



Mojo Cacao

Het bedrijf Mojo Cacao, dat in 2016 op de markt kwam, is vandaag de dag een van de populairste merken van gezonde chocolade in Rusland.



Mojo Cacao

Het bedrijf Mojo Cacao, dat in 2016 op de markt kwam, is vandaag de dag een van de populairste merken van gezonde chocolade in Rusland.

De oprichter van het bedrijf, Yevgeniya Tsyrlin, begon haar bedrijf met een eenvoudige passie voor gezonde voeding - ze besloot het zelf te maken zonder een geschikt alternatief voor gewone chocolade te vinden. Het idee van het merk is om in het eindproduct een nuttige component, smaak en esthetiek te combineren.

Productie en certificering

Aan het begin van haar reis om onschuldige en heerlijke chocolade te maken, slaagde Yevgeniya Tsyrlin erin om samen te werken met chef-kok Ivan Dubkov, die ook een specialist was in vegetarisch eten. Samen ontwikkelden ze snoepjes van noten, gedroogd fruit en chocolade. Maar uiteindelijk werd het duidelijk dat er geen dergelijke chocolade bestaat, die geen sojalecithine bevat. Dit feit was in tegenspraak met het concept van gezond voedsel, dus besloot Yevgeniya om zelf chocolade te produceren. De ontwikkeling van een ideaal recept begon, dat qua smaak en consistentie vergelijkbaar is met de gebruikelijke chocolade, maar geen geraffineerde suiker, melk en diverse conserveringsmiddelen bevat. Na vele verbeteringen is Yevgeniya erin geslaagd om de gewenste resultaten te bereiken. De volgende stap was de uitbreiding van de productlijn, waarbij de belangrijkste doorbraak de productie van melkchocolade zonder toevoeging van melk was. Het geheim van het succes was de nauwkeurige berekening van de verhoudingen en de vele experimenten met kokos- en cashewnotenmeel.



De taak van het eindproduct

Om aan het publiek chocolade te presenteren die iedereen kan eten, zodat het geen producten van dierlijke oorsprong, gluten en genetisch gemanipuleerde organismen bevat. De organisatie houdt de informatie over de samenstelling van de chocolade in het publieke domein, zodat iedereen het zelf kan zien.

Producten

De belangrijkste ingrediënten van elk product zijn nog steeds noten, gedroogd fruit, kruiden en geselecteerde cacaobonen van de hoogste kwaliteit. Maar het bedrijf staat niet stil en is voortdurend op zoek naar nieuwe ideeën, die zich vervolgens vertalen in haar producten. Daarom vindt u naast de traditionele additieven in chocolade ook popcorn of habanero-paprika's. Het bedrijf produceert drie soorten chocolade: bitter, melk en wit.



**Daarnaast wordt de chocolade in verschillende variaties
geproduceerd:**



repen 80g (witte chocolade - koekje, Genmaicha, zwarte sesam, melk - romig, popcorn, bitter - Habanero zout, zwarte truffel); repen 20g (witte chocolade - koekje, Genmaicha, pompoentaart, zwarte chinoa, zwarte sesam, zuivel - mocachino, kerstmis, romig, popcorn, bitter - Vietnam, Grenada, Habanero zout, zwarte truffel);chocolade met notenpasta 65g (met aroma's Hazelnoot, Koffie, Pindapasta + Zoutkrokant, Cashew + Bourbon vanille, Amandelpasta + Boekweit); chocoladerepen (in melkchocolade - Amandel, Pekan, Hazelnoot; in bittere chocolade - Walnoot met pruimen, Koffie, Cacaokrupka, Goudzaad, Zwarte Sesam in Sojasaus met gesublimeerde Framboos);chocolaatjes (in melkchocolade - Amandel, Pekan, Hazelnoot; in bittere chocolade - Walnoot met pruimen, Koffie, Cacaokrupka, Gouden Zaad, Zwarte Sesam in Sojasaus met gesublimeerde Framboos); chocolaatjes Aoki; Gezouten karamel in melkchocolade en bittere chocolade (in twee varianten - met en zonder pinda's); chocolade op basis van cashew en notenpasta 200g (met cacaobonen - Creamy, Popcorn, zonder cacaobonen - Cookie, Genmaicha, Latte);vijgen in dubbele chocolade (in bittere chocolade met koffienotenpasta en hele amandelen binnenin, in melkchocolade met chocoladetaart en hele hazelnoten binnenin); gedroogde vruchten in chocolade (Curaga met hazelnoot in melkchocolade, pruimen met walnoten in bittere chocolade).

Prijzen

Winst In 2019 werd de nettowinst van het bedrijf geschat op bijna 6 miljoen roebel, terwijl de omzet voor het jaar 63,2 miljoen roebel bedroeg.

Plannen Momenteel zijn MOJO-producten te vinden in winkels zoals Azbuka Vkusa, Gorod Sad, Perekrestok, en in tientallen winkels van gezondheidsvoedingsmiddelen in het hele land. Aan het einde van de pandemieperiode is het de bedoeling de samenwerking af te sluiten met de grootste retailer Auchan, keten van koffiehuizen Starbucks, internetsites Beru, Ozon, Wildberries en kleine natuurvoedingswinkels.

Sinds 2017 is de omzet van het bedrijf gestegen.


63 keer

Vanaf 2019


Contacten



Rusland, Moskou, 19A, ulitsa Pryanishnikova

 +7 929 655-43-55

 hellomojo@gmail.com

 [mojocacao](#)





Het Made in Russia project is een digitaal handels- en mediaplatform. Het omvat het Made in Russia business information agency in 12 talen, evenals een digitaal handelshuis dat goederen en diensten in het buitenland verkoopt en promoot. De op het platform geregistreerde bedrijven krijgen het recht om het Made in Russia projectlogo te gebruiken, toegang tot het loyaliteitsprogramma, diensten en faciliteiten.



Merk pagina

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

pr@madeinrussia.ru