

08 JUIN 2023

Session n°9 :

Succès des PME innovatives dirigées par des jeunes dans le secteur agroalimentaire



*Série sur les entreprises
agroalimentaires des Caraïbes*



 *Cacao Mae*

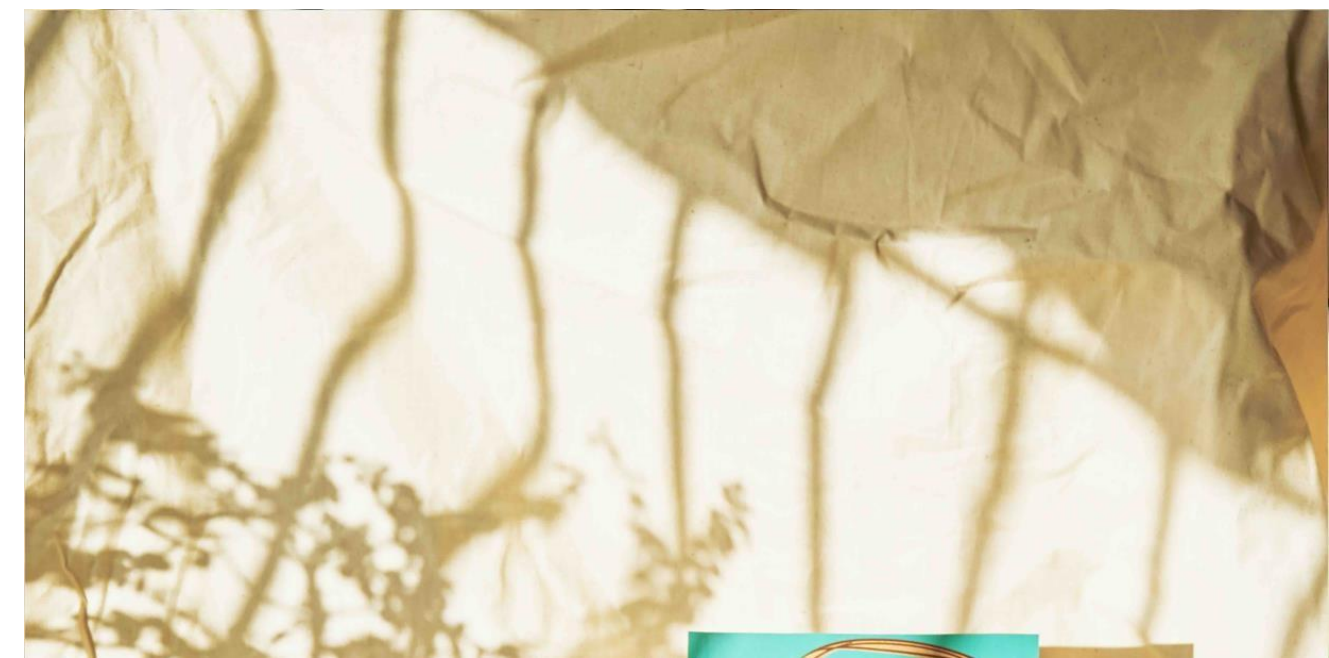


Notre histoire :

Au cœur des Caraïbes, Cacao Mae est né d'une petite niche familiale, motivée à développer et promouvoir le meilleur cacao dominicain possible auprès du reste du monde.

Nous proposons de la poudre de cacao et des grués de cacao biologiques produits de la manière la plus pure et la plus durable possible, sans aucun additif.

Tous nos produits sont composés d'un seul ingrédient, le cacao dominicain.



Cocoa

- 20%-50% Cacao
- Contient du sucre
- Très traité
- Faible rendement
- Pas un super-aliment

VS

- 100% Cacao
- Sans sucre
- Teneur élevée en nutriments
- Plus de rendement
- Super-aliment

Cacao

De l'arbre au magasin



Cacao Mae

PRODUITS

Grués de cacao bio

Qu'est-ce que le grué de cacao ?

Les grués/fèves sont des morceaux de cacao fermentés, séchés, torréfiés et broyés. Comme il s'agit de brissures qui ne subissent aucune autre transformation, elles ne sont pas broyées et sont consommées directement ou comme garniture pour les salades, les fruits, les yaourts, les smoothies, les flocons d'avoine et/ou les pâtisseries.

L'utilisation des grués de cacao n'a pas de limites !

Il s'agit de la version la moins transformée du chocolat, car elle ne contient aucun additif et préserve tous les nutriments du cacao.

