



A Gencau



O grupo Gencau foi constituído da união de dois empreendedores apaixonados por chocolate.

De um lado, Ernesto Ary Neugebauer, oriundo da família pioneira no segmento, que desde o ano de 1891 produz chocolates no Brasil. Do outro, temos Adriano Sartori Pedroso, de passado industrial e há mais de 10 anos no segmento de máquinas, equipamentos e soluções para o setor.

O grande objetivo desses dois visionários é fornecer ingredientes de cacau de extrema qualidade, com origem assegurada, respeitando todas as partes da cadeia de produção, ou seja: atuando de forma sustentável desde o produtor rural até o cliente final.

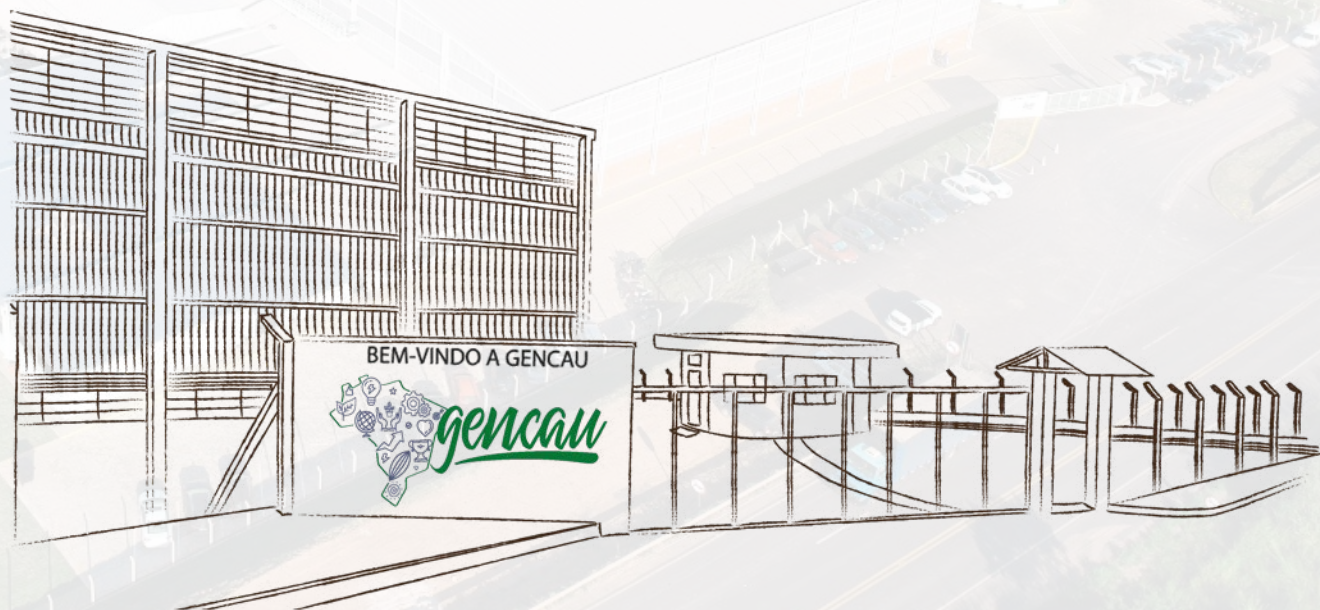
Muito prazer, nós somos a Gencau!

Nossa Missão

"Juntos seremos a melhor e mais inovadora fabricante global de derivados de cacau, respeitando cada elo da cadeia, agindo com sustentabilidade e construindo o amanhã."

Nossa Visão

"Sentir, em cada instante, a admiração dos nossos clientes, fornecedores e colaboradores. Juntos deles e, principalmente, do produtor ser terreno fértil para a melhoria de vida e dos negócios, através de um portfólio único e recheado de produtos saborosos, saudáveis e sustentáveis (3Ss dos produtos)."



