



**BARRY CALLEBAUT**

**LATIN AMERICA**

**TOP CHOCOLATE**

**TRENDS**

*2024 & beyond*



# Top Chocolate Trends 2024 & futuro

As atitudes dos consumidores em relação à vida não são estáticas, mas estão em constante evolução. Isso impacta a maneira como as pessoas se entregam ao consumo de chocolate e outros prazeres. Dependendo de seu humor ou mentalidade, os consumidores têm uma atitude específica em relação à vida que determinará o tipo de indulgência que escolherão. Você pode saber mais sobre essas percepções em nosso artigo de opinião sobre o [Futuro da Indulgência](#), que foi informado por várias fontes, incluindo a [Pesquisa do Consumidor Proprietária da Barry Callebaut](#).

Embora sempre haja a necessidade de experiências [Intensas de Indulgência](#) com chocolate, esperamos que os consumidores adotem cada vez mais uma abordagem suave em relação à saúde, ampliando assim o espaço para o chocolate de [Indulgência Consciente](#). Enquanto isso, embora a [Indulgência Saudável](#) ainda esteja em seus estágios iniciais no chocolate, sabemos, a partir de nossa pesquisa com os consumidores, que há interesse por ela. Portanto, esta é definitivamente uma tendência a ser observada no segmento de confeitaria nos próximos anos.





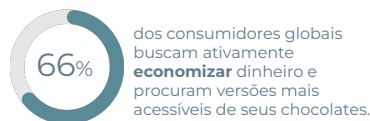
# Top Chocolate Trends 2024 & futuro

O segmento de confeitaria de chocolate é um mercado importante e dinâmico, com previsão de atingir mais de **€12,1 bilhões / US\$12,8 bilhões** em vendas no varejo na América Latina até o final de 2024, com um **CAGR de 4,2%** nos próximos 5 anos até 2027. As pessoas continuam comprando a mesma quantidade de chocolate. Com o aumento dos preços nos produtos de supermercado, observamos os **consumidores reagirem de duas maneiras diferentes:**


Por um lado, alguns consumidores desejam se presentear. Essas pessoas realmente **gastam mais** em alimentos e bebidas, pois desejam celebrar, escapar do comum e se presentear com um pequeno luxo. Esses consumidores **compram produtos de chocolate premium e de alta qualidade.**

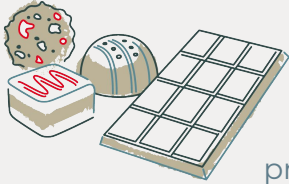



Outros consumidores estão buscando o **melhor custo-benefício.** Esses consumidores compram menos produtos, adquirem em grande quantidade para obter economias de escala ou optam por marcas próprias. Em ambos os casos, existem oportunidades. De fato, crises ou mudanças sempre criam oportunidades para aproveitar.



Continue lendo para entender como os 3 tipos de indulgências impulsionados pelas mudanças nas atitudes dos consumidores afetam o panorama de indulgência no mercado de confeitaria de chocolate


**€12.1 / \$12.8**  
 bilhões bilhões  
 Vendas no varejo LATAM até o final de 2024


**↑ 4.2%**  
 CAGR  
 próximos 5 years


**PREVISÃO**  
**0.7**  
 milhões de toneladas em 2024

**INOVAÇÃO**  
*as atitudes dos consumidores demandam uma nova abordagem*

# INTENSE *indulgence*

Os consumidores buscam a indulgência intensa quando desejam aproveitar a vida ao máximo. Eles querem experiências extravagantes e imersivas.

“**Chocolate que é uma verdadeira festa** para os olhos e para o paladar.”



# Indulgência Intensa na América Latina

A razão mais comum para consumir chocolate é o prazer, e há muitas maneiras de proporcionar **prazer** com chocolate! Enquanto a Multissensorialidade e as Propostas de Temporada e Presentes são as mais consolidadas, observamos o surgimento de chocolates com uma história e o surgimento de chocolates exclusivos.

## Experiências Multissensoriais

# 77%

dos consumidores da América Latina preferem Confeitaria de Chocolate que possui múltiplas texturas.

## Storytelling & origem

# 71%

dos consumidores da América Latina consideram os chocolates com uma história única sobre sua origem ou como é feito mais premium.

## Sazonalidade e Celebração

# 67%

dos consumidores da América Latina buscam ativamente Confeitaria de Chocolate sazonal.

## Experiências Únicas e Raras

# 84%

dos consumidores da América Latina desejam experimentar novas e emocionantes experiências de Confeitaria de Chocolate.

# EXPERIÊNCIAS MULTISSENSORIAIS



Os consumidores estão se tornando mais exigentes e experimentais. Eles procuram produtos que vão além de suas expectativas e estimulem todos os seus sentidos. Existem três maneiras principais de proporcionar a multisensorialidade em produtos de chocolate: oferecer sabores novos e excitantes, atrair visualmente ou surpreender através de texturas.

