



Mojo Cacao

La società Mojo Cacao, apparsa sul mercato nel 2016, è oggi una delle marche di cioccolato sano più popolari in Russia.





Mojo Cacao

La società Mojo Cacao, apparsa sul mercato nel 2016, è oggi una delle marche di cioccolato sano più popolari in Russia.

La fondatrice dell'azienda, Yevgeniya Tsyrlin, ha iniziato la sua attività con una semplice passione per il cibo sano - ha deciso di crearlo lei stessa senza trovare un'alternativa adeguata al cioccolato ordinario. L'idea del marchio è quella di combinare nel prodotto finito un componente utile, il gusto e l'estetica.

Produzione e certificazione

All'inizio del suo viaggio per creare un cioccolato innocuo e delizioso, Yevgeniya Tsyrlin è riuscita a lavorare con lo chef Ivan Dubkov, che era anche uno specialista del cibo vegetariano. Insieme hanno sviluppato dolci a base di frutta secca, frutta secca e cioccolato. Ma alla fine è diventato chiaro che non esiste un cioccolato di questo tipo, che non comprende la lecitina di soia. Questo fatto contraddiceva il concetto di cibo sano, così Yevgeniya ha deciso di produrre da sola il cioccolato. È iniziato lo sviluppo di una ricetta ideale, che ha un sapore e una consistenza simile al solito cioccolato, ma che non contiene zucchero raffinato, latte e conservanti vari. Dopo molti miglioramenti, Yevgeniya è riuscita a raggiungere i risultati desiderati. La fase successiva è stata l'ampliamento della linea di prodotti, la principale innovazione è stata la produzione di cioccolato al latte senza l'aggiunta di latte. Il segreto del successo fu il calcolo accurato delle proporzioni e molti esperimenti con la farina di cocco e di anacardi.



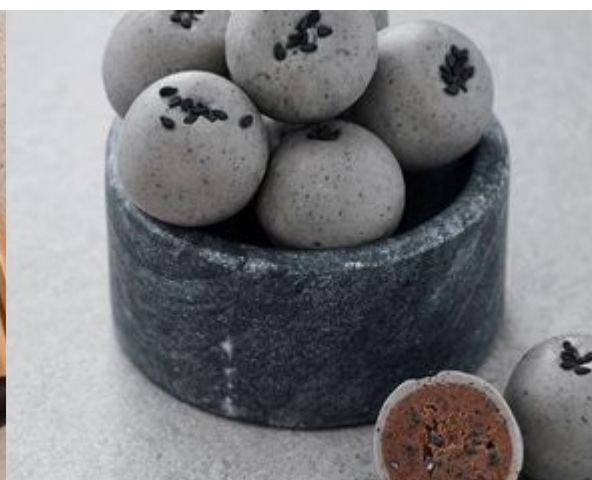
Il compito del prodotto finito

Presentare al pubblico cioccolato che tutti possono mangiare, in modo che non contenga prodotti di origine animale, glutine e organismi geneticamente modificati. L'organizzazione mantiene le informazioni sui controlli della composizione del cioccolato di pubblico dominio, in modo che ognuno possa vederlo con i propri occhi.

Prodotti

Gli ingredienti principali di ogni prodotto sono ancora noci, frutta secca, spezie e semi di cacao selezionati di altissima qualità. Ma l'azienda non si ferma e cerca costantemente nuove idee, che poi si traducono nei suoi prodotti. Per questo, accanto ai tradizionali additivi presenti nei cioccolatini si possono trovare popcorn o peperoni habanero. L'azienda produce tre tipi di cioccolato: amaro, al latte e bianco.

Inoltre, il cioccolato viene prodotto in diverse varianti:

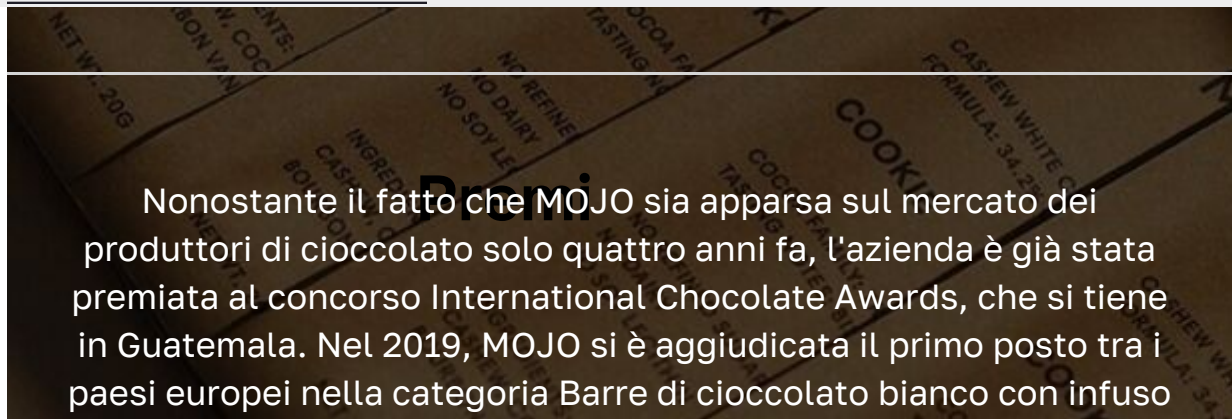




bar 80g (cioccolato bianco - Cookie, Genmaicha, Sesamo nero, latte - Cremoso, Popcorn, amaro - Sale Habanero, Tartufo nero); barrette 20g (cioccolato bianco - Cookie, Genmaicha, Torta di zucca, Quinoa nera, Sesamo nero, latticini lampone sublimato); cioccolato - Moccachino, Natale, Cremoso, Popcorn, amaro - Vietnam, Grenada, Sale Habanero, Tartufo nero); cioccolato con pasta di noci 65g (con aromi Nocciola, Caffè, Pasta di arachidi + Sale Crunch, Anacardi + Vaniglia Bourbon, Pasta di Mandorle + Grano Saraceno Air); Aoki;

tavolette di cioccolato-nocciola (in cioccolato al latte - Mandorla, Pekan, Nocciola; in cioccolato amaro - Noce con prugne secche, Caffè, Cacao Krupka, Seme d'Oro, Sesamo nero in salsa di soia con lampone sublimato); cioccolato-nocciola (in cioccolato al latte - Mandorla, Pekan, Nocciola; in cioccolato amaro - Noce con prugne secche, Caffè, Cacao Krupka, Semi dorati, Sesamo nero in salsa di soia con lampone sublimato); cioccolato-nocciola

