



Компании. Бренды. Экспортеры. Пищевая промышленность



Моjo Сасао

Компания Моjo Сасао, появившаяся на рынке в 2016 году, на сегодняшний день является одним из самых популярных в России брендов полезного шоколада.

 СДЕЛАНО В РОССИИ



Мојо Сасао

Компания Мојо Сасао, появившаяся на рынке в 2016 году, на сегодняшний день является одним из самых популярных в России брендов полезного шоколада.

Основательница компании Евгения Цырлин начала свой бизнес с простого увлечения здоровой пищей – не найдя подходящей альтернативы обычному шоколаду, она решила создавать его сама. Идея бренда заключается в том, чтобы соединить в готовом продукте полезную составляющую, вкус и эстетику.

Производство и сертификация

В начале своего пути к созданию безвредного и вкусного шоколада Евгения Цырлин успела поработать с шеф-поваром Иваном Дубковым, который к тому же являлся специалистом по вегетарианскому питанию. Вместе они разрабатывали конфеты из орехов, сухофруктов и шоколада. Но со временем стало ясно, что нет такого шоколада, в состав которого не входит соевый лецитин. Данный факт противоречил концепции здоровой и полезной пищи, поэтому Евгения приняла решение производить шоколад сама.

Началась разработка идеального рецепта, который по вкусу и консистенции похож на привычный шоколад, но при этом не содержит рафинированного сахара, молока и различных консервантов. Спустя многочисленные усовершенствования, Евгении удалось достичь желаемых результатов. Следующей стадией стало расширение линейки продуктов, главным прорывом в которой являлось производство молочного шоколада без добавления молока. Секрет успеха заключался в точном расчете пропорций и множестве экспериментов с кокосовой и кешью мукой.



Задача готовой продукции

Представить аудитории шоколад, который могут есть все, поэтому он не содержит продуктов животного происхождения, глютена и ГМО. Информацию о проверках состава шоколада организация держит в открытом доступе, чтобы каждый желающий мог в этом лично убедиться.

Продукция

Сегодня Mojo Cacao представляет большой выбор разных вкусов, каждый из которых найдет своего потребителя.

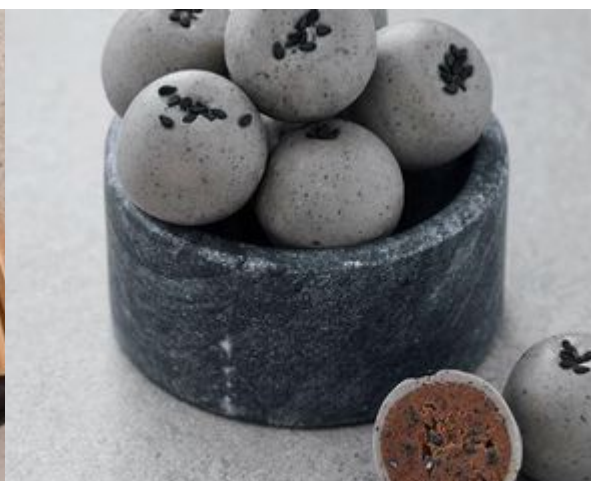
Главными составляющими каждого изделия по-прежнему остаются орехи, сухофрукты, специи и отборные какао-бобы высочайшего качества. Но компания не стоит на месте и постоянно ищет новые

идеи, которые потом воплощает в своей продукции. Поэтому наряду с традиционными добавками в шоколадках можно встретить попкорн или острый перец хабанеро.

Компания производит три вида шоколада: горький, молочный и белый.

Помимо этого, шоколад выпускается в нескольких вариациях:





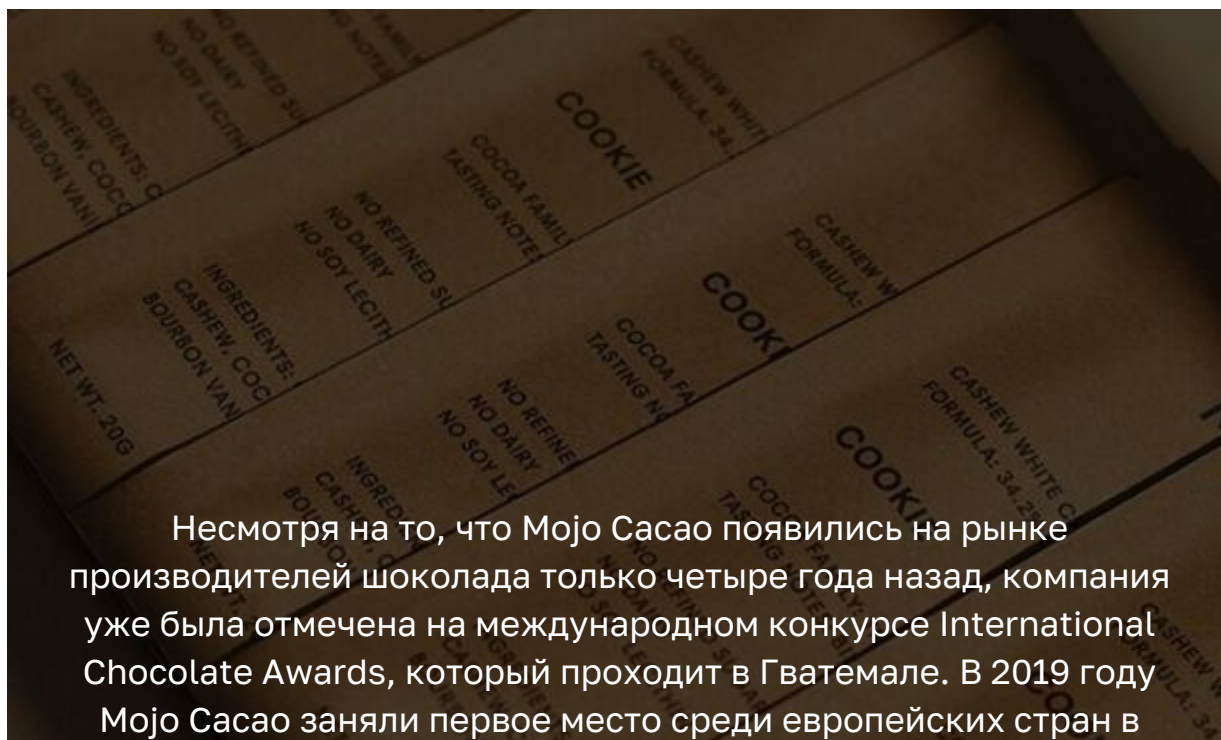
- плитки 80 г (белый шоколад - «Cookie», «Genmaicha», «Black Sesame», молочный -

- шоколадно-ореховые батончики (в молочном шоколаде - «Миндаль», «Пекан», «Фундук»; в

- «Соленая карамель» в молочном и горьком шоколаде (в двух вариантах - с арахисом и

- «Creamy», «Popcorn», горький - «Habanero Salt», «Black Truffle»);
- плитки 20 г (белый шоколад - «Cookie», «Genmaicha», «Pumpkin Pie», «Black Quinoa», «Black Sesame», молочный - «Moccachino», «Christmas», «Creamy», «Popcorn», горький - «Vietnam», «Grenada», «Habanero Salt», «Black Truffle»);
 - шоколад с ореховой пастой 65г (со вкусами «Фундук», «Кофе», «Арахисовая паста+соленый кранч», «Кешью+бурбонская ваниль», «Миндальная паста+воздушная гречка»);
- горьком шоколаде - «Грецкий орех с черносливом», «Кофе», «Какао-крупка», «Золотая семечка», «Черный кунжут в соевом соусе с сублимированной малиной»);
- шоколадно-ореховые конфеты (в молочном шоколаде - «Миндаль», «Пекан», «Фундук»; в горьком шоколаде - «Грецкий орех с черносливом», «Кофе», «Какао крупка», «Золотая семечка», «Черный кунжут в соевом соусе с сублимированной малиной»);
 - шоколадно-ореховые конфеты «Аоки»;
- без);
- шоколадно-ореховая паста на основе кешью 200 г (с добавлением какао-бобов - «Creamy», «Popcorn», без добавления какао-бобов - «Cookie», «Genmaicha», «Latte»);
 - инжир в двойном шоколаде (в горьком шоколаде с кофейно-ореховой пастой и цельным миндалем внутри, в молочном шоколаде с шоколадно-ореховой пастой и цельным фундуком внутри);
 - сухофрукты в шоколаде («Курага с фундуком в молочном шоколаде», «Чернослив с грецким орехом в горьком шоколаде»).

