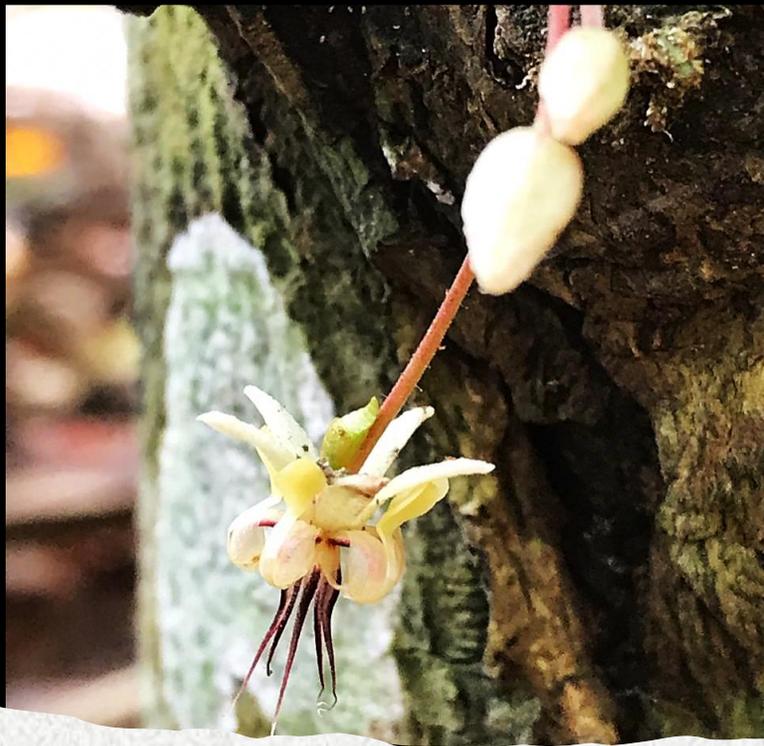


FÓRUM  
ADOLFO  
HERBSTER



DA AMÊNDOA DE CACAU AO  
CHOCOLATE



Giovanna Mondardo

29 anos

Paraense

Arquiteta e Urbanista

Chocolateira artesanal

Apaixonada pela Amazônia



## MOVIMENTO BEAN TO BAR

- “Do grão à barra”
- Surgiu em meados dos anos 90 nos EUA
- Chocolate com ingredientes mais selecionados e puros

## BENEFICIAMENTO DO CACAU

- Colheita
- Fermentação
- Secagem

## PROCESSAMENTO DO CHOCOLATE

- Seleção dos grãos
- Torra
- Quebra e separação das cascas e nibs
- Refino
- Temperagem
- Moldagem
- Resfriamento
- Embalagem

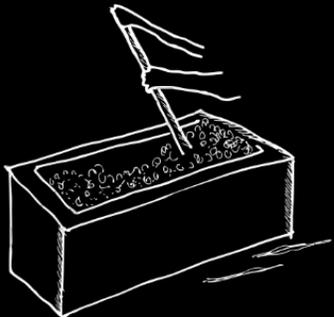




# COLHEITA

- Seleção pelo estado de maturação
- Quebra e transporte para os cochos de madeira

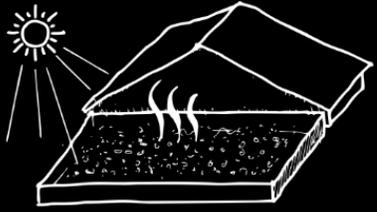




## FERMENTAÇÃO

- 5-7 dias
- Formação dos precursores de aroma e sabor
- Evitar germinação





## SECAGEM

- Ocorre de forma natural
- Reduzir umidade para 7%
- 5 dias (definidos em função do clima)



