

29 de May de 2017

84
anos

HISTÓRIA CADASTRE-SE ASSINE ANUNCIE AQUI PRODUTOS E SERVIÇOS

DC AUTO

Diálogos

Buscar

DIÁRIO DO COMÉRCIO



Login

Olá, Andre

SAIR

MEUS DADOS

NEGÓCIOS

25/05/2017

Java produz 1 tonelada/mês de chocolate

Mírian Pinheiro

Compartilhar 0

Tweeter

G+ 0

Compartilhar

Email

A- A+

EXCLUSIVO PARA ASSINANTES

Aline Palmiro é natural de Santos (SP) e André Chaves de Timóteo (Vale do Aço). Eles se conheceram na Bolsa de Valores em São Paulo (Bovespa), onde trabalharam como analista de sistemas. Tinham um plano comum a ser concretizado em duas etapas: o de se mudarem para Belo Horizonte e abrirem uma empresa - não sabiam qual ramo seria. Depois de concretizada a mudança para a Capital, em março de 2014, Aline Palmiro estudou várias opções de empresas, enquanto Chaves tinha

Java usa ingredientes nobres na elaboração de vários produtos/Bárbara Kaucherd/Divulgação

emprego fixo. Assim nasceu, em meados de 2015, a marca de chocolates artesanais Java, que hoje pode ser encontrada em mais de 150 pontos de venda na capital mineira, tendo portfólio comercializado também em outros estados do Sudeste.

Na fábrica, recém-transferida para o bairro Colégio Batista, região Leste da Capital, o casal produz cerca de uma tonelada por mês. Os produtos são barras de chocolate em diferentes sabores, com ingredientes naturais e sem leite, glúten e soja. "Hoje, temos 10 sabores no formato de 25 gramas e, em breve, lançaremos barras em tamanhos maiores, de 80 gramas, para atingir outros mercados", revela o sócio Chaves. A barra de 25 gramas custa, em média, R\$ 6,50.

Segundo ele, em quase dois anos, a empresa cresceu 100%. "O ano passado, conseguimos dobrar a capacidade de produção, com a instalação da fábrica em novo endereço", ressalta. O objetivo neste ano é dobrar o faturamento com o lançamento de produtos e a busca de novas praças. "Mudamos no fim do ano passado e compramos mais maquinário para atender a essa expectativa de crescimento. Funcionávamos antes no bairro Cidade Jardim (região Centro-Sul)", diz.

Hoje, a Java fornece produtos para hotéis, padarias, restaurantes, lojas de produtos naturais e empórios gourmet. Atendem Minas Gerais e outros estados como São Paulo, Rio de Janeiro, Paraná, Goiás e Rio Grande do Sul. Entre os pontos de venda em Belo Horizonte estão as lojas Mundo Verde, Ponto Natural, Roça Capital (Mercado Central), restaurante Graciliano e Magnólia. A empresa também fornece chocolate em barras de 5 kg para uso culinário para padarias, como a Casa Bonomi e Seleve, ambas em Belo Horizonte, e Lilóri, em São Paulo. A empresa também

ÚLTIMAS NOTÍCIAS

Governo vai editar uma nova MP do Refis

Rabello de Castro irá comandar o BNDES

Maioria dos brasileiros não tem reservas

Para Fiemg, ano ainda não está perdido

Fundação Renova deve investir cerca de R\$ 3,5 bi

[Leia mais notícias >](#)

NEWSLETTER

O melhor conteúdo exclusivo e gratuito no seu e-mail:

Digite aqui o seu nc

Digite aqui o seu er

CADASTRAR

MAIS LIDAS

KFC de BH recebeu aporte de R\$ 1,4 mi

Fiat lança a linha 2018 da picape Toro

Estado ganhará oficina de motores da Gol

Arrecadação federal tem alta de 2,27%

Aumento na oferta resulta na redução dos preços das frutas no País em abril, aponta Conab

[Leia todas as notícias >](#)

Publicidade

DC TECNOLOGIA

vende pela internet.

Produção responsável - O processo produtivo da Java é cuidadoso. Chaves diz que o cacau é comprado no Pará. “Nosso chocolate é feito com amêndoas de cacau da Amazônia, de cooperativas que conhecemos os produtores e que fazem manejo sustentável e com qualidade - um deles, inclusive, vai para França competir mundialmente, pois o produto foi premiado”, justifica.

O casal prefere ficar longe dos ingredientes artificiais, sintetizados, geneticamente modificados e cujos nomes sejam compostos por números ou ‘impronunciáveis’. “Utilizamos frutas, oleaginosas e grãos de verdade, e não extratos e pós”, explica ele.

