

BEAN TO BAR



ALMA
DO CACAU

BACK TO THE ORIGINS
TRUE COCOA

HANDCRAFTED CHOCOLATE

Back to the Origins

Criámos a **Alma do Cacau** com uma missão: **voltar às origens do cacau e recuperar a essência do autêntico chocolate.**

Ao contrário do que muitos pensam, **o cacau é um verdadeiro superalimento.**

Repleto não só de um sabor incrível, como de vários **nutrientes e minerais**, que deixam a nossa mente e corpo mais felizes.

Queremos fazer a diferença e trazer-te mais do que um simples chocolate. Queremos criar um alimento nutritivo, delicioso, ético, justo e sustentável.

O nosso sonho é ser o melhor chocolate para o mundo e para as pessoas.



O poder do cacau

Ao contrário do que muitas pessoas podem pensar, **o chocolate pode ser um alimento incrível para a nossa saúde.**

O que muitos não sabem é que **cada grão de cacau é uma fonte incrível de vitaminas, minerais e flavonoides importantes quando ainda cru.** Na verdade, **o cacau cru contém 6 vezes mais flavonoides do que mirtilos.**

Nós produzimos nosso chocolate apenas com uma leve casca, **torrado a baixas temperaturas** para **preservar** os preciosos **nutrientes** do cacau.

Criamos a **Alma do Cacau** com a missão de **mudar a forma como o mundo vê o chocolate.**

Para isso sabíamos que tínhamos de **recuperar o sabor autêntico do cacau** e criar um **chocolate deliciosamente diferente e mais saudável**, um chocolate que contivesse o poder do cacau em cru.



Para ser incrivelmente delicioso, o verdadeiro chocolate não precisa de leite. Na verdade, só precisa de **3 ingredientes** - grãos de cacau, açúcar de coco e manteiga de cacau.

O nosso chocolate é **pouco processado para estar o mais próximo possível da natureza** e trazer a todas as pessoas o **sabor original e puro do cacau**. É **adoçado apenas com açúcar de coco**, que é uma alternativa mais saudável ao açúcar refinado usado na maioria dos chocolates. Este incrível néctar da natureza tem um **baixo índice glicémico**, é **rico em fibras** e **não é refinado**.

Além disso, **homenageamos ao máximo a mãe natureza** ao optarmos apenas por **ingredientes biológicos** e uma **embalagem 100% reciclável**, reduzimos o impacto dos nossos produtos no meio ambiente.

Hoje é possível dizer que nos orgulhamos de criar um chocolate que nutre o corpo, a mente e o planeta.



Proposta de valor

Produtos Biológicos

Queremos oferecer a todas as pessoas opções naturais e de qualidade que contribuam para o seu bem-estar, sem pôr em risco o meio-ambiente.



Filosofia: corpo, mente e alma

Queremos encorajar as pessoas a encontrarem o equilíbrio para uma vida plena e a cuidarem delas como um todo – corpo, mente e alma.



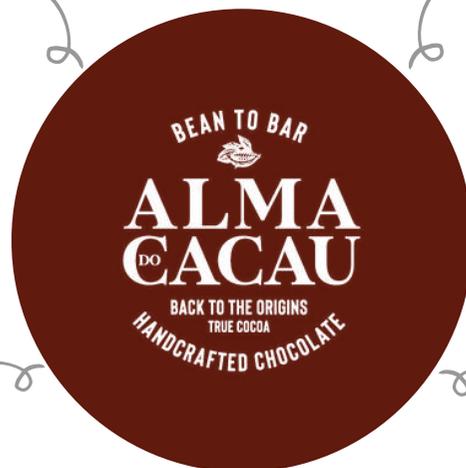
Sentido de Comunidade

Queremos envolver as pessoas na nossa missão por um mundo melhor, através de um estilo de vida saudável e positivo e encorajá-las a encontrarem a felicidade.



Responsabilidade Social

Queremos fazer a diferença na vida das pessoas. Nesse sentido vamos doar uma percentagem das vendas a uma organização sem fins lucrativos.



é mais que uma simples marca de chocolates saudáveis, é um movimento de mudança por um amanhã melhor.

Sabe bem, faz bem

Orgulhamo-nos de ter **um chocolate** que sabe bem e **faz bem ao corpo, ao planeta e às pessoas.**

O nosso segredo?

Apenas 3 simples ingredientes

Grãos de cacau, açúcar de coco e manteiga de cacau.

