

Seminarios Miércoles del exportador

El mercado del cacao en el Benelux y los países nórdicos: oportunidades para exportadores

PROMPERÚ

Oficina Comercial - OCEX Rotterdam

18 de marzo 2026



1 Introducción



Objetivos

- 01 Análisis del mercado del cacao en el BENELUX (Países Bajos, Bélgica y Luxemburgo) y en los países nórdicos.
- 02 Identificar las principales tendencias de consumo en los mercados analizados.
- 03 Explicar las exigencias del mercado europeo (sostenibilidad, trazabilidad, certificación y calidad)
- 04 Identificar oportunidades comerciales para los exportadores peruanos de cacao en BENELUX y los países nórdicos.

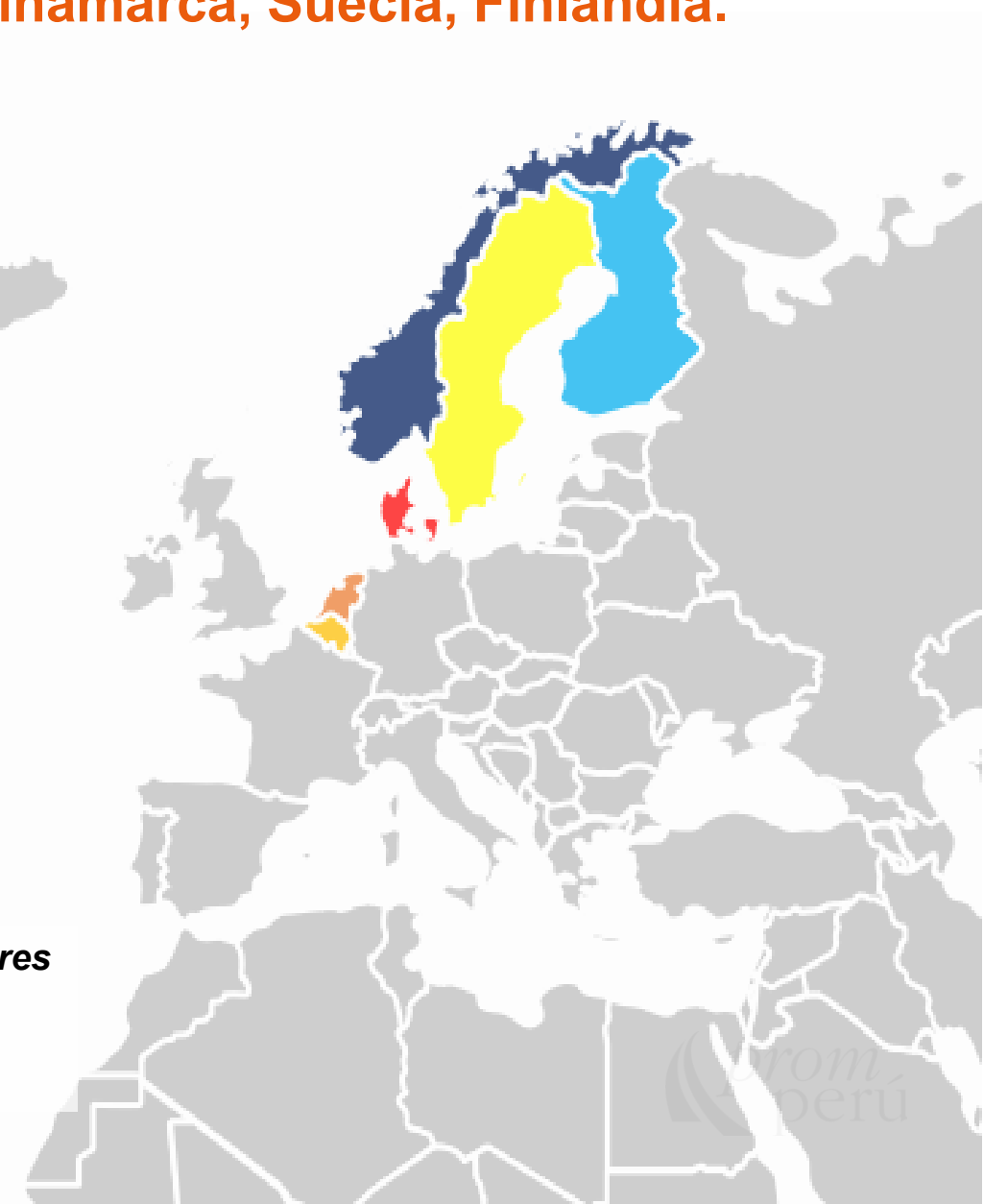
Europa es uno de los mercados más importantes para el cacao peruano, pero también uno de los más exigentes en términos de calidad, sostenibilidad y trazabilidad.

