

Um
mundo de
oportunidades

Volume 6
Origem: vegetal

AGRO INSIGHT



Institucional

LUIZ INÁCIO LULA DA SILVA

Presidente da República

CARLOS HENRIQUE BAQUETA FÁVARO

Ministro de Estado da Agricultura e Pecuária

IRAJÁ REZENDE DE LACERDA

Secretário-Executivo do Ministério da Agricultura e Pecuária

GUILHERME CAMPOS JÚNIOR

Secretário de Política Agrícola do Ministério da Agricultura e Pecuária

CARLOS GOULART

Secretário de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura e Pecuária

LUIS RUA

Secretário de Comércio e Relações Internacionais do Ministério da Agricultura e Pecuária

PEDRO ALVES CORRÊA NETO

Secretário de Inovação, Desenvolvimento Sustentável, Irrigação e Cooperativismo do Ministério da Agricultura e Pecuária

CARLOS ERNESTO AUGUSTIN

Assessor Especial do Gabinete do Ministério da Agricultura e Pecuária

CARLA MADEIRA GONÇALVES SIMÕES DOS REIS

Chefe de Assessoria Especial de Comunicação Social do Ministério da Agricultura e Pecuária

4ª edição. Ano 2025

Elaboração, distribuição, informações:

Ministério da Agricultura e Pecuária

Secretaria de Comércio e Relações Internacionais

Departamento de Promoção Comercial e Investimentos - DPR

Coordenação-Geral de Gestão dos Adidos Agrícolas

Endereço: Esplanada dos Ministérios, Bloco D - 3º andar, Sala 300

CEP: 70043-900 Brasília - DF

Tel.: (61) 3218-2821 e-mail: divulgacao.scri@agro.gov.br

Editorial:

Priscilla Burmann

João Huguenin

Coordenação:

Carolina Eufemia Aquino de Sá

Ângela Pimenta Peres

Estella R. Borges de Brito

Jennifer Santos Costa

Jennya Silva Brito

Manoel Augusto Soares Junior

Marcel Moreira

Filipe Guerra

Equipe técnica:

Carlos Vitor Muller

Eduardo Sampaio Marques

José Guilherme Tollstadius Leal

Adriano Perrelli Pestana de Castro

Luciana Pich Gomes

Andrea Claudia Parrilla

Daniela de Moraes Aviani

Silvio Luiz Rodrigues Testaseca

Glauco Bertoldo

Nilton Antônio de Moraes

Paulo Márcio Mendonça de Araújo

Rodrigo do Espírito Santo Padovani

Leandro Diamantino Feijó

Jean Felipe Celestino Gouhie

Clóvis Augusto Versalli Serafini

Ricardo Zanatta Machado

Priscila Rech Pinto Moser

Rafael Mohana de Carvalho Refosco

Vanessa Medeiros de Jesus

Ana Lúcia de Paula Viana

Fabiana Villa Alves

Virginia Arantes Ferreira Carpi

Ângelo de Queiroz Maurício

Bruno Cavalheiro Breitenbach

Marlos Schuck Vicenzi

Fernanda Vanessa Mascarenhas

Magalhães

Marco Aurélio Pavarino

Dalci de Jesus Bagolin

Ellen Elizabeth Laurindo

Adriane Reis Cruvinel

Frederique Rosa e Abreu

Warley Efreim Campos

Márcio Rezende Evaristo Carlos

Marco Túlio Santiago

Luiz Cláudio de Santana e Caruso

Rafael D'Aquino Mafra

Ana Carolina Miranda Lamy

Diego Leonardo Rodrigues

Juliano Vieira

Leandro Antunes

Permitida a reprodução sem fins lucrativos, parcial ou total, por qualquer meio, se citada a fonte e o sítio da Internet onde pode ser encontrado o original (www.gov.br/agricultura).