Nosso maior ingrediente: As pessoas

Na Gencau, acreditamos que nossa maior força está nas pessoas. Cada colaborador é parte essencial dessa história – com dedicação, talento e paixão pelo que faz.

Somos profissionais unidos pelo propósito de transformar o cacau em inovação, sustentabilidade e sabor que inspiram o Brasil e o mundo.



Orgulho que se compartilha: GPTW

A Gencau conquistou o selo Great Place to Work (GPTW), um reconhecimento que reforça nosso compromisso com um ambiente de trabalho saudável, colaborativo e inspirador.

Mais do que um certificado, é a certeza de que estamos no caminho certo: crescendo juntos, com pessoas que fazem a diferença todos os dias.

Gente que cultiva valores, colhe resultados e semeia o futuro



Gencau Amazônia

Nesta unidade, recebemos as amêndoas de cacau diretamente dos produtores da região e realizamos os processos de limpeza, torrefação e descascamento.

O resultado é o nibs de cacau, que segue para nossa fábrica, onde serão transformados em produtos.



Gencau Bahia

Representa o elo entre pesquisa, tecnologia e origem.

Conta com um jardim clonal privado com variedades raras de cacau e áreas experimentais de plantio, além de uma estrutura para compra de amêndoas que se transformarão em nibs.

É um verdadeiro centro de desenvolvimento genético e originação do cacau..



Gencau São Paulo

Em nossa unidade industrial de Tambaú/SP, o nibs ganha novas formas.

Aqui, acontece o processamento para dar origem aos derivados: líquido, manteiga e cacau em pó, que abastecem empresas e parceiros em todo o Brasil.



Sítio Theo

Com cerca de 20 hectares cultivados com cacau e 74 hectares destinados a pastagem e preservação ambiental em Medicilândia/PA, o local tem como objetivo se tornar um centro de difusão de tecnologia e boas práticas agrícolas para produtores da região amazônica. É um espaço de aprendizado e inovação.



Somos:



Founder of I-REC

Sustentabilidade

Aqui na Gencau, carregamos – literalmente – a sustentabilidade no peito.

E mais do que ter ela presente no nosso símbolo, é um valor da nossa marca cuidar do meio ambiente, dia a dia, em todos os nossos processos.

Incontestavelmente, a cultura do cacau exerce papel único ao conciliar produção comercial com preservação ambiental, mas também colaborativa à perpetuação da biodiversidade.

A Gencau, ao reconhecer essa importância, é taxativa em adquirir cacau de propriedades legalizadas, livre de condições irregulares de trabalho e com produção exclusiva em áreas de lavouras comerciais, fora de perímetro de preservação ou reservas indígenas.

Com o “Código de Conduta para Fornecedores Gencau”, celebrado com o produtor, a empresa realiza visitas periódicas para atestar a condução da propriedade, verificando relações adequadas de trabalho, dentre outros requisitos mandatórios para a realização de novos negócios.

Além disso, não fazemos uso de combustíveis fósseis e fomos certificados com o selo I-REC, comprovando o uso de energia de fontes renováveis em todas as operações. Atualmente, cerca de 80% de biomassa utilizada para movimentação da caldeira é oriunda da casca de amêndoas de cacau. A tendência é chegarmos a 100%, sendo um processo totalmente sustentável e sem necessitar da utilização de madeira de reflorestamento.

A Gencau se orgulha em ser uma empresa amiga do meio ambiente, de cuidar de seus produtores, da comunidade onde está inserida, e poder continuar agindo ativamente em prol dessa justa e nobre causa!

É um compromisso nosso: proteger o que de bom já existe no planeta terra e semear os princípios da sustentabilidade para que no futuro, possamos todos, continuar colhendo os frutos das nossas ações do presente.