01 | PROMPERÚ Benelux & Países Nórdicos

Países Bajos, Bélgica, Luxemburgo, Noruega, Dinamarca, Suecia, Finlandia.

- Alto PIB per cápita.
- Serían la 10 economía en conjunto (PIB).
- Elevado índice de consumo y gasto.
- Alta tasa de ingresos disponibles.
- Alta estabilidad económica y baja tasa de desempleo.
- Mayor sostenibilidad y enfoque en productos saludables.

La región Benelux y países nórdicos, abre una oportunidad para los exportadores de cacao, especialmente aquellos que ofrecen productos que cumplen con estándares éticos y de sostenibilidad.



2

El cacao peruano en el contexto mundial



02 | El cacao peruano en el contexto mundial

PRINCIPALES PAÍSES PRODUCTORES DE CACAO EN EL MUNDO

Puesto	País	Volumen Est. (Toneladas)	Cuota Global (%)	Perfil de Exportación
1	 Costa de Marfil	2,230,000	44.0%	Granel (Commodity)
2	 Ghana	800,000	15.8%	Granel de alta calidad
3	 Ecuador	430,000	8.5%	Lider en Cacao Fino de Aroma
4	 Camerún	300,000	5.9%	Cacao rojo, muy valorado en Europa
5	 Nigeria	280,000	5.5%	Principalmente grano seco
6	 Indonesia	180,000	3.6%	
7	 Perú	175,000	3.5%	
8	 Brasil	165,000	3.3%	
9	 Rep. Dominicana	90,000	1.8%	

- ❖ África domina la producción mundial.
- ❖ América es relevante en cacao fino.
- ❖ Perú es reconocido por su diversidad genética (Chuncho, Blanco, Satipo...).
- ❖ Perú compite más en calidad que en volumen.

02 | Oferta Nacional de Cacao

Importancia económica y social



2025 PRODUCCIÓN

190.000 Toneladas
3,9% de la
producción mundial.



2025 EXPORTACIONES Cacao en grano y derivados

US\$ 1,613 millones
+33% respecto del 2024



71 MERCADOS

Mercados de destino.
Países Bajos, EE.UU.,
Chile, Alemania, Malasia,
Bélgica, Francia, Canadá,
España.



8vo PRODUCTOR

Productor mundial de cacao.
Segundo exportador de
cacao orgánico.



100.000 EMPLEOS

300.000 indirectos y 900
empresas chocolateras
que aportan más de
22.000 empleos.