Catálogo na Fonte

Biblioteca Nacional de Agricultura – BINAGRI

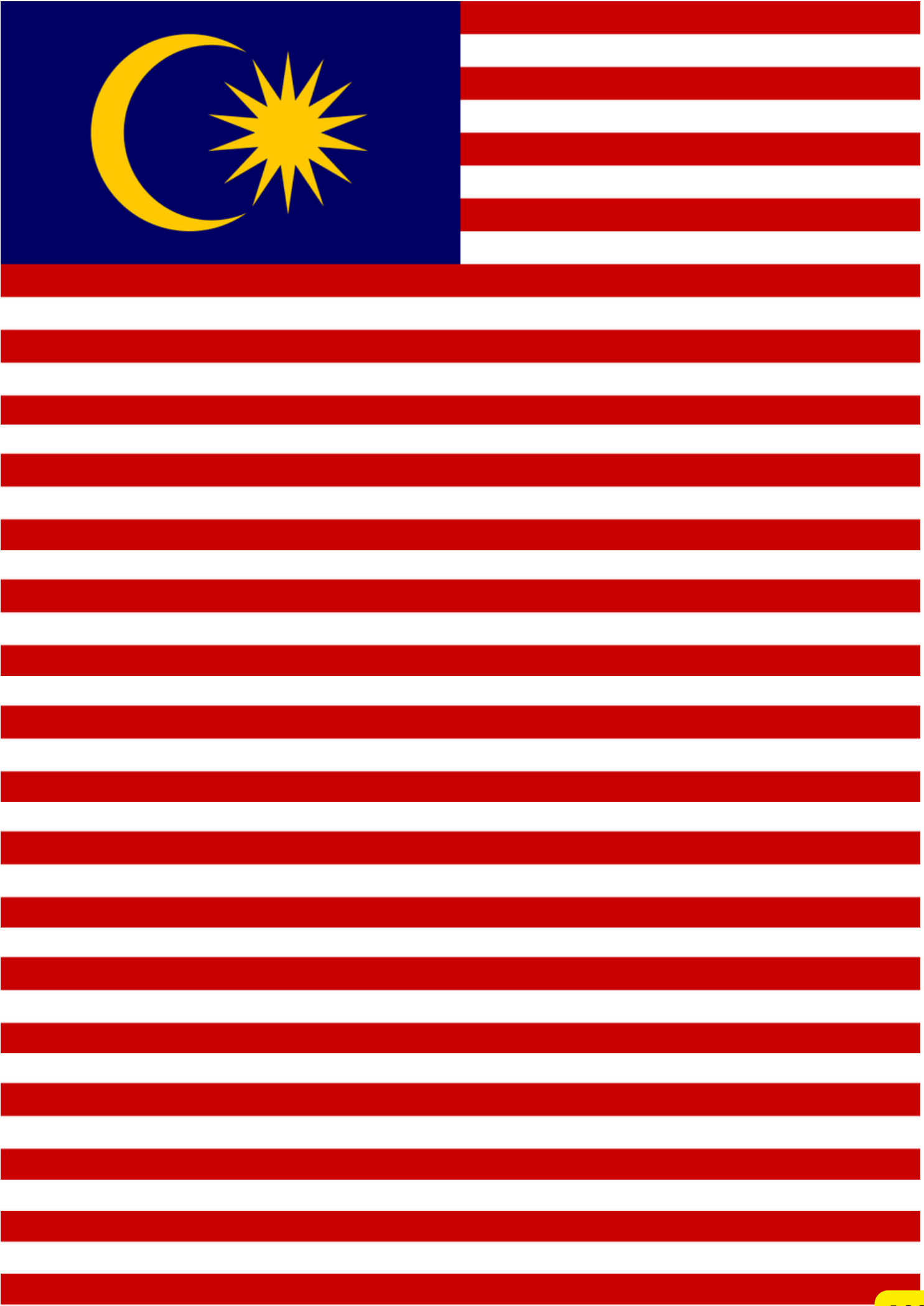
Resumo

O AgrolInsight nasce do compromisso do Ministério da Agricultura e Pecuária com o fortalecimento da presença do agronegócio brasileiro no mercado internacional.

Desenvolvido pela Secretaria de Comércio e Relações Internacionais (SCRI), com apoio dos adidos agrícolas presentes em 38 países, o material reúne análises estratégicas e oportunidades de negócios para produtores, exportadores e associações setoriais que buscam crescer de forma competitiva e sustentável.

