



BICENTENARIO
PERÚ 2021

Webinar Exportador

Diana Maraví Acosta

dmaravi@promperu.gob.pe

Especialista de alimentos
Dpt. Inteligencia de Mercados

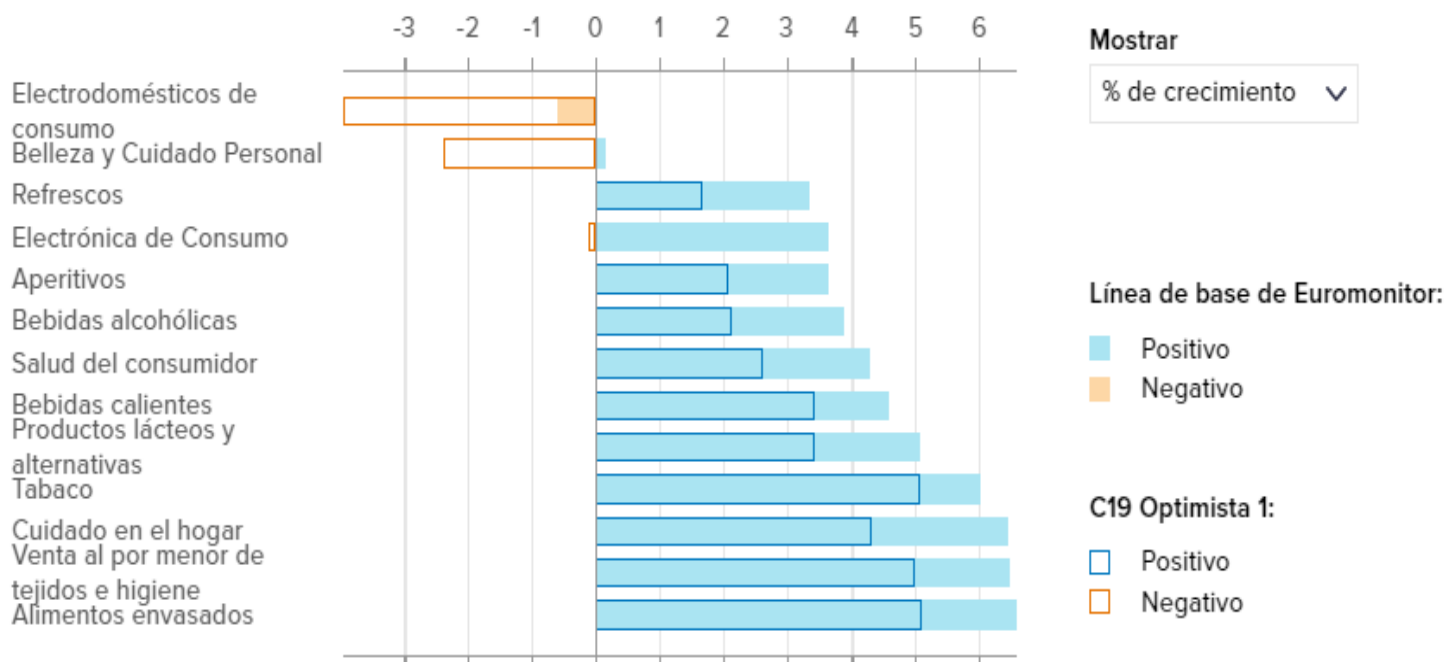
Tendencias y Proyecciones en la Cadena de Cafè y Cacao

2021

Lima, agosto 2022

ESCENARIOS POSITIVOS Y NEGATIVOS POR CATEGORÍA

Ventas minoristas a nivel de la industria -, % de crecimiento, precios constantes, tipo de cambio fijo del año ⓘ



- ❑ En el escenario hay 3-5 olas pandémicas globales en 2021-2022.
- ❑ El PIB real mundial crece un 3-4% en 2021 y disminuye entre un 1,3% y un 2,7% en 2022.
- ❑ La propagación de mutaciones de virus más infecciosas y resistentes a las vacunas conduce a confinamientos más intensos y duraderos y a medidas de distanciamiento social.
- ❑ Se restablecen restricciones sociales en las economías avanzadas en la segunda mitad de 2021, continuando en 2022. Continúan en 2023 para las economías en desarrollo.
- ❑ Las complicaciones logísticas, la resistencia significativa de la población a la vacunación y la menor efectividad de las vacunas contra las nuevas variantes del
- ❑ Los efectos de distanciamiento social más duraderos y profundos en 2021-2022 causan caídas mucho mayores en el consumo, los ingresos empresariales, el empleo y los salarios que en el escenario pesimista1.



STAY HOME
WE DELIVER

Get the app.

TENDENCIAS TRANSVERSALES A LA LÍNEA DEL SECTOR AGRO POSTCOVID-19

TENDENCIAS CLAVES QUE REDEFINEN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y NUTRICIÓN






























Context: the drivers

Mintel's construals impacting consumer behaviour.



TENDENCIAS CLAVES QUE REDEFINEN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y NUTRICIÓN

Temas Estratégicos

Segmentación del consumidor en la era de las ocasiones de comer	Procedencia alimentaria y el efecto del país de origen	Tecnología alimentaria y economía digital	Alimento funcional y entorno regulatorio	La alimentación consciente y las nuevas creencias alimentarias	Alimentación a base de plantas y proteínas alternativas	Alimentación sustentable y el costo ambiental de los alimentos
 En cualquier momento, en cualquier lugar	 Volver a lo local	 Trazabilidad digital	 La comida como medicina	 Etiqueta limpia y la era del procesamiento o mínimo	 Bienestar de los animales	 Consumo Consciente
 Nueva ecuación de valor	 Volviendo a las raíces	 Salud basada en datos	 Alimentos con "claims" funcionales	 Alimentación saludable en un mundo mejor para ti	 Alternativas lácteas	 Orgánico para mí, orgánico para la planta
 Nutrición por etapas de la vida	 Internacionalización de los alimentos	 Tecnología de embalaje	 Nutrientes Funcionales	 Ingredientes nuevos y antiguos	 Insectos comestibles	 Futuro sin plástico
 Experiencia sensorial		 Delivery de comida	 Etiquetado y Regulaciones		 Carne cultivada en laboratorio	 La lucha contra el desperdicio de alimentos
 Indulgencia sana					 Análogos de carne	 El papel de las marcas éticas

© Euromonitor International

Hot Topics

EUROMONITOR INTERNATIONAL

The background of the slide is a composite image. On the left, a hand holds a cluster of bright red coffee cherries. On the right, there are cacao beans, some whole and some broken, showing their light brown, textured surface. A diagonal white line separates the two images. A yellow horizontal bar is overlaid across the center, containing the main title.

