



CACAU E CHOCOLATES

EMPRESA



Empresa iniciou em 2017, com a fundadora fazendo chocolate em casa para consumo próprio. Somente a partir de 2020 começou a ter corpo e foco mais comercial. Desde então teve investimento em design e branding. Hoje a Kalapa tem uma expressão clara e autoral que traz confiabilidade e potencial de conversão.



Tem como forte reconhecimento a elevada qualidade e a criatividade. Preza-se pela relação com o produtor rural e anualmente a fundadora visita os fornecedores em campo e acompanha a safra do cacau. O chocolate foi premiado duas vezes no Brasil e já saiu em diversas publicações midiáticas (Forbes, Band, Estado de Minas, Folha de São Paulo). Pratica BTB mas o foco é na venda BTC. Comercialização ocorre exclusivamente online.



+55 (31) 9 7103.4585



kalapachocolate@gmail.com



www.kalapa.com.br



@kalapachocolate



PRODUTOS

NCM 1806.31.10



Chocolate Sensorial!

Produtos desenvolvidos com foco na experiência do cliente. Dá-se grande atenção ao apelo da sensorialidade na comunicação da marca e também na escolha dos insumos.

Chocolate com assinatura cremosa e combinações inusitadas de ingredientes variados. Portfólio conta com 25 produtos na linha fixa e edições especiais limitadas a cada mês.

A empresa detém todo o processo produtivo: é um chocolate bean-to-bar. Todos os produtos são plant-based, assim a empresa tem permeabilidade para atuar em diversos mercados: público vegano, pessoas com alergias/restrições alimentares, produtos naturais, produtos com alta saudabilidade, entre outros. Além disso, a fábrica tem certificação Orgânico Brasil, que também amplia o mercado e gera valor para a marca.



Preza-se pela brasilidade: além do cacau, há mandioca, castanha baru, erva mate, cumaru e outros ingredientes da nossa terra.

DETALHES SOBRE CAPACIDADE PRODUTIVA, SAZONALIDADE E OUTRAS CARACTERÍSTICAS:



Fábrica com capacidade para 400kg mensal.



KALAPA CHOCOLATE
Cidade: Belo Horizonte
Estado: Minas Gerais
Brasil

CERTIFICAÇÕES



Promoção:

