



WARABU

— CHOCOLATE AMAZÔNICO —

• Conceito

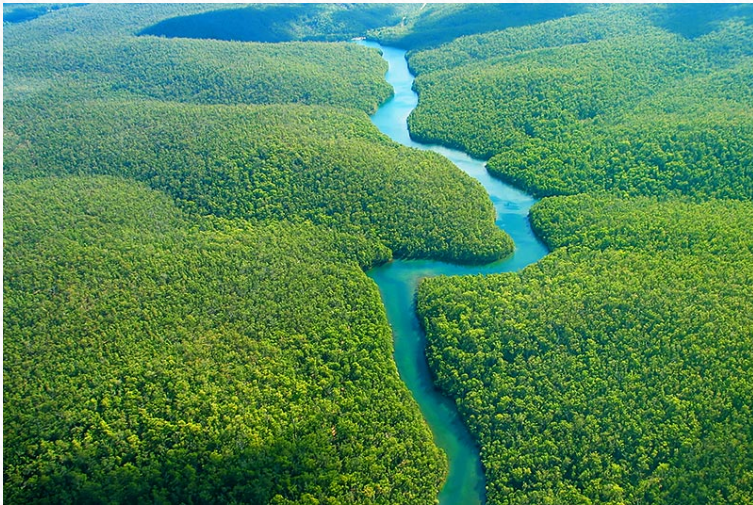
A Warabu pretende produzir chocolate orgânico através de um método artesanal chamado Bean-to-Bar, com cacau de origem única, principalmente proveniente da Amazónia.



Teremos um produto com certificados Biológicos tanto na União Europeia como nos Estados Unidos, assim como o certificado FairTrade.

O nosso chocolate será produzido sem qualquer tipo de aromas ou conservantes artificiais, utilizando processos artesanais como *melangers* mecânicos de granito, uma tecnologia secular.

• Conceito



O chocolate vai ter como base cacau nativo da floresta amazônica, de origem única, ainda desconhecido no comércio internacional.

Nas nossas fórmulas iremos utilizar ingredientes amazônicos desidratados, alguns com grande projeção mundial e outros ainda desconhecidos, por exemplo:



O Açaí



O Guaraná

O Maracujá



E outros...

- # Conceito

Além de projetarmos internacionalmente o cacau e ingredientes amazônicos...



...iremos estimular os produtores e comunidades indígenas que cultivam o cacau e estes produtos.

• Chocolate Bean-to-Bar

Em que consiste?

- Comprar as amêndoas de cacau orgânico de pequenos produtores;
- Acompanhar as amêndoas de cacau desde o seu crescimento e colheita até ao produto final;



- Apoiar tecnicamente os produtores e ajudar a melhorar os seus processos de cultivo, colheita e produção;
- Obter amêndoas com um *terroir* único por um preço mais elevado, de forma a incentivar o comércio justo.

- # Metodologia: O nosso processo

Na verdade, o nosso processo de fabrico já começou! Apoiamo e trabalhando junto dos nossos produtores, maioritariamente famílias organizadas em Cooperativas. Atualizamos as suas técnicas de fermentação e secagem, conferindo uma maior eficiência e qualidade no processo.



Depois do amadurecimento do cacau, começa assim o nosso processo...

- Metodologia: O nosso processo



Colheita e
extração



Fermentação das
amêndoas



Secagem

- Metodologia: O nosso processo



Assar o cacau

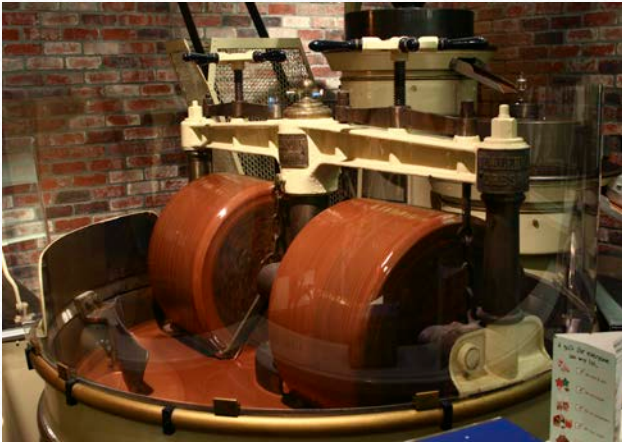


Descascar



Moagem (grinder)

- **Metodologia: O nosso processo**



Conchagem
(Melanger)



