



**WARABU**

BEAN TO BAR CHOCOLATE

- # Conceito

A Warabu é uma marca de chocolate orgânico através de um método de produção chamado Bean-to-Bar, com cacau de origem única, proveniente da Amazônia.



Nosso objetivo, um produto com certificados orgânicos tanto na União Europeia como nos Estados Unidos, assim como o certificado de FairTrade.

O nosso chocolate será produzido sem qualquer tipo de aromas ou conservantes artificiais, respeitando tanto os seus ingredientes como as pessoas que os cultivam.



- # Conceito



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

Nas nossas fórmulas estamos a utilizar ingredientes amazónicos desidratados, alguns com grande projeção mundial e outros ainda desconhecidos, por exemplo:



Açaí



Guaraná

Maracujá



E outros...



- Conceito

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



...iremos estimular os produtores das comunidades rurais que cultivam o cacau e outros produtos.



# Conceito - Chocolate Bean-to-Bar

Em que consiste?

- Comprar as amêndoas de cacau orgânico de alta qualidade produzido por 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.



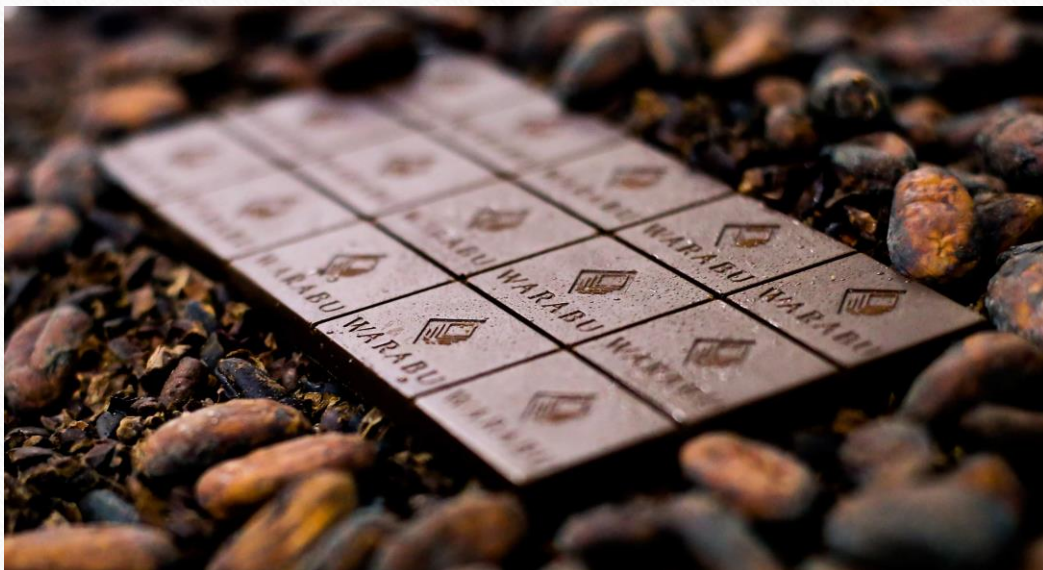
- Metodologia: Fase Laboratorial

De forma a entrar no mercado com rapidez e total confiança no nosso produto, a Warabu investiu num laboratório experimental onde define e corrige as formulações das diferentes linhas de chocolate que pretende lançar mundialmente.



- Metodologia: Fase Laboratorial

Realizados em pequena escala com o nosso processo e matérias-primas de origem...



...surgem as nossas primeiras barras de chocolate.



- Metodologia: O nosso processo

O nosso processo de fabrico começa junto com os 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...