VEGAN • BIO • PALEO

Sem Glúten

Sem Lecitinas

Sem Corantes

Sem óleo de Palma

Sem Conservantes

Sem Açúcar de Cana

Bondade pura que nutre o corpo, a mente e o planeta.



Fazemos de forma diferente



A origem do cacau

Partimos à descoberta do puro cacau ainda em fruto, nos locais mais incríveis do mundo. Desde S. Tomé e Príncipe à Costa de Marfim.

A colheita

Leva tempo, mas se deixarmos a Natureza seguir o seu curso, somos recompensados com o mais puro cacau.



Fermentação

Depois de colhermos o que a natureza nos trouxe, é feita a fermentação dos grãos de cacau.



Felicidade em barra

No fim, obtemos um chocolate naturalmente delicioso e nutritivo, que faz bem ao corpo, mente e planeta.



Secagem

Posteriormente os grãos passam pelo processo de secagem. São espalhados pelo chão e secam com o calor do sol. Depois de secas, os grãos são separados por tamanho e qualidade.

Temperar e moldar

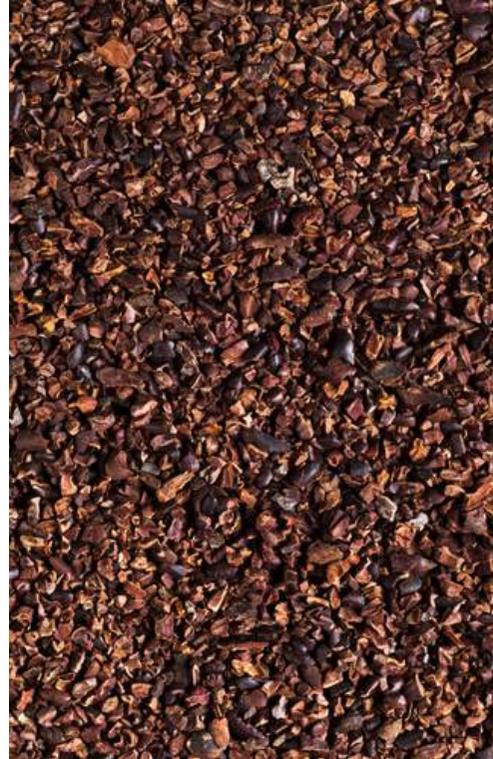
Por último, o chocolate é temperado e moldado em barras ou em outra forma.



Torra, moagem e conchagem

Os "nibs" do cacau são moídos e aquecidos para obter o licor de cacau. A torra é feita a baixa temperatura para preservar todos os nutrientes do cacau. Depois passa pela conchagem para que o chocolate derreta na boca.





Torra

Na torra, os sabores que se começaram a desenvolver na fermentação são definidos.

Esta é feita a baixas temperaturas para assegurar que preservamos todos os nutrientes do cacau.