Com base nas diretrizes do ministro Carlos Fávaro e sob a liderança do secretário Luis Rua, o AgrolInsight é resultado do esforço de uma equipe dedicada que acredita no potencial do Brasil como potência agroexportadora.

Este relatório é mais do que um compilado de dados — é uma ponte entre o agro brasileiro e o mundo.



OPORTUNIDADES ESTRATÉGICAS PARA O CACAU E CHOCOLATE BRASILEIROS NO MERCADO DA MALÁSIA

Data: 15/06/2025

Posto: Kuala Lumpur/Malásia

Palavras-chave: Malásia. Cacau. Chocolate. Exportação

Responsável: Dalci de Jesus Bagolin

SUMÁRIO:

Este relatório analisa as oportunidades para o cacau e chocolate brasileiros na Malásia, um importante processador de cacau na Ásia-Pacífico com crescente dependência de amêndoas importadas e uma demanda em expansão por chocolates premium. O Brasil pode se destacar no fornecimento de matéria-prima (amêndoas e derivados) e na exportação de chocolates finos. A Malaysian International Cocoa Fair (MICF) 2025, realizada em maio, confirmou o dinamismo do setor malaio. A cooperação técnica entre CEPLAC/MAPA e o Malaysian Cocoa Board (MCB) é promissora. Desafios incluem a certificação Halal e a concorrência. Recomendações estratégicas visam maximizar o potencial de exportação brasileiro.

Oportunidades Estratégicas para o Cacau e Chocolate Brasileiros no Mercado da Malásia

I. VISÃO GERAL DO MERCADO DE CACAU E CHOCOLATE DA MALÁSIA

A Malásia desempenha um papel crucial no mercado de cacau da Ásia-Pacífico, principalmente nos estágios intermediário (processamento) e final (fabricação de chocolate) da cadeia de valor. Compreender a dinâmica deste mercado é fundamental para identificar as oportunidades para o Brasil.

A. Tamanho do Mercado, Crescimento e Tendências

O mercado de pasta de cacau na Ásia-Pacífico atingiu 3,1 milhões de toneladas (\$11,6 bilhões) em 2024, com projeção de crescimento para 3,4 milhões de toneladas até 2035 (CAGR +0,8%).¹ A Malásia, como ator relevante ², tem consumo doméstico e processamento para reexportação significativos, indicando demanda estável.

A sustentada demanda regional por pasta de cacau, evidenciada pelo consumo consistente e crescimento projetado no mercado da Ásia-Pacífico ¹, serve como um alicerce para a vitalidade do setor de processamento da Malásia. Como um participante significativo nas atividades intermediárias de cacau dentro desta região dinâmica ², a Malásia se beneficia diretamente dessa demanda, assegurando uma necessidade contínua por amêndoas de cacau, que são predominantemente adquiridas internacionalmente. Esta conjuntura cria uma perspectiva de mercado estável e de longo prazo para os fornecedores de amêndoas de cacau.

B. Produção Doméstica de Cacau e Dependência de Importação

A produção de amêndoas da Malásia caiu drasticamente de 225.000 toneladas/ano (anos 80) para 270 toneladas em 2023, mas subiu para 445 toneladas em 2024 (aumento de 65%).

Em 2023, a Malásia importou 533.000 toneladas de amêndoas de cacau para suas indústrias intermediárias e finais² sendo que o país importa mais de 90% de suas necessidades. A indústria do cacau contribui com US\$1,75 bilhão para a receita de exportação do país, principalmente de produtos processados.² Uma análise da cadeia de valor de 2011 já indicava uma forte dependência de amêndoas importadas, com o papel dos agricultores locais sendo insignificante para os processadores.

