

Ministério da Agricultura e Pecuária
Secretaria de Comércio e Relações Internacionais

AGRO INSIGHT

JANEIRO - 25

UM MUNDO DE OPORTUNIDADES

MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA
E PECUÁRIA

GOVERNO FEDERAL
BRASIL
UNIÃO E RECONSTRUÇÃO



SINGAPURA

264

CULTURA DO CHOCOLATE EM SINGAPURA

Número: SINGA-02-2025

Data: 15/01/2025

Posto: Singapura

Palavras-chave: chocolates; cacau; exportação. Singapura

Responsável: Luiz Caruso, Camila Agner D'Aquino

SUMÁRIO:

É identificada uma crescente demanda por produtos finos, incluindo chocolates artesanais em Singapura. Com importações de cacau atingindo USD 240 milhões e exportações de produtos de chocolate chegando a quase USD 500 milhões, o mercado é promissor especialmente para cacau como ingrediente. O Japão é o principal destino para produtos manufaturados localmente, com exportações brasileiras tendo oportunidades tanto para cacau e ingredientes (pastas, pós), quanto chocolates artesanais para consumo interno e re-exportação para a região APAC. Com as subsequentes quebras de safra de seus principais exportadores, Singapura busca opções competitivas e sustentáveis ao cacau da costa africana.

ESTE DOCUMENTO CONTÉM INFORMAÇÕES E ANÁLISES PRODUZIDAS POR SERVIDOR (A) DO MAPA QUE NÃO NECESSARIAMENTE REPRESENTAM AS POSIÇÕES OFICIAIS DO GOVERNO DO BRASIL



Seguindo a onda de aumento de consumo de produtos finos, chocolates artesanais estão entre as grandes *trends* de Singapura. O país importa USD 240 milhões em cacau, enquanto exporta quase USD 500 milhões de produtos a base de chocolate, especialmente para o aquecido mercado japonês (USD 137,2 M). Produtos brasileiros podem se beneficiar tanto da exportação de produtos como ingredientes, quanto chocolates artesanais para consumo interno ou re-exportação para países da APAC.

Dentro desse contexto, destaca-se os seguintes pontos de oportunidades para exportadores brasileiros:

- Depois da pandemia, o comércio chegou a reportar até 50% de aumento da comercialização de chocolate e seus produtos, especialmente em marcas de alto valor agregado como a Awfully Chocolate, Hello Chocolate, Lemuel, Fossa Chocolate e Mr. Bucket, além da famosa chocolateria da chef Janice Wong.
- A APAC é o maior mercado das categorias combinadas de biscoitos, confeitaria e sorvete, tornando a região um destino relevante para cacau e chocolate de todo o mundo e a tendência é de crescimento. De acordo com a agência Coherent Market Insight, é projetado um mercado de USD 37 bilhões em receita e um crescimento de 7 % a.a. até 2030 na região.
- Quase 30% do cacau importado é proveniente da Costa do Marfim, com crescimento de 97% a.a. no período de 2019 – 2023. No entanto, as sucessivas quebras de safra africana têm preocupado o mundo todo, bem como práticas insustentáveis de produção, o que tem levado importadores à busca por opções de produção mais justas e sustentáveis ao redor do mundo, abrindo oportunidades para o cacau produzido em menor escala e com maior valor agregados na costa brasileira.

Oportunidades e desafios para exportadores brasileiros de cacau e chocolate:

Oportunidades	Desafios
• Aumento da popularidade do consumo de chocolate • Aumento do consumo de cacau como ingrediente, tanto em confeitarias quanto em chocolaterias • Demanda por chocolates orgânicos, single-origin, e práticas sustentáveis como Rainforest Alliance e Fair Trade • Suprimento APAC usando Singapura como hub de re-exportação	• Competição com marcas consolidadas, como produtos belgas e suíços • Re-branding dos produtos brasileiros quanto qualidade e sustentabilidade. • Logística pode ser fator de impacto, especialmente no preço final do produto





Alguns potenciais importadores de chocolates e cacau em Singapura:

Nome	Website	Contato
Aalst Chocolate	http://www.aalstchocolate.com/	connie.kwan@aalstwilmar.com
Chocoworks Pte Ltd	http://www.chocoelf.com/	info@chocoworks.com
Phoon Huat Pte Ltd	http://www.phoonhuat.com/	tjenchew@phoonhuat.com
Aalst Chocolate Pte Ltd	https://www.aalstchocolate.com/about	aalstchocolate@cargill.com

266