Temperagem

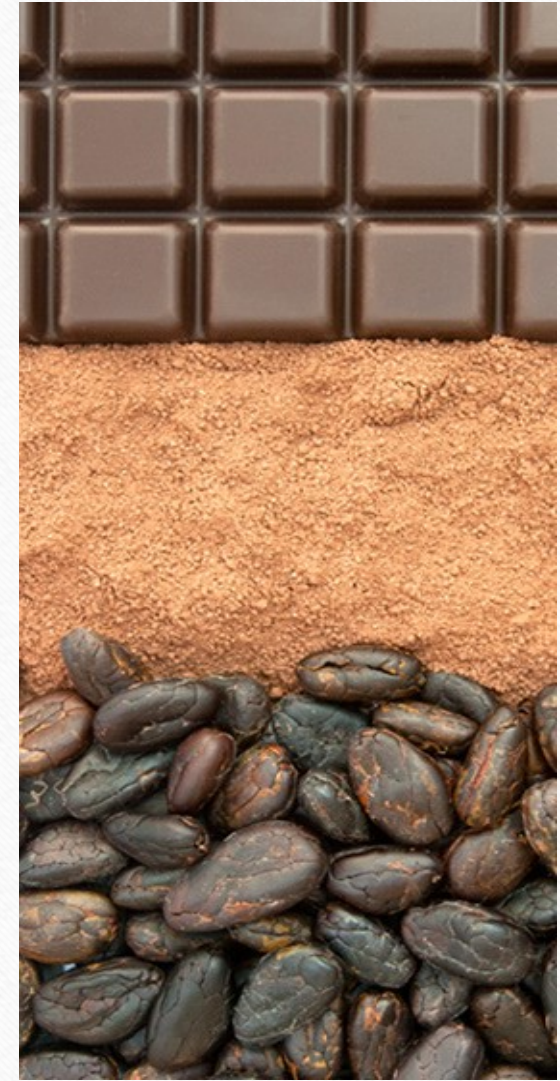


Moldagem

• Produtos

Todos os nossos chocolates serão de alta qualidade, com pelo menos 55% de cacau. Para comparação, o chocolate de leite Hershey's, uma das marcas mais populares do mundo, tem apenas 11% de cacau.

Queremos ter um produto completamente orgânico, sem aditivos ou aromas artificiais, glúten ou gorduras trans. O nosso objetivo é juntar e realçar o verdadeiro sabor do cacau e dos outros ingredientes a um produto saudável e que contribua para o equilíbrio alimentar.



- Produtos: Cacau puro



90% de Cacau

70% de Cacau

55% de Cacau

- **Produtos: Linha Amazônica**
(com 60% a 80% de Cacau)



Açaí



Guaraná



Maracujá

- **Produtos: Linha Amazônica**
(com 60% a 80% de Cacau)



Cupuaçu



Graviola



Camu Camu

- **Produtos: Linha Amazônica**
(com 60% a 80% de Cacau)



Muirapuama



Puxuri



Cumaru

- **Produtos: Linha Amazônica**
(com 60% a 80% de Cacau)



Catuaba



Banana Pacovã

- **Produtos: Linha Amazônica**
(com 60% a 80% de Cacau)



Castanha do Brasil



Acerola

- **Produtos: Linha Nacional**
(com 60% a 80% de Cacau)



Leite de Ovelha



Mel da Serra da Lousã

- **Produtos: Linha Nacional**
(com 60% a 80% de Cacau)



Figo do Algarve



Amêndoa do Alentejo

- # Produtos: Envelhecimento

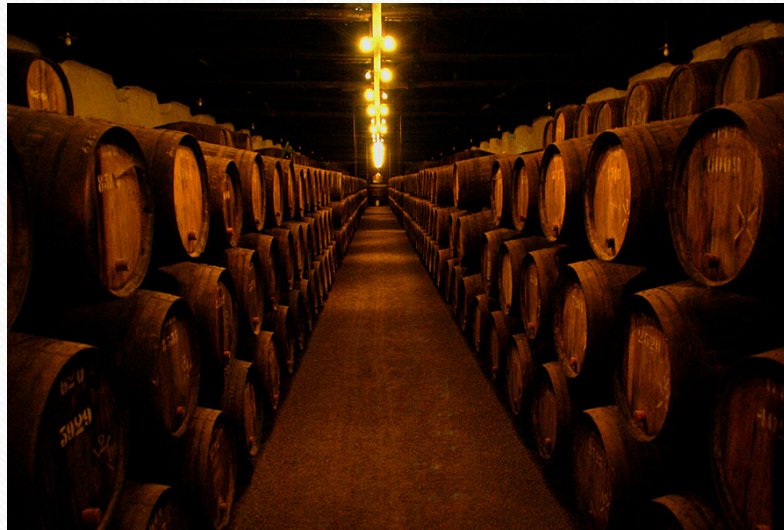
Para além destas linhas de produto, temos o objetivo de criar o primeiro chocolate envelhecido português.