**Originado diretamente
dos produtores de cacau.**



**Produtores de
Cacau selecionados.**



**Respeito as crianças,
produtores e natureza**



**Cuidados únicos
nos processos.**



**Energia
100% renovável**



**Indústria
Brasileira**



Nossos Produtos

LIQUOR DE CACAU



MANTEIGA DE CACAU



CACAU EM PÓ



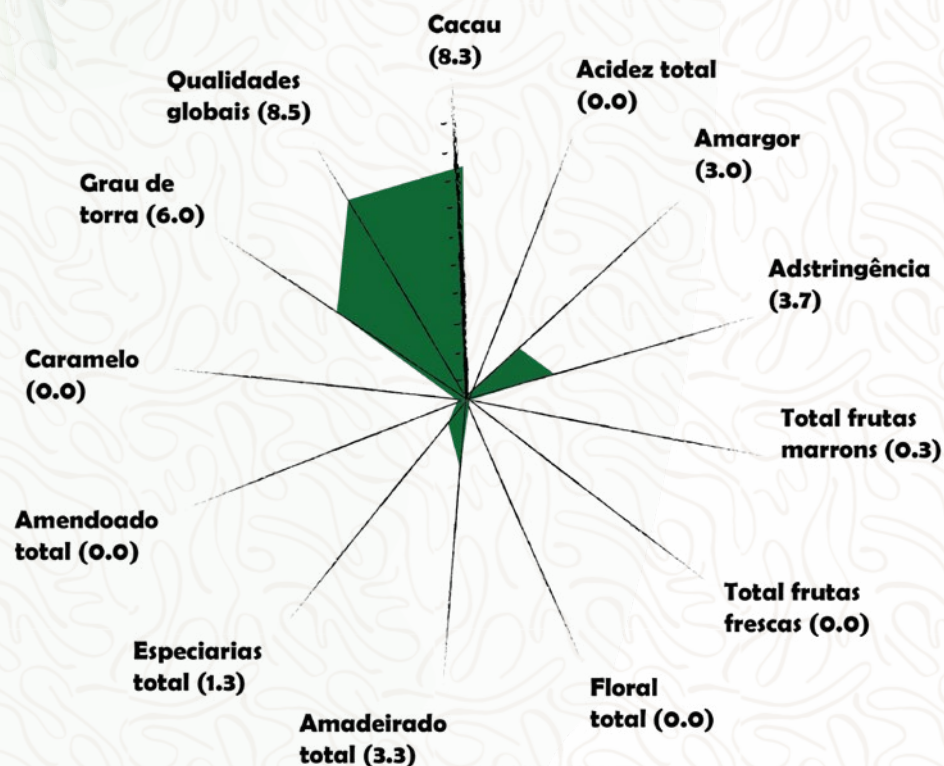
Liquor Xingu

O berço do Liquor de Cacau Xingu é a maior floresta tropical do mundo. E sim: é do Brasil!

Na Floresta Amazônica, mais especificamente na região do Rio Xingu, estão localizados povos e costumes diferenciados, construindo uma relação intrínseca com a biodiversidade e um conjunto de saberes que são repassados de geração em geração. Exatamente como é o nosso Liquor de Cacau Xingu.

Tão abundante e rico quanto a cultura, o cacau ali é cultivado e processado, apresenta sabor intenso, alto teor de manteiga, amargor equilibrado e sem presença de defeitos.

Uma verdadeira expedição gastronômica a céu aberto e um convite irrecusável para o novo e surpreendente sabor.



Formas de entrega:

Sacos de 25 kg
(forma sólida)

Granel
(forma líquida)



Liquor Esmeralda

Nobre e raro como a exuberante pedra preciosa, o Liquor de Cacau Esmeralda se diferencia porque sua amêndoa é cuidadosamente selecionada como acontecia nas jazidas ao encontrar a tão estimada joia, garantindo as melhores características de aroma e sabor.

Esse produto, obtido de um processo natural, tem como origem exclusiva amêndoas de cacau da Amazônia, que são fermentadas e secas nos melhores parâmetros possíveis, resultando em um produto singular, jamais produzido em escala industrial.

