Los mercados de cacaos especiales

ESTRATEGIAS DE ESCALAMIENTO EN PRODUCCIÓN Y CADENAS DE VALOR DE CACAOS NATIVOS FINOS DE AROMAS DEL PERÚ

Lima, 23.10.2019

Original Beans

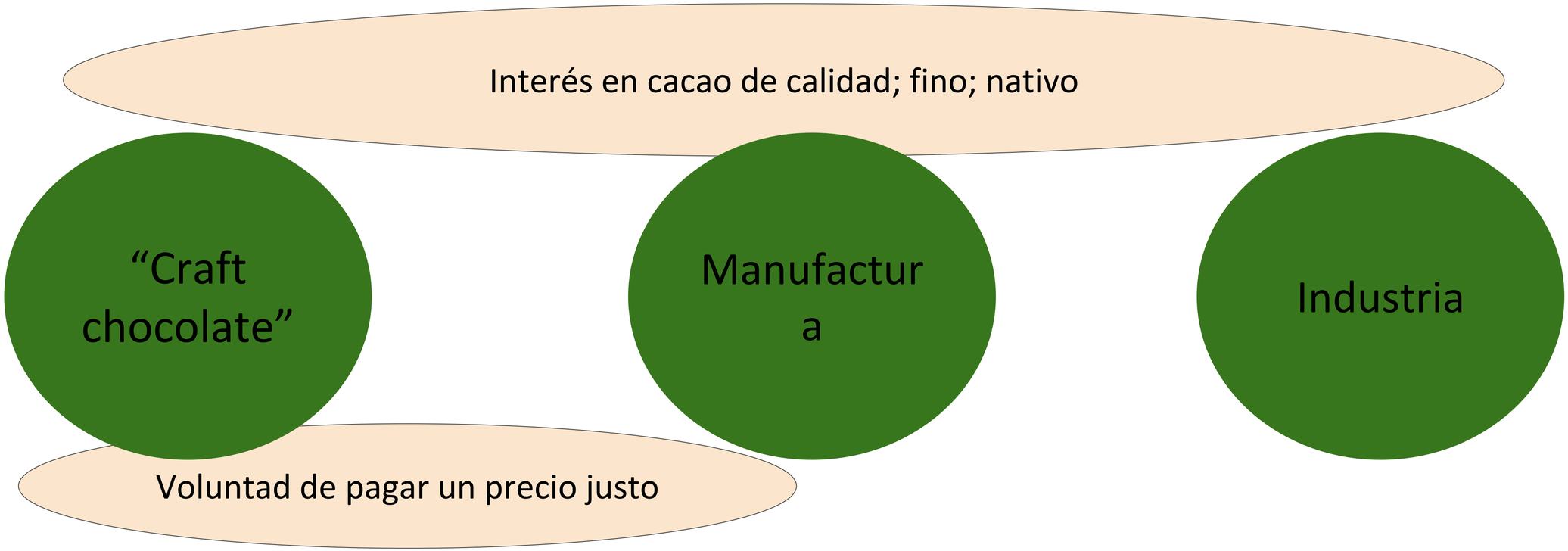
Original Beans

Diferenciación de los mercados

Diferenciación de los mercados

Molino de piedras o bolas	Molino de rodillos, conchadora	Torrefeccion de nibs o licor, Petzomat
“Craft chocolate”	Manufactura	Industria
100 kg/ año 100 tons / año	10 tons/ año 20.000 tons / año	10.000 tons / año 1 Mio tons/ año

Diferenciación de los mercados



Debilidades y Amenazas de cacao “speciality”

! Precio !

Sobreoferta enorme

Falta de definiciones

Alta influencia de Marketing

Mucho cacao bueno, pero poco cacao muy especial

Bodega de cacao “fino”

Bodega de cacao bulk

Cacao peruano

Fortalezas y Oportunidades

1) País conocido por su cacao de calidad

1) País conocido por su diversidad de cacao

1) Mucho cacao de alta calidad (genética, post cosecha) y certificado (FLO, orgánico)

Debilidades y Amenazas

1) Muchos chocolateros tienen una barra con cacao peruano
   -> Y no ven la posibilidad de sacar nuevos chocolates del mismo país de origen

1) Muchos perfiles sensoriales parecidos

1) Mas y mas cacao de alta calidad de africa a menor precio

1) Muy poco conocimiento de parte de chocolateros sobre cacao

Selección de cacao en Tanzania

Cacao nativo fino de aroma

Cacao nativo fino de aroma

Fortalezas y Oportunidades

1) Gran diversidad de cacaos nativos finos y zonas sin mezcla con híbridos modernos (Piura)

1) Más interés en cacao nativo fino de aroma en general

1) Más interés en cacao con historias únicas (como puede ser el rescate de un cacao nativo)

Debilidades y Amenazas

1) Mucha información de marketing falso sobre cacaos nativos

1) Alto costo de producción de cacaos verdaderamente especiales
   Costo real muy encima por lo que se paga para el cacao

1) Altos niveles de cadmio

1) Falta de selección de cacaos nativos

1) Producción de cacao de alta calidad a precio bajo para la industria

Muchas gracias por su atencion