# 75%

dos consumidores da América Latina preferem chocolates com múltiplas texturas e sabores.

# 8 em cada 10



Consumidores da América Latina afirmam que sabores únicos e fora do comum podem tornar a confeitaria de chocolate mais emocionante.

**INTENSE**  
*indulgence*



“Sempre mantenho a textura em mente ao criar novos produtos de chocolate. Isso os torna mais ricos, atraentes e interessantes. Mesmo com apenas um sabor, as criações podem ser muito inovadoras. Ao brincar com mais texturas, você eleva um produto para uma experiência completamente nova.”

**Francisco Moreira**  
Chef Chocolatier  
Portugal



# EXPERIÊNCIAS MULTISSENSORIAIS

**Confiserie Honold**  
O clássico coquetel feito com gin, vermute e Campari, com um caráter agradavelmente amargo e notas doces, ácidas e florais. Suíça, 2023.



**Beryl's B.POP Cola Chocolate**  
Chocolate agridoce delicioso com estalos de caramelo para uma diversão extra. Malásia, 2023.



**Mr Beast Chocolate**  
EUA, 2023.



**INTENSE**  
*indulgence*



**Cadbury Dairy Milk Honeycomb and Nuts Milk Chocolate**  
Sri Lanka, 2023



**Bliss Chocolate**  
Chocolates de cupcake de caramelo salgado. Reino Unido, 2023.



**MAGNUM -Billionaire**  
Caramelo "Double gold" & pedaços de biscoito Global, 2022



**Compartes Chocolate Blocks**  
Sabor Sundaes de Fudge Quente, EUA, 2023.



**Target Pretzel RODS**  
Coberto com chocolate ao leite e finalizado com pedaços de caramelo crocante. EUA, 2022.



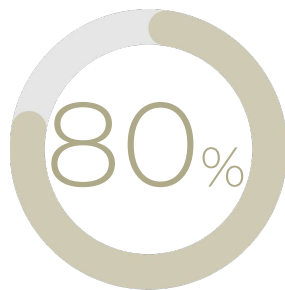
**Crafter's Café line, Barista-inspired**  
Sabores combinados com chocolate indulgente. Nova Zelândia, 2023.



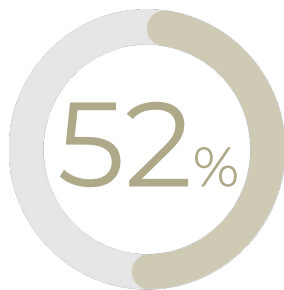
## STORYTELLING & ORIGEM



Alguns consumidores buscam **escapar do comum**, fazer uma pausa na rotina e permitir que suas mentes viagem enquanto satisfazem seu paladar. As marcas podem atender a isso por meio de chocolates de origem única, receitas exclusivas associadas a um local específico ou artesanato exclusivo.



dos consumidores da América Latina desejam saber mais sobre a **origem de sua Confeitaria de Chocolate** e o que ela contém.



dos consumidores da América Latina preferem **chocolate belga** em vez de chocolate comum.

INTENSE  
*indulgence*

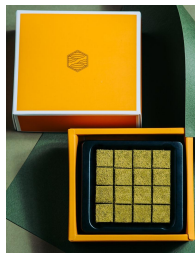


Os consumidores estão mais curiosos sobre a matéria-prima e a origem de produtos específicos. É importante trazer a cultura do cacau e do chocolate para as pessoas. Assim como no caso do vinho, você deveria ser capaz de dizer se é um bom chocolate apenas pelo nome.

**Daive Comaschi**  
Chef Chocolatier  
Italia



# STORYTELLING & ORIGEM



## Fu Wan Bi Luo Chun Nama Chocolate

Feito a partir do 'Mingqian Top-grade Bi Luo Chun Green Tea Powder' do centenário Jardim de Chá Sanxia. Chocolate com aroma de Mel de Aglaia de Taiwan, exclusivo de Pingtung. Taiwan



## Malagos Chocolate

Feito com grãos Trinitario de origem única cultivados e processados na cidade de Davao. Filipinas



## Billy & Bugga

A coleção é composta por 5 chocolates artesanais, cada um representando uma região do Brasil em seus sabores, texturas e história. Suíça



## Lauden - Single Origin Fine chocolates

64% de cacau proveniente de uma única fazenda em Madagascar



## Vincent Guerlais

Tablete Nantes Skyline. France



## LOTUS BISCOFF - Chocolate

Apresentando cookies premium, com uma receita única, no chocolate com a qualidade belga. Um biscoito e uma barra de chocolate em uma só vez. Uma solução inteligente para comer menos! Bélgica



## World Market

A Coleção Chocolate do Mundo apresenta sabores empolgantes, porém familiares, inspirados em destinos ao redor do globo. Os sabores incluem: Stroopwafel, Chipotle Picante, Biscotti de Amêndoas, Dulce de Leche, Cereja Azeda, Sal do Himalaia e Chá Verde Matcha.