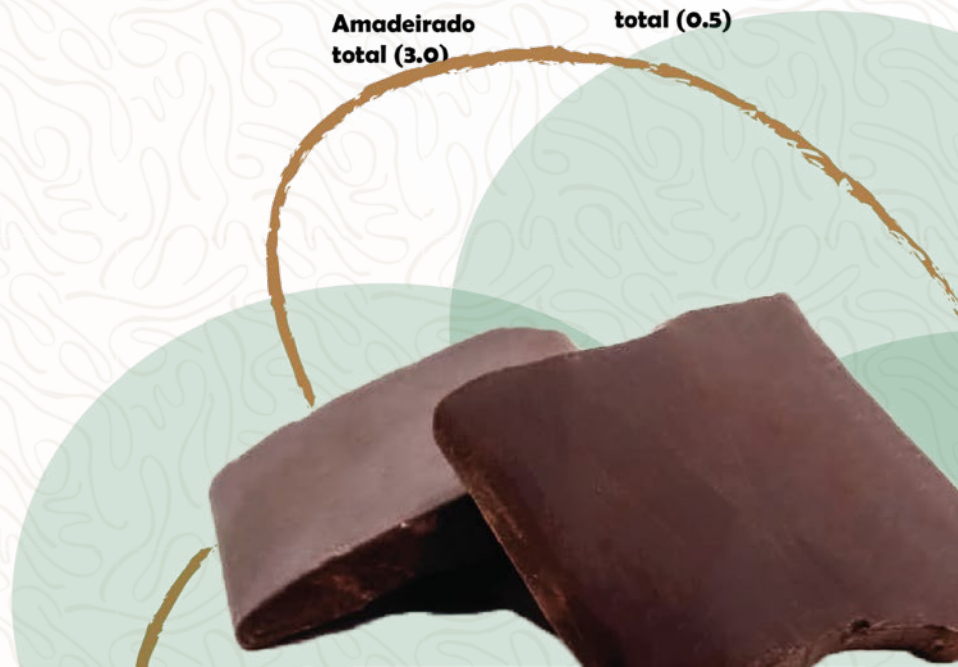
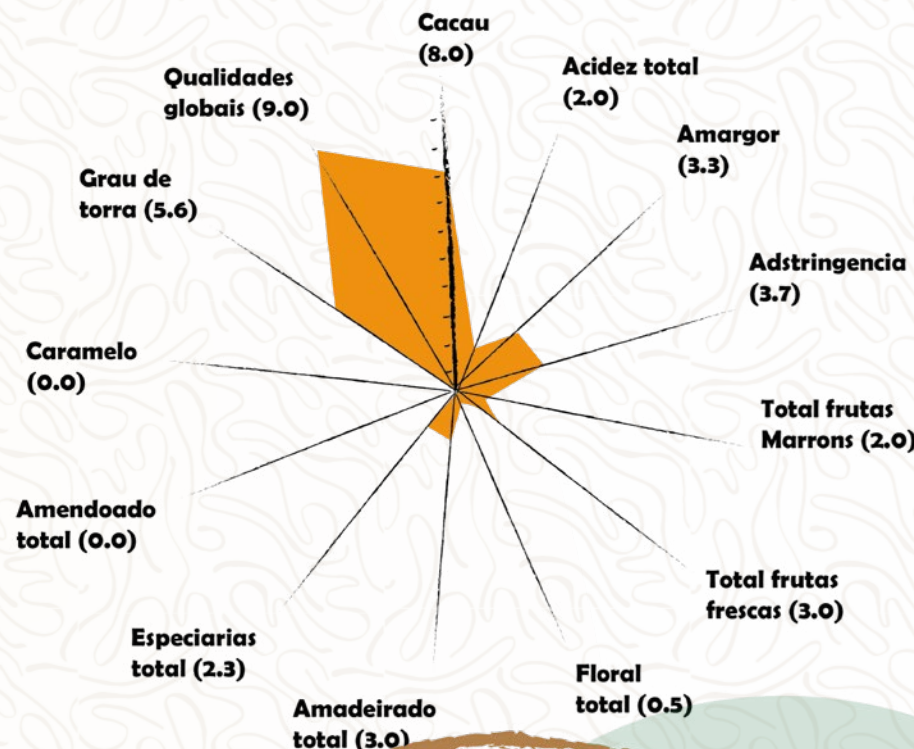
Assim como a pedra inspiradora, esse produto representa renovação, porque ao paladar é um misto de sabores ao que até então era desconhecido, e prosperidade, pois acompanhamos e incentivamos a produção de cacau de qualidade, remunerando os produtores de forma justa.

