



# Mojo Cacao

La société Mojo Cacao, qui est apparue sur le marché en 2016, est aujourd'hui l'une des marques de chocolat santé les plus populaires en Russie.





# Mojo Cacao

La société Mojo Cacao, qui est apparue sur le marché en 2016, est aujourd'hui l'une des marques de chocolat santé les plus populaires en Russie.

La fondatrice de la société, Yevgeniya Tsyrlin, a commencé son activité avec une simple passion pour la nourriture saine - elle a décidé de la créer elle-même sans trouver d'alternative appropriée au chocolat ordinaire. L'idée de la marque est de combiner dans le produit fini un composant utile, le goût et l'esthétique.

## Production et certification

Au début de son voyage pour créer un chocolat inoffensif et délicieux, Yevgeniya Tsyrlin a réussi à travailler avec le chef Ivan Dubkov, qui était également un spécialiste de la nourriture végétarienne. Ensemble, ils ont mis au point des sucreries à base de noix, de fruits secs et de chocolat. Mais finalement, il s'est avéré qu'il n'existe pas de chocolat de ce type, qui ne contient pas de lécithine de soja. Ce fait étant en contradiction avec le concept d'alimentation saine, Yevgeniya a décidé de produire elle-même du chocolat. Le développement d'une recette idéale a commencé, qui a un goût et une consistance similaires à ceux du chocolat habituel, mais ne contient pas de sucre raffiné, de lait et de divers conservateurs. Après de nombreuses améliorations, Yevgeniya a réussi à obtenir les résultats souhaités. L'étape suivante a été l'élargissement de la gamme de produits, dont la principale percée a été la production de chocolat au lait sans ajout de lait. Le secret du succès a été le calcul précis des proportions et de nombreuses expériences avec de la farine de noix de coco et de cajou.



## La tâche du produit fini

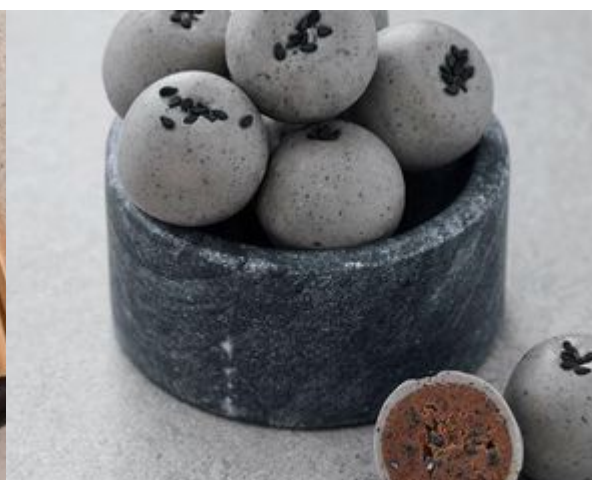
Présenter au public un chocolat que tout le monde peut manger, donc sans produits d'origine animale, sans gluten et sans organismes génétiquement modifiés. L'organisation garde les informations sur les contrôles de la composition du chocolat dans le domaine public, afin que chacun puisse les voir par lui-même.

---

## Produits

Les principaux ingrédients de chaque produit sont toujours des noix, des fruits secs, des épices et des fèves de cacao sélectionnées de la plus haute qualité. Mais l'entreprise ne reste pas immobile et est constamment à la recherche de nouvelles idées, qui se traduisent ensuite dans ses produits. Ainsi, outre les additifs traditionnels dans les chocolats, on trouve du pop-corn ou des poivrons habanero. L'entreprise produit trois types de chocolat : amer, au lait et blanc.

En outre, le chocolat est produit en plusieurs variantes :



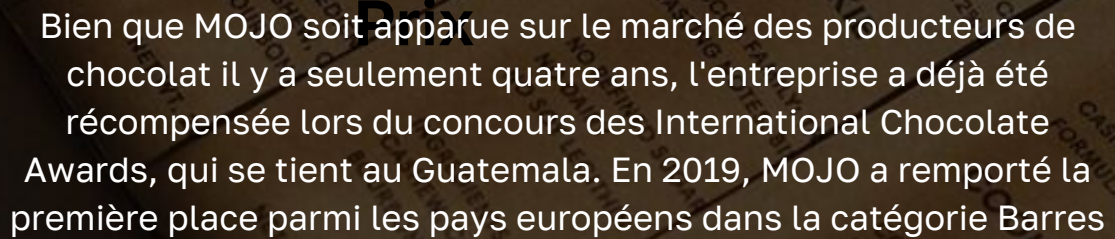




barres de 80 g (chocolat blanc - Cookie, Genmaicha, Sésame noir, lait - Crémeux, Popcorn, amer - Sel Habanero, Truffe noire) ; barres de 20 g (chocolat blanc - Cookie, Genmaicha, Tarte au potiron, Quinoa noir, Sésame noir, lait - Moccachino, Noël, Crémeux, Popcorn, amer - Vietnam, Grenade, Sel Habanero, Truffe noire) ;chocolat à la pâte de noix 65g (aux parfums Noisette, Café, Pâte de cacahuète + Croquant de sel, Cajou + Vanille Bourbon, Pâte d'amande + Sarrasin pneumatique) ;

barres chocolat-noix (en chocolat au lait - Amande, Pékan, Noisette ; chocolat amer - Noix aux pruneaux, Café, Cacao Krupka, Graine d'or, Sésame noir en sauce soja avec framboise sublimée) ;bonbons aux noix de chocolat (dans le chocolat au lait - Amande, Pékan, Noisette ; dans le chocolat amer - Noix aux pruneaux, Café, Cacao Krupka, Graine d'or, Sésame noir à la sauce de soja avec framboise sublimée) ; bonbons aux noix de chocolat Aoki ;

Caramel salé au chocolat au lait et chocolat amer (en deux variantes - avec et sans cacahuètes);chocolat à base de noix de cajou et pâte de noix 200g (avec fèves de cacao - Creamy, Popcorn, sans fèves de cacao - Cookie, Genmaicha, Latte) ;figues en double chocolat (en chocolat amer avec pâte de noix de café et amandes entières à l'intérieur, en chocolat au lait avec pâte de noix de chocolat et noisettes entières à l'intérieur);fruits secs en chocolat (Curaga avec noisette en chocolat au lait, Pruneaux avec noix en chocolat amer).