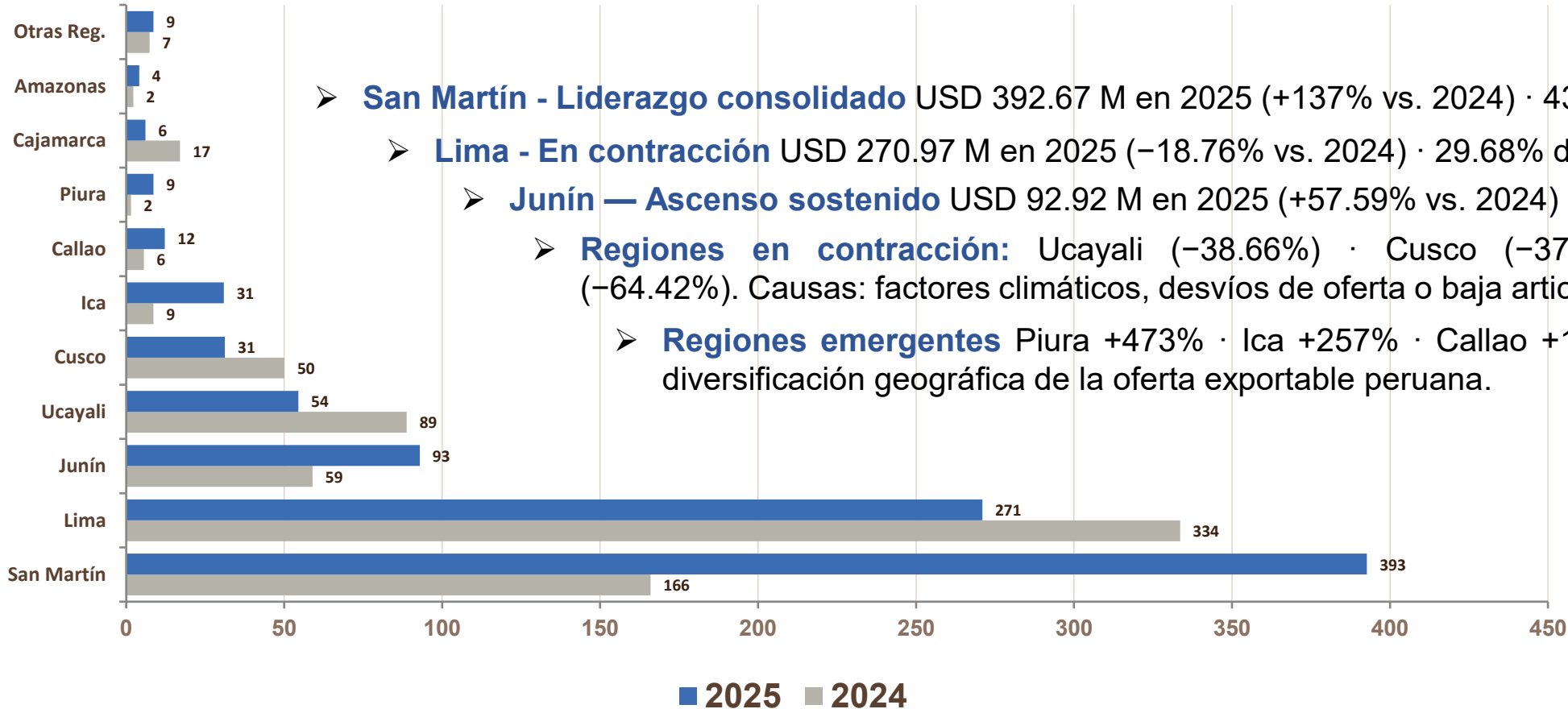
120.000 PRODUCTORES

Productores en 16
regiones del país y se
cultiva en aprox. **280.000**
hectáreas en el país.



02 | Perú: Principales regiones exportadoras de cacao 2025

Enero – Diciembre | FOB en millones USD | Variación 2025 / 2024



- **San Martín - Liderazgo consolidado** USD 392.67 M en 2025 (+137% vs. 2024) · 43% del total nacional.
- **Lima - En contracción** USD 270.97 M en 2025 (-18.76% vs. 2024) · 29.68% del total nacional.
- **Junín — Ascenso sostenido** USD 92.92 M en 2025 (+57.59% vs. 2024) · 10.18%.
- **Regiones en contracción:** Ucajali (-38.66%) · Cusco (-37.61%) · Cajamarca (-64.42%). Causas: factores climáticos, desvíos de oferta o baja articulación comercial.
- **Regiones emergentes** Piura +473% · Ica +257% · Callao +119% muestran una diversificación geográfica de la oferta exportable peruana.

