

23 de mayo de 2024

Sesión n°13:

Oportunidades de mercado locales y regionales para los empresarios caribeños



*Serie sobre las Empresas
Agroalimentarias del Caribe*

• • •



Financiado por
la Unión Europea



Presentado por Wouter Tjeertes

<https://www.purechocolatecompany.com/>

Quiénes somos

Pure Chocolate Company es una marca jamaicana de chocolate artesano creada en 2017.

Nuestro objetivo es promover el cacao, un producto local poco conocido durante mucho tiempo.

Con 20 años de experiencia en el mundo del chocolate, hemos visto que no siempre hay igualdad de condiciones:

- Productores de cacao mal pagados
- El trabajo infantil es habitual



Rennae Johnson y su marido Wouter Tjeertes son la fuerza motriz de Pure.

Rennae es una experimentada pastelera jamaicana. Wouter tiene tres décadas de experiencia como pastelero ejecutivo.





Pure Chocolate utiliza habas ecológicas de origen único, una mezcla de variedades Criollo y Trinitario de las montañas John Crow.





La Organización
Internacional del Cacao
clasifica las habas
cultivadas en Jamaica
como de "sabor
delicado".



La clasificación de "sabor delicado" sólo se concede a los países que producen habas de calidad excepcional.



Comercio directo

- Trabajamos en estrecha colaboración con nuestros socios agrícolas
- Pago directo de una prima a nuestros agricultores para ayudarles a producir mejores habas.



PURE
CHOCOLATE

JAMAICA

84% PURE CHOCOLATE
FARM TO BAR - SINGLE ORIGIN

84% PURE CHOCOLATE
FARM TO BAR - SINGLE ORIGIN

Gracias