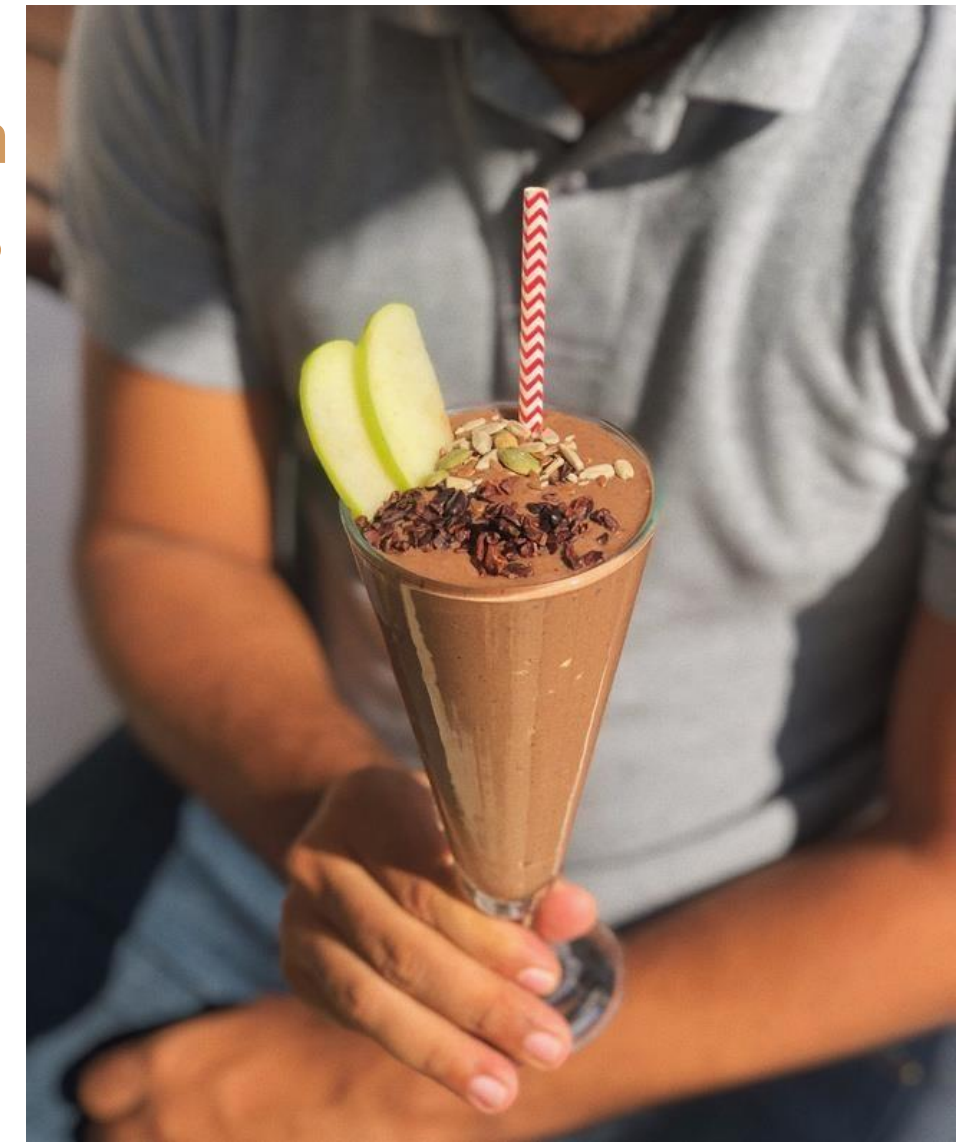


Poudre de cacao biologique



La poudre de cacao biologique Mae est fabriquée à partir de cacao fermenté 100 % pur et naturel, sans additifs, sans sucre et avec 90 % de matières grasses en moins que la poudre de cacao ou le chocolat conventionnels.

Notre poudre de cacao biologique est utilisée pour préparer des chocolats chauds ou froids, des pâtisseries, des crêpes, des milkshakes, etc. (les voyageurs l'apprécient beaucoup pour l'offrir en cadeau).



Eco-emballage :

Poudre de cacao

Grués de cacao



Cacao en poudre biologique 227 grammes / 8 onces - 113 grammes / 4onces

Fibres de Cacao Bio 227 grammes / 8onces

Cacao Mae



+57 ÉTABLISSEMENTS DE LA RÉPUBLIQUE DOMINICAINE

amazon

Cacao Mae

REUSSITES

- Bonne acceptation des produits par les consommateurs dominicains et internationaux et par le secteur touristique.
- Exportations vers l'Europe et les États-Unis.
- Soutien de la coopération internationale.
- Reconnaissance: 3^{ème} place au VIII^e Salon des entrepreneurs de la République dominicaine.



Cacao Mae





全自动双下料粉末给袋机

Automatic Premade Bag Packaging Machine With Double Feeding Powder Bag



 Cacao Mae



Cet évènement a été organisée dans le cadre du programme Fit For Market+ mis en œuvre par le COLEAD dans le cadre de la Coopération au Développement entre l'Organisation des États d'Afrique, des Caraïbes et du Pacifique (OEACP), et l'Union européenne (UE).

Cette publication a été produite avec le soutien financier de l'UE et de l'OEACP. Son contenu relève de la seule responsabilité du COLEAD et ne peut en aucun cas être considéré comme reflétant la position de l'UE ou de l'OEACP.

Merci



Financé par
l'Union européenne