



Made in Russia



Empresas. Marcas. Exportadores. Indústria alimentícia



Mojo Cacao

A empresa Mojo Cacao, que apareceu no mercado em 2016, é hoje uma das marcas mais populares de chocolate saudável na Rússia.





Mojo Cacao

A empresa Mojo Cacao, que apareceu no mercado em 2016, é hoje uma das marcas mais populares de chocolate saudável na Rússia.

A fundadora da empresa, Yevgeniya Tsyrlin, iniciou seu negócio com uma simples paixão por alimentos saudáveis - ela mesma decidiu criá-los sem encontrar uma alternativa adequada ao chocolate comum. A idéia da marca é combinar no produto final um componente útil, sabor e estética.

Produção e certificação

No início de sua jornada para criar chocolate inofensivo e delicioso, Yevgeniya Tsyrlin conseguiu trabalhar com o chef Ivan Dubkov, que também era um especialista em comida vegetariana. Juntos eles desenvolveram doces a partir de castanhas, frutas secas e chocolate. Mas, eventualmente, ficou claro que não existe tal chocolate, que não inclui lecitina de soja. Este fato contrariou o conceito de alimentos saudáveis, então Yevgeniya decidiu produzir ela mesma o chocolate. Começou o desenvolvimento de uma receita ideal, que tem gosto e é semelhante ao chocolate comum em sabor e consistência, mas não contém açúcar refinado, leite e vários conservantes. Após muitas melhorias, Yevgeniya conseguiu alcançar os resultados desejados. A etapa seguinte foi a expansão da linha de produtos, cujo principal avanço foi a produção de chocolate ao leite sem adição de leite. O segredo do sucesso foi o cálculo exato das proporções e muitas experiências com farinha de coco e caju.



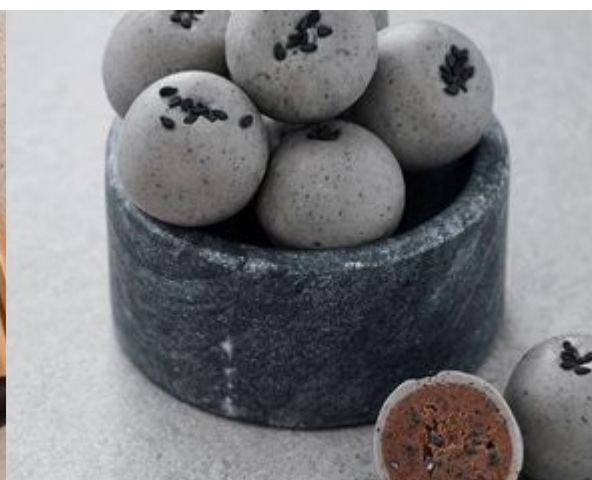
A tarefa do produto acabado

Apresentar ao público chocolate que todos podem comer, para que não contenha produtos de origem animal, glúten e organismos geneticamente modificados. A organização mantém as informações sobre as verificações da composição do chocolate no domínio público, para que todos possam vê-lo por si mesmos.

Produtos

Os principais ingredientes de cada produto ainda são nozes, frutas secas, especiarias e amêndoas de cacau selecionadas da mais alta qualidade. Mas a empresa não fica parada e está constantemente à procura de novas idéias, que depois se traduzem em seus produtos. Por isso, junto com os aditivos tradicionais em chocolates você pode encontrar pipoca ou pimenta habanero. A empresa produz três tipos de chocolate: amargo, leite e branco.