Embora a produção doméstica de amêndoas de cacau da Malásia seja atualmente mínima em comparação com sua capacidade de processamento², iniciativas governamentais visam renovar o setor. No entanto, esses projetos de revitalização, incluindo novas plantações e esforços de reabilitação², são empreendimentos de longo prazo e exigirão tempo considerável para alterar significativamente a produção nacional. Desafios persistentes, como doenças nas culturas e padrões climáticos adversos, complicam ainda mais os esforços para aumentar a produção doméstica.² Consequentemente, apesar das aspirações por maior autossuficiência e do recente aumento na produção local, a extensa e bem estabelecida indústria de processamento da Malásia continuará a depender fortemente de amêndoas importadas no futuro previsível, representando uma oportunidade contínua para fornecedores internacionais.

C. Indústria de Chocolate da Malásia: Segmentos e Atores

1.Processamento de Cacau (Setor Intermediário): A Malásia é um importante processador global.² A Guan Chong Berhad (GCB) é um grande fabricante de ingredientes de cacau.³ O setor é orientado à exportação.⁵

2.Fabricação de Chocolate (Setor Final): Emergente e focado no mercado doméstico, agregou RM1,082 bilhão ao PIB em 2011.⁵ Marcas premium internacionais (Godiva, Royce', Lindt) e locais (Beryl's, Chocolate Concierge, Bennis Ethicoa) coexistem.⁶ Fabricantes bean-to-bar como Miss Coco Cafe e Bennis Ethicoa ganham espaço, focando em origem malásia e artesanato.⁸ O Brasil pode mirar os segmentos premium e de nicho.

D. Análise da Cadeia de Valor

A cadeia de valor do cacau malásio é caracterizada por um setor primário (produção doméstica de amêndoas) fraco, um setor intermediário (processamento) forte e orientado para a exportação, e um setor final (fabricação de chocolate) emergente e focado no mercado doméstico.³ Os processadores dependem fortemente de amêndoas importadas. O setor final, embora menor em volume de exportação, agrega mais valor internamente.³ O desenvolvimento do setor de manufatura depende de matérias-primas com custos competitivos fornecidas pelos moageiros.³

A competitividade do setor de fabricação de chocolate da Malásia está intrinsecamente ligada à capacidade do setor de processamento intermediário de fornecer produtos de cacau semiacabados com custos competitivos. Dado que o principal insumo para este setor intermediário são as amêndoas de cacau importadas², a qualidade, o preço e a confiabilidade dessas amêndoas importadas exercem uma influência em cascata por toda a cadeia de valor do cacau e chocolate da Malásia. Portanto, os fornecedores brasileiros de amêndoas de cacau têm o potencial de se tornarem cruciais para a competitividade das operações intermediárias e finais da Malásia, particularmente se puderem oferecer qualidade consistente e amêndoas diferenciadas, como variedades de cacau fino para produtos especiais.

O mercado malaio de chocolates acabados apresenta um panorama bifurcado. Por um lado, marcas internacionais estabelecidas de consumo de massa e premium comandam uma presença significativa.

Concomitantemente, marcas locais atendem habilmente tanto às preferências do consumidor mainstream quanto a perfis de sabor locais distintos. Um segmento crescente de artesãos bean-to-bar e chocolatiers especializados também está ganhando tração, focando em produtos de origem única e artesanais. Este ambiente diversificado sugere que os produtos de chocolate acabados brasileiros, particularmente aqueles nas categorias de especialidade e finos, podem efetivamente visar os segmentos premium e de nicho, compreendendo e atendendo a preferências específicas do consumidor, como a demanda por chocolate amargo ou histórias de origem únicas, semelhante à forma como a Bennis Ethicoa enfatiza o fornecimento ético.

