



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 o seu negócio com uma simples paixão por comida saudável - ela própria decidiu criá-la sem encontrar uma alternativa adequada ao chocolate comum. A ideia da marca é combinar no produto final um componente útil, sabor e estética.

Produção e certificação

No início da sua viagem 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 frutos secos, frutas secas e chocolate. Mas, eventualmente, tornou-se claro que não existe tal chocolate, que não inclui lecitina de soja. Este facto contrariou o conceito de comida saudável, por isso Yevgeniya decidiu produzir ela própria chocolate. Começou o desenvolvimento de uma receita ideal, que tem gosto e é semelhante ao chocolate habitual em sabor e consistência, mas não contém açúcar refinado, leite e vários conservantes. Depois de 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 de leite sem adição de leite. O segredo do sucesso foi o cálculo exato das proporções e muitas experiências com farinha de coco e caju.



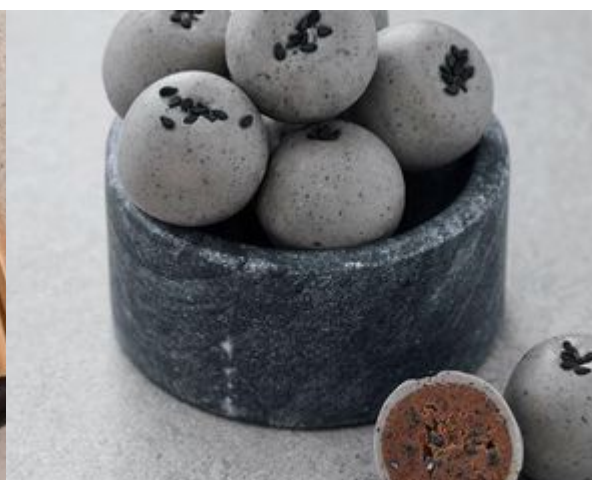
A tarefa do produto acabado

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

Produtos

Os principais ingredientes de cada produto ainda são nozes, frutos secos, especiarias e grãos de cacau selecionados da mais alta qualidade. Mas a empresa não fica parada e procura constantemente novas ideias, que depois se traduzem nos seus produtos. Por isso, juntamente com os aditivos tradicionais em chocolates pode encontrar pipocas ou pimentos habanero. A empresa produz três tipos de chocolate: amargo, leite e branco.

Além disso, o chocolate é produzido em várias variações:

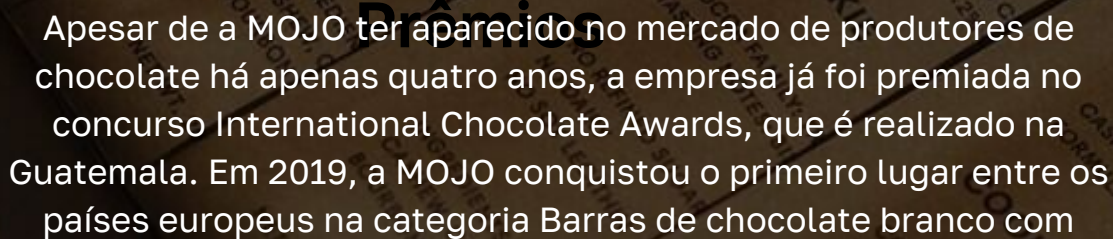




barras 80g (chocolate branco - Cookie, Genmaicha, Sésamo Preto, Leite - Cremoso, Pipoca, Amargo - Sal Habanero, Trufa Preta); barras 20g (chocolate branco - Cookie, Genmaicha, Torta de Abóbora, Quinoa Preta, Sésamo Preto, Leite - Moccachino, Natal, Cremoso, Pipoca, Amargo - Vietnã, Granada, Sal Habanero, 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, Cocoa Krupka, Semente Dourada, Sésamo Preto em Molho de Soja com Framboesa Sublimada); doces de chocolate com nozes (em chocolate de 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