O chocolate, ele diz, é produzido somente com o que realmente precisa para se fazer um bom chocolate, sem conservantes, corantes e aromatizantes. “Fazemos nossa parte utilizando embalagens em papel reciclável, criando processos produtivos que economizam água e energia e reduzindo ao máximo o desperdício de insumos e matéria-prima”, completa. Os produtos não têm leite, soja e glúten. Por isso atendem ao público que possui restrições por intolerância ou alergia. Também não utilizam ingredientes de origem animal, o que contempla o público vegano.

Os chocolates são feitos artesanalmente. “Aqui a regra é essa: aproximar-nos do mais natural e nutricionalmente denso sem deixar as texturas e o sabor de lado”, enfatiza.

O casal usa ingredientes nobres e criam combinações diferenciadas em vários produtos, como 85% cacau com açúcar demerara, 70% cacau laranja, 40% cacau ao leite de coco, 70% cacau chocolate intenso, 63% cacau coco queimado com pimenta vermelha, 63% cacau café do Sul de Minas, 70% cacau cranberry, 70% cacau damasco com amêndoas, 70% cacau sal do Himalaia e amêndoas e 54% cacau diet.

Publicidade

0 comentários

Classificar por Mais antigos



Adicionar um comentário...

Facebook Comments Plugin

› Leia mais



50% dos brasileiros tem direito a isenção de até 30% no valor do carro zero (Imposto Zero)



Método estranho cura ejaculação precoce em até 4 semanas (Programa Cae 4S)



ALMG vai discutir impacto da Lei Kandir



Bebida chegou ao Brasil em 1948

Mineira Learncafe é selecionada para programa de aceleração no Chile

Minas Gerais na rota de ampliação da Beblue

Ciberataques causam prejuízo milionário

MG APP registra 135 mil downloads e vai ganhar novos recursos a partir deste mês

P7 Criativo será inaugurado em abril

[Leia todas as notícias ›](#)

› ASSINE O DC

ACESSO COMPLETO aos conteúdos online e versão impressa.

Único jornal especializado em Economia, Negócios e Gestão de Minas Gerais.

Ferramenta indispensável para fazer bons negócios.

ASSINE

› EDIÇÃO IMPRESSA



27 de May de 2017

Conteúdo exclusivo para assinantes

› DC NO FACEBOOK



Investidores do Banco do Brasil têm serviços especiais; saiba se você pode usar (Banco do Brasil - InfoMoney)



OAB pede impeachment de Temer



Aprenda a obter renda através do futebol (Aprenda a Lucrar com Seu Esporte Favorito)



Renova cancela contratos de venda em parque eólico

Recomendado por

Leia também

27/05/2017

Cemig Telecom fará aporte de R\$ 20 milhões

Objetivo é reduzir latência

27/05/2017

Merlot em homenagem a um dos maiores clubes de Minas Gerais

A Casa Rio Verde/VinhoSite e o Clube Atlético Mineiro fecharam parceria para o lançamento do Vinho do Galo. Foram R\$ 150 mil de investimento para viabilizar a produção, assinada pela vinícola...

27/05/2017

Madero leva tecnologia para a cozinha

Rede curitibana lançou sistema de gestão que proporciona um ganho de 25% em sua eficiência

27/05/2017

Chega a Belo Horizonte gastrobar 100% vegano

Foi inaugurado no bairro Funcionários, região Centro-Sul de Belo Horizonte, o Camaraderia Gastrobar. Idealizado pelos sócios Bruno Faria e Gabriel Neiva, o espaço...

27/05/2017

"O Check-in" gera economia de até R\$ 2.500

Muito comum nos Estados Unidos, os cupons de desconto chegaram ao Brasil há cerca de 5 anos e estão ganhando cada vez mais adeptos. O mineiro 'O Check-in' é um...

DC Diário do Comércio
24.034 curtidas

Curtiu

Cadastre-se

Você e outros 9 amigos curtiram isso



Diário do Comércio

43 min

DC TURISMO | O 'Hotel de Charme' é um conceito que vem ganhando espaço na hotelaria brasileira. Receber essa chancela, porém, exige dedicação. Aconchego, exclusividade e muitos mimos são itens obrigatórios, mas não suficientes. É preciso também ter responsabilidade ambiental e cuidar da valorização da cultura local.



 Editorias

Opinião

Economia

Internacional

Política

Negócios

Agronegócio

 Diário do Comércio

Capa

História

Expediente

Edição Impressa

Revista DC Análise

Política de Privacidade

 Produtos

Anuncie

Assinatura Online

Assinatura Impressa

 Diário com Você

RSS

Twitter

LinkedIn

Google+

Facebook

Instagram

 Atendimento

Fale conosco

Pontos de vendas

 Área do Assinante

Login

Cadastre-se