# CELEBRAÇÃO & SAZONALIDADE



Os consumidores desejam **celebrar a vida**, seja em eventos grandes ou pequenos, sozinhos ou com outras pessoas!

Enquanto as celebrações tradicionais são oportunidades de compartilhar momentos preciosos com nossos entes queridos e trocar presentes, também há a necessidade de celebrar momentos menores, mais espontâneos e informais. Além disso, a celebração não é necessariamente sobre compartilhar; também pode ser um 'momento para mim'. Por fim, as pessoas têm curiosidade sobre outras tradições e estão dispostas a descobrir e experimentar.



7 em cada 10 dos consumidores escolhem algo com chocolate quando querem celebrar.

# 67%

dos consumidores da América Latina buscam ativamente Confeitaria de Chocolate sazonal.

**INTENSE**  
*indulgence*



As pessoas tendem a procurar clássicos e sabores reconhecíveis ao longo do ano porque querem desfrutar da sua indulgência. No entanto, para celebrações sazonais, elas estão mais dispostas a experimentar coisas novas e emocionantes.

**Alistair Birt**  
Chef Confeiteiro &  
UK World Chocolate Master  
**Reino Unido**



# CELEBRAÇÃO & SAZONALIDADE

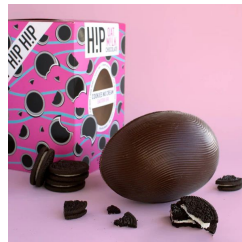
**INTENSE**  
*indulgence*



**Vollenweider Truffles**  
Casamento de ganache cremoso branco com Champagne Rosé Impérial.  
Suíça



**Ken's Cafe Tokyo Truffles & Pralines Gift Set**  
Sortido de trufas e pralines em uma variedade de cores e sabores.  
Tóquio



**HIP oat milk chocolate cookies in cream Easter egg**  
Chocolate vegano da próxima geração que não compromete o sabor, embalagem livre de plás.  
Reino Unido, Abr. 2023



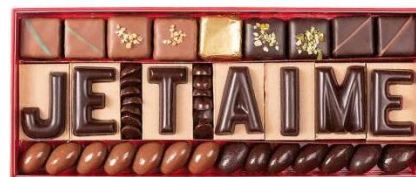
**Happy Easter box**  
Combinação de uma barra de ganache de caramelo e coleção de degustação de chocolate.  
Reino Unido



**VOGES Pumpkin Spice Truffles**  
Introduzido em resposta a pedidos dos clientes: temperado com pimenta preta de Zanzibar, noz-moscada dourada de Granada, gengibre de Fiji, baunilha mexicana e Canela Real.  
EUA, 2022



**CHOC AFFAIR,**  
Abraça os sabores da coleção limitada de primavera-verão. Desde o leite do chocolate escuro de flor de cerejeira até o chocolate escuro ousado e cítrico de limão.  
Reino Unido, Fev. 2023



**Jadis et Gourmande Chocolate Love message**  
7 letras de praliné de chocolate e gianduja.  
França



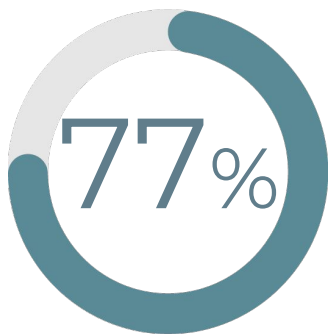
## EXCLUSIVO & PREMIUM



Alguns consumidores buscam chocolates **únicos, raros e exclusivos** porque o excesso do mesmo chocolate torna-se monótono com o tempo ou porque desejam se destacar um pouco e compartilhar sua expertise com amigos!



dos consumidores da América Latina preferem produtos exclusivos ou chocolates de **edição limitada**.



dos consumidores da América Latina buscam ativamente **versões premium** de seus chocolates favoritos.



3 em cada 5

dos consumidores da América Latina têm mais probabilidade de fazer uma compra por impulso única quando se trata de uma edição limitada.

INTENSE  
*indulgence*



Quando estou criando uma inovação, sempre começo a partir de uma forma que acho atraente. Dessa forma, desenvolvo meu conceito e história. É fundamental criar conceitos simples, mas produtos únicos com estéticas exclusivas, formas incomuns e bom sabor.