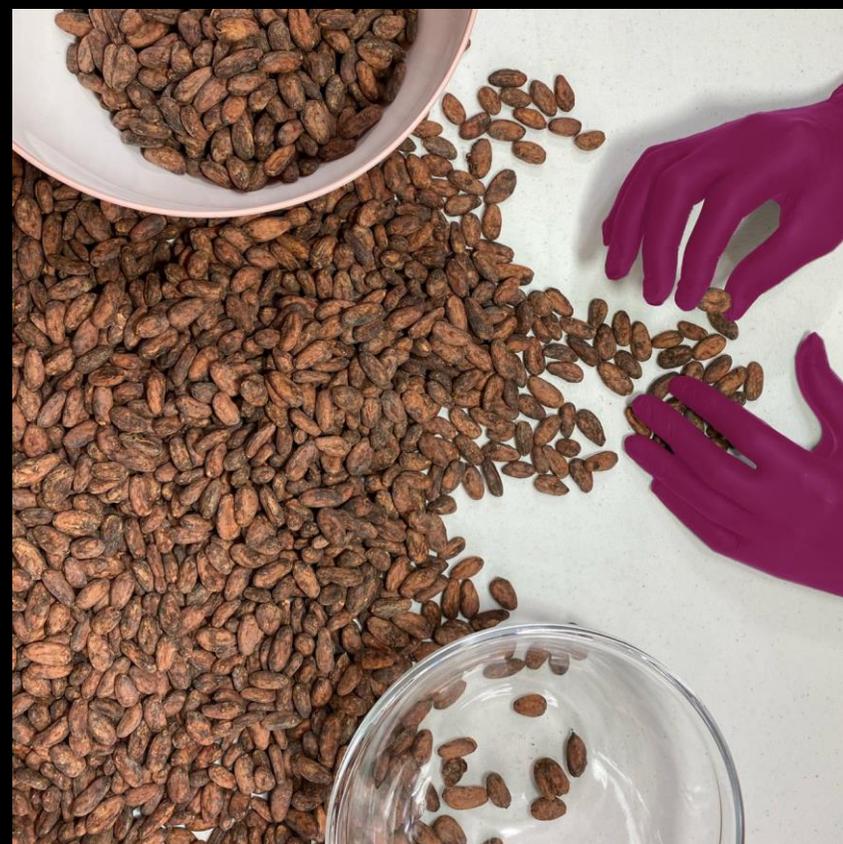


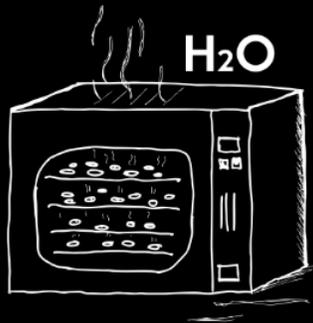
CHEGADA À MOA



SELEÇÃO DOS GRÃOS

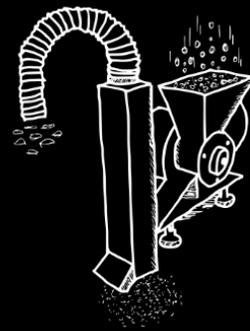
- Amêndoas selecionadas uma a uma manualmente





TORRA

- Eliminar de vez a umidade dos grãos
- Desenvolvimento de componentes do complexo sistema aromático do cacau

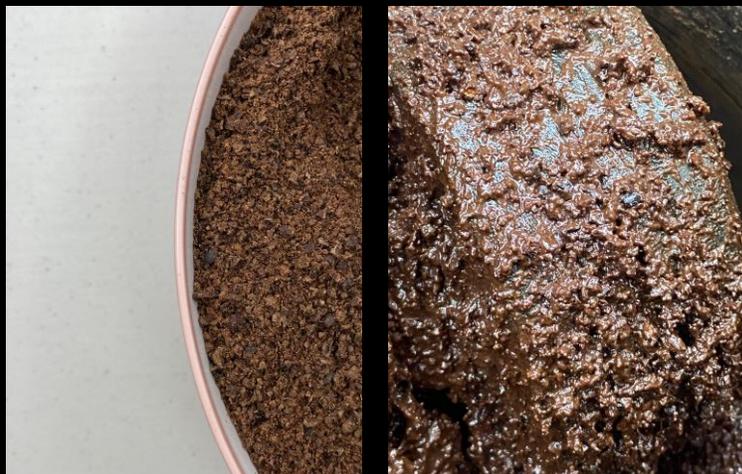


QUEBRA E SEPARAÇÃO DAS CASCAS E NIBS





REFINO



TEMPERAGEM/  
PRÉ-CRISTALIZAÇÃO



- Moagem em moinhos de pedra por 48 horas

- Processo feito para que os cristais certos se formem enquanto o chocolate esfria, o que resulta em um chocolate com:

Superfície brilhante  
Crocância (snap)  
Derrete na boca e não na mão





MOLDAGEM  
RESFRIAMENTO/ CRISTALIZAÇÃO  
EMBALAGEM





# NOSSOS CHOCOLATES



45% AO LEITE



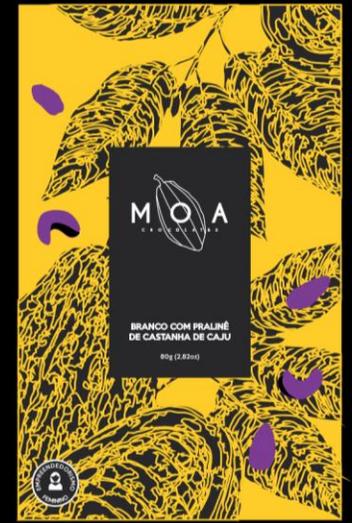
60% INTENSO



80% INTENSO



70% COM CUPUAÇU



BRANCO COM PRALINÊ DE CASTANHA DE CAJU



PANORAMA  
CRONOLÓGICO



Junho/2019

Primeiro curso bearComprei a primeira saca de  
to bar cacau de 50kg

Julho/2019

Abertura da empresa

Novembro/2019

Abertura da empresa

Abril/2020

Criação conta instagram

13/06/2020

Lançamento da marca

Julho/2020

Primeiro contrato fechado

Maio/2019

Viagem ao Pará Reconexão com o cacau



EXPERIÊNCIAS

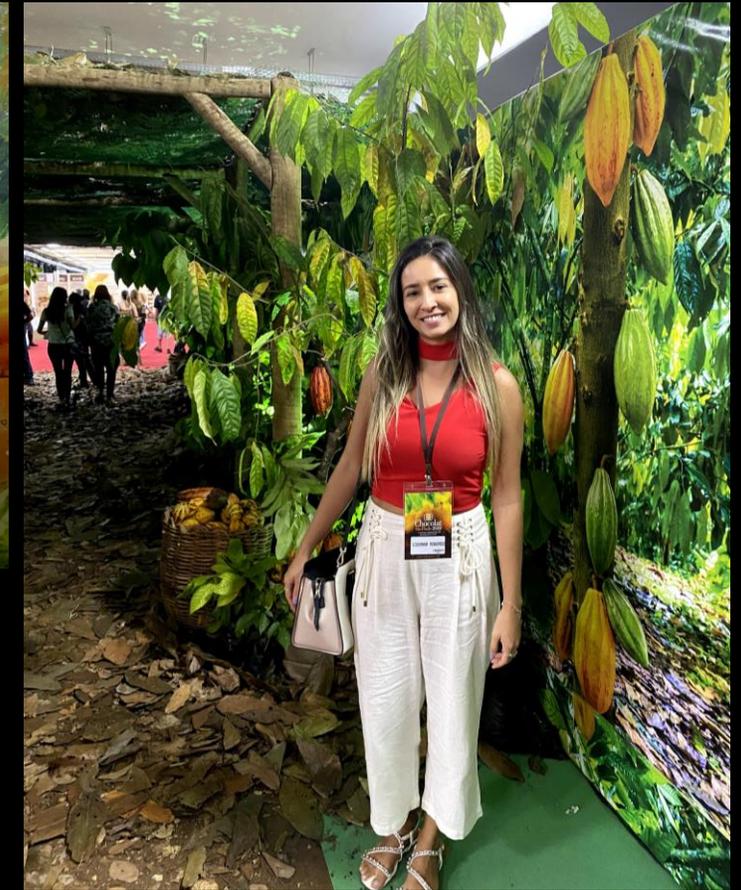


CURSOS BEAN TO BAR



## EVENTOS

- Grupo Mulheres do Chocolate (Brasil)



- Chocolat Festival 2020 SP

# PANDEMIA

## Estratégia e Vendas



## ESTRATÉGIAS E VENDAS

- Lançamento da marca não foi afetado com a pandemia
- Iniciou pequeno com uma rede de apoio de amigos
- Redes sociais
- Da comunicação visual ao marketing foi feito por mim e através do celular
- Entregas através de retirada ou delivery. Delivery feito por mim ou dependendo da distância, motoboy

## PLANOS 2021

- Aumentar a escala B2B (business to business)
- Maior investimento no marketing
- Mudar de MEI para microempresa
- Aumentar a equipe
- Aumentar as vendas para outros estados

## PÚBLICO-ALVO

- Pessoa que gosta e consome (frequentemente) o chocolate meio amargo, mas não conhece o estilo "Bean to Bar"
- Pessoa que já possui uma tendência de consumir produtos naturais, orgânicos e saudáveis





Obrigada!



ONDE ESTAMOS

[contato@moachocolates.com.br](mailto:contato@moachocolates.com.br)

85 99836.9093

@moachocolates

Mercado Vida Saudável – FOR  
Colheita Produtos Naturais – FOR  
Farmácia Santo Antônio Homeopática – STM