O Liquor de Cacau Esmeralda é a joia rara da Gencau!



Formas de entrega:

Sacos de 25 kg
(forma sólida)



Liquor Amado

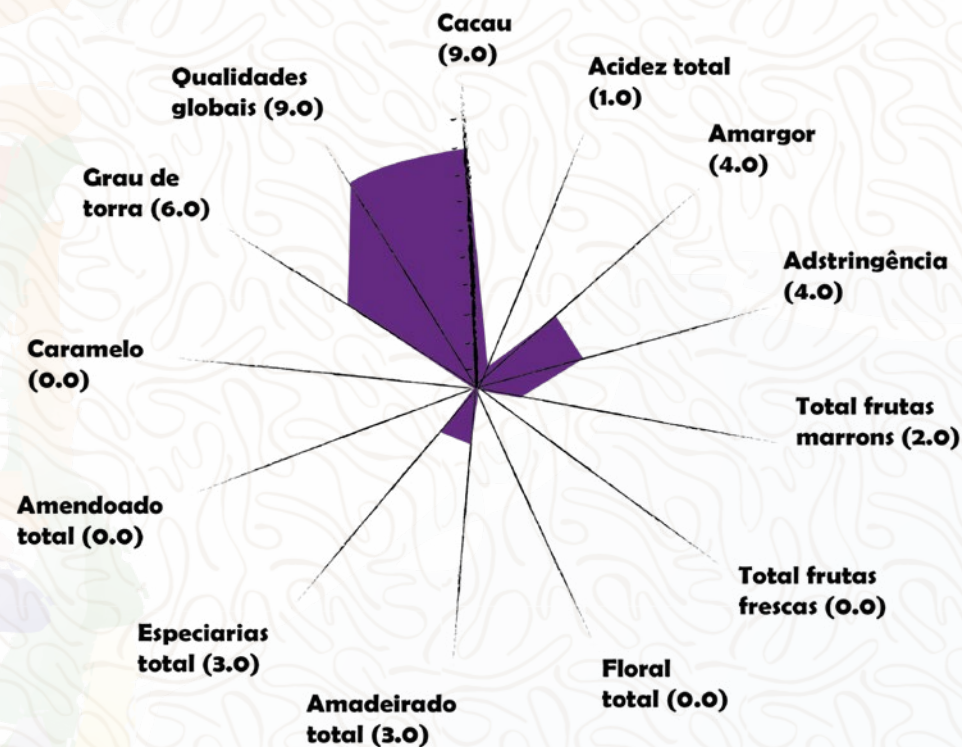
Amado: Como Jorge. Como a Bahia. Como o chocolate.

Um blending de aromas e sabores, assim como tudo que originário dessa terra é.

Jorge Amado é o autor mais adaptado do cinema, teatro e da televisão. E é essa característica que o nosso Liquor de Cacau também tem. Se encaixa perfeitamente ao que lhe é proposto; envolve e aguça. Tipo Gabriela: cravo (CACAU) e canela.