**Miquel Guarro**  
Chef Confeiteiro  
Barcelona

# EXCLUSIVO & PREMIUM



**The Moodbreaks**  
barras de chocolate multicoloridas em sabores frutados, adicionando cor aos intervalos das pessoas e oferecendo uma nova sensação de sabor.  
Índia, Fev. 2023



**NEUHAUS - Duet**  
Escolha uma base, um ganache e crie sua própria combinação para uma praliné única!



**Premium Batons - Laderach**  
Suíça, Abr. 2022



**Highland Chocolatier**  
102 trufas revestidas de veludo em uma caixa de presente.  
Reino Unido, Ago. 2023



**Jcoco**  
Conjuntos de degustação de chocolates ao leite e meio amargos decadentes com variedades premium em sabores e texturas  
EUA, Jun. 2023



**Cioccolato Gourmet Diamanti**  
4 tipos de chocolate e 4 recheios exquisiteiramente aromatizados dão vida a novas pralinés encantadoras, preciosas e únicas como diamantes  
Itália, Fev. 2023



**Hawaiian Host, KOHO Spring Seeker**  
Tudo está florescendo nesta época do ano... desde delicadas flores de cerejeira até generosos favos de mel, é uma estação encantadora. O conjunto contém seis peças de chocolate artesanal de luxo — 3 de Caramelo de Baunilha e 3 de Caramelo de Flor de Cerejeira — todos elaborados com os melhores ingredientes.  
Havaí



**INTENSE**  
*indulgence*



# MINDFUL *indulgence*

Os consumidores desejam se deliciar sem comprometer seu bem-estar (físico e mental), a saúde dos outros ou do planeta.

“Chocolate que não é apenas saboroso, mas também **bom** para mim e bom para o planeta.”



LATAM

# INDULGÊNCIA CONSCIENTE

Desfrutar conscientemente é escolher chocolates saborosos, bons para mim e bons para o planeta. É o que chamamos de **Triple Play**. Você pode abordar essa proposta de diferentes maneiras. Enquanto a redução de açúcar é agora uma proposição estabelecida, o baseado em plantas está em alta e chocolates feitos principalmente com o fruto do cacau estão surgindo.

## Plant-based

# 50%

dos consumidores da América Latina afirmam que chocolates veganos ou à base de plantas são algo que buscam comprar.

## Soluções para o Açúcar

# 72%

dos consumidores da América Latina acham interessante Confeitaria de Chocolate com 'menos açúcar' ou 'sem açúcar'.

## Natural & clean label

# 72%

dos consumidores da América Latina concordam que chocolates com *clean label* são mais confiáveis.

## Sustentável e Rastreável

# 69%

dos consumidores da América Latina buscam ativamente chocolates produzidos de forma sustentável.

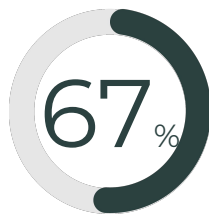
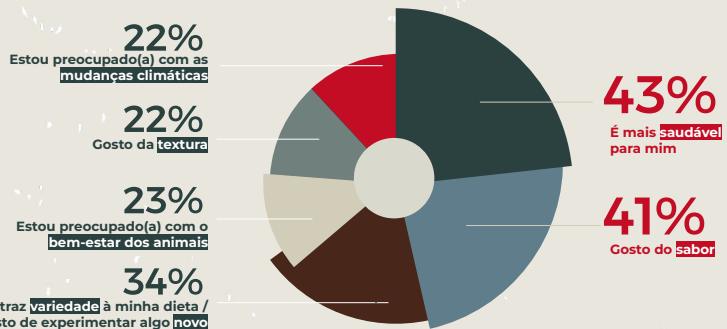


# BOOM DO PLANT-BASED

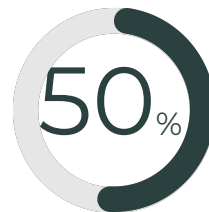


Consumidores baseados em plantas, principalmente flexitarianos, desejam produtos de chocolate saborosos, saudáveis e bons para o planeta. Eles não estão totalmente satisfeitos com a oferta atual de chocolate, então vamos celebrar o que a natureza tem a oferecer!

## PRINCIPAIS MOTIVAÇÕES PARA CONSUMIR CONFEITARIA BASEADA EM PLANTAS (1)



dos consumidores da América Latina acham que toda marca de Confeitaria de Chocolate deveria ter uma opção **plant-based**, vegana ou sem laticínios.



dos consumidores da América Latina concordam que Confeitaria de Chocolate sem laticínios é melhor para eles do que aquelas com laticínios.

MINDFUL indulgence



A crescente demanda por propostas 'melhores para você' sem comprometer o sabor continuará a crescer. Os consumidores são extremamente críticos em relação aos produtos baseados em plantas. Eles devem ser semelhantes aos originais e o sabor continua sendo o mais importante. O fato de ser vegano é como a cereja no bolo.