Bien que MOJO soit apparue sur le marché des producteurs de chocolat il y a seulement quatre ans, l'entreprise a déjà été récompensée lors du concours des International Chocolate Awards, qui se tient au Guatemala. En 2019, MOJO a remporté la première place parmi les pays européens dans la catégorie Barres

---

Profit	En 2019, le bénéfice net de la société a été estimé à près de 6 millions de roubles, alors que son chiffre d'affaires pour l'année était de 63,2 millions de roubles.
Plans	Actuellement, les produits MOJO se trouvent dans des magasins tels que Azbuka Vkusa, Gorod Sad, Perekrestok, ainsi que dans des dizaines de magasins de vente au détail de produits diététiques dans tout le pays. Dans un avenir proche, la société prévoit d'étendre le marché et de s'introduire au niveau du commerce international. À la fin de la période de pandémie, il est prévu de conclure une coopération avec le plus grand détaillant Auchan, la chaîne de cafés Starbucks, les sites internet Beru, Ozon, Wildberries, ainsi que de petits magasins d'aliments naturels.

# Les produits Mojo Cacao sont végétaliens



Le MOJO coopère activement avec les grands distributeurs



MOJO produit du chocolat au lait sans lait



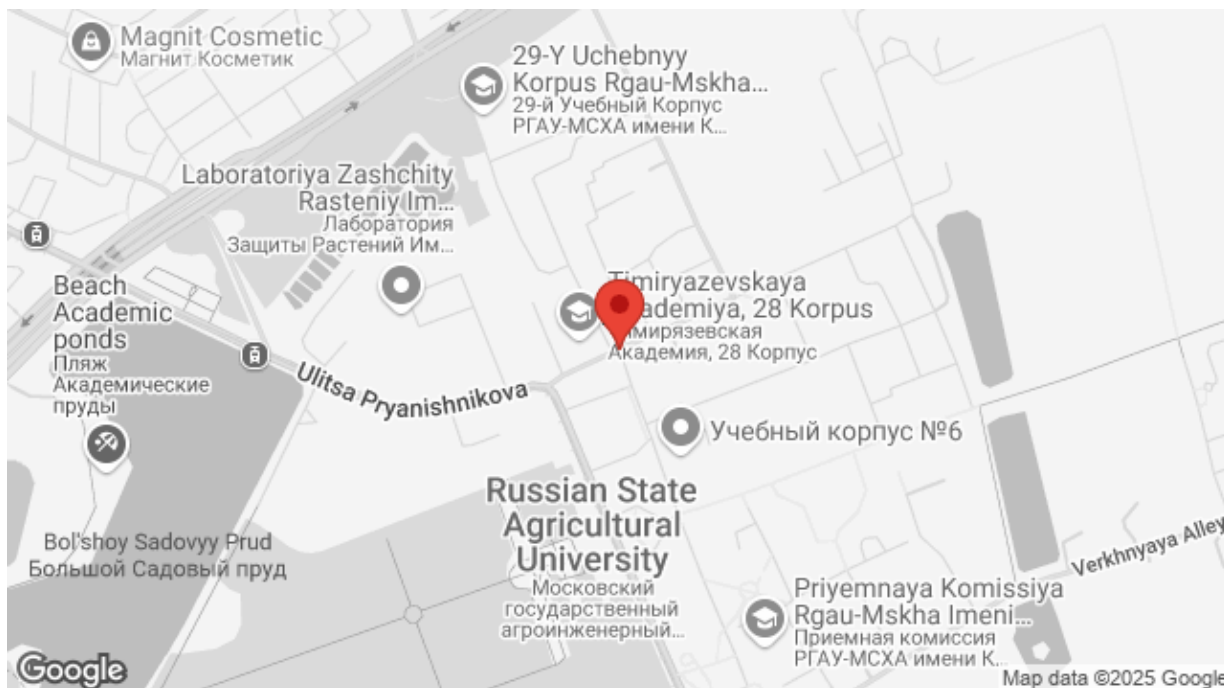
Depuis 2017, le chiffre d'affaires de l'entreprise a augmenté

# 63 fois


A partir de 2019



## Contacts



Russie, Moscou, 19A, ulitsa Pryanishnikova

 +7 929 655-43-55

 [hellomojo@gmail.com](mailto:hellomojo@gmail.com)

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





Le projet Made in Russia est une plate-forme numérique de commerce et de médias. Il comprend l'agence d'information commerciale Made in Russia en 12 langues, ainsi qu'une maison de commerce numérique qui vend et promeut des biens et des services à l'étranger. Les entreprises enregistrées sur la plateforme obtiennent le droit d'utiliser le logo du projet Made in Russia, l'accès au programme de fidélité, aux services et aux facilités.