Por falar no alimento dos deuses, sua obra "Cacau", nos serviu brilhantemente como inspiração. Nela, Jorge Amado já delineava seu lugar social e político em sua arte, trazendo nesse seu segundo romance, a representação coletiva de uma época e de um território muito bem conhecido pelo mesmo: a região cacauieira no sul da Bahia onde vivera sua infância.

Originado a partir de amêndoas baianas, o nosso Liquor de Cacau Amado é uma verdadeira obra de arte.



Formas de entrega:

Sacos de 25 kg
(forma sólida)



Cacau em pó Jequitibá

Jequitibá, na língua tupi, significa "gigante da floresta". Nativa do Brasil, uma árvore que tem forte ligação com o cultivo do cacau. Onde tem a sua árvore, há a garantia de bons frutos.

Árvore frondosa e imponente, não por acaso foi a nossa escolha para o nome do pó de cacau: natural e legitimamente da nossa terra!

O pó de Cacau Jequitibá possui excelente fluidez, coloração única resultante da boa seleção e processamento de amêndoas, além de sabor acentuado de cacau/chocolate e sem off notes.

Belo como a nossa inspiração. Intenso como todo pó de cacau deve ser. Imponente como a árvore do Jequitibá. Um verdadeiro patrimônio natural produzido pela Gencau!

*Não necessita
alcalinização*

Sem off notes

*Sabor acentuado
cacau/chocolate*



Formas de entrega:

Sacos de 25 kg



Cacau em pó Mahogany

O chocolate é quase uma unanimidade. Difícil alguém recusar.

E isso também acontece para as várias possibilidades relacionadas a essa iguaria: doces, bolos, sorvetes... infinitas receitas que já dão água na boca.

Produzido de forma cuidadosa e com a mais avançada tecnologia industrial e de processo, o Cacau em Pó Mahogany da Gencau chega com o propósito de agregar a essas delícias coração e notas de chocolate marcantes, resultado de uma combinação harmônica no processo de alcalinização.

Ideal para produtos que presam pela qualidade e sabor característico, o cacau em pó Mahogany apresenta excelente fluidez, acidez reduzida e imensa versatilidade nas infinitas gostosuras que poderão ser preparadas.

Para a produção do cacau em pó Mahogany não é utilizado combustível fóssil, agregando além de coração e sabor único, sustentabilidade em suas receitas.

Nobre e exuberante, assim como a árvore, agora temos o Mahogany, o Cacau em Pó Alcalino da Gencau.



Formas de entrega:

Sacos de 25 kg

Alcalino

*Sabor Intenso
de chocolate*

*Ideal para
diversas aplicações*



Cacau em pó Brasil

"Vermelho como brasa. Pode me chamar de Brasil.

Terra à vista! A árvore que data a primeira atividade econômica do nosso país, dá vida e nome ao cacau em pó vermelho da Gencau.

Um produto 100% brasileiro, com equilíbrio perfeito entre cor e sabor. Além de versátil, ideal para aplicação na chocolataria, panificação, confeitaria e gelados.

Por falar em brasilidade, a nomenclatura utilizada pelos tupis para se referir a árvore Pau Brasil era "Ibirapitanga", que significa "Madeira Vermelha". O mesmo nome foi dado a cidade onde a Gencau opera na Bahia, e que também é local de origem de grande parte da matéria prima desse cacau em pó. Felizes coincidências.

Esse, legitimamente, é do BRASIL!

Avermelhado

*Equilíbrio
cor/sabor*

*Produto 100%
brasileiro*



Formas de entrega:

Sacos de 25 kg



Manteiga de Cacau Gold

Seu sabor nos faz viajar no tempo, trazendo a lembrança do mais delicioso chocolate.

O método de obtenção é 100% natural e realizado com a mais avançada tecnologia, não expondo o cacau a temperaturas excessivas, dando uma coloração e brilho únicos.