Moagem

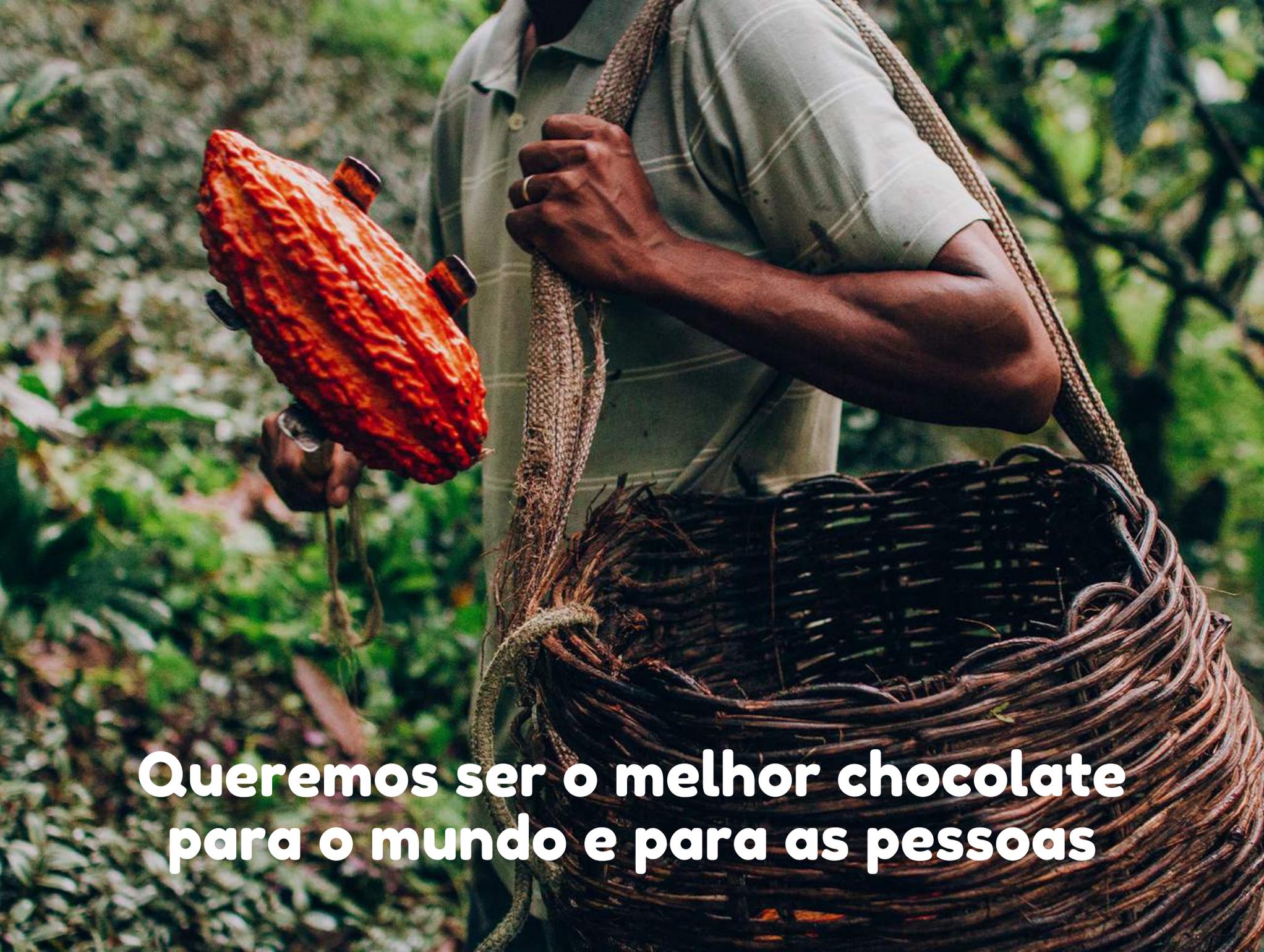
Na moagem obtemos o licor de cacau, que por outra palavras é uma deliciosa massa que vai dar origem à manteiga, ao pó e ao chocolate.

Refinar

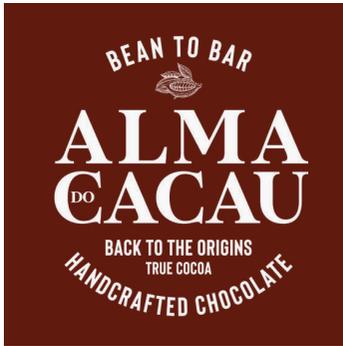
Nesta etapa fazemos com que a massa obtida fica lisa e tão fina como um grão de areia. Isto porque garante que um sabor e textura única ao chocolate para que se derreta na boca.

Conchagem

Por fim temos a conchada. Acrescentamos os ingredientes finais da receita e envolvemos a massa até termos um chocolate bem cremoso e delicioso.



**Queremos ser o melhor chocolate
para o mundo e para as pessoas**



Cacau Origens

Na coleção de tabletes de chocolate origens contamos com grãos de cacau provenientes das melhores plantações de cacau de todo o mundo, desde o Peru a S. Tomé e Príncipe.



Chocolate Negro BIO 55%
Alma do Cacau 100 g



Chocolate Negro BIO 72%
Alma do Cacau 100 g



Chocolate Negro BIO 85%
Alma do Cacau 100 g



Chocolate Negro BIO 100%
Alma do Cacau 100 g

Explosão de cor e sabor

A pensar em todos que não resistem ao melhor chocolate e procuram sabores únicos, criámos uma coleção repleta de cor e sabor.