Tabela 1: Principais Processadores e Fabricantes de Chocolate da Malásia

Nome da Empresa	Atividade Principal (Processador/Fabricante)	Escala/Presença de Mercado	Especializações Conhecidas	Potencial Interesse para o Cacau Brasileiro
<u>Guan Chong Berhad (GCB)</u>	Processador	Grande Exportador, Presença Internacional	Ingredientes de cacau a granel (massa, manteiga, pó)	Amêndoas a granel, cacau fino para linhas <u>premium</u>
<u>JB Cocoa</u>	Processador	Ator Significativo na Produção de Ingredientes	Ingredientes de cacau	Amêndoas a granel
<u>Beryl's Chocolate</u>	Fabricante	Marca Local Popular, Exporta	Chocolates <u>premium</u> , <u>drageados</u> , barras, sabores locais (Gula <u>Melaka</u>)	Amêndoas finas para linhas <u>premium</u> , parceria para produtos acabados
<u>Cocoa Boutique</u>	Fabricante	Foco em Sabores Locais, Turistas	Chocolates com infusão de sabores malaios (<u>Durian</u> , Gula <u>Melaka</u> , <u>Coco</u>)	Amêndoas finas para produtos de nicho, potencial para chocolates com ingredientes brasileiros distintos
<u>Chocolate Concierge</u>	Fabricante (<u>Bean-to-Bar</u>)	Nicho, Foco em Cacau Malaio de Origem Única	Chocolates artesanais, cacau malaio de origem única	Amêndoas finas de origens brasileiras específicas, intercâmbio de conhecimento em <u>bean-to-bar</u>

<u>Benns Ethicoa</u>	Fabricante (<u>Bean-to-Bar</u>)	Nicho, Foco em Fornecimento Ético e Transparência	Chocolates de origem única, processo <u>bean-to-bar</u> , foco em cacau asiático,	Amêndoas finas com rastreabilidade e história de sustentabilidade
			fornecimento ético	, cacau orgânico/fair trade
<u>Miss Coco Cafe</u>	Fabricante (<u>Bean-to-Bar</u>)	Nicho, Foco em Cacau Malaio	Chocolates <u>bean-to-bar</u> com cacau malaio (ex: <u>Malaysia Blend 65%</u>)	Amêndoas finas de origens brasileiras para diversificar portfólio
Marcas Internacionais (<u>Godiva</u> , <u>Lindt</u> , <u>Royce'</u>)	Fabricantes	Presença Forte no Segmento Premium	Chocolates <u>premium</u> e de luxo	Distribuição de chocolates finos brasileiros através de seus canais ou fornecimento de cacau fino para elas

Fonte: ²

II. SETOR CACAUEIRO BRASILEIRO: PONTOS FORTES E POTENCIAL

O Brasil está revitalizando sua cacauicultura com foco em produtividade, qualidade e sustentabilidade.

A. Produção Brasileira e Avanços Tecnológicos

Sexto maior produtor mundial (>200.000 ton/ano), o Brasil já foi líder (400.000 ton/ano) mas declinou devido a preços e à doença da vassoura-de-bruxa.¹⁰ Há déficit para atender à demanda interna e de exportação.¹¹ A CEPLAC impulsiona P&D desde 1957, com mais de 50 variedades clonais e o maior Banco Ativo de Germoplasma (BAG) do mundo.¹⁰ Tendo em vista que o Brasil ainda um país majoritariamente importador de amêndoas de cacau para a sua produção, foi elaborado o "Plano Inova Cacau 2030", que visa atingir 400.000 ton/ano até 2030, com foco em sustentabilidade e material genético melhorado.¹¹ O Pará tem demonstrado alta produtividade (960 kg/ha) com cacau híbrido em sistemas agroflorestais.¹⁰ Cultivos em grandes áreas, de forma mais tecnificada que os cultivos tradicionais, estão em desenvolvimento na Bahia. O Brasil pode oferecer amêndoas com atributos como resistência a doenças, perfis de sabor únicos e sustentabilidade.

B. Capacidades em Cacau Fino e Especial

A pesquisa da CEPLAC e técnicas de pós-colheita permitem produzir cacau fino com aromas distintos (alcaçuz, frutas secas, especiarias) provenientes de origens controladas e terroirs delimitados.¹⁰ O Brasil visa aumentar essa produção, e todas as suas exportações atuais já são reconhecidas como cacau fino.¹¹ Essa expertise alinha-se ao nicho crescente na Malásia por chocolates especiais e bean-to-bar.⁶

III. OPORTUNIDADES PARA O BRASIL NA MALÁSIA

A Malásia oferece um mercado duplo: matéria-prima para processadores e chocolates finos para consumidores.