À semelhança do vinho, o chocolate negro contém taninos e outros polifenóis. Quando envelhecido, ocorre uma alteração química no chocolate através de processos como a oxidação, o que faz com que esses compostos se suavizem. O resultado é uma evolução do perfil do seu sabor.



- # Produtos: Envelhecimento

O chocolate será envelhecido antes de ser temperado, em barris de madeira, num ambiente de temperatura e humidade controlado. Os primeiros lotes podem sair com 6 meses de envelhecimento, mas pretendemos ter lotes de chocolate *vintage* com 1, 2 e 3 anos.



• Parcerias

Já temos contacto e contamos com uma importante vinícola portuense para parcerias tanto de *marketing* como de produto.

Acreditamos que o envelhecimento do chocolate em barris de Vinho do Porto irá conferir notas únicas de sabor ao produto final, para além da suavização natural.



- # Certificados



Bio U.E.



Bio USA



FairTrade

• Mercado

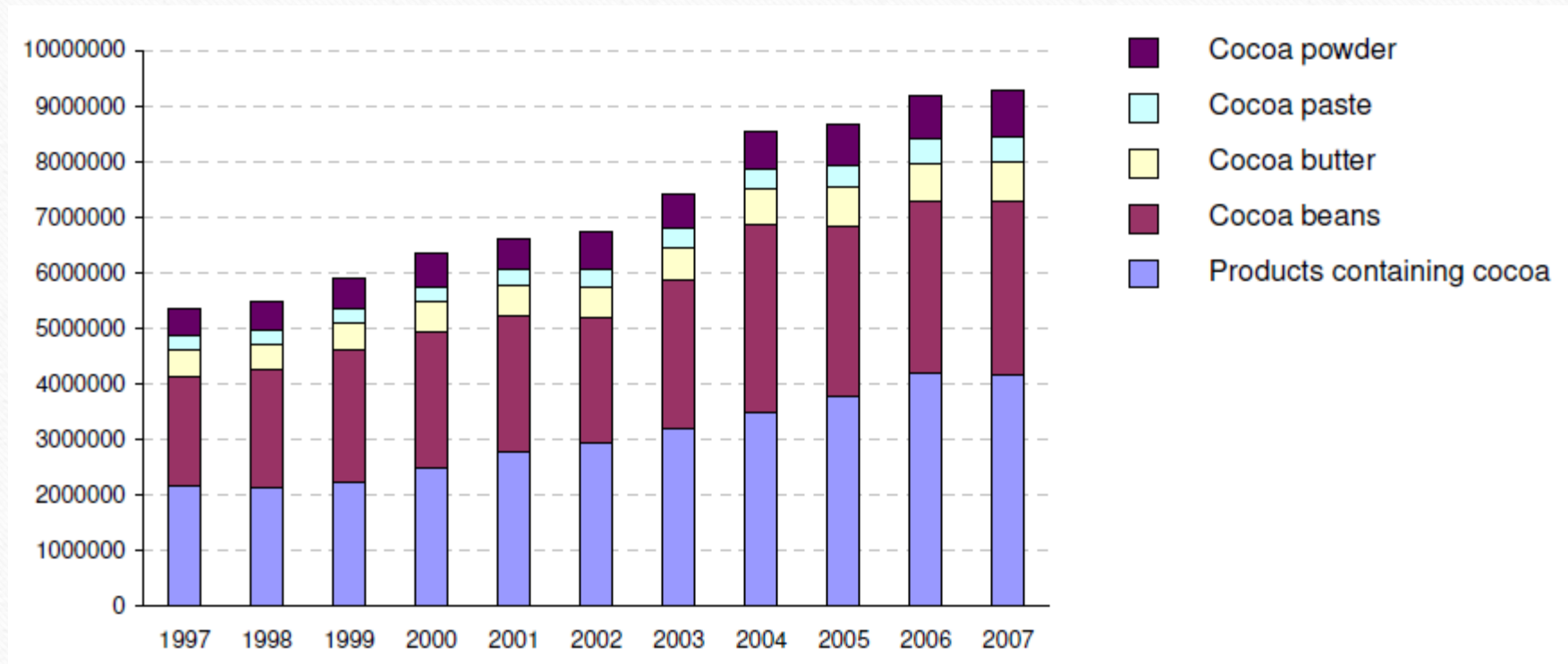
A indústria de chocolate na Europa movimenta 2,5 milhões de toneladas por ano de cacau, cerca de dois terços do cacau global. O cacau pode ser classificado em dois tipos: o **cacau de commodities** (cacau corrente) e o **cacau especializado**.