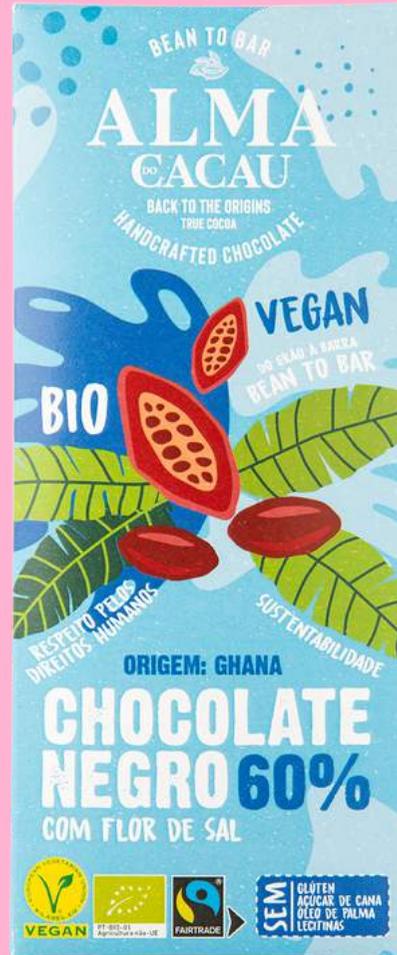
Desde chocolate com flocos de framboesa ao indulgente chocolate com flor de sal.



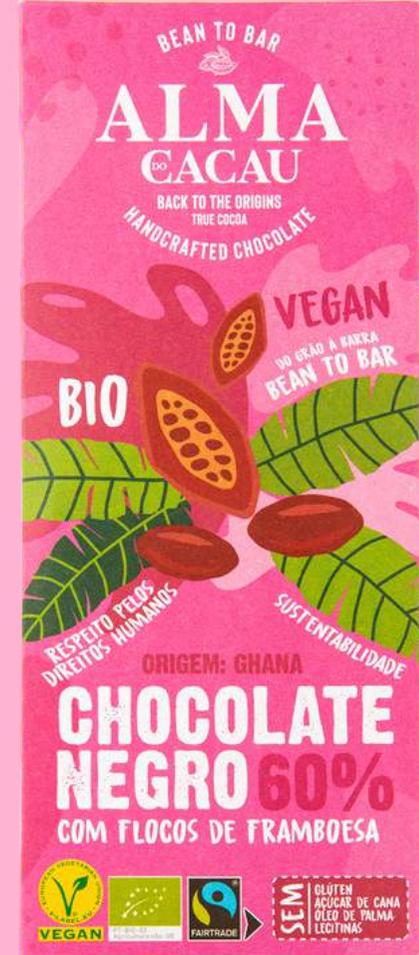
Chocolates de pura felicidade



Chocolate Negro BIO 60% Cacau
c/ Nibs de Cacau Cru
Alma do Cacau 100 g



Chocolate Negro BIO 60%
Cacau c/ Flor de Sal
Alma do Cacau 100 g



Chocolate Negro BIO 60%
Cacau c/ Flocos de Framboesa
Alma do Cacau 100 g



**O melhor cacau vem da mão
de pessoas felizes**



Porque somos diferentes



Agricultura biológica

Procuramos incluir apenas ingredientes provenientes de uma agricultura biológica.



Processos sustentáveis

Este planeta é a nossa casa, por isso procuramos reger-nos por métodos sustentáveis.



Bem-estar do agricultor

Associamo-nos a pequenos agricultores e lutamos pelo sucesso destes produtores.



Preço justo

Queremos criar condições que respeitem os direitos humanos e combater a exploração infantil, por isso pagamos acima do preço de mercado.



O poder do cacau

Queremos recuperar o sabor autêntico do chocolate e dos métodos de preparação artesanais.



Saudável e nutritivo

O cacau é um alimento repleto de nutrientes. Por isso criámos a melhor combinação entre sabor e saúde e mudar a forma como as pessoas vêem o chocolate.



Fazemos bem às pessoas

Se queremos fazer a diferença temos de começar pela matéria-prima: o cacau.

Para além de optarmos apenas por um **cacau biológico**, procuramos **criar condições** que respeitem os **direitos humanos** e que lutem pelo **fim da exploração de mão de obra infantil**.

É por isso que **pagamos mais do que o valor de mercado e prémios aos agricultores**. Desta forma promovemos o respeito pelas pessoas e **desenvolvimento da região**.



O sabor de mudar o mundo



Fazemos bem à natureza

Este planeta é a nossa casa. Todos temos o direito de viver nele. Mas, temos também o dever de o estimar e respeitar.

Nós temos o poder de fazer a diferença e queremos ter um papel ativo na **redução da nossa pegada ambiental.**

Amor pelo nosso planeta significa garantir que nossos produtos sejam **embalados com responsabilidade.**

É por isso que nos orgulhamos de ter uma **embalagem com o mínimo de emissões de carbono, 100% reciclável,** amiga do planeta e das pessoas.



Um chocolate de pura bondade, para as pessoas e para o planeta.