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 no interior, em chocolate de leite com pasta de chocolate e avelãs inteiras no interior); frutos secos em chocolate (Curaga com avelã em chocolate de 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 a receita para o ano foi de 63,2 milhões de rublos. |
| Planos | Actualmente, os produtos MOJO podem ser encontrados em lojas como a Azbuka Vkusa, Gorod Sad, Perekrestok, assim como em dezenas de lojas de retalho alimentar saudáveis por todo o país. No final do período da pandemia está prevista a conclusão da cooperação com o maior retalhista Auchan, cadeia de cafetarias Starbucks, sites da Internet Beru, Ozon, Wildberries, assim como pequenas lojas de alimentos saudáveis. |

Os produtos Mojo Cacao são vegan



A MOJO coopera activamente com os principais retalhistas



MOJO produz chocolate de leite sem leite

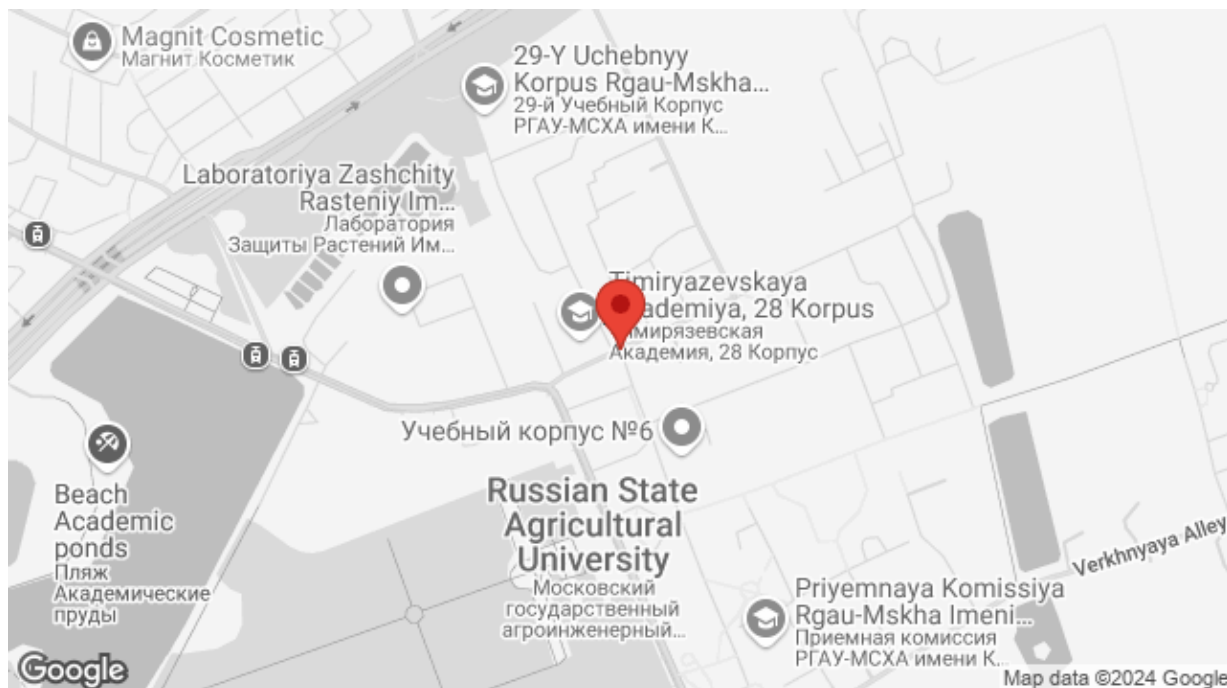


Desde 2017, o faturamento da empresa aumentou


63 vezes

A partir de 2019

Contactos



Rússia, Moscovo, 19A, ulitsa Pryanishnikova

 +7 929 655-43-55

 hellomojo@gmail.com

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





O projecto Made in Russia é uma plataforma de comércio e media digital. Inclui a agência de informação comercial Made in Russia em 12 línguas, bem como uma casa comercial digital que vende e promove bens e serviços no estrangeiro. As empresas registadas na plataforma obtêm o direito de utilizar o logotipo do projecto Made in Russia, acesso ao programa de fidelidade, serviços e instalações.



Página da marca

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

pr@madeinrussia.ru