(in Caramello salato in cioccolato al latte e cioccolato amaro (in due varianti - con e senza arachidi); cioccolato a base di anacardi e pasta di noci 200g (con fave di cacao - Cremoso, Popcorn, senza fave di cacao - Cookie, Genmaicha, Latte); fichi in doppio cioccolato (in cioccolato amaro con pasta di noci al caffè e mandorle intere all'interno, in cioccolato al latte con pasta di noci al cioccolato e nocciole intere all'interno); frutta secca al cioccolato (Curaga con nocciole al latte, Prugne con noci al cioccolato amaro).



Utile	Nel 2019, l'utile netto della società è stato stimato a quasi 6 milioni di rubli, mentre le sue entrate per l'anno sono state 63,2 milioni di rubli.
Piani	Attualmente, i prodotti MOJO si trovano in negozi come Azbuka Vkusa, Gorod Sad, Perekrestok e in decine di negozi di alimenti sani in tutto il paese. Nel prossimo futuro, l'azienda prevede di espandere il mercato e di entrare a livello internazionale. Alla fine del periodo di pandemia si prevede di concludere la collaborazione con il più grande rivenditore Auchan, la catena di caffetterie Starbucks, i siti internet Beru, Ozon, Wildberries e i piccoli negozi di alimenti naturali.

I prodotti Mojo Cacao sono vegani



MOJO collabora attivamente con i principali rivenditori



MOJO produce cioccolato al latte senza latte

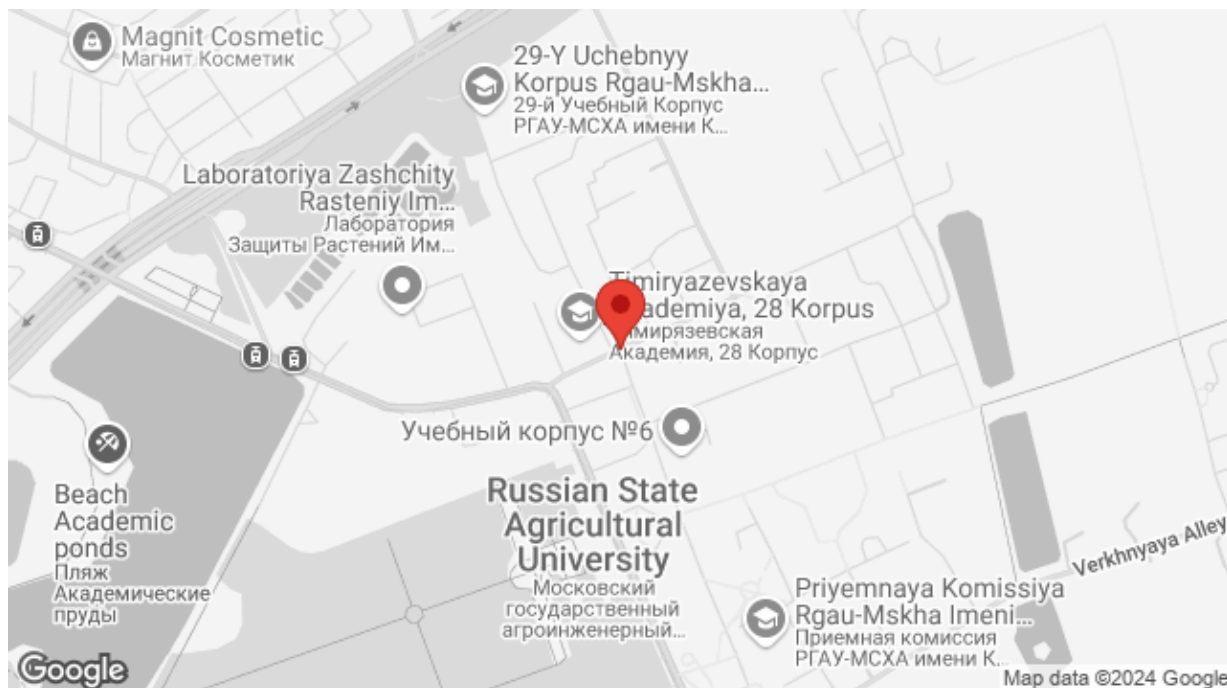


Dal 2017 il fatturato dell'azienda è aumentato


63 volte

A partire dal 2019

Contatti



Russia, Mosca, 19A, ulitsa Pryanishnikova

 +7 929 655-43-55

 hellomojo@gmail.com

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





Il progetto Made in Russia è una piattaforma digitale per il commercio e i media. Comprende l'agenzia di informazioni commerciali Made in Russia in 12 lingue, nonché una casa di commercio digitale che vende e promuove beni e servizi all'estero. Le aziende registrate sulla piattaforma hanno il diritto di utilizzare il logo del progetto Made in Russia, l'accesso al programma fedeltà, i servizi e le strutture.



Pagina del marchio

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

pr@madeinrussia.ru