

# POTENCIAL CACAO FINO DE CENTRO-AMERICA

## CHOCOLATE DEL CARIBE SA



Ir. Hugo Hermelink / Ing. Wendy Leiva  
Finmac Costa Rica SA  
Chocolate del Caribe SA (Honduras)

# PLANTA PROCESADORA DE COCOA CHOLOMA, HONDURAS

- 1996: construye planta capacidad 3,500 ton grano /año, Manteca/polvo y pasta
- 1996-2009: poco disponibilidad de cacao, bajo margen, alto endeudamiento, no sostenible
- 2012 (nov): Chocolate del Caribe SA compra fabrica para fabricar pasta y chocolate de alta calidad
- 2014: Inicio producción



# CHOCOLATE DEL CARIBE SA METAS

- i) Convertir cacao fino de C.A en pasta de cacao y/o cobertura de alta calidad para uso profesional
- ii) Asistir en obtener buenos y estables precios para cacaoteros.
- iii) Ofrecer opcion de maquila del procesamiento de grano
- iv) Obtener una rentabilidad razonable para la empresa

Limitaciones: poco capital de trabajo, vender no es fácil,

2014: 40 ton

2015: 137 ton

2016: aprox 250 ton

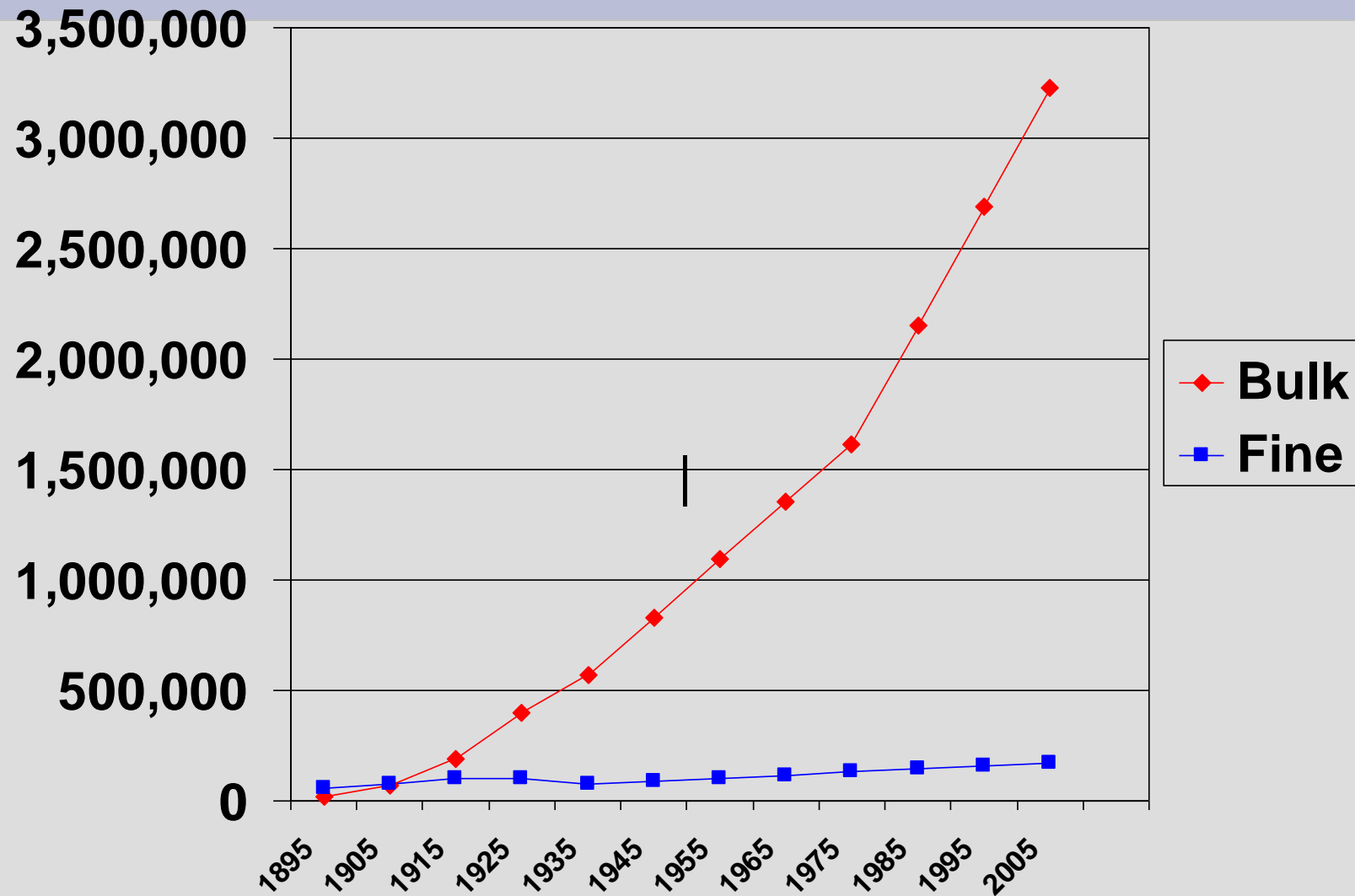


# CACAO DE CALIDAD

1. Buena genética (Trinitario, Criollo: floral, nueces, frutal)
2. Bien cosechada, fermentada y secado.
3. Calidad constante, cantidad exportable
4. Certificado (RFA, Organico, Comercio Justo, UTZ etc.)
5. Lealtad con el cliente / seriedad / transparencia.

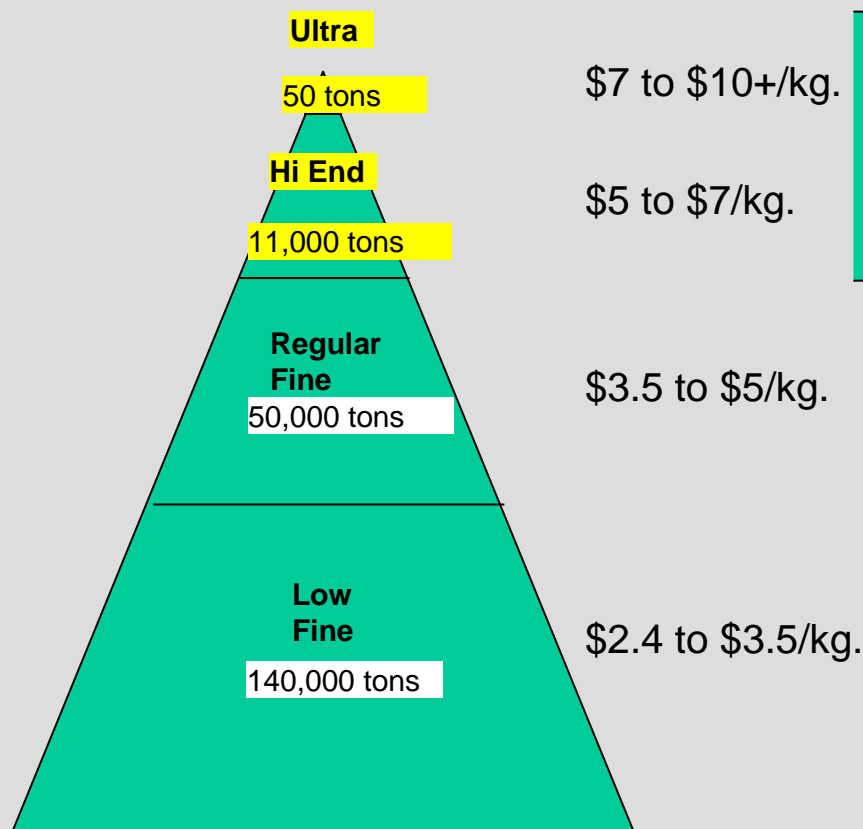