Cuidamos desde a seleção das melhores amêndoas de cacau, garantindo sua origem, ausência de defeitos e que fiquem armazenadas por longos períodos antes de serem processados.

Seu sabor e aroma suave de cacau já nos remete a um delicioso chocolate, sem falar na sua elevada estabilidade e dureza, favorecendo as características físico-químicas e sensoriais do produto final.

Com a manteiga de cacau Gold você terá recordações dos deliciosos chocolates dos anos dourados/velhos tempos.

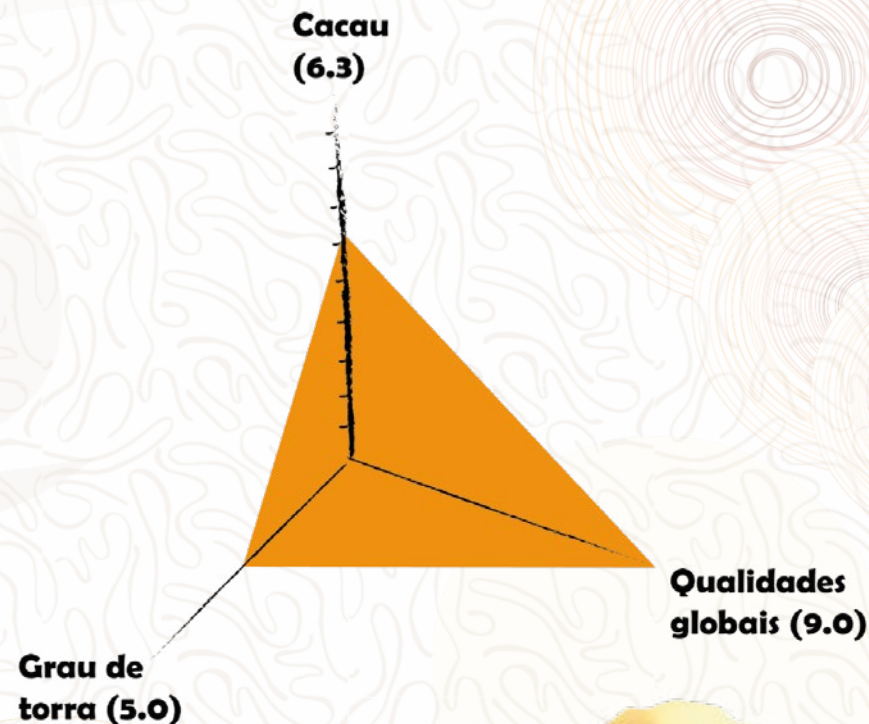
Manteiga de Cacau Gold. Só a Gencau tem!



Formas de entrega:

blocos de 25 kg
(forma sólida)

Granel
(Forma líquida)



Manteiga de Cacau Crystal

O mínimo que se espera de uma manteiga de cacau desodorizada é que ela seja ausente de off notes, límpida e com níveis de oxidação aceitáveis.

E o máximo? Aí pode contar com a gente... A Gencau traz a Crystal: uma manteiga desodorizada até então inexistente no mercado. Produzida a partir de amêndoas de cacau frescas e selecionadas, seu FFA (Free Fatty Acids) é abaixo do limite de concorrentes (produto final de melhor qualidade. Com excelente estabilidade, boa temperarem e sensorial bastante neutro, a Crystal ganha espaço e destaque no mercado de derivados de cacau.

Manteiga Desodorizada Crystal: Mais um grande diferencial da Gencau!

