



Made in Russia



Firmy. Marki. Eksporterzy. Przemysł spożywczy

Mojo Cacao

Firma Mojo Cacao, która pojawiła się na rynku w 2016 roku, jest dziś jedną z najpopularniejszych marek zdrowej czekolady w Rosji.



Mojo Cacao

Firma Mojo Cacao, która pojawiła się na rynku w 2016 roku, jest dziś jedną z najpopularniejszych marek zdrowej czekolady w Rosji.

Założycielka firmy Yevgeniya Tsyrlin rozpoczęła swoją działalność od prostej pasji do zdrowej żywności - postanowiła stworzyć ją sama, nie znajdując odpowiedniej alternatywy dla zwykłej czekolady. Ideą marki jest połączenie w gotowym produkcie użytecznego składnika, smaku i estetyki.

Produkcja i certyfikacja

Na początku swojej podróży do tworzenia nieszkodliwej i pysznej czekolady, Yevgeniya Tsyrlin zdołała współpracować z szefem kuchni Ivanem Dubkovem, który był również specjalistą od wegetariańskiego jedzenia. Wspólnie stworzyli słodycze z orzechów, suszonych owoców i czekolady. Ale w końcu okazało się, że nie ma takiej czekolady, która nie zawiera lecytyny sojowej. Fakt ten zaprzeczył koncepcji zdrowej żywności, więc Yevgeniya postanowiła sama produkować czekoladę. Rozpoczęło się opracowywanie idealnej receptury, która smakuje i jest podobna do zwykłej czekolady w smaku i konsystencji, ale nie zawiera rafinowanego cukru, mleka i różnych konserwantów. Po wielu ulepszeniach, Yevgeniya zdołała osiągnąć pożądane rezultaty. Kolejnym etapem było rozszerzenie linii produktów, głównym przełomem, w którym była produkcja czekolady mlecznej bez dodatku mleka. Sekret sukcesu było dokładne obliczenie proporcji i wiele eksperymentów z makiem kokosowym i nerkowca.



Zadanie gotowego produktu

Przedstawił publiczności czekoladę, którą może zjeść każdy, a więc nie zawiera ona produktów pochodzenia zwierzęcego, glutenu i organizmów genetycznie modyfikowanych. Organizacja przechowuje informacje o kontroli składu czekolady w domenie publicznej, tak aby każdy mógł ją zobaczyć na własne oczy.

Produkty

Głównymi składnikami każdego produktu są jeszcze orzechy, suszone owoce, przyprawy i wyselekcjonowane ziarna kakaowe najwyższej jakości. Jednak firma nie stoi w miejscu i nieustannie poszukuje nowych pomysłów, które następnie przekładają się na jej produkty. Dlatego obok tradycyjnych dodatków do czekoladek można znaleźć popcorn czy paprykę habanero. Firma produkuje trzy rodzaje czekolady: gorzką, mleczną i białą.

Ponadto, czekolada jest produkowana w kilku odmianach:

batony 80g (biała czekolada - Cookie, Genmaicha, Czarny sezam, mleko - kremowe, popcorn, gorzkimigdałowa, pekinińska, orzechowa; - sól Habanero, czarna trufla);	batony czekoladowo-orzechowe (w mlecznej czekoladzie - w gorzkiej czekoladzie - orzech włoski ze oliwkami, kawa, kakaowa krupka, złote ziarno, czarny sezam w sosie sojowym z sublimowanymi malinami);	Solony karmel w czekoladzie mlecznej i gorzkiej (w dwóch wariantach - z i bez orzeszków ziemnych); czekolada na bazie nerkowca i pasta orzechowa 200g (z ziarnami kakaowymi - kremowa, popcorn, bez ziaren kakaowych - Cookie, Genmaicha, Latte);
batony 20g (biała czekolada - Cookie, Genmaicha, Pumpkin Pie, czarna komosa ryżowa, czarny sezam, nabiał - Moccachino, Boże Narodzenie, kremowy, popcorn, gorzka - Wietnam, Grenada, sól Habanero, czarna trufla);	czekolada orzechowa laskowa; w gorzkiej czekoladzie - orzech włoski ze oliwkami, kawa, kakaowa krupka, złote ziarno, czarny sezam w sosie sojowym z malinami sublimowanymi);	czekoladzie podwójnej (w gorzkiej czekoladzie z pastą kawowo-orzechową i całymi migdałami w środku, w mlecznej czekoladzie z pastą czekoladowo-orzechową i całymi orzechami laskowymi w środku);
czekolada z pastą orzechową 65g (o smaku orzecha laskowego, kawy, pasty arachidowej + Crunch solny, wanilia nerkowca + burbonu, pasta migdałowa + Air Buckwheat);	stodyczne czekoladowo-orzechowe (w mlecznej czekoladzie - migdałowa, pekinińska, orzechowa laskowa; w gorzkiej czekoladzie - orzech włoski ze oliwkami, kawa, kakaowa krupka, złote ziarno, czarny sezam w sosie sojowym z malinami sublimowanymi);	stodyczne czekoladowo-orzechowe Aoki; suszone owoce w czekoladzie (Curaga z orzechami laskowymi w mlecznej czekoladzie, oliwki z orzechami włoskimi w

gorzkiej czekoladzie).

Nagrody

Zysk	W 2019 r. zysk netto spółki został oszacowany na prawie 6 mln rubli, podczas gdy jej przychody za rok wyniosły 63,2 mln rubli.
Plany	Obecnie produkty MOJO można znaleźć w takich sklepach jak Azbuka Vkusa, Gorod Sad, Perekrestok, a także w kilkudziesięciu sklepach detalicznych z żywnością zdrowotną na terenie całego kraju. W najbliższym czasie firma planuje rozszerzenie rynku i wejście na międzynarodowy poziom handlu. Pod koniec okresu pandemii planowane jest nawiązanie współpracy z największym detalistą Auchanem, siecią kawiarni Starbucks, serwisami internetowymi Beru, Ozon, Wildberries, a także małymi sklepami z żywnością zdrowotną.

Od 2017 r. obroty przedsiębiorstwa wzrosły


63 razy

Od 2019 r.


Kontakty



Rosja, Moskwa, 19A, ulitsa Pryanisznikowa

 +7 929 655-43-55

 hellomojo@gmail.com

 [mojocacao](#)





Projekt Made in Russia jest cyfrową platformą handlową i medialną. Obejmuje ona agencję informacji biznesowej Made in Russia w 12 językach, a także cyfrowy dom handlowy sprzedający i promujący towary i usługi za granicą. Firmy zarejestrowane na platformie otrzymują prawo do korzystania z logo projektu Made in Russia, dostępu do programu lojalnościowego, usług i udogodnień.



Strona z marką

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

pr@madeinrussia.ru