# Bulk vs. Fine Cacao 1895-2005



# GOURMET CHOCOLATE SEGMENT

Xoco bean target segment



## Gourmet chocolate

- Flavor most important buying factor
- 70% or more cocoa content
  - Cocoa bean flavor most important raw material
  - Emphasis on sourcing and processes
- Sold through specialty retailers at \$10 to \$20 100g



## Mass market premium

- Flavor important but less sophisticated
- Flavor may be added by vanilla or nuts or similar
- Other factors like organic and fair trade may matter
- Can Be dark chocolate bars, or truffles, other
- Sold through supermarkets and other mass market retail

# BURBUJA DE CACAO FINO EN C.A ?

1. Precios de cacao pagado en C.A. para cacao bueno (fino) de C.A (>4,0000\$/ton) más alto que Ecuador, Colombia, Peru
2. Distorsión del mercado hasta el momento por poca disponibilidad de cacao en C.A .
3. Distorsión por dominancia Ritter en Nicaragua, Halba en Honduras, APPTA/Finmac en Costa Rica, Cacao Verapaz en Guatemala.
4. Oferta de cacao fino podría superar la demanda de Chocolate fino?
5. Ultimamente estamos notando “resistencia” a precios altos por compradores.

Pregunta: (i) podemos vender a buenos precios mucho mayor cantidad?.

(ii) Otros comercializadores (Ingemann, Nahua, la Campesina, Cacaonica, Cacao Vera Paz, otro) pueden contar su experiencia/opinion?

# Distr. (%) retail value dark chocolate

Avg '98-'01: 50% liquor, 11% butter