Excelente estabilidade

Desodorizada

$FFA \leq 1,65\%$



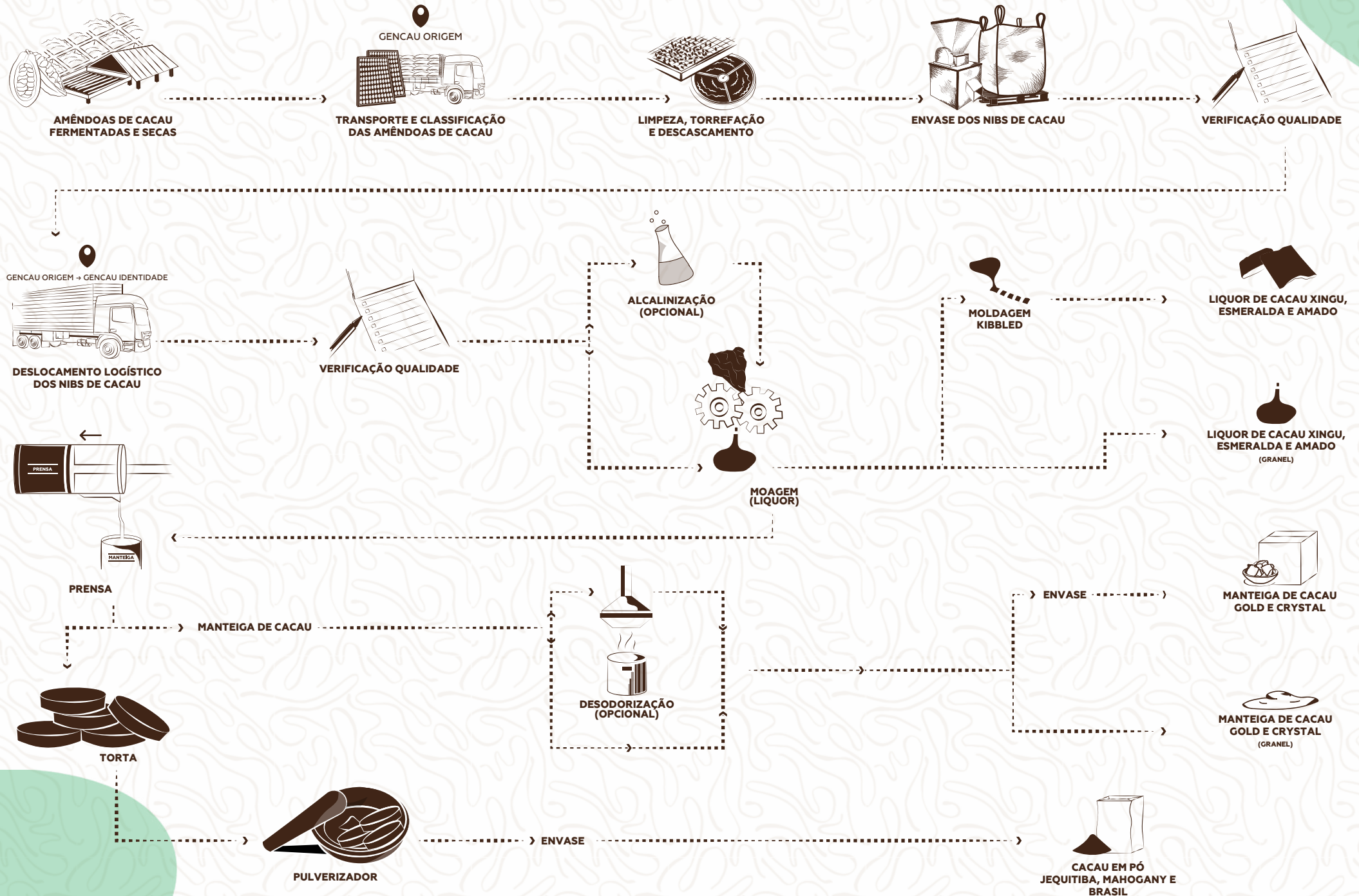
Formas de entrega:

blocos de 25 kg
(forma sólida)

Granel
(Forma líquida)



Por dentro do Processamento de Cacau





www.gencau.com



[@gencau.br](https://www.instagram.com/gencau.br)



[@gencau](https://www.linkedin.com/company/gencau)



diego.mathias@gencau.com