Além disso, o chocolate é produzido em diversas variações:

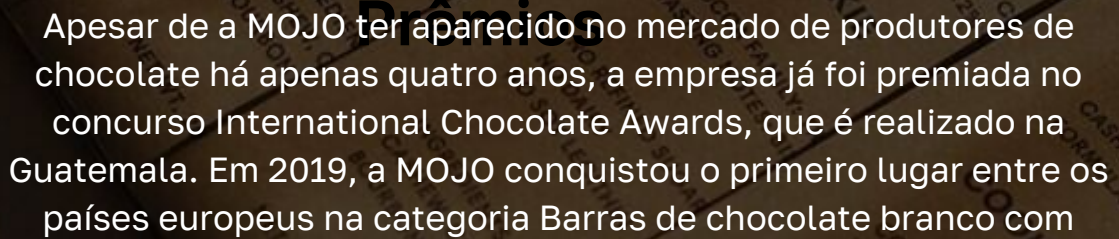




barras 80g (chocolate branco - Cookie, Genmaicha, Sésamo Preto, leite - Cremoso, Pipoca, Amargo - Sal Habanero, Trufa Preta); barras 20g (chocolate branco - Cookie, Genmaicha, Torta de Abóbora, Quinoa Preta, Sésamo Preto, Leite - Moccachino, Natal, Cremoso, Pipoca, Amargo - Vietnã, Granada, Sal Habanero, Trufa Preta); chocolate com pasta de nozes 65g (com sabores Avelã, Café, Pasta de Amendoim + Crocante de Sal, Caju + Baunilha Bourbon, Pasta de Amêndoas + Trigo Dourado ao Ar);

barras de chocolate com nozes (em chocolate de leite - Amêndoa, Pekan, Avelã; em chocolate amargo - Noz com ameixas, Café, Cacau Krupka, Semente Dourada, Sésamo Preto em Molho de Soja com Framboesa Sublimada); doces de chocolate com nozes (em chocolate ao leite - Amêndoa, Pekan, Avelã; em chocolate amargo - Noz com ameixas, Café, Cacau Krupka, Golden Seed, Sésamo Preto ao Molho de Soja com Framboesa Sublimada); doces de chocolate com nozes ao Aoki;

Caramelo salgado em chocolate ao leite e chocolate amargo (em duas variantes - com e sem amendoim); chocolate à base de caju e pasta de nozes 200g (com sementes de cacau - Cremoso, Pipoca, sem sementes de cacau - Cookie, Genmaicha, Latte); figos em chocolate duplo (em chocolate amargo com pasta de café e amêndoas inteiras dentro, em chocolate ao leite com pasta de chocolate e avelãs inteiras dentro); frutas secas em chocolate (Curaga com avelã em chocolate ao leite, Ameixas com nozes em chocolate amargo).



Apesar de a MOJO ter aparecido no mercado de produtores de chocolate há apenas quatro anos, a empresa já foi premiada no concurso International Chocolate Awards, que é realizado na Guatemala. Em 2019, a MOJO conquistou o primeiro lugar entre os países europeus na categoria Barras de chocolate branco com

Lucro	Em 2019, o lucro líquido da empresa foi estimado em quase 6 milhões de rublos, enquanto sua receita para o ano foi de 63,2 milhões de rublos.
Planos	Atualmente, os produtos MOJO podem ser encontrados em lojas como Azbuka Vkusa, Gorod Sad, Perekrestok, assim como em dezenas de lojas de varejo de alimentos saudáveis em todo o país. Ao final do período pandêmico, planeja-se concluir a cooperação com o maior varejista Auchan, cadeia de cafeterias Starbucks, sites da internet Beru, Ozon, Wildberries, assim como pequenas lojas de alimentos saudáveis.