O **cacau de commodities** representa cerca de 90% do setor e caracteriza-se por grande quantidade, mas baixo valor e qualidade.

O **cacau especializado** tem como características a alta qualidade, sabor fino e é proveniente de um só local.



• Mercado

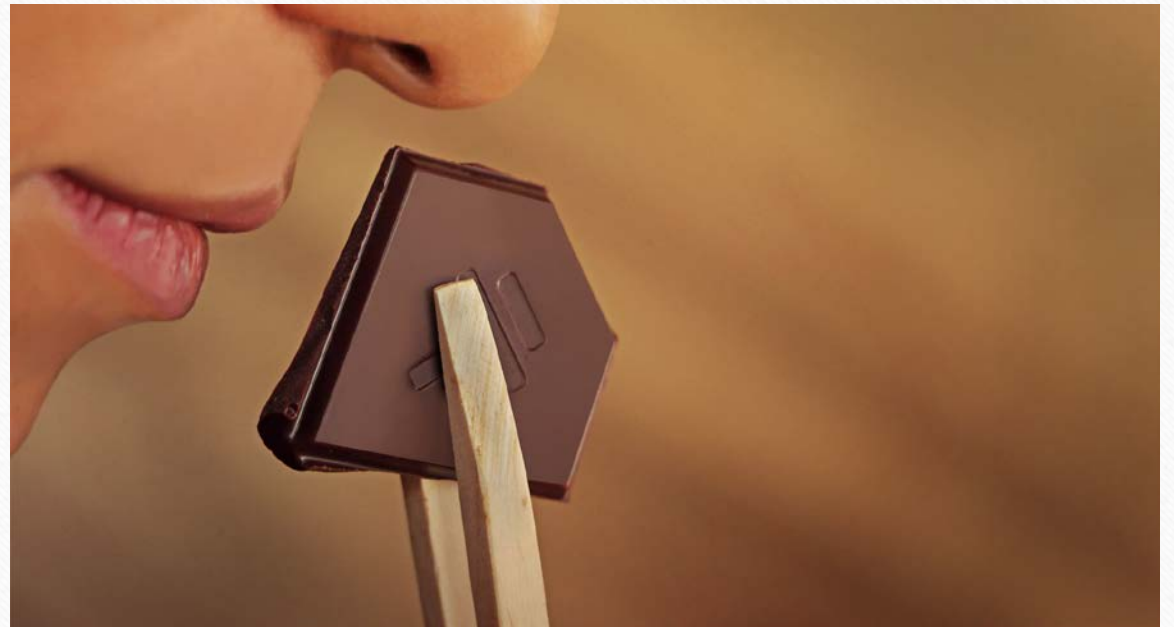


Importação mundial de amêndoas de cacau, derivados de cacau e produtos contendo cacau, de 1997 a 2007 (em toneladas)