3

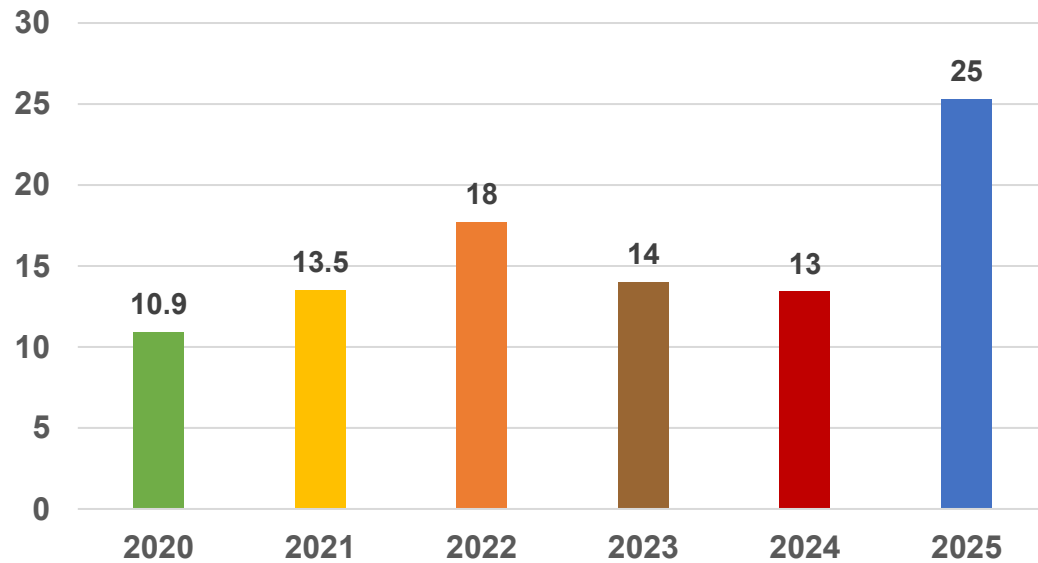
Comercio del cacao peruano hacia el Benelux



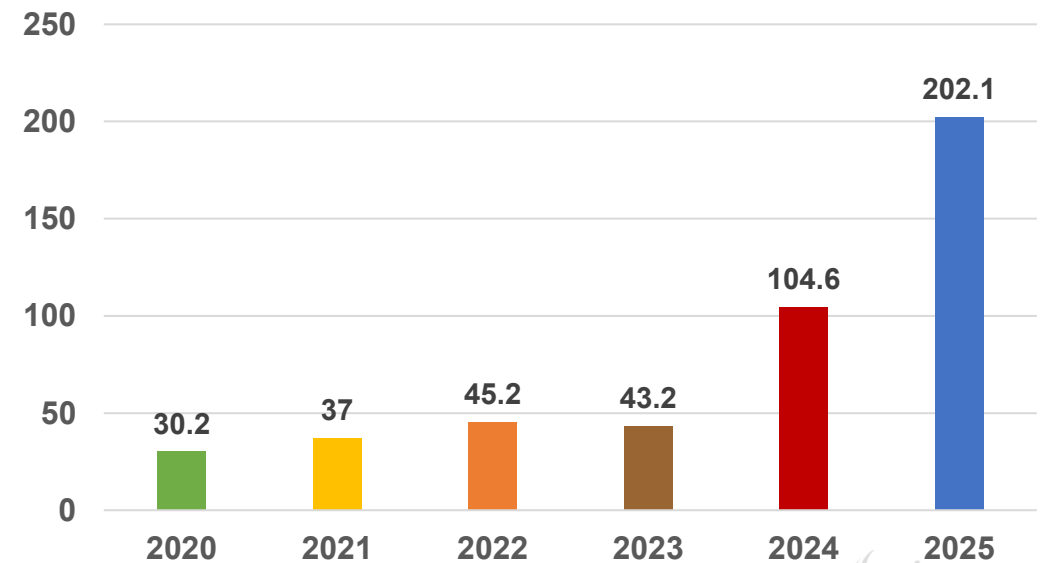
03 | Exportaciones de granos de cacao a los Países Bajos