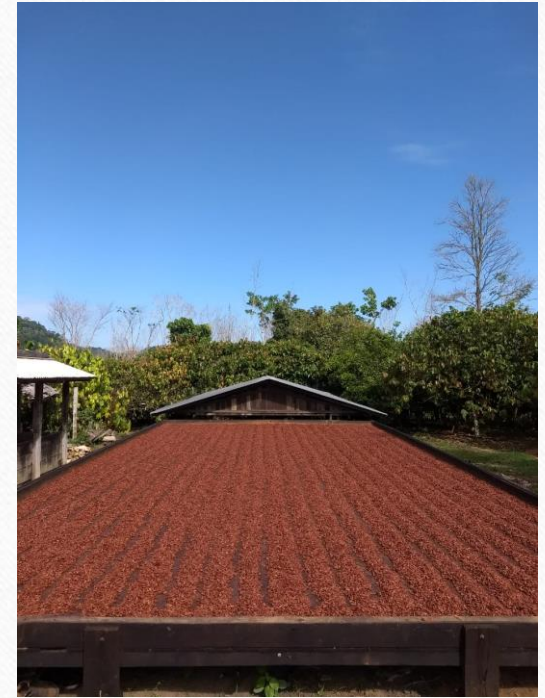
- Metodologia: O nosso processo



Colheita e extração



Fermentação das  
amêndoas



Secagem



- Metodologia: O nosso processo



Assar o cacau



Descascar



Moagem (grinder)



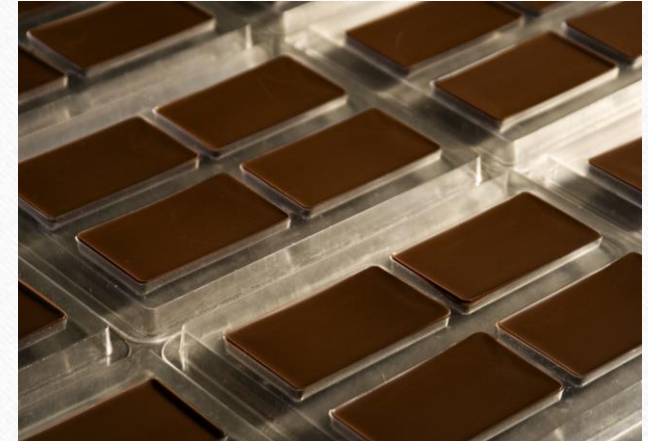
- Metodologia: O nosso processo



Conchagem



Temperagem



Moldagem



- # Produtos

Todos os nossos chocolates serão de alta qualidade, com pelo menos 50% 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

50% de Cacau



- Produtos: Linha Amazónica  
(com 50% a 82% de Cacau)



Açaí



Guaraná



Maracujá



- Produtos: Linha Amazônica  
(com 50% a 82% de Cacau)



Cupuaçu



Graviola



Camu Camu



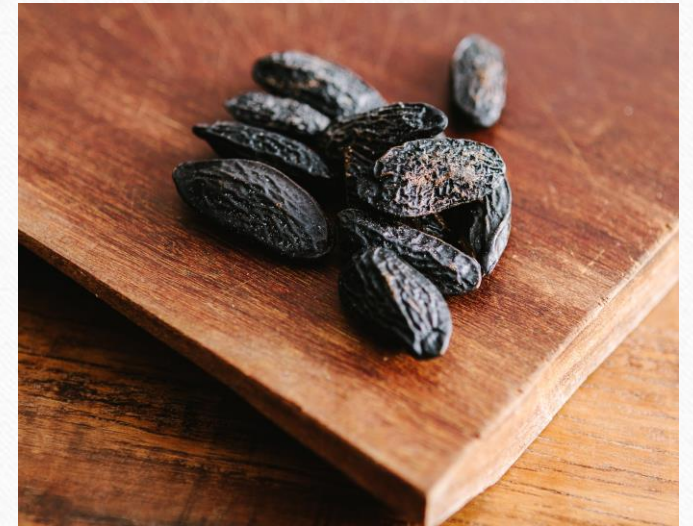
- Produtos: Linha Amazônica  
(com 50% a 82% de Cacau)



Muirapuama



Puxuri



Cumaru



- Produtos: Linha Amazónica  
(com 50% a 82% de Cacau)



Catuaba



Banana Pacovã



- Produtos: Linha Amazónica

(com 50% a 82% de Cacau)



Castanha do Brasil



Acerola



- Produtos: Envelhecimento

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

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 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.





- Certificação



Produto Biológico  
União Europeia



Produto Biológico  
EUA



Fair Trade



- # 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.





- # 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 e Brasil, 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 Altamira e Manicoré e restantes áreas de produção, famílias produtoras de cacau.







WARABU

Warabu  
We are the  
Amazon