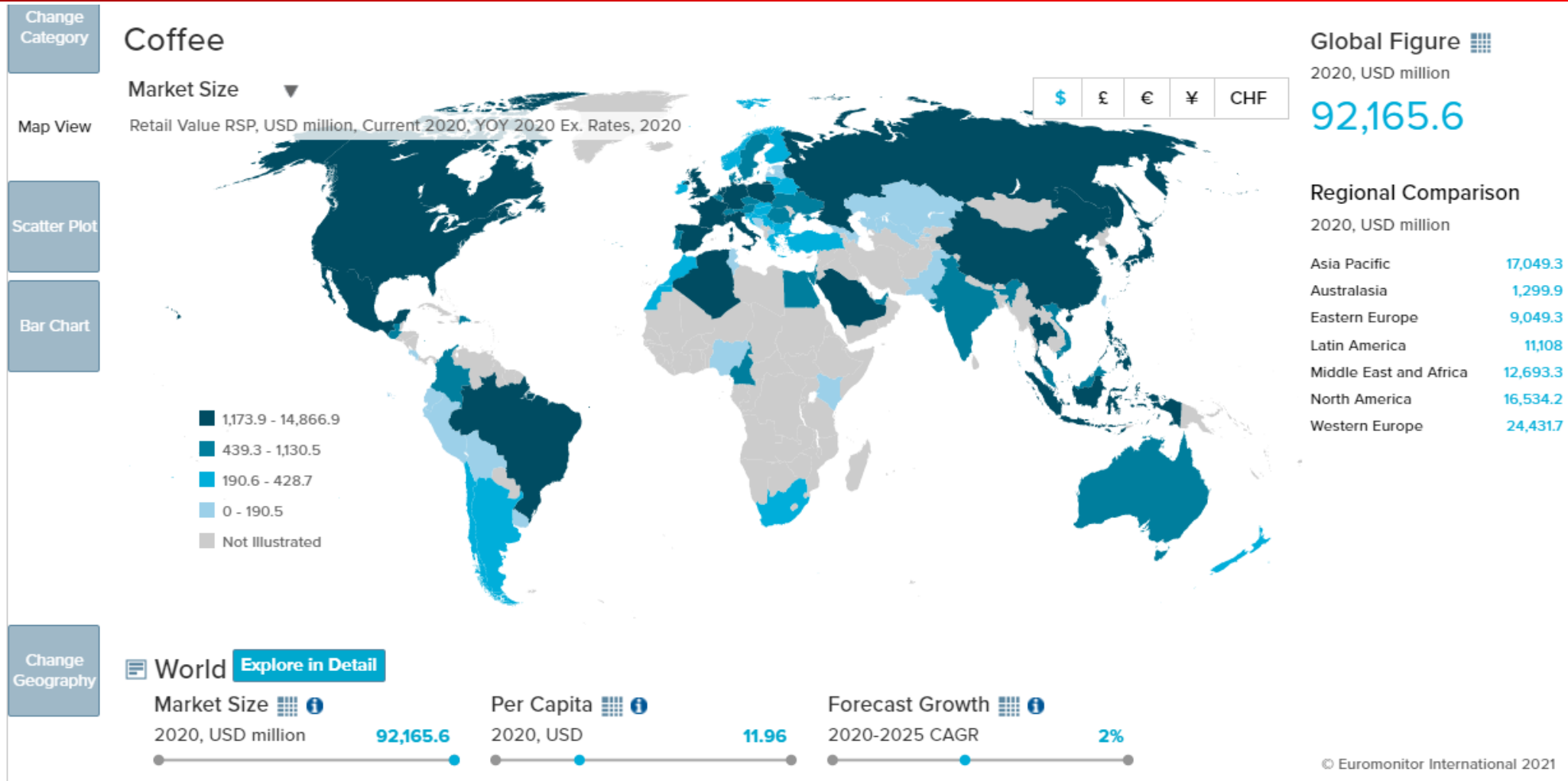
LÍNEA:CAFÉ & CACAO

Webinar
Exportador

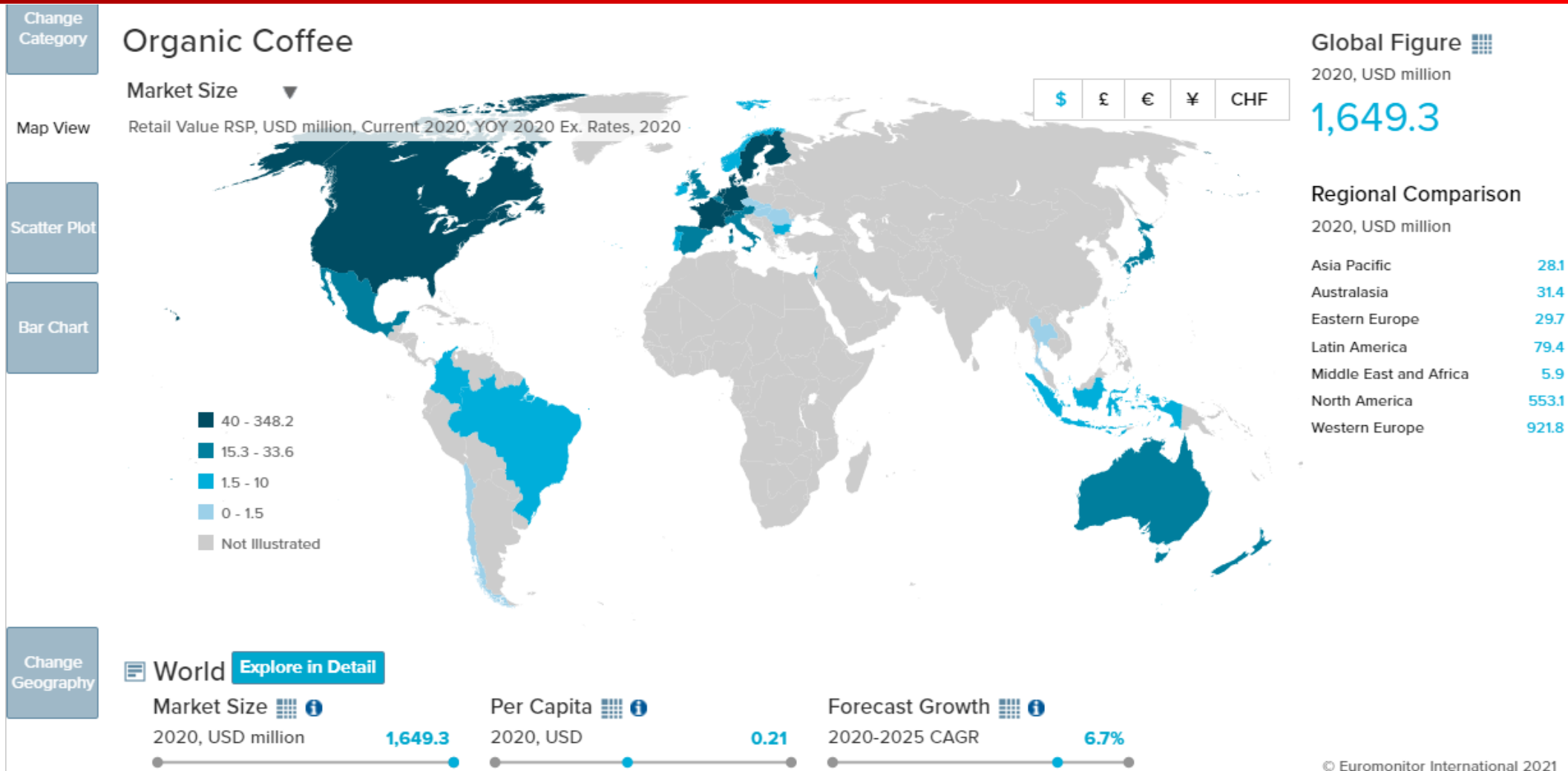
TAMAÑO DE MERCADO Y PROYECCIONES



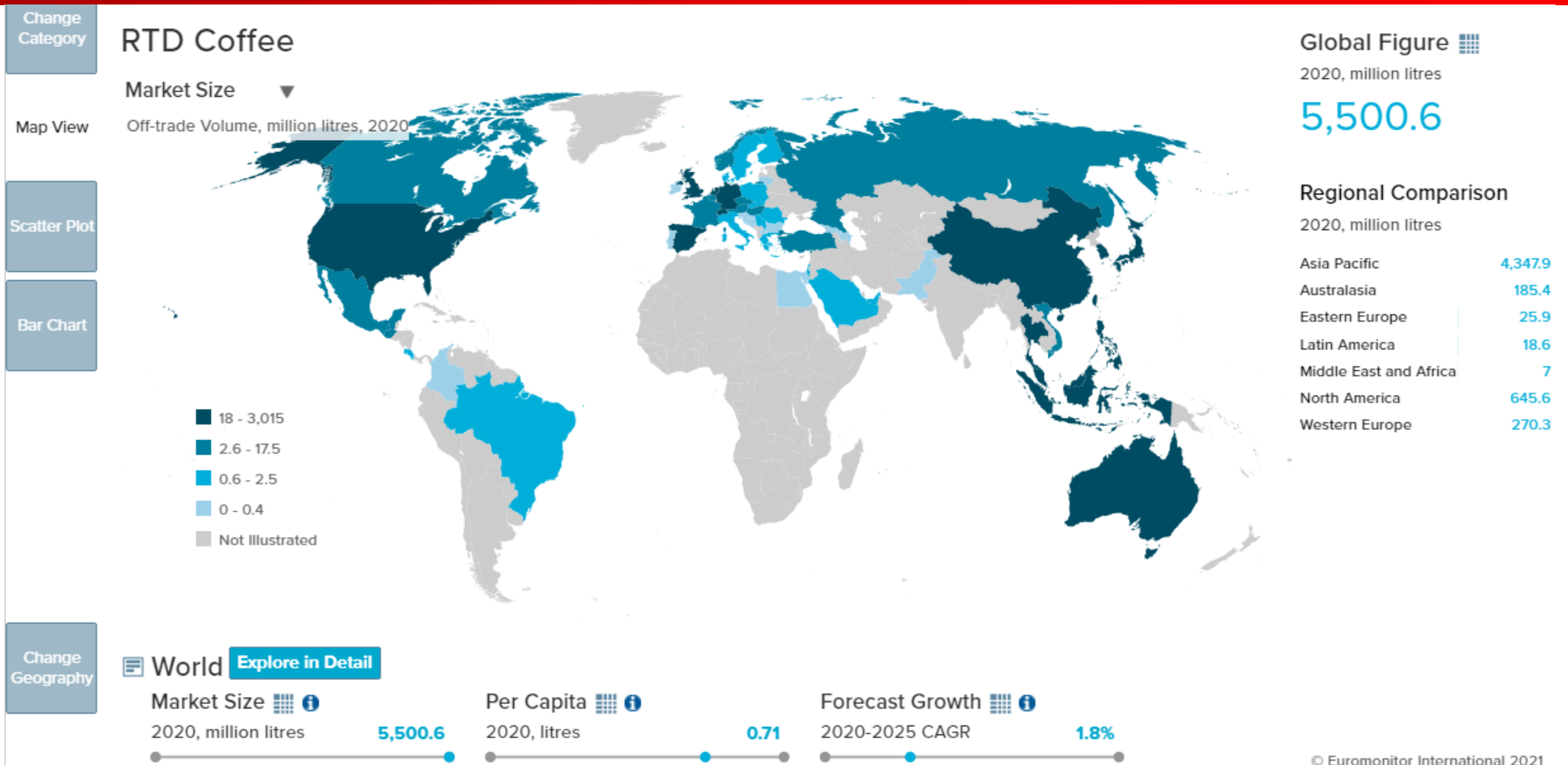
TAMAÑO DE MERCADO Y PROYECCIONES