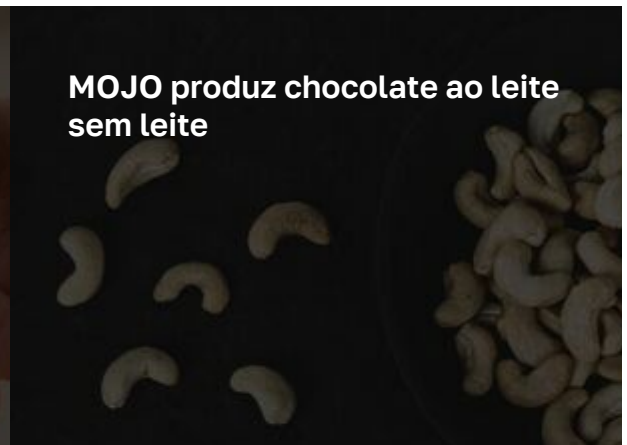
Os produtos Mojo Cacao são vegan



A MOJO coopera ativamente com os principais varejistas



MOJO produz chocolate ao leite sem leite

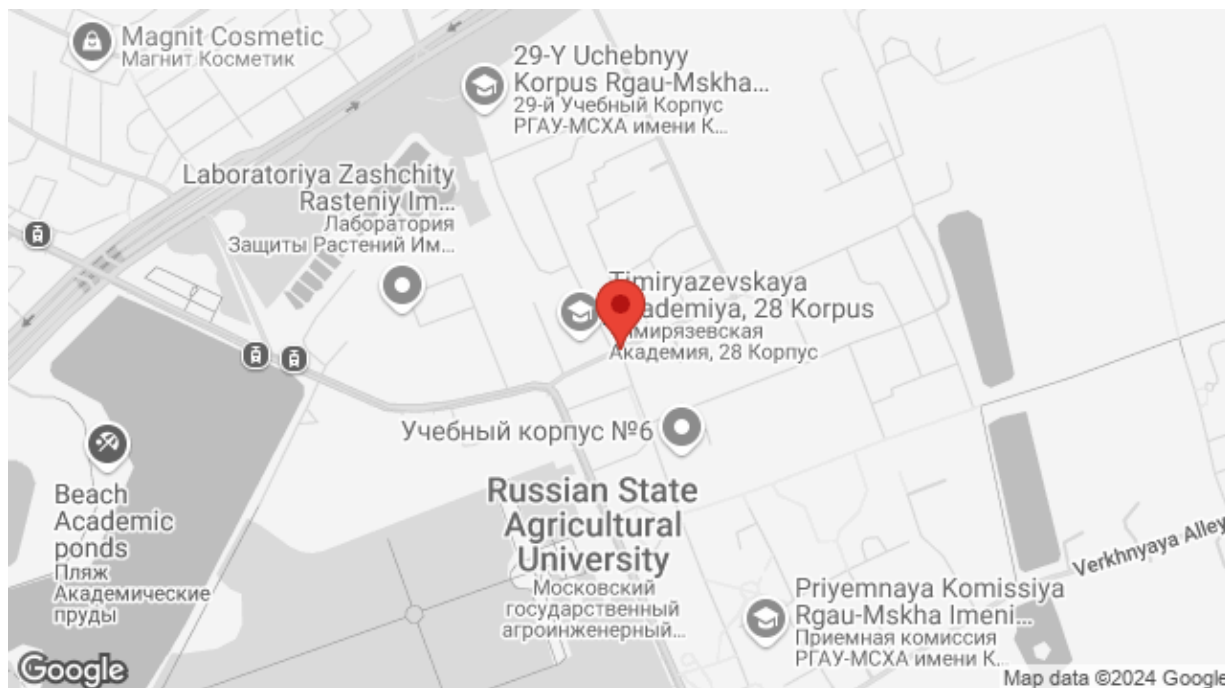


Desde 2017, o faturamento da empresa tem aumentado


63 vezes

A partir de 2019

Informações de contato



Rússia, Moscou, 19A, ulitsa Pryanishnikova

 +7 929 655-43-55

 hellomojo@gmail.com

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





O projeto Made in Russia é uma plataforma de comércio e mídia digital. Inclui a agência de informações comerciais Made in Russia em 12 idiomas, assim como uma casa comercial digital que vende e promove bens e serviços no exterior. As empresas registradas na plataforma recebem o direito de usar o logotipo do projeto Made in Russia, acesso ao programa de fidelidade, serviços e instalações.



Página da marca

<https://monolith.madeinrussia.ru/pt-br/catalog/3298>

pr@madeinrussia.ru