A. Fornecimento de Matéria-Prima: Amêndoas de Cacau e Derivados

1. Atendendo às Necessidades dos Processadores Malaio Os processadores malaios importaram 533.000 toneladas de amêndoas em 2023 e dependem dessas importações para seu setor intermediário orientado à exportação. O Brasil, com sua meta de aumentar a produção para mais de 400.000 toneladas por ano até 2030, está trabalhando para ampliar sua capacidade de exportação. Existe uma clara correspondência entre a oferta brasileira potencial e a demanda malaia. A oportunidade reside no fornecimento de amêndoas de cacau a granel, bem como derivados como licor, manteiga e pó de cacau, para os grandes moageiros malaio, como a GCB, e outros processadores. A tecnologia aprimorada e o foco na qualidade da produção brasileira podem assegurar um fornecimento confiável de matérias-primas de qualidade consistente.

B. Produtos Acabados: Penetrando no Mercado de Chocolate Malaio

1. Oportunidades para Chocolates Especiais e Finos Brasileiros

O mercado malaio já consome marcas premium internacionais como Godiva, Royce' e Lindt, e também valoriza marcas locais de especialidade como Chocolate Concierge e Ben's Ethicoa, que focam em origem única e sabores diferenciados. A tendência bean-to-bar também está em ascensão. O Brasil, com sua capacidade de produzir cacau fino com aromas distintos e o objetivo de expandir este segmento, está bem-posicionado. A oportunidade consiste em introduzir chocolates finos brasileiros de origem única, bean-to-bar ou com sabores únicos. O alvo seria importadores e distribuidores de produtos gourmet, como AIT Fine Food¹² ou Inalca F&B¹³, e o varejo de alto padrão. Os terroirs únicos do Brasil e as variedades desenvolvidas pela CEPLAC podem ser fortes argumentos de venda.

2. Compreendendo as Preferências do Consumidor e Nichos de Mercado

As marcas locais da Malásia incorporam sabores como a popular fruta durian e Gula Melaka (açúcar de palma), indicando uma abertura a sabores regionais e exóticos. Há também um mercado para chocolates veganos, com marcas como Cocoasoul e Pana Chocolate ganhando espaço.

A Bennis Ethicoa, por exemplo, enfatiza o fornecimento ético e os processos bean-to-bar em sua comunicação. Para os produtos brasileiros, isso sugere que marcas poderiam explorar colaborações para desenvolver sabores adaptados ao paladar local ou enfatizar narrativas de fornecimento ético e sustentabilidade, que ressoam com segmentos do mercado malaio. Uma pesquisa de mercado aprofundada sobre perfis de sabor específicos (níveis de doçura, preferência por chocolate amargo/ao leite, interesse em inclusões de frutas amazônicas) seria benéfica.

C. Navegando na Entrada no Mercado: Regulamentações de Importação e Certificação Halal

A certificação Halal é um requisito não obrigatório, mas essencial para produtos consumíveis na Malásia, sendo o Department of Islamic Development Malaysia (JAKIM) a autoridade governante. Apenas certificados Halal emitidos por organismos credenciados pelo JAKIM são reconhecidos, sendo que o Brasil possui três certificadoras credenciada junto ao JAKIM. O padrão Halal malásio MS 1500:2019 abrange produção, preparação, manuseio e armazenamento.¹⁴ É importante notar que o licor de cacau ou a massa de cacau em si não são considerados Haram (proibidos), pois não contêm álcool.¹⁴

A conformidade Halal, portanto, é uma consideração primordial para acessar o mercado consumidor malásio, especialmente porque é o principal fator de influência para os consumidores muçulmanos.¹⁵ A não conformidade impede efetivamente o acesso a uma parcela substancial do mercado. Portanto, obter a certificação Halal reconhecida pelo JAKIM não é apenas uma opção, mas um requisito fundamental para os exportadores brasileiros de chocolate. Isso exige investimento em processos de produção compatíveis e custos de certificação, que devem ser integrados a qualquer estratégia de entrada no mercado desde o início.