**Marike van Beurden**  
 Chef Chocolatier & Cofundadora  
 Be Better My Friend  
 Netherlands

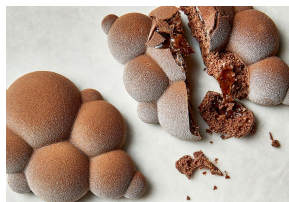


# BOOM

## PLANT-BASED



**Lindt**  
Ovos veganos cremosos de avelã com pó de bebida de aveia e polpa de amêndoa.  
Suíça, Mai. 2023



**HARRODS**  
Uma barra de chocolate vegano efervescente recheada com chocolate aerado sedoso, caramelo de café Harrods Perla Negra e biscoito amanteigado de chocolate ao leite torrado.  
Reino Unido, Ago. 2022



**VIVIR**  
Cups veganos de chocolate com manteiga de amendoim, sem açúcar, glúten, lactose  
Peru, Jan. 2023



**LOVO** Linha de chocolate ao leite à base de plantas. EUA, Abr. 2023



**Daarzel THE OG**  
Chocolate vegano de leite de coco de origem indiana, 46%  
Abr. 2023, Índia



**Wallaby**  
Mordidas de massa de biscoito vegano mergulhadas em chocolate escuro: macadâmia com bordo ou avelã  
Austrália, Jun. 2023



**ALDI**  
Sortimento de chocolates escuros veganos sem álcool. Inclui creme de nougat crocante, chocolate de framboesa, laranja, caramelo com sal marinho e café.  
Alemanha, Jun. 2023



**MARS WRIGLEY & PERFECT DAY - Vegan CO2COA**  
Barra de chocolate sem produtos de origem animal  
EUA, Jun. 2022



## REDUÇÃO DE AÇÚCAR EM ASCENSÃO



Uma das principais preocupações dos consumidores continua sendo a **ingestão de açúcar**. As dietas com baixo teor de carboidratos e cetogênica também ganharam destaque e aceleraram a agenda de redução de açúcar.

O desafio principal ainda é oferecer um chocolate **saboroso, sem adição de açúcar** e com *clean label*.

85%

dos consumidores da América Latina adorariam um chocolate ao leite saboroso com **mais cacau e menos açúcar**.

41%

dos consumidores globais estão tentando **limitar sua ingestão de açúcar**.

14%

dos consumidores globais estão **evitando totalmente o açúcar**.

MINDFUL  
indulgence



Estou constantemente explorando e experimentando para entender os desejos dos consumidores em dietas especiais e com foco na saúde. É um desafio e uma motivação aprender sobre as novas opções dietéticas e descobrir quais ingredientes podem ser usados em minhas novas criações.

**Maricú Ortiz**  
Chef Confeiteira  
**México**

# REDUÇÃO DE AÇÚCAR EM ASCENSÃO




**Reese's**  
MINIATURE CUPS  
**ZERO SUGAR**  
NET WT 100g

**Zero sugar - Reese's**  
EUA, Jul. 2022




**Diablo**  
MILK CHOCOLATE BUBBLE BAR  
NET WT 100g

**Diablo**  
Barra efervescente sem adição de açúcar  
Reino Unido, Jul. 2022




**flormel**  
**Mini**  
CHOCOLATE BOMBOM WITH COCONUT  
NET WT 100g

**Flormel Mini Chocolate Bombom with Coconut**  
Zero adição de açúcar. Adoçado com taumatina.  
Brasil, Mar. 2023




**Dove**  
CHOCOLATE AO LEITE  
NET WT 100g

**Dove**  
CHOCOLATE AO LEITE  
NET WT 100g

**Dove**  
Chocolate ao leite levemente adoçado com 50% menos açúcar  
China, 2023




**Frankonia**  
**NO SUGAR ADDED**  
High Protein WHITE HAZELNUT CRISP Lower Carb  
NET WT 90g

**Frankonia High Protein White Hazelnut Crisp Lower Carb Chocolate**  
Portugal, Set. 2022




**AI created chocolate**  
Barra com 30% menos açúcar - Valio AI  
Reino Unido, Set. 2022




**AWAKE**  
ALMOND SEA SALT DARK CHOCOLATE BITE  
NET WT 0.142 OZ (112g)

**THIS PRODUCT IS KETO CERTIFIED**  
KETO CERTIFIED.COM

60 Calories  
50mg of Caffeine  
3g Net Carbs  
0g Sugar

**AWAKE** Perfeito para aquele momento de queda de energia às 15h, nossas deliciosas mordidas de Chocolate Amargo SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR têm apenas 60 calorias cada e contém tanta cafeína quanto meia xícara de café sem nenhum açúcar adicionado, chamamos isso de KETO com um KICK!  
EUA, Out. 2022





# NATURAL & CLEAN LABEL



Ao procurar chocolates mais saudáveis, **menos pode ser mais.**

Nesse sentido, os consumidores valorizam especialmente:

- ✓ Ingredientes naturais e autênticos.
- ✓ Listas de ingredientes simplificadas.
- ✓ Alegações de isenção de determinados ingredientes.