**FAZ BEM AO
MUNDO E ÀS
PESSOAS**



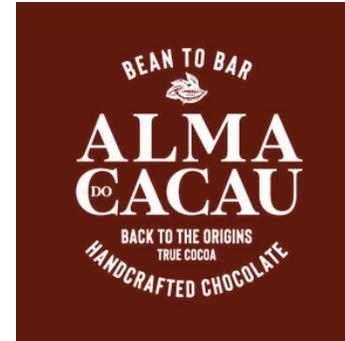
**NUTRITIVO,
DELICIOSO, ÉTICO,
JUSTO E
SUSTENTÁVEL**

**UM CHOCOLATE
COM UM IMPACTO
POSITIVO**



A origem do cacau

Para a criação dos nossos chocolates contamos com **grãos de cacau provenientes das melhores plantações de cacau** de todo o mundo, desde o Peru a São Tomé e Príncipe e muito mais.





SÃO TOMÉ E PRÍNCIPE

À descoberta do cacau

Não é ao acaso que se diz que o melhor chocolate é da zona do Equador. A prova disso é o **cacau proveniente de São Tomé e Príncipe, um país próximo da linha do Equador.**

Foi em **São Tomé e Príncipe** que nos apaixonámos pela natureza, pelos sabores e pelos costumes de uma comunidade.

Junto de produtores locais, encontramos o **mais puro cacau** e geramos uma **dinâmica de melhoria** constante nos nossos processos.

Cada barra de chocolate é o resultado da paixão e dedicação que estes agricultores colocam diariamente nas suas produções de cacau.

É a manifestação da alma da comunidade, inspirada por uma cultura sustentável e ancestral do chocolate.





**Respeitamos quem produz e
respeitamos a natureza**

Chocolate mais justo

Acreditamos que **somos aspirantes a super-heróis** e que **temos o poder de mudar o mundo através do chocolate.**

É por isso que, para nós, a **justiça começa desde o início: com o cacau. E o melhor cacau vem das mãos de pessoas felizes.**

Nós queremos ter um papel ativo no bem-estar dos produtores de cacau e sabemos que para isso **temos de criar um chocolate sustentável, justo e ético.**

O cacau que usamos nos nossos chocolates é nutritivo, cremoso e delicioso e, mais importante que tudo, é **certificado pelo Fairtrade.** Isto garante-nos não só ingredientes cheios de sabor, mas também um **pagamento justo aos agricultores e produtores que lhes permita viver com dignidade.** O que é incrível, **mas a nossa missão é ir mais longe.**

Por detrás de cada barra de chocolate, existem **mais seis milhões de pessoas em todo o mundo que dependem do cultivo do cacau para sua subsistência.**

Ao associar-nos a produtores que fornecem cacau com certificado em **Fairtrade** significa que **apoiamos as comunidades de agricultores e trabalhadores,** promovendo **rendimentos mais estáveis** e garantindo **melhores condições de trabalho** para que eles e para que as suas famílias **possam ter um futuro melhor.**



Queremos um mundo melhor e por isso, para além de lutarmos para **uma vida mais digna** destes agricultores, **combatemos ativamente contra a exploração da mão obra infantil.**

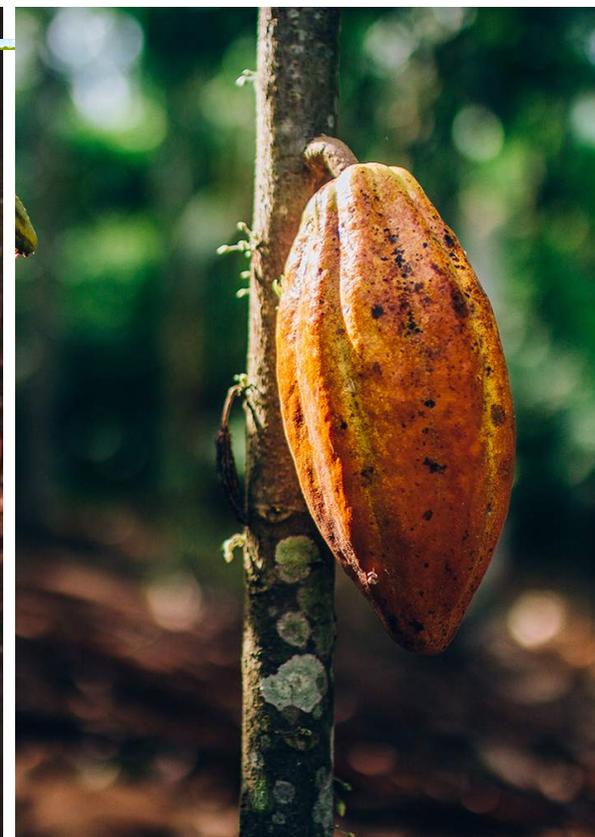
Ao pagarmos um **preço acima do valor de mercado e prémios**, garantimos que **toda a produção é sustentável e protegida das flutuações do mercado**, permitindo assim **rendimentos estáveis e a proteção dos agricultores contra preços injustos.**

