# Chocolate Warabu, genuinamente made in Amazon

https://www.jcam.com.br/noticias/chocolate-warabu-genuinamente-made-in-amazon/

Upload/imagens/Noticias/2019/1Sem/03Mar/1

3/Jorge%20Carlos%20Neves.jpg

Cada vez mais o chocolate é consumido no mundo. Entre 2016 e 2017, foram saboreadas 7,45 mil toneladas do produto, principalmente por China e Índia. De olho nesse mercado, que em cinco anos aumentou 10% no planeta, o tecnólogo de alimentos Jorge Carlos Neves prepara para maio o lançamento de sua marca de chocolate, o Warabu.

Quem é do interior sabe muito bem o que é o arabu, uma iguaria feita com ovos de tartaruga crus, mais farinha e um pouco de sal.

“A idéia inicial é que meu chocolate se chamasse arabu, mas esse nome já estava registrado, então só fiz acrescentar o ‘w’ e a pronúncia ficou praticamente a mesma”, explicou.

E Jorge vai inovar com seu chocolate. “Eles serão orgânicos, produzidos artesanalmente através de um método chamado Bean to Bar, com cacaus inteiramente oriundos da Amazônia. Já tenho contrato com vários produtores que me fornecerão as sementes do cacau para a produção do chocolate”, adiantou.

O Warabu terá certificado biológico tanto nos Estados Unidos quanto na União Europeia, além do Fairtrade. O Fairtrade é uma modalidade de comércio que busca o estabelecimento de preços justos, bem como padrões sociais e ambientais equilibrados nas cadeias produtivas.

“O Warabu tem como base o cacau nativo da floresta amazônica, ainda desconhecido no comércio internacional. Nossas fórmulas utilizam ingredientes amazônicos desidratados como açaí, guaraná, maracujá, mangarataia, cupuaçu, graviola, camu-camu, muirapuama, puxuri, cumaru, catuaba, banana pacova, castanha e acerola, por enquanto”, revelou.

**Falta formação e treinamento**

Além de projetar internacionalmente o cacau amazônico e demais frutas da região, Jorge pretende estimular os produtores e comunidades indígenas a produzir um cacau com cada vez melhor qualidade.

“O rio Madeira é rico em cacaueiros nativos, porém, por falta de uma política de exploração do produto, esses cacaueiros estão abandonados, com seus frutos se perdendo a cada safra. Sou português, vivo entre a Europa e o Brasil. Sou professor de gastronomia e posso afirmar, com certeza, que o cacau amazônico é o melhor cacau do mundo”, garantiu.

“Porém, é muito mal explorado o que resulta em frutos de baixa qualidade, com baixo custo no mercado. Falta formação e treinamento para quem o produz”, reclamou.

A metodologia para se obter amêndoas com um terroir único deve passar por todo um processo: colher e extrair as amêndoas, fermentar, secar (não devem ficar ao sol em demasia senão queimam), assar, descascar, moer, conchar, temperar e moldar no formato que for disponibilizado para a venda.

“Teremos tabletes de chocolate puro e outros com as frutas citadas acima. Cada tablete terá no máximo 70g e, no lançamento, em maio, colocaremos seis tipos diferentes para o

no máximo 70g e, no lançamento, em maio, colocaremos sete tipos diferentes para o consumidor", afirmou.

"Nosso projeto 'Bean to Bar – Chocolate da Floresta Amazônica' começou em agosto do ano passado. Nesse tempo, adquiri equipamentos nos Estados Unidos, certifiquei a marca, fizemos os testes com os vários sabores e agora estamos preparando o lançamento do chocolate", adiantou.

**Movimento Bean to Bar**

O projeto 'Warabu Bean to Bar – Chocolate da Floresta Amazônica' teve o apoio da Fapeam (Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas), por meio do Pappe Integração (Programa de Apoio à Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação em Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, na Modalidade Subvenção Econômica).

As barras de chocolate Warabu utilizam cacau orgânico, livre de agrotóxicos, que passa por uma série de processos para deixar o fruto da forma mais natural possível. Por ser orgânico, o cacau possui menos acidez na sua composição, com isso é possível ter uma maior porcentagem de cacau combinado com extratos de frutas amazônicas no chocolate.

Os extratos das frutas são adicionados ao cacau para adoçar o chocolate e trazer a essência de cada sabor tornando-o menos ácido e com efeitos benéficos para a saúde digestiva e equilíbrio alimentar, além de ser prebiótico (rico em fibras), funcional, sem glúten, sem lactose ou gorduras trans.

*Linha será orgânica, produzida artesanalmente através do método*

*chamado Bean to Bar*

As barras de chocolates orgânicas são produzidas por método artesanal chamado de Bean to Bar, um movimento de pequenas marcas de chocolate que acompanham o processo de produção da amêndoa do cacau (bean) até a barra (bar). Além da qualidade do produto, o movimento preza pelas questões socioambientais.

Segundo Jorge Carlos Neves, as amêndoas de cacau orgânico são compradas, diretamente, de produtores que fazem parte de uma cooperativa. “A iniciativa visa apoiar tecnicamente e ajudar a melhorar os métodos de produção, além de incentivar o trabalho de produtores na região”, finalizou.

Curtir Cadastre-se para ver do que seus amigos gostam.

**Compartilhe:**

## Qual sua opinião? Deixe seu comentário

**0 comentários** Classificar por **Mais antigos**

Adicione um comentário...

Plugin de comentários do Facebook

## Notícias Recentes

**Caminhoneiros mantêm movimento em protesto contra resultado das eleições presidenciais**

2 de novembro de 2022

**Instituições lançam temporada de negociação**
2 de novembro de 2022

**Otimismo e expectativa com renovação de Wilson Lima e retorno de Lula**
2 de novembro de 2022

**Impactos dos bloqueios rodoviários na economia do Amazonas dependem da duração dos protestos**
2 de novembro de 2022

**Bolsonaro quebra silêncio, condena bloqueios e fala em injustiça com eleição**
1 de novembro de 2022

**Alckmin vai coordenar equipe de transição para o governo Lula**
1 de novembro de 2022

No data was found

ANTERIOR
E-commerce deve faturar no Dia do Co...
PRÓXIMA
Leia ouvindo seu livro preferido com o ...

Desenvolvido por: Marcelo Leite