51%

dos consumidores da América Latina adorariam um chocolate puro, **sem aditivos ou sabores e cores artificiais.**

72%

dos consumidores da América Latina estão interessados em Confeitaria de Chocolate onde os ingredientes ruins e não saudáveis são reduzidos ou totalmente removidos.

64%

dos consumidores da América Latina estão interessados em adquirir Confeitaria de Chocolate orgânica.

MINDFUL  
*indulgence*



As pessoas sempre vão querer se presentear. Mesmo as pessoas com preferências dietéticas específicas ainda desejam desfrutar de chocolates. Especialmente nas cidades, há uma crescente demanda por chocolates que atendam a preferências dietéticas, como opções para celíacos, sem lactose e sem açúcar.

**Lauren V. Haas**  
Chef Chocolatier  
EUA

# NATURAL & CLEAN LABEL



**Trü Frü, Real fruit** Muito gelado/seco, coberto com chocolate Ruby, frutas naturais e ingredientes puros; Não transgênico, um snack premiado EUA, Mai. 2022

MADE WITH **CLEAN** INGREDIENTS




**Funky fat chocolates**  
Chocolates com óleo MCT orgânico, alto teor de gordura Espanha, Mar. 2022




**Siamaya chocolates**  
Ingredientes naturais, sem pesticidas, sem transgênicos Tailândia, 2022




**Taucherli Menschenliebe Chocolate**  
69% cacau  
Ingredientes naturais e orgânicos Suíça




**Mason Cafe Latte Chocolate**  
Feito com ingredientes orgânicos e leite de coco. É vegano, sem glúten e sem soja Índia




**T-Select Go! Nuts**  
Sabor de Pistache, Natural, Sem Glúten e Sem Cores Adicionadas Canadá, Abr. 2023



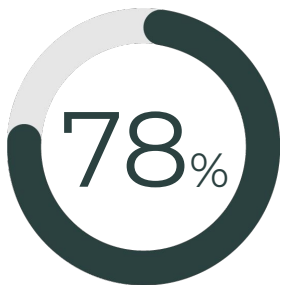

**Buttermilk Plant Powered Caramel Nougat Choccy Bars**  
"Mime-se melhor. Livre de óleo de palma. Zero desperdício. Sem laticínios. Ingredientes naturais. Sem glúten. Sem porcarías. Sem cores ou sabores artificiais. Barras premiadas." Reino Unido, Jun. 2023



# SUSTENTABILIDADE & RASTREABILIDADE



Os consumidores estão cada vez mais interessados em como todo o processo de fabricação do chocolate pode se tornar **mais ético para os agricultores e mais sustentável** no que diz respeito à produção e à embalagem. **Transparência e rastreabilidade** são essenciais para construir confiança junto aos consumidores.



dos consumidores da América Latina preferem marcas e produtos de chocolate que lhes permitam fazer o bem para as pessoas e para o planeta.

## 3 PRINCIPAIS CLAIMS DE TODOS OS LANÇAMENTOS DE PRODUTOS 2022 (1)

Ética - embalagem · **52%**

Ética - humano · **35%**

Ética - meio ambiente · **24%**

69%

dos consumidores da América Latina buscam ativamente Confeitaria de Chocolate produzida de forma sustentável.

**MINDFUL**  
*indulgence*



As pessoas querem conhecer a origem de seus chocolates. Este é o critério número um. Elas desejam entender o modelo bean to bar e apreciam a transparência. Para mim, esse modelo permite ter controle total sobre a receita e a quantidade de outros ingredientes que usamos em cada criação..

**Janice Wong**  
Chef Chocolatier  
Singapura



# SUSTENTABILIDADE & RASTREABILIDADE



**Moo free** é uma pequena empresa familiar, dedicada ao uso de ingredientes obtidos de forma ética e embalagens recicláveis. Suas fábricas enviam 0% de resíduos para aterros sanitários e sua equipe inclui várias pessoas incríveis com autismo. Reino Unido, Mai. 2023



**Ben & Jerry's** se une ao **Tony's Chocolonely** para tornar o chocolate 100% livre de escravidão moderna - Com deliciosos chocolates e sorvetes novos para celebrar. EUA, Jan. 2023



**ROSALIE'S** Bombons de chocolate premium e Cocola Horizons. Bom para você, bom para o planeta e bom para os agricultores de cacau e seus filhos. Bélgica



**Singapore's Pure Imagination**, Uma variedade de chocolates bean-to-bar feitos em pequenos lotes com cacau obtido de forma ética do Peru, Colômbia, Equador, Tailândia e Filipinas



**Estela 60% Cocoa Chocolate** 100% chocolate orgânico e de origem única. Naturalmente sem glúten. Apoia a sustentabilidade de diferentes programas de saúde e lares das obras sociais de Santo Hermano Pedro, que ajudam mais de 350.000 pessoas. Guatemala, Abr. 2023