Tabela 3: Análise SWOT

Forças	Fraquezas	Oportunidades	Ameaças
Potencial em cacau fino/aroma ¹⁰	Distância/logística	Alta dependência de importação da Malásia ²	Concorrência de outras origens/marcas
Produção crescente (Inova Cacau 2030) ¹¹	Menor reconhecimento de marca inicial	Segmento crescente de chocolate <u>premium/especial</u> ⁶	Esforços malásios para aumentar produção doméstica ²
Tecnologia (CEPLAC) ¹⁰	Custos/complexidade <u>Halal</u> ¹⁵	Cooperação técnica com MCB ¹⁶	Volatilidade de preços
Interesse por produtos diferenciados	Necessidade de adaptação de produtos/marketing	Demanda por produtos éticos/sustentáveis ⁹	Barreiras não tarifárias
Foco em sustentabilidade/rastreabilidade ¹¹		Interesse malaio em desenvolver cacau fino (colaboração) ¹⁶	

Fontes: Compilado de todas as fontes relevantes.

IV. ENGAJAMENTO ESTRATÉGICO E COOPERAÇÃO

A. Malaysian International Cocoa Fair (MICF) 2025

A MICF 2025 (24-27 de maio, Sabah), organizada pelo MCB, teve como tema "Enfrentando os Desafios do Cacau para a Excelência Sustentável".¹⁷ O evento foi um sucesso, com mais de 25.000 visitantes e mais de 1.000 participantes de conferências de 25 países, incluindo o Ministro de Plantações e Commodities da Malásia e o Diretor Executivo da International Cocoa Organization (ICCO).¹⁸ Discutiu-se rastreabilidade, preços, futuro do cacau asiático, EUDR, e o compromisso malaio em revitalizar fazendas e aumentar a produção local (que cresceu 65% em 2024 vs. 2023).

B. Potencial para Cooperação Técnica: CEPLAC/MAPA e MCB

A Malásia busca reconhecimento da ICCO como exportador exclusivo de cacau fino (100% das exportações classificadas como tal).¹⁶ A ICCO reconheceu os esforços, mas a falta de um sistema de segregação entre cacau doméstico e importado/reexportado impediu a designação.¹⁶ A CEPLAC, com sua expertise em genética, cacau fino e rastreabilidade¹⁰, pode auxiliar a Malásia a desenvolver tal sistema, fortalecendo laços e posicionando o Brasil como parceiro. Áreas de cooperação incluem sistemas de rastreabilidade/segregação, processamento pós-colheita e pesquisa conjunta.

V. RECOMENDAÇÕES ESTRATÉGICAS PARA O BRASIL

- **Matéria-Prima:** Focar em qualidade consistente, preços competitivos, fornecimento confiável. Destacar sustentabilidade e rastreabilidade. Direcionar para grandes processadores (ex: GCB).
- **Chocolate Especial:** Priorizar certificação Halal (JAKIM). Marketing focado em origens únicas, biodiversidade, sabores. Segmentar para distribuidores premium e varejo especializado.
- **Inteligência de Mercado:** Monitorar produção local malaia, tendências de consumo e concorrência.
- **Diálogo Governamental:** Fortalecer discussões bilaterais sobre comércio agrícola, com cacau como foco, bem como cooperação técnica.

VII. CONCLUSÃO

O mercado malaio de cacau e chocolate apresenta oportunidades significativas e multifacetadas para o Brasil. A robusta indústria de processamento da Malásia, altamente dependente de importações, oferece um mercado substancial para as amêndoas de cacau brasileiras. Simultaneamente, o crescente apreço dos consumidores malásios por chocolates premium e de nicho abre um canal promissor para os produtos acabados brasileiros, especialmente aqueles com apelo de origem, qualidade superior e práticas sustentáveis.

O sucesso brasileiro neste mercado exigirá uma abordagem estratégica e de longo prazo, que combine esforços comerciais assertivos com um compromisso com a cooperação técnica e um profundo entendimento dos requisitos locais, notadamente a certificação Halal. A participação ativa em eventos como a recém-concluída MICF 2025 e a disposição para compartilhar expertise através de parcerias com o Malaysian Cocoa Board podem solidificar a posição do Brasil não apenas como fornecedor, mas como um parceiro valioso.

As capacidades em evolução do setor cacauero brasileiro, impulsionadas pela pesquisa da CEPLAC, pelo plano Inova Cacau 2030 e pelo foco crescente em cacau fino e sustentável, alinham-se bem com as necessidades e aspirações do mercado malaio. Ao capitalizar seus pontos fortes e abordar proativamente os desafios, o Brasil estará bem posicionado para colher benefícios substanciais de um engajamento estratégico com a Malásia, fortalecendo sua presença no dinâmico mercado asiático de cacau e chocolate.

Referências

- 1.Asia-Pacific's Cocoa Paste Market to Reach 3.4M Tons and \$13.4B by 2035, Fueled by Increasing Demand - IndexBox, accessed June 11, 2025, <https://www.indexbox.io/blog/cocoa-paste-asia-pacific-market-overview-2024-2/>
- 2.Malaysia aims to return as a major player in the global cocoa segment, accessed June 11, 2025, <https://asiafoodbeverages.com/malaysia-aims-to-return-as-a-major-player-in-the-global-cocoa-segment/>
3. Guan Chong Berhad (GCB) :: Cocoa Manufacturer Malaysia, Butter Liquor Mass, accessed June 11, 2025, <https://www.gcbcocoa.com/>
- 4.Integrated Annual Report 2022 - Guan Chong Berhad (GCB), accessed June 11, 2025, <https://www.gcbcocoa.com/data/cms/files/Annual%20Report%202022-1.pdf>
- 5.Competitiveness analysis of the Malaysian cocoa industry, accessed June 11, 2025, <http://psasir.upm.edu.my/39583/>
- 6.[Trending] Top 20 chocolate brands in Malaysia - EasyParcel, accessed June 11, 2025, <https://blog.easyparcel.com/my/chocolate-brands/>
- 7.7 Top Chocolates in Malaysia Recommendation, accessed June 11, 2025, <https://www.floweradvisor.com.my/blog/top-chocolates-in-malaysia>
- 8.Malaysia Blend 65% – Malaysian Origin Chocolate | Bean-to-Bar - Miss Coco Cafe, accessed June 11, 2025, <https://misscococafe.com/product/malaysia-blend-65-malaysian-origin-chocolate-bean-to-bar/>
- 9.News – Benns Ethicoa – Ethicly Sourced Bean to Bar Chocolate in Malaysia, accessed June 11, 2025, <https://bennsethicoa.com/news/>
- 10.Ministry of Agriculture and Livestock - Portal Gov.br, accessed June 11, 2025, <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/ceplac/publicacoes/folders/cartilha-cacau-do-brasil-versao-ingles.pdf>
- 11.Strategies to promote sustainable development in the cocoa ..., accessed June 11, 2025, <https://worldcocoaafoundation.org/storage/files/plano-inova-cacau-2030-versao-ingles.pdf>
- 12.Ambient Fine Foods Distributor Malaysia | AIT Fine Food | Kuala Lumpur, accessed June 11, 2025, <https://www.aitfinefood.com.my/>
- 13.Inalca Food & Beverage, accessed June 11, 2025, <https://www.inalcafb.com.my/>
- 14.FAQ Page - MHCT - Halal Certification Services, accessed June 11, 2025, <https://www.mhctagency.com/faq-page/>
- 15.Halal Certification for Exports to Malaysia (JAKIM), accessed June 11, 2025, <https://halalfoundation.org/halal-certification-for-exports-to-malaysia-jakim/>

16.FFP/REP/8 20 June 2023 MEETING OF THE AD HOC PANEL ON ..., accessed June 11, 2025, Ao alavancar sua escala na proestratégico com as refinarias dominantes é fundamental para alavancar essas oportunidades.

17.Malaysian International Cocoa Fair 2025 (MICF 2025) - Home - Embassy of Malaysia, Lima, accessed June 11, 2025, Ao alavancar sua escala na proestratégico com as refinarias dominantes é fundamental para alavancar essas oportunidades.

18.Malaysian International Cocoa ... - International Cocoa Organization, accessed June 11, 2025, Ao alavancar sua escala na proestratégico com as refinarias dominantes é fundamental para alavancar essas oportunidades.