como en docenas de tiendas de venta al por menor de alimentos saludables en todo el país. Al final del período de la pandemia se prevé concluir la cooperación con el mayor minorista Auchan, la cadena de cafeterías Starbucks, los sitios de Internet Beru, Ozon, Wildberries, así como pequeñas tiendas de alimentos saludables.

Los productos de Mojo Cacao son veganos



MOJO coopera activamente con los principales minoristas



MOJO produce chocolate con leche sin leche

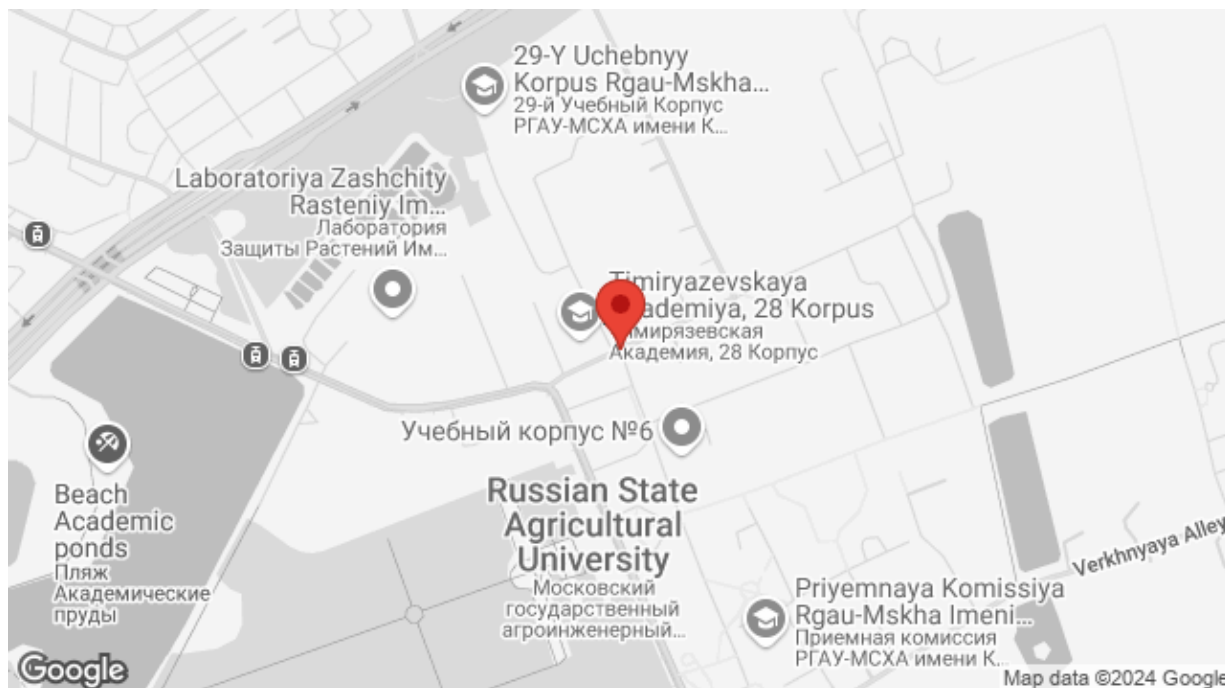


Desde 2017 el volumen de negocios de la empresa ha aumentado


63 veces

A partir de 2019

Información de contacto



Rusia, Moscú, 19A, ulitsa Pryanishnikova

 +7 929 655-43-55

 hellomojo@gmail.com

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





El proyecto "Hecho en Rusia" es una plataforma de comercio y medios digitales. Incluye la agencia de información comercial "Made in Russia" en 12 idiomas, así como una casa de comercio digital que vende y promueve bienes y servicios en el extranjero. Las empresas registradas en la plataforma tienen derecho a usar el logo del proyecto Made in Russia, acceso al programa de lealtad, servicios e instalaciones.



Página de la marca

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

pr@madeinrussia.ru