O nosso sucesso deve ser o reflexo da dedicação e comprometimento de todos. Por isso é tão importante para nós **criar um equilíbrio económico entre agricultor, produtor, fabricante e retalhista.**

Continuamos a nossa missão com o **Prémio de Fairtrade**, que se trata nada mais que uma soma adicional de dinheiro que vai para um **fundo comunitário para trabalhadores e agricultores puderem usar de acordo com as suas necessidades** e melhorar as suas condições vida a nível social, económico e ambiental.

O **Prémio de Fairtrade** pode fazer a diferença no dia a dia dos pequenos agricultores e em muitos casos, **pode mesmo a mudança de vida que tantos precisam.**

E enquanto aspirantes a heróis, **não existe nada que nos deixe mais orgulhosos do que um chocolate capaz de mudar o mundo com bondade e justiça.**



Certificação B-Corp

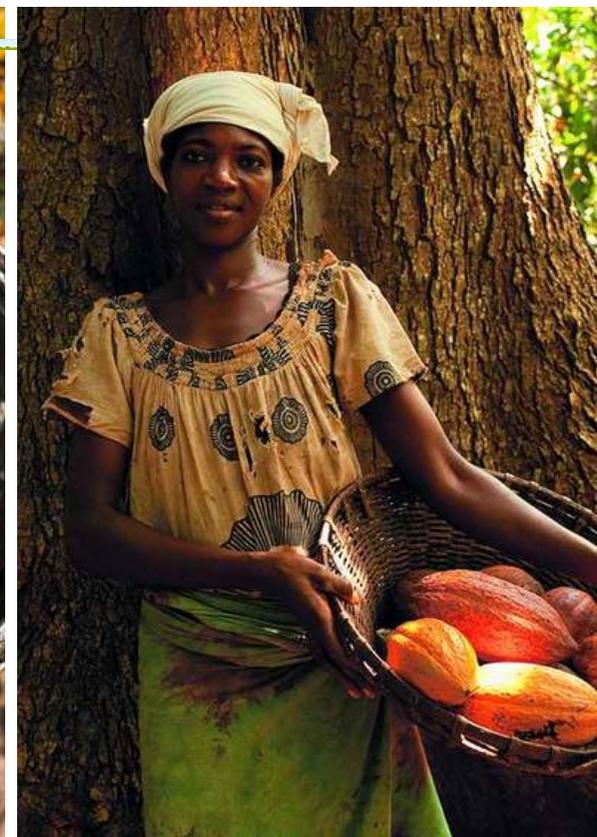
O nosso sonho é criarmos **uma marca centrada na compaixão e na bondade**. E quando nos juntamos a uma comunidade que partilhe o mesmo desejo de **tornar o mundo um lugar mais amável, mais justo e mais positivo**.

Por isso, a próxima etapa da nossa missão passa por concluir a **certificação B-Corp**. Isto significa que muito em breve iremos fazer parte de uma **incrível comunidade de marcas que têm como missão não só sonhar com um mundo melhor, como agir e fazer a diferença**.

O que torna a B-Corp única é o facto de **ir além dos ganhos económicos** e preocupar-se essencialmente com o **impacto positivo que podemos ter na sociedade**, criando um **sistema económico inclusivo, regenerativo, equitativo e sustentável para todas as pessoas e para o planeta**.



Queremos restaurar o bem-estar das pessoas e do planeta.





Um chocolate que nutre de forma sustentável o bem-estar das pessoas e do planeta.

Pessoas vs Lucro

Queremos criar **um chocolate capaz de mudar o mundo** e que inspire as pessoas a serem melhores e a fazer melhor.

São pequenos gestos que podem fazer a diferença. Um deles é **garantir que o fazemos pelos motivos certos: as pessoas.**

O chocolate é uma indústria que gera receitas de bilhões de dólares, no entanto, **a maioria dos agricultores de cacau vivem com menos de 2 dólares por dia.**

Acreditamos que as pessoas são muito mais importantes do que o lucro.