**"The Makea Choko Moka** a embalagem é um dos esforços ousados da Fazer para reduzir o desperdício de alimentos. As barras de chocolate da Makea que não atendem aos requisitos agora serão cortadas em pedaços e embaladas. Out. 2022



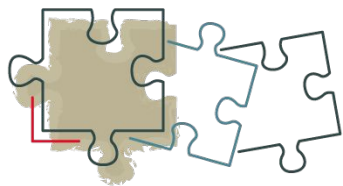
**Mauna Loa & Cocoa Horizons** Associaram-se para investir nos agricultores que produzem o chocolate e desempenhar um papel na melhoria de suas comunidades. Havaí



**Nestle KitKat Laranja cobertos com chocolate ao leite** e com embalagens recicláveis. Reino Unido, Fev. 2023

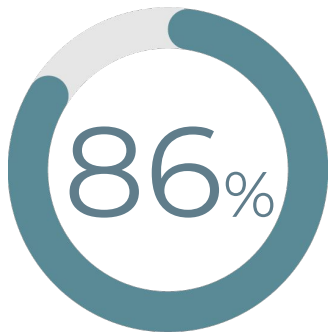


## TRIPLE PLAY

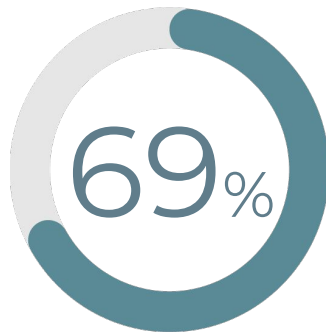


Os consumidores procuram chocolates **saborosos, bons para mim e bons para o planeta**, isso é o triplo ganho.

Para desbloquear isso, precisamos ir à fonte do chocolate, o fruto do cacau, e aproveitá-lo ao máximo. Enquanto no passado, 70% do fruto do cacau era descartado, agora não estamos apenas utilizando suas sementes (os grãos), mas também sua polpa fresca e succulenta é reaproveitada para criar deliciosos chocolates, permitindo que os consumidores tenham um impacto positivo a cada mordida.



dos consumidores da América Latina dizem que os chocolates precisam ser saborosos, bons para mim e bons para o planeta.



dos consumidores da América Latina preferem chocolates que minimizam o desperdício e utilizam ingredientes reaproveitados.

MINDFUL  
*indulgence*



O sabor é o elemento-chave quando se trata do consumo de chocolate. Mas conseguir mais dois pontos como bom para mim e bom para o planeta é uma tripla vitória que me importa. Fazer a coisa certa para o planeta, mesmo quando se trata de criar produtos de chocolate, é um passo em direção a um futuro melhor.

**Joël Perriard**  
Chef Chocolatier  
Suíça

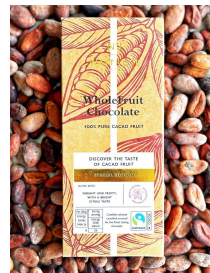
# TRIPLE PLAY



**Lindt**  
 Excellence Cocoa Pure  
 Feito 100% da fruta do cacau, nada mais. 82% proveniente de grãos de cacau e 18% da polpa de cacau.



**Vine to Bar** É uma nova empresa que utiliza uvas Chardonnay fermentadas (restos após serem prensadas para fazer suco) e as mói em um pó fino que é misturado ao chocolate. O produto final está cheio de flavonoides saudáveis e notas de frutas que contrastam a amargura do cacau.



**WAITROSE**  
 Whole Fruit Chocolate  
 100% fruto do cacau



**Blue Stripes**  
 A indústria do chocolate desperdiça 70% da vagem de cacau usando apenas os grãos.



**Marou Bar**  
 Delicioso, vegano e eticamente produzido. A Marou se compromete com a qualidade, mantendo-se eco consciente com embalagens 100% recicláveis e livres de plástico.



**Jeff de Bruges**  
 Um bombom de chocolate com fruta de cacau recheada com coulis de cacaofruit e banhada em chocolate ao leite rico, polvilhada com pedaços de feijão de cacau.



**Confiserie Vandenbulcke - Cabosse**  
 Pralines com um recheio frutado feito com polpa do fruto do cacau reciclada. Vencedor do ISM'22 Innovation Awards





# HEALTHY *indulgence*

Os consumidores que buscam indulgências saudáveis fazem escolhas de forma ativa e intencional, visando ter um impacto positivo em sua saúde.

“**Chocolate fortificado e funcional, um alimento para a saúde.**”





## INDULGÊNCIA SAUDÁVEL

Produtos de indulgência saudável são ricos em macro e micronutrientes que impactam ativamente e positivamente o **bem-estar físico e mental** dos consumidores. Trata-se de produtos nutricionais positivos que apresentam ingredientes com benefícios comprovados, como vitaminas, minerais, fibras e flavonóis. Ainda melhor se os nutrientes forem naturalmente presentes no próprio alimento, diretamente da natureza.