Miles de toneladas



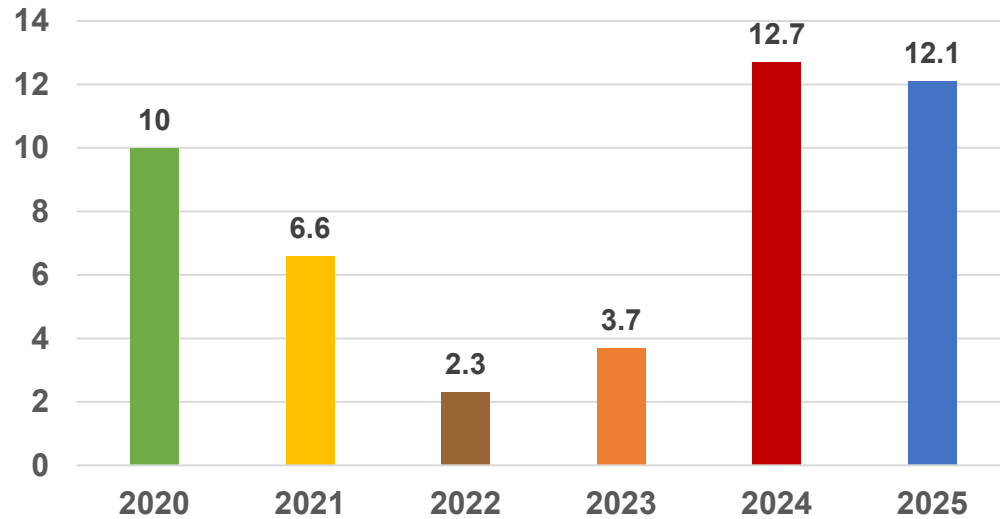
Millones de USD\$



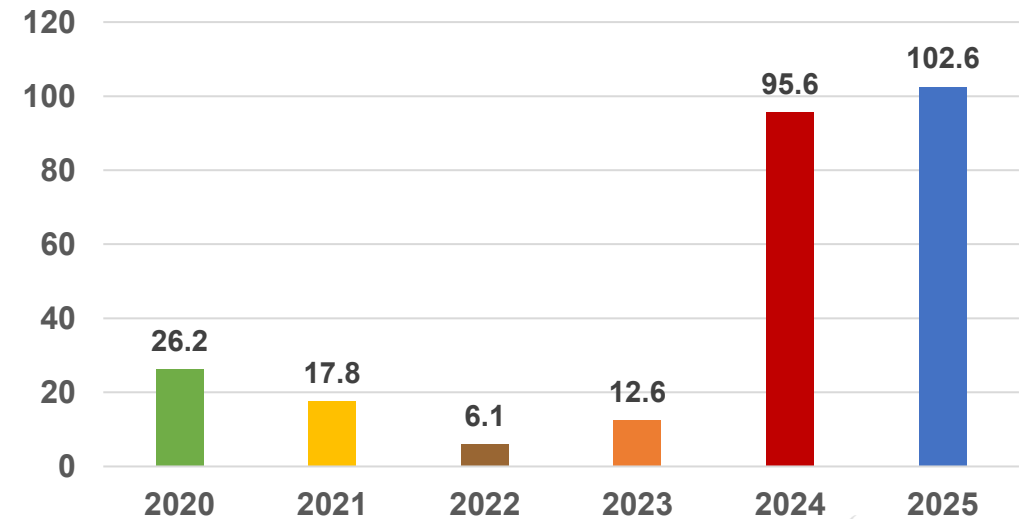
03 | Exportaciones