Estes **pequenos agricultores são nossos aliados e principal elo com a natureza.** Oferecer um preço justo pelo seu trabalho, permite-lhes **ampliar os seus conhecimentos sobre o cuidado da terra e viver a sua vida com maior dignidade.**

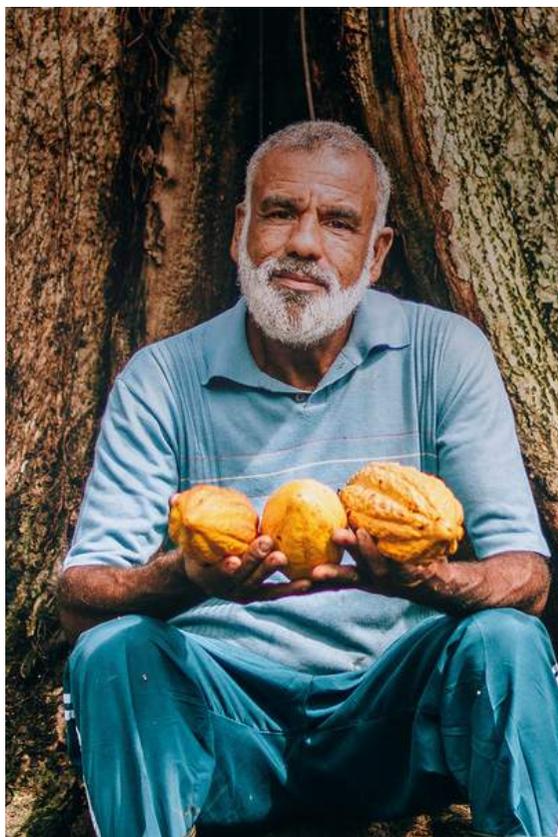


Objetivo 2023

O nosso objetivo até 2023 é conseguirmos **criar um canal de abastecimento direto**, não dependendo assim de intermediários e assegurar que estamos em **contacto direto com os pequenos agricultores e cooperativas** para entender seus sonhos e desejos e criar um espaço de apoio onde primamos pelo sucesso de ambas as partes.

A ideia é torná-los parte de um processo humano e social de produção de chocolates de altíssima qualidade.

Queremos criar um canal de abastecimento direto, eliminando assim todos os intermediários.



Cuidamos da Natureza

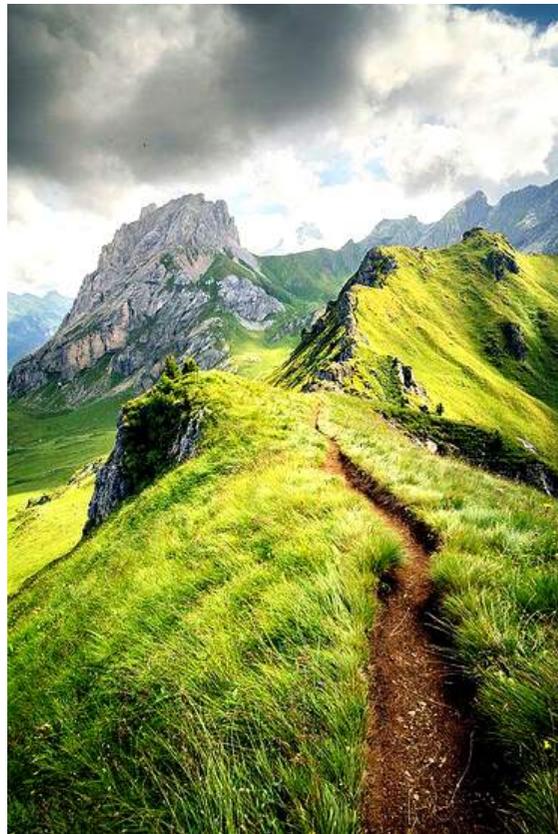
Queremos mudar o mundo, um grão de cacau de cada vez.

Cada decisão, atitude ou passo que damos, será o que fará **a diferença no amanhã do nosso planeta.**

E se queremos que esta continue a ser a casa de futuras gerações, sabemos que o decidimos fazer hoje terá um grande impacto no futuro de milhares de seres vivos.