O chocolate é um alimento naturalmente rico em nutrientes, como os flavonóis, por exemplo. Embora ainda seja um mercado de nicho, quase 70% dos consumidores globais adorariam um **chocolate fortificado** para a saúde (por exemplo, com macro/micronutrientes).

### Vivendo uma Vida Mais Saudável

# 76%

dos consumidores da América Latina buscam produtos de chocolate que estejam alinhados com seu desejo por um estilo de vida mais saudável.

### Alimentos Funcionais

# 84%

dos consumidores da América Latina estão interessados em chocolates com ingredientes saudáveis ou bons para a saúde.

### A Mudança nos Snacks

# 89%

dos consumidores da América Latina gostariam de ter lanches que também sejam nutritivos e que forneçam energia.

### Cuidado Mental

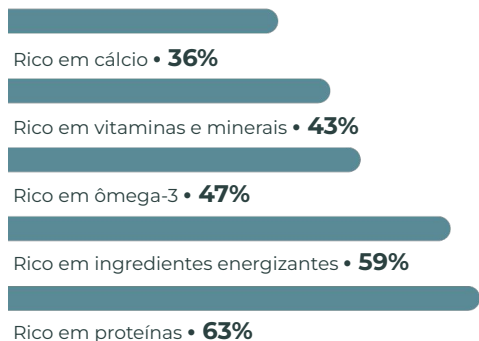
# 84%

dos consumidores da América Latina gostariam de chocolates que apoiem sua saúde mental.

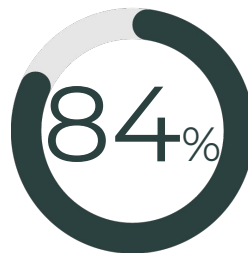
# CLAIMS FUNCIONAIS — — INDULGÊNCIA SAUDÁVEL

Chocolates e guloseimas estão evoluindo para terem uma ampla gama de **benefícios para a saúde**. Desde chocolates feitos com vitaminas e nutrientes que impulsionam a imunidade, até produtos com alegações de benefícios para a saúde física e mental, passando por delícias que beneficiam a saúde intestinal, há uma **nova geração de chocolates saudáveis** surgindo no mercado para os consumidores experimentarem.

Quão atrativos são os seguintes *claims* relacionadas a produtos de chocolate?<sup>(1)</sup>



dos consumidores da América Latina compraram um probiótico em forma de chocolate em 2022



dos consumidores da América Latina adorariam um chocolate fortificado para a saúde.

**HEALTHY**  
*indulgence*



Os consumidores são muito diversificados em suas demandas quando se trata de alimentos e guloseimas. Desde pedir o bolo de chocolate mais pecaminoso até a versão mais saudável dele. Mesmo para nossos produtos mais vendidos, precisamos apresentar uma versão nova e mais saudável.

**Vinesh Johny**  
Chef Confeiteiro  
Índia

# CLAIMS FUNCIONAIS INDULGÊNCIA SAUDÁVEL



**BEAUTY BAR** Chocolate para paz interior, foco e pele radiante. Sem glúten, sem laticínios, vegano, paleo, adequado para dieta cetogênica, orgânico e não transgênico.  
EUA, Abr. 2023



**Nick's**  
Carregado com fibras prebióticas que estimulam o crescimento de bactérias benéficas no intestino e impulsionam o sistema imunológico.  
Suécia, Fev. 2023



**Oobli** As primeiras barras de chocolate com proteínas que são amigáveis ao intestino e amigáveis aos diabéticos. Utiliza um processo proprietário de fermentação microbiana para produzir proteínas doces idênticas à natureza.  
EUA, Dez. 2022



**Goodness**  
Chocolate ao leite prebiótico. Melhora a saúde intestinal e a absorção de vitaminas e minerais.  
Índia, Dez. 2022



**Glico GABA for Sleep Chocolate**  
Contém 100 mg de GABA (ácido gama-aminobutírico), que é relatado como melhorado da qualidade do sono.  
Japão



**Caim** Primeira formulação de sono Pro-Melatonina da Índia criada sem Melatonina Sintética. Uma poderosa mistura sinérgica de ervas que não apenas auxilia na produção natural de melatonina no corpo, mas também melhora a qualidade do sono.



**Awsum Zesty Orange**  
Chocolate enriquecido com 60% de cacau "Zero açúcares adicionados". Alto teor de proteínas. 11 vitaminas e minerais essenciais. Poder de super ervas ayurvédicas. Bondade integral. 100% vegetariano. Energia natural. Combustível cerebral. Impulso de humor."  
Índia, Fev. 2023



**MELLO - Relaxing chocolate**  
Infundido com botânicos erva cidreira e L-Theanina para ajudar a relaxar.

TOP CHOCOLATE

**TRENDS**

*2024 & beyond*

[www.barry-callebaut.com](http://www.barry-callebaut.com)