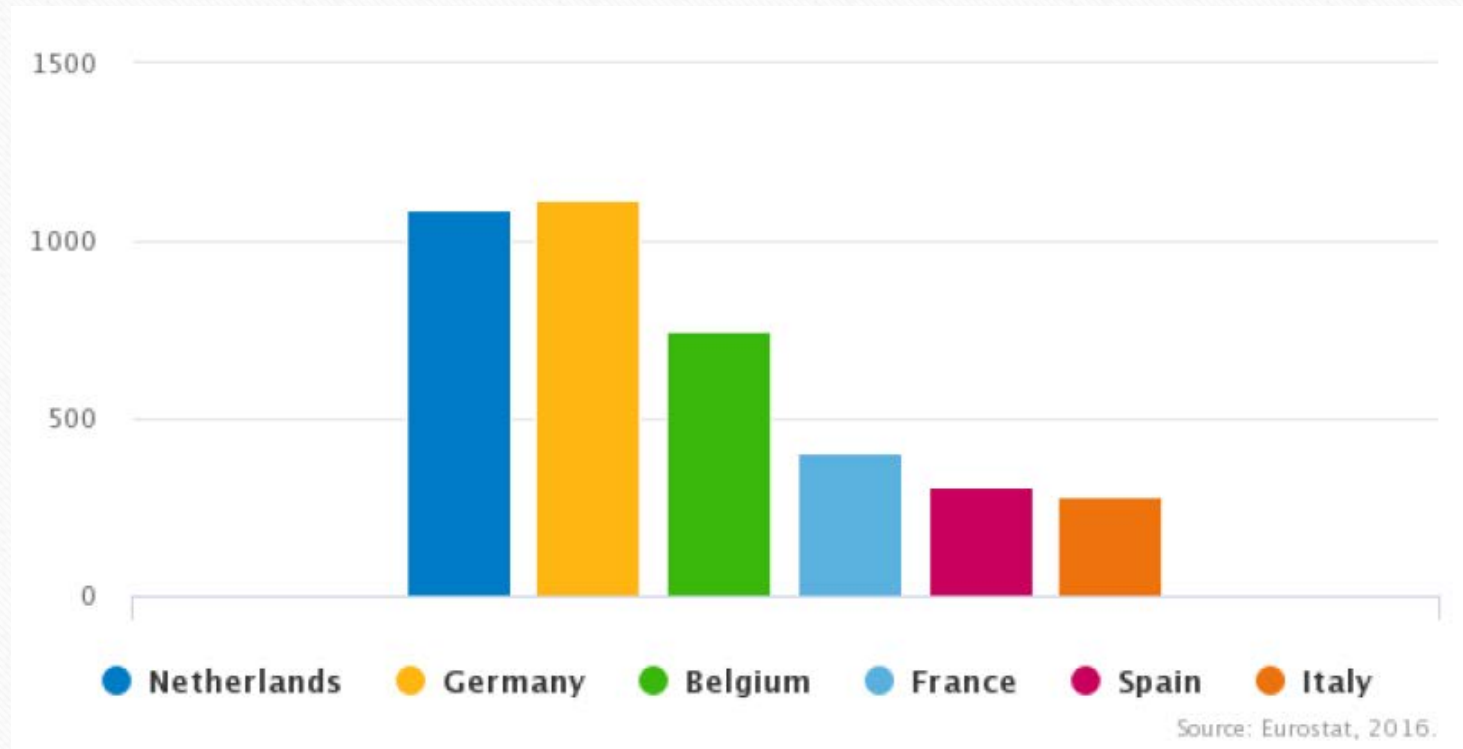
- # Mercado

Atualmente, a procura de produtos transparentes, saudáveis e com certificados orgânicos tem vindo a crescer. O mesmo é verdade para os produtos derivados de cacau, especialmente de alta qualidade.

Saúde, transparência, rastreabilidade, sustentabilidade e certificações influenciam cada vez mais o consumidor comum de chocolate.



- Mercado



Valor das importações europeias de amêndoa de cacau por principais países compradores, em 2015 (em 1,000€)

- # Gestão de riscos

Riscos	Soluções
Falta de fornecimento sustentável de cacau de qualidade adequada.	FairTrade
Desenvolvimento de outros produtos de inovação.	Análise de tendências de mercado.
Ambiente económico externo incerto.	Diversificação de produto e parcerias com outras cooperativas de cacau.
Qualidade e segurança alimentar.	Análises regulares do cacau através do Centro Inovação do Cacau (CIC), certificação da cadeia produtiva, equipamentos de alta qualidade, formação de colaboradores especializada.
Interferências externas nas operações e cadeia de fornecimento.	Estar alerta em relação ao clima, colheita e risco político. Níveis adequados de reservas de segurança. Rede de abastecimento diversificada.
Volatilidade do preço das matérias-primas. Oscilações nas moedas estrangeiras e taxas de juro.	Parceria direta com os produtores. Contratos anuais de fornecimento. Negociações com investidores.
Tecnologias de informação	Investimento num site próprio para e-commerce e redes sociais.

• Impacto

Económico: O desenvolvimento económico é altíssimo, embora seja difícil de calcular num primeiro momento. O desenvolvimento e venda do chocolate contribuirá para a valorização internacional do Amazonas, por ser um produto altamente apreciado.

Tecnológico: Inovação na aplicação de técnicas de fermentação. Investimento na utilização de equipamentos e maquinaria avançada.

Social: Valorização das comunidades de Nova Olinda, Manicoré e restantes áreas de produção, famílias produtoras de cacau.



Realizado por

Dinis Azevedo

Luísa Calvão

Com a colaboração de:
Jorge Neves

para Warabu Chocolates, 2018