A mudança que queremos ver no mundo começa com cada um de nós. **Por isso para além de nos orgulharmos de ter um chocolate justo, nutritivo e delicioso, orgulhamo-nos de poder dizer que é totalmente sustentável e amigo do ambiente.**

A embalagem do nosso chocolate é certificada pela FSC. Isto significa que conseguimos garantir que a matéria-prima da nossa embalagem é **proveniente de uma floresta gerida de forma responsável.**

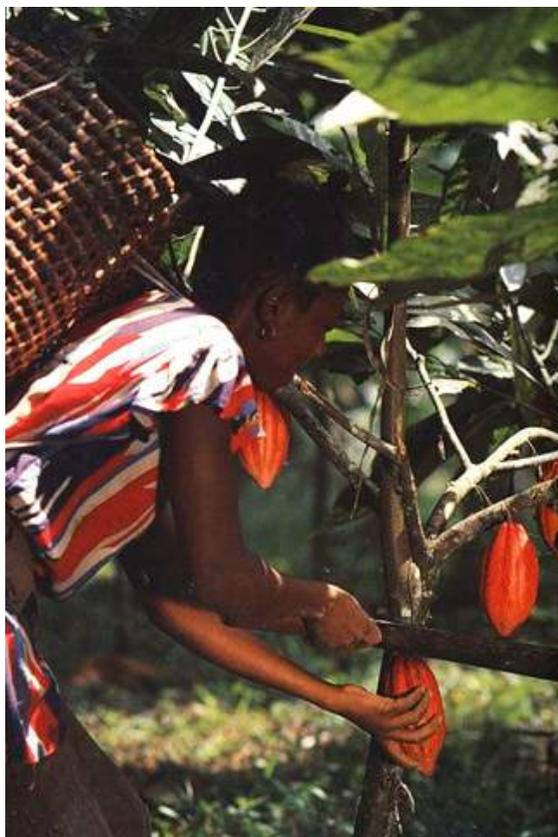


Além disso, podemos dizer que **cada embalagem do chocolate é 100% COMPOSTÁVEL**. Portanto, não só o cartão exterior é feito de papel é reciclável, como também **a folha no interior é feita de Natureflex**, um filme de celulose flexível de origem especial que é feito de polpa de madeira de eucalipto!

Desde o nosso incrível chocolate à sua embalagem, **todos os ingredientes são totalmente naturais** e amigos do planeta.

Acreditamos que tudo o que damos, recebemos de volta. Por isso, acreditamos que se dermos o melhor de nós conseguimos criar um mundo mais positivo, justo e sustentável.

Inspiramos a mudança para um mundo melhor





**Quando escolhemos ter
esperança, tudo é possível**

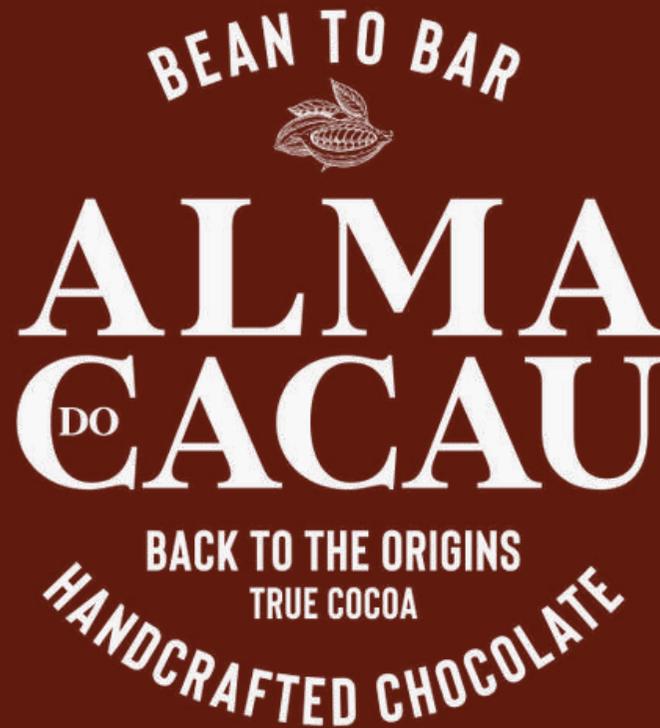
Fazemos a diferença

O nosso futuro é criado pelo que decidimos fazer hoje e sabemos que é possível a fazer a diferença através de pequenos gestos.

Por isso, **1% das vendas irão reverter para o Dharma Funds**, uma plataforma onde juntamos a nossa comunidade para a **angariação de fundos comunitários** que serão doados a um **projeto social ou ambiental à escolha**.

Juntos, conseguimos mudar o mundo





Back to the Origins