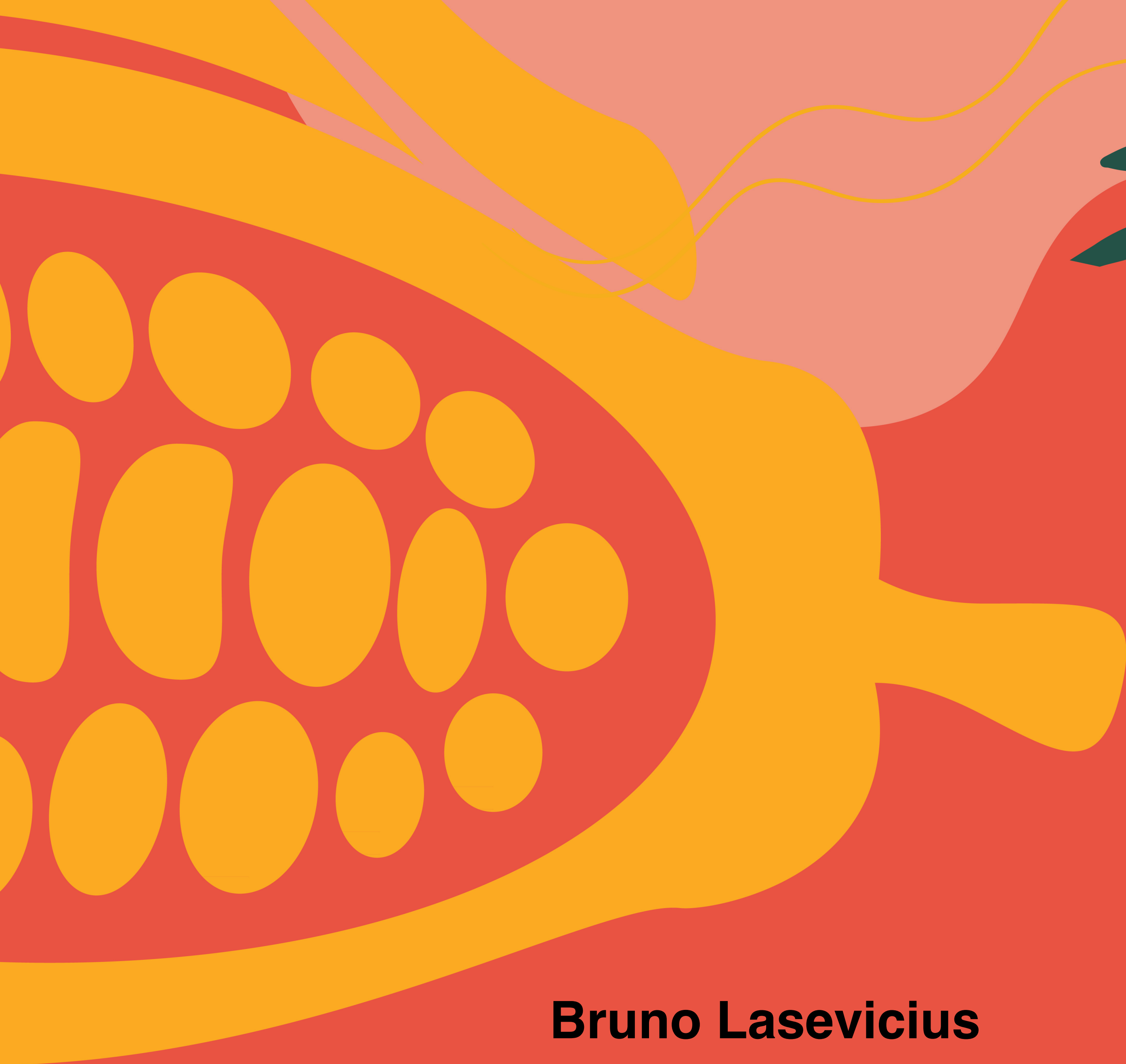




Bruno Lasevicius

presidencia@beantobarbrasil.com.br

processo de produção BEAN TO BAR



conceito de produto BEAN TO BAR

ASSOCIAÇÃO EM NÚMEROS

MEMBROS DA ASSOCIAÇÃO

MARCAS DE CHOCOLATE BEAN TO BAR ASSOCIADAS



ASSOCIAÇÃO EM NÚMEROS

60 associados de 18 estados brasileiros

BEAN TO BAR 85% dos associados
TREE TO BAR 15% dos associados

ASSOCIAÇÃO EM NÚMEROS



**PRODUÇÃO ANUAL
DE CHOCOLATE
POR ASSOCIADOS
BEAN TO BAR
E TREE TO BAR**

aprox. 600 Ton / ano

**aprox. 0,14 % do mercado
de chocolate brasileiro**

**movimenta cerca de
R\$ 150.000.000,00**



PRINCIPAIS PRODUTOS PRODUZIDOS

**chocolate em barra para consumo
nibs de cacau para consumo
confeitos de chocolate e bombons**

**chocolate escuro
chocolate ao leite
chocolate branco
(planos ou com inclusões)**

alcance de mercado

35% município
13% estadual
16% regional
27% nacional
9% internacional

o cacau é comprado direto do produtor

**61% do Sul da Bahia
12% do Pará
21% do Espírito Santo
3% do Amazonas
3% de Rondônia**



CACAU FERMENTADO

monovarietais e mix

amelonados e híbridos

classificação especial e premium

valores médios entre 17,00 e 45,00 o kg

PRÊMIOS NACIONAIS E INTERNACIONAIS
CONQUISTADOS POR ASSOCIADOS NOS ÚLTIMOS 4 ANOS

+ de 160 prêmios

trabalho de valorização do cacau e chocolate brasileiro

**Participações em feiras e
eventos internacionais**

Desafios para o setor

formar produtores de cacau alinhados a necessidade de qualidade

ferramenta de classificação de qualidade de amêndoa

organizar o mercado de cacau fino e chocolate bean to bar

preparar a cadeia para as mudanças no cenário do cacau e chocolate

CONTATOS

BEAN TO BAR BRASIL

CONTATO@BEANTOBARBRASIL.COM.BR

WWW.BEANTOBARBRASIL.COM.BR

@BEANTOBARBRASIL