Награды



Несмотря на то, что Mojo Cacao появились на рынке производителей шоколада только четыре года назад, компания уже была отмечена на международном конкурсе International Chocolate Awards, который проходит в Гватемале. В 2019 году Mojo Cacao заняли первое место среди европейских стран в

Прибыль

В 2019 году чистая прибыль компании была оценена почти в 6 миллионов рублей, в то время как выручка за год составила 63,2 миллиона рублей.

Планы


В настоящее время продукцию Mojo Cacao можно найти в таких магазинах, как «Азбука Вкуса», «Город-сад», «Перекресток», а также в десятках розничных магазинов здорового питания по всей стране.

В ближайшем будущем компания планирует расширять рынок сбыта и выходить на международный уровень торговли. По завершении периода пандемии планируется заключить сотрудничество с крупнейшим ритейлером «Ашан», сетью кофеен Starbucks, интернет площадками Beru, Ozon, Wildberries, а также


небольшими магазинами здорового питания.



Продукция компании является веганской



Mojo Cacao активно
сотрудничает с крупными
ритейлерами



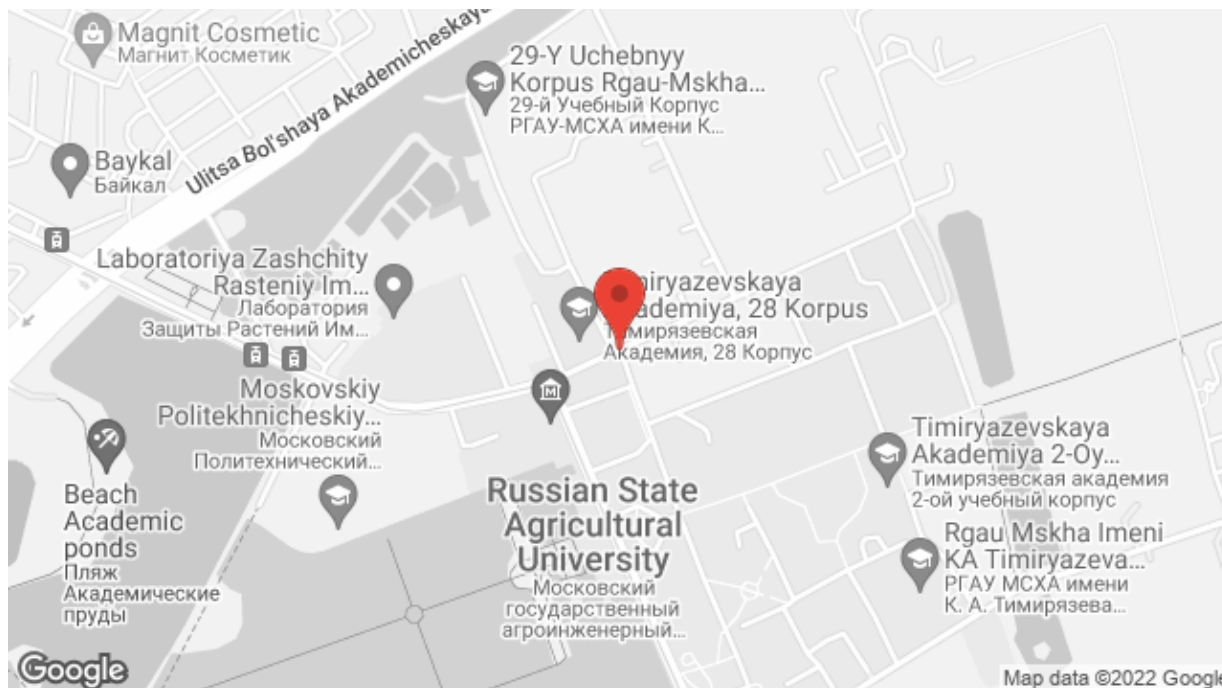
Mojo Cacao производит
молочный шоколад без
молока

С 2017 года обороты компании выросли

в 63 раза

По данным на 2019 год

Контактная информация



Москва, улица Прянишникова, дом 19А

+7 929 655-43-55

hellomojo@gmail.com

mojocacao

 СДЕЛАНО В РОССИИ

СДЕЛАНО В РОССИИ

Проект «Сделано в России» – цифровая торговая и медиаплатформа. Включает агентство деловой информации «Сделано в России» на 12 языках, а также цифровой торговый дом, осуществляющий продажу и продвижение товаров и услуг за рубеж. Зарегистрированные на платформе компании получают право на использование логотипа проекта «Сделано в России», доступ к программе лояльности, услугам и сервисам.



Страница бренда

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

pr@madeinrussia.ru