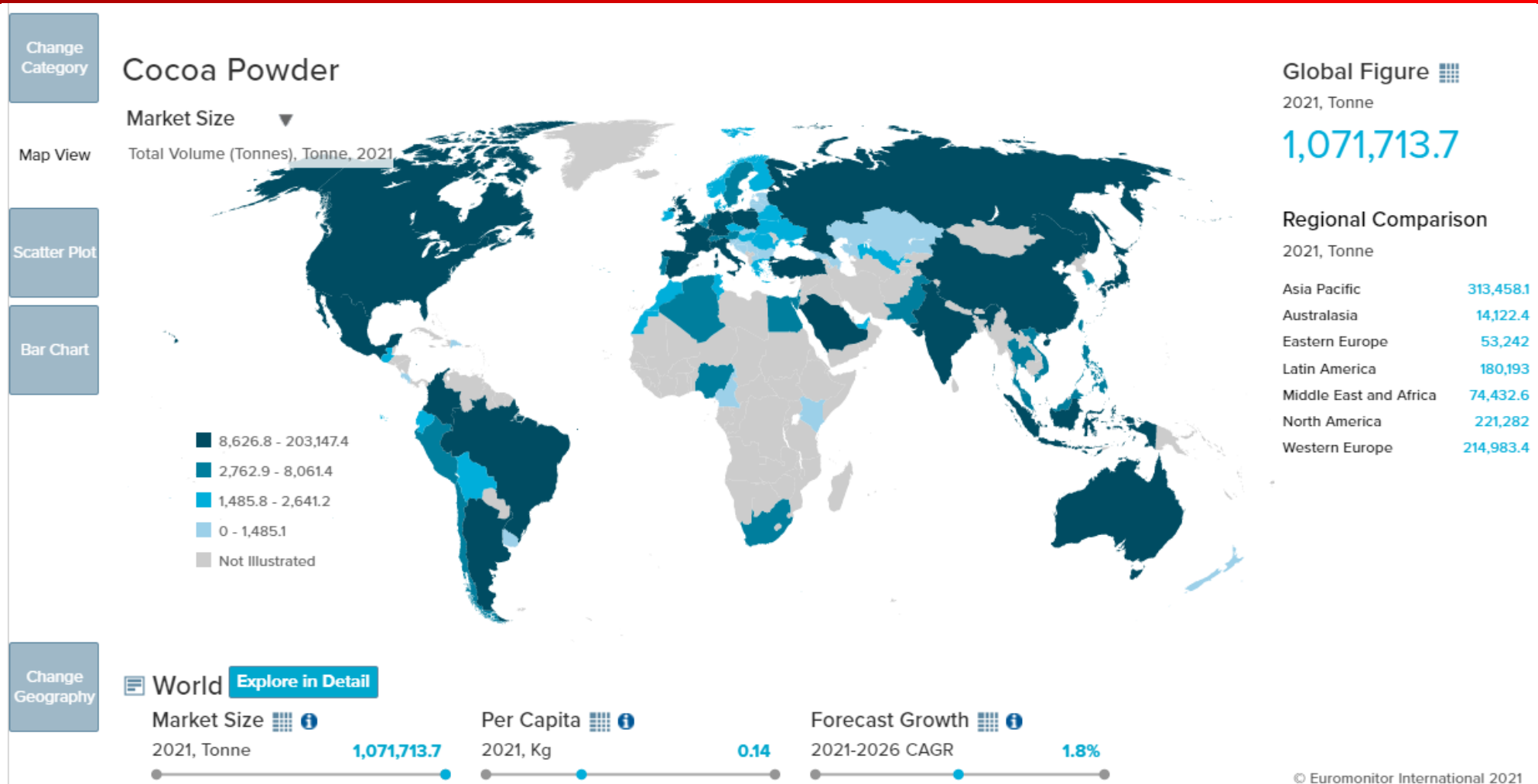
TAMAÑO DE MERCADO Y PROYECCIONES



TAMAÑO DE MERCADO Y PROYECCIONES

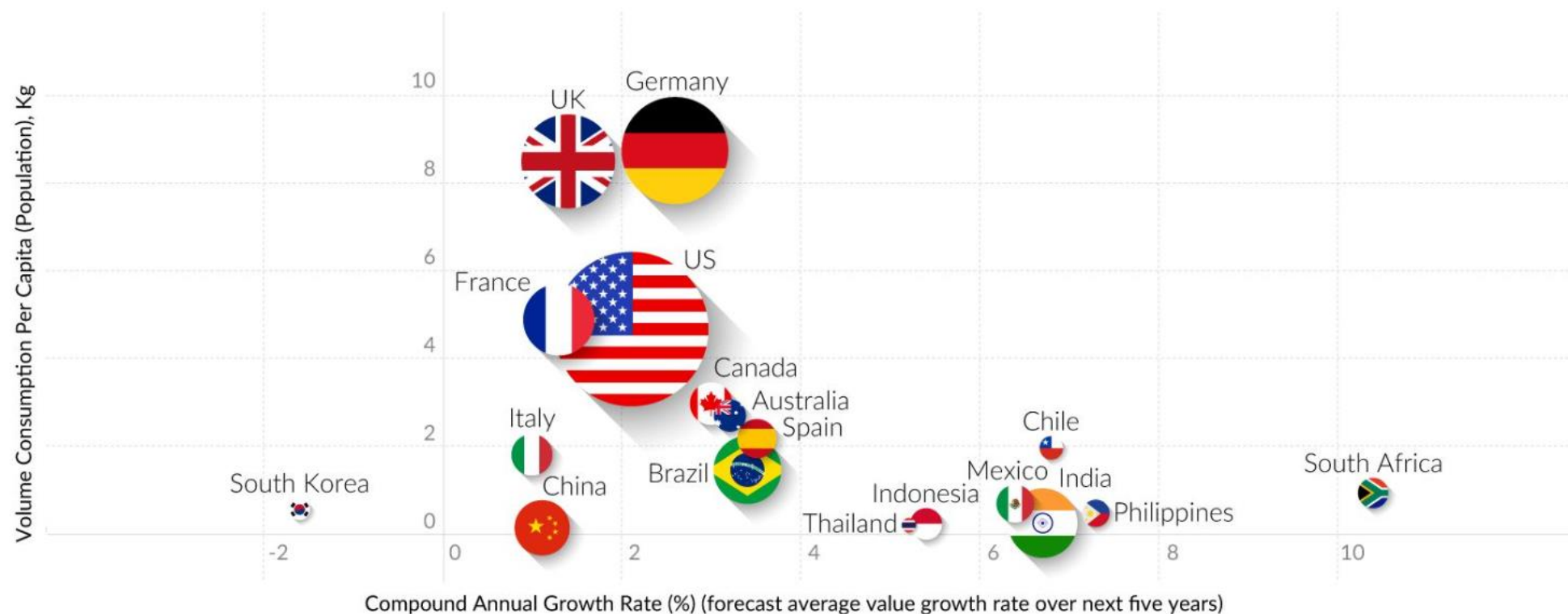


TAMAÑO DE MERCADO Y PROYECCIONES



TAMAÑO DE MERCADO Y PROYECCIONES EN CONFITERÍA DE CHOCOLATE

Se prevé que la mayoría de los mercados registren un crecimiento moderado. Alemania mantiene el mayor consumo per cápita de chocolate al por menor, mientras que EE. UU. es el mayor mercado por volumen.



Base: el tamaño de la burbuja se basa en el volumen de mercado (kg); CAGR se basa en el crecimiento del mercado en valor durante los próximos cinco años en moneda local

Fuente: Tamaños de mercado de Mintel

Webinar
Exportador

TENDENCIAS



LOS ATRIBUTOS DE ORIGEN COMO FACTOR DECISIÓN COMPRA DEL CONSUMIDOR

Los atributos del origen juegan un papel en el proceso de decisión de compra del consumidor dando diferenciación al producto:

- Precio justo al cultivador
- Fair trade
- Certificado orgánico
- Single origen
- Producido por cooperativa
- Shade Grown

% Much /Somewhat more likely to buy	Total 18+	Exclusive Traditional Drinkers (A)	Exclusive Specialty Drinkers (B)	Dual users (C)
*Base	1528	343	433	111
The level of roast is specified	50	67	62	60
Fair price paid to the farmer	46	52	60 A	53
Grown on farms that treat workers well	44	49	58	46
Grown in an environmentally sustainable way	42	44	58 A	50
The company supports the communities in which the coffee is produced	41	46	54	43
The grind is specified	38	46	52 C	42
Fair Trade Certified	38	41	53 A	44
Donates a percent of proceeds to a charitable cause	38	40	53 A	43
Organic Certified	36	35	48 A	45
There is information about the region where the coffee is grown	36	38	50 A	46
Rainforest Alliance Certified	36	36	50 A	40
Made with 100% Arabica beans	36	41	53	37
Coffee produced from a single origin	36	39	53	40
Free from GMOs	35	36	48	37
Blended coffee	35	40	47 A	50
Recycled or compostable packaging	35	38	47 A	37
There is information about the farm where the coffee is grown	32	31	46	32
Provides instructions for how to use the coffee for different brewing methods	31	28	44	34
Includes added antioxidants	29	29	41 A	35
Conservation International Certified	29	26	42 A	34
Lists the farmer who grew the coffee	29	26	44	33
Includes added vitamins	29	23	38	42
Sourced according to Direct Trade practices	29	28	43	31
Bird friendly Certified	28	24	40	35
Small batch	28	25	44 A	34
Healthy ingredients like turmeric or matcha added to the coffee	26	21	37	32
Includes added probiotics	26	24	33	34
Provides details about the farm size where the coffee was grown	25	22	39	24
Includes added protein	25	20	36	32
Made with 100% Robusta beans	25	23	40 A	31
Includes added Omega 3	24	21	35 A	28
Produced by a co-operative	23	22	35	24
Includes added cocoa flavanols	22	19	32 A	26
Shade Grown Certified	20	15	33	22
Includes added collagen	19	16	27 A	24 ⁶³
Includes added CBD (cannabidiol)	18	12	30	26
Utz Certified	18	13	27	23

NCA 2021 NCDT

PRODUCTO

"Uniqueness"

"Respaldo y transparencia"

"Eficiencia operativa"

TENDENCIAS EN LA SUBLÌNEA

ALIMENTAR LA MENTE

Momentos de respiro a través de rituales de productos



Los nuevos formatos de café en Asia están convirtiendo la preparación en un momento para saborear. En China, el 77% de los adultos está de acuerdo con tener un sentido del ritual en la vida diaria ayuda a levantar el ánimo.

HONG KONG

TENDENCIAS EN LA SUBLÌNEA

ALIMENTACIÓN SUSTENTABLE Y EL COSTO AMBIENTAL DE LOS ALIMENTOS



Lavazza Espresso Maestro Ristretto Cafécápsulas _ El impacto de CO2 del producto se compensa como parte de la estrategia 'Roadmap to Zero' de Lavazza.



La primera cápsula compostable del mundo

Frijol Asado Artesanal Café Orgánico Full en French Roast Dark Cafés un producto orgánico USDA. Cuenta con las primeras vainas certificadas 100% comercialmente compostables del mundo, que están hechas con materiales de origen vegetal
EE. UU.



Botellas nuevas sin etiqueta

Reglas de Maeil Barista Grande Americano ha sido reenvasado en un paquete ecológico sin etiqueta, que se dice que tiene el mismo efecto que plantar 2000 pinos de 30 años

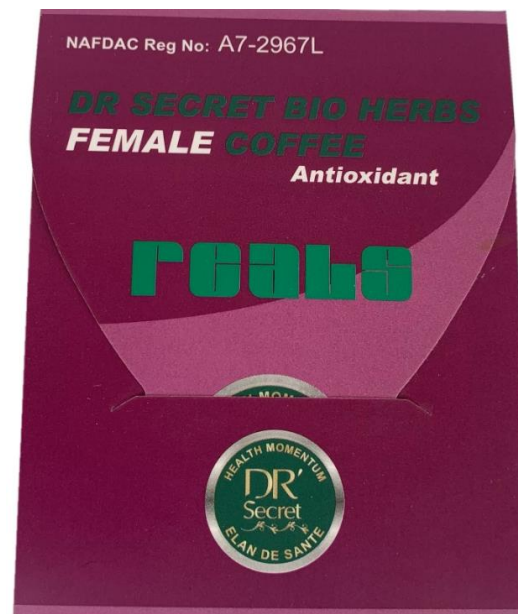
TENDENCIAS EN LA SUBLÌNEA

MARCAS APROVECHAN EL INTERÈS DEL CONSUMIDOR EN LOS BENEFICIOS FUNCIONALES



Núcleo de fecha TazartCafése dice que ayuda a reducir la glucemia, previene el cáncer, las enfermedades cardíacas y el endurecimiento de las arterias, rompe los cálculos renales y renueva y revitaliza la circulación sanguínea.

Túnez



Dr' Secret Health Momentum Reals Bio Hierbas MujerCafése dice que tiene propiedades antioxidantes e incluye hierbas como la raíz de cardo, la cúrcuma y el kacip fatimah

Nigeria



SaludableCaféArábica molido de Guy CBDcafées una mezcla de la casa científicamente formulada con 250 mg de CBD de cáñamo por paquete. La combinación de cafeína y CBD estimula una energía más tranquila, libre de nerviosismo y más concentrada.

Sudáfrica

Webinar
Exportador

Subdirección de Inteligencia y Prospectiva Comercial

prom
perú

TENDENCIAS EN LA SUBLÌNEA

RTD SE FORMULAN CON INGREDIENTES DE AVENA, ALMENDRAS Y PLANTAS



Latte de leche de avena
La Colombe Vanilla Oatmilk Draft Latte es de origen vegetal y se dice que está hecho con ingredientes honestos, leche de avena cremosa y café real. El patentado y basado en plantas café dice que tiene una textura espumosa
EE.UU.



Cold brew con leche de almendras
Simple Truth Organic Cold Brew Mocha Arabica Café con *Leche de Almendras* es un producto de origen vegetal y de cultivo orgánico que tiene un sabor natural y no contiene conservantes ni OGM
EE. UU.



La nueva gama comprende *Mocha Oat Milk Latte*, que incluye adaptógenos, *Caramel con Lion's Mane y Reishi*, *Vanilla Cold Brew con colágeno*, *Matcha Green Tea con Reishi* y *Classic con Café Baya (antioxidantes)*.
EE. UU.



TENDENCIAS EN LA SUBLÌNEA

ALIMENTAR LA MENTE

Momentos de respiro a través de rituales de productos



20% DE DESCUENTO EN TRUFAS

COMPRAR TODO

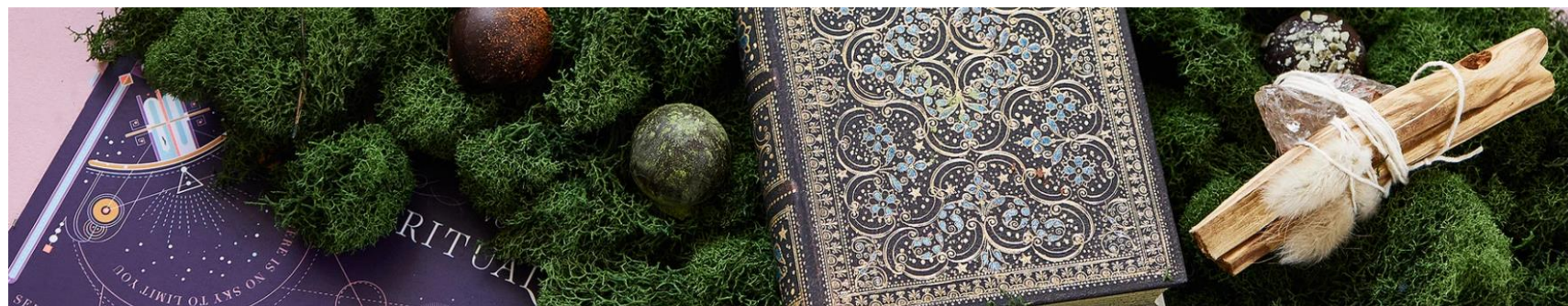
REGALOS

TRUFAS

BIENESTAR DEL CACAO

REGALOS DE EMPRESA

SOBRE



COLECCIONES RITUALES DE CHOCOLATE

Los rituales son el puente para conectar la mente, el cuerpo y el espíritu creando un significado más profundo y una alineación con la energía de la fuente. Cuando irradiamos esta trinidad al comer chocolate con propósito e intención, lo cotidiano se vuelve extraordinario.



La marca estadounidense de chocolate premium Vosges ofrece cinco juegos Ritual que combinan tipos específicos de chocolate con cristales y hierbas para la alegría, la prosperidad y más.

ESTADOS UNIDOS

Webinar
Exportador

Subdirección de Inteligencia y Prospectiva Comercial

prom
perú

TENDENCIAS EN LA SUBLÌNEA

INDULGENCIA SANA Y CREAR EXPERIENCIAS

COCOA PRESS Iniciando sus operaciones en el año 2014 en Filadelfia, Cocoa Press nace con una visión de crear chocolate personalizado impreso en 3D para todos. Yendo más allá, Cocoa Press espera inspirar la innovación en repostería, mejorar las experiencias de chocolate y despertar la creatividad en todos.



**USING YOUR
OWN
CHOCOLATE
WITH COCOA
PRESS**

Webinar
Exportador

Subdirección de Inteligencia y Prospectiva Comercial

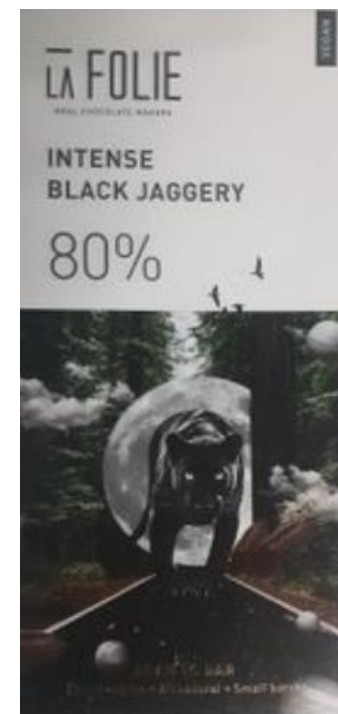
prom
perú

TENDENCIAS EN LA SUBLÌNEA

INNOVACIÓN EN SABORES, INGREDIENTES, CULTURA LOCAL

Renovación/innovación de la marca: Trader Joe's Chocolate Passport Single Origin Collection

Consta de ocho barras de chocolate negro de origen único, con granos de cacao cultivados en Tanzania, Santo Tomé, Papa Nueva Guinea, República Dominicana, Ghana, Venezuela, Ecuador y Perú, está envuelta en un papel de diferentes colores brillantes e impresas con notas de cata y gráficos que indican su origen. Las barras varían en la intensidad del chocolate, que van del 60 % al 73 % de cacao.



Usar jaggery como alternativa de edulcorante

La Folie Intense Black Jaggery 80% Dark Chocolate está endulzado con polvo de jaggery negro. Jaggery se usa comúnmente como una alternativa de edulcorante en la India. Este chocolate también contiene cacao procedente de Kerala en el sur de la India.

TENDENCIAS EN LA SUBLÌNEA

ENFOQUE FUNCIONAL



Alto en antioxidantes gracias a la moringa

Royal Chocolate 80% Dark Chocolate contiene moringa y cacao rojo de Camerún. Se dice que tiene un alto contenido de antioxidantes, tiene propiedades antienvjecimiento, alivia el estrés y mejora el metabolismo.

Camerún

TENDENCIAS EN LA SUBLÌNEA

RESPETUOSOS CON EL PLANETA



Envases compostables

DM Bio Whole Milk Whole Nut Chocolate se vende al por menor en un paquete de 100 g con una envoltura interior compostable hecha de celulosa sostenible.

Alemania

Barrita vegetal vegana envuelta en un envase a base de plantas

Cadbury Plant Bar Couverture Chocolate with Almonds & Salted Caramel está formulado con 100 % de cacao procedente de fuentes sostenibles. Se vende al por menor en un paquete de 90 g envuelto en un embalaje 100 % de origen vegetal.

Reino Unido



TENDENCIAS EN LA SUBLÌNEA



SOSTENIBILIDAD

Fundada como un startup en el año 2018, esta startup peruana presenta una alternativa al plástico, su principal material prima es la cáscara del cacao. CaoPack transforma este residuo para obtener una mezcla similar a la pasta del papel con la que fabrica el empaque. En este proceso no usa productos químicos y su huella hídrica es ocho veces menor que la de la industria de papel.

Fuente: MINTEL

Empaques
100% de nuestras naturales

**láminas
biodegradables**

granulares a base de cascarilla de cacao



Webinar
Exportador

ESTUDIOS DE MERCADO



ESTUDIO DE OPORTUNIDADES EN PAÍSES NÓRDICOS

1 **FINLANDIA**
12 KG al año



2 **NORUEGA**
9.9 KG al año



4 **DINAMARCA**
8.7 KG al año



6 **SUECIA**
8.2 KG al año



Dinamarca

- Importa café tostado
- Industria nacional deficiente
- Café origen: Brasil, Vietnam, Colombia, (Perú 7°)

Noruega

- Importa café verde tostado
- 35.5% origen Brasil
- Otros orígenes: Colombia, Guatemala, Kenia, Costa Rica y Perú.

Suecia

- Mayor comercializador junto Alemania
- Compra verde y vende tostado
- Potente industria comercial
- Café origen: Brasil, y (Perú 14.2%), Blend

Finlandia

- Poca importación café tostado
- Origen verde: Brasil, Colombia, Honduras, Kenia, y (Perú 17°).

CARÁCTERÍSTICAS DE LOS MERCADOS NÓRDICOS

1

Café verde sin descafeinar. variedad Arábica (Caturra, Catimor, Catuai, Bourbon, las SL28 y SL34 keniatas, Heirloom o la Geisha Panameña (Dinamarca).

Tostadoras de mediano o pequeño tamaño.

Poca presencia en canal retail

5

2

Proveedores: Alemania, Bélgica, Holanda, Suiza, Italia, Reino Unido
Mayor Importador: Nordic Approach



Predominio del café comercial vs café especial. Presencia +80% Café comercial.

6

3

Canal directo entre productores, tostadoras, y consumidores

Atributos diferenciadores: Historia detrás del café, sellos de calidad orgánicos, ecológicos.

7

4

Importancia del café Brasileño (principal origen) y Colombiano, calidad media – alta.

Presentan pautas de consumo al alza: café descafeinado, grano robusta de calidad, cafés especiales.

8

Webinar
Exportador

prom
perú

PERFIL DEL CONSUMIDOR

Factores comunes:

- ❖ El conocimiento del individuo medio sobre el café especial es aún bajo → **Orientación y trato personalizado.**
- ❖ **No identificación de la calidad del producto** según las puntuaciones basadas en los criterios de la Specialty Coffee Association (SCA) → Sellos orgánicos.
- ❖ **La “historia tras el café”** → La personalización del café en el productor cafetero ayuda a empatizar y justificar precio.
- ❖ Amplio número de empresas que viajan de forma asidua a los países de origen cara conocer de primera mano la producción de sus cafés y **“visitar al productor y a sus familias”**.
- ❖ **Comercialización en grano.**

PERFIL DEL CONSUMIDOR

DINAMARCA

- ❑ Pese a la **cultura cafetera** y el enorme consumo per cápita el sector es el **menos desarrollado de la zona**, especialmente en el café especial.
- ❑ La **baja infraestructura tostadora nacional** en comparación con los **países del entorno** hace que se importe café tostado de los países cercanos.
- ❑ Dinamarca parece seguir las **tendencias de Noruega** en el sector, siendo este el país de mayor **desarrollo en cafés especiales**.
- ❑ Incremento de la **cultura gastronómica** y consumo **gourmet**.
- ❑ Los **cafés de especialidad** que se encuentran tienen un **puntaje muy elevado**, superior a la media de los encontrados en otros países, y cuenta con **cafés muy selectos no encontrados en otros orígenes** como el de Panamá. [Fuente: Estudio de café en países nórdicos](#)



PERFIL DEL CONSUMIDOR

FINLANDIA

- ❑ País de mayor consumo mundial → Mayor desarrollo del café comercial.
- ❑ El café especial presenta crecimientos positivos, aunque aún lentos en el país → Difícil cambio de las pautas de consumo.
- ❑ El origen del café más extendido es el **brasileño** → café comercial de calidad y buena base para mezclas.
- ❑ El café de origen “single origin” va incrementando en importancia aunque es más fácil encontrar actualmente café especial en mezclas o blends de diferentes orígenes.



PERFIL DEL CONSUMIDOR

NORUEGA

- Gran cultura del consumo ecológico y orgánico.
- Boom de la cocina nacional → Referente de calidad.
- El consumo noruego es de los más exigentes → **Mayor desarrollo café especial.**
- Por lo general se observa un aumento del consumo del café especial de forma paulatina, donde cada vez un mayor número de consumidores optan por acercarse a esta opción.

Webinar
Exportador

[Fuente: Estudio de café en países nórdicos](#)

One Minute
NORWEGIAN



PERFIL DEL CONSUMIDOR

FRI FRAKT ÖVER 300 KR

VI SKICKAR TILL HELA EUROPA

SUECIA



HEM

SHOP

KAFFE

OM OSS

B2B

SVENSKA

- ❑ Pese a ser la zona de menor consumo per cápita, es el **país de mayor volumen de negocio total**.
- ❑ **Perú 2º origen por volumen total tras Brasil** → La identificación de este origen entre los consumidores finales no está interiorizada.
- ❑ El consumo centrado en café comercial → Se busca una calidad estable y un sabor uniforme a través del uso de diferentes tipologías y orígenes de granos (**mezclas**).
- ❑ La concentración de **la industria relativa al café especial es muy dispersa**, a diferencia de los otros tres países en los que el desarrollo de este sector estaba eminentemente en la capital.



HEY HÖSTEN

Snart landar höstens kaffen i rosten, håll utkik här!

KÖP KAFFE

COMPETIDORES EN LOS MERCADOS NÓRDICOS



Brasil:

- Principal origen cafetero.
- Origen de calidad media-alta a escala comercial.
- Base de mezclas.



Colombia:

- Considerado de calidad.
- Identificación de la zona andina.
- Similitudes con el café peruano (no expertos).
- Importante infraestructura y 2 cosechas al año.

Otros: Kenia, Vietnam, Honduras, Guatemala e Indonésia

OPORTUNIDADES EN LOS MERCADOS NÓRDICOS

Oportunidades de exportación:

Podemos distinguir 2 tipologías de países dentro del entramado nórdico:

1. Países de mayor desarrollo de sector cafetero actual.
 - Suecia y Finlandia.
 - Mayores oportunidades por volumen de adquisiciones y consumo bruto
 - Mayor arraigo del café comercial en las pautas de consumo locales.
 - Exige una mayor labor comercial para acceder a los agentes de mayor relevancia en el mercado.
 - Estos mercados son sumamente recomendables para los cafés de origen con certificación ecológica, si bien presentan dificultades manifiestas para la inclusión de los cafés especiales .

OPORTUNIDADES EN LOS MERCADOS NÓRDICOS

Oportunidades de exportación:

2. Países de mayor consumo especial o gourmet.
 - Noruega y Dinamarca.
 - Tendencias nacionales al consumo más proclives a la introducción del café especial.
 - Requiere de una labor de promoción específica muy enfocada a las especificidades de este tipo de cafés.

OPORTUNIDADES EN LOS MERCADOS NÓRDICOS

- Los acuerdos entre Perú y la Unión Europea (Dinamarca, Finlandia y Suecia), así como con la Asociación Europea de Libre Cambio (Noruega) hacen que el arancel a la importación de cafés de origen peruano en estos destinos sea nulo.
- Poca relevancia de medidas satinarías a café verde (sí para tostados)

Cafés especiales con mayor potencial exportador:

- El gusto de los consumidores nórdicos ha evolucionado hacia variedades que encajan a la perfección con las modalidades comercializadas por Perú.
 - Tostado suave, dulces y ácidos.
 - La mayoría de las empresas contactadas mostraron un elevado interés en conocer más sobre el café de origen peruano.
- Las tostadoras de cierto tamaño son los prescriptores principales y en muchos casos realizan importaciones directas de los orígenes de mayor demanda.
- **Variedades actuales peruanas: Typica, Caturra, Catimor, Pache o Bourbon.**
 - Caturra y Catimor: Son mas conocidas y consumidas actualmente.
 - Typica: Desconocida para el publico en general (oportunidad de mercado).

ESTUDIO DE PROCESADOS EN EMIRATOS ARABES

- ❖ Menos del 15% de la población es de nacionalidad emiratí.
- ❖ El mercado está extremadamente segmentado: hay consumidores de más de 200 países.

País de origen	% del total de la población
India	31%
Pakistán	14%
Bangladesh	8%
Filipinas	6%
Irán	5%
Egipto	5%
Nepal	4%

[Fuente: Emiratos Árabes](#)

ESTUDIO DE PROCESADOS EN EMIRATOS ARABES

Fijación de precios



Nivel de Distribución	Costo/Margen
CIF	Flete + Costos Aduaneros
Arancel	5%
Arancel si tiene azúcar añadido	50%
Arancel si tiene gas añadido	50%
Importador/ Distributor	25-30%
Supermercado	25-35%
Online	10%

Nivel de Distribución	Costo/Margen
CIF	Flete + Costos Aduaneros
Arancel	5%
Importador/ Distributor	25-30%
Supermercado	25-30%
Online	10%

ESTUDIO DE PROCESADOS EN EMIRATOS ARABES

Producto	Punto de venta	Unidad (caja, kg)	Precio (AED/unidad)	Origen	Fecha toma de información	Presentación	Foto
Wawel Chocolate negro	Choitrams	100 gr	AED 14,25	Polonia	10/21/2021	Barra	
Butler's Chocolate con almendras y naranja	Spinneys	100 gr	AED 16,75	Irlanda	10/21/2021	Barra	
Lovingearth Chocolate con menta	Spinneys	100 gr	AED 19,00	Australia	10/21/2021	Barra	
Beech's Chocolate negro	Carrefour	60 gr	AED 9,70	Reino Unido	10/21/2021	Barra	
Raw Halo Chocolate negro orgánico	Spinneys	35 gr	AED 11,50	Reino Unido	10/21/2021	Barra	

El mercado del chocolate en los Emiratos, como en todo el mundo, es bastante complejo. Consumidores árabes locales siguen consumiendo grandes cantidades de carne, azúcar, chocolates; tienen cocineros que preparan la comida y no están muy interesados en porciones listas para el consumo. Se puede dividir en 3 grandes segmentos:





- ❖ Ingredientes para HORECA e Industria
- ❖ Productos para supermercados- consumo masivo (producción industrial)
- ❖ Productos para supermercado/tiendas gourmet - nicho de alto nivel (producción semiindustrial/artesanal)

Potencial para el producto peruano Perú

Puede participar en el crecimiento del mercado del chocolate desarrollando chocolates rellenos/con ingredientes especiales. El uso de super foods como ingredientes de las barras de chocolate podría representar una manera interesante para lograr participación en el mercado y, de paso, promover super foods peruanos.

Fuente: Emiratos Árabes

ESTUDIO DE PROCESADOS EN EMIRATOS ARABES

Producto	Punto de venta	Unidad (caja, kg)	Precio (AED/unidad)	Origen	Fecha toma de información	Presentación	Foto
Specialty Yemen Green Coffee Natural Process	Carrefour	5kg	AED 990,00	Yemen	10/21/2021	Bolsa al vacío dentro de una caja de regalo	
Coffee Planet. Mezcla Suave	Spinneys	250 g	AED 24,50	UAE	10/21/2021	Bolsa de plástico	
Coffee Planet. Mezcla Media	Spinneys	250 g	AED 27,50	UAE	10/21/2021	Bolsa de plástico	
Cerro San Luis. Grano Tostado	Kibsons	250 g	AED 48,00	Costa Rica	10/21/2021	Bolsa de plástico	

- ❖ Las importaciones de café verde han crecido en los últimos años, pasando de 16 millones en 2010 a 47 millones de dólares en 2020.
- ❖ Principales proveedores: Brasil, Nicaragua, Colombia.
- ❖ Interés creciente para café de origen y especiales. De la misma manera, han crecido las importaciones de café de África, que es una de las fuentes de café de especialidad preferidas por los consumidores árabes locales, en particular el café de Etiopía y Ruanda.
- ❖ Tanto en los Emiratos como en Arabia Saudita, muchos jóvenes locales han entrado en el negocio, abriendo su propio café y, a menudo, tostado café directamente para sus clientes
- ❖ En varias cafeterías especializadas, el café se sirve con técnicas peculiares como por ejemplo la cafetera chemex.
- ❖ La intervención del gobierno y, en particular, de la zona libre Dubai Multi Commodities Centre (DMCC) que ha creado una infraestructura que le permite a pequeños empresarios de tostar y empacar su café sin mayores inversiones.

Fuente: Emiratos Árabes



BICENTENARIO
PERÚ 2021

Webinar
Exportador

**Tendencias y Proyecciones en
la Cadena de Cafè & Cacao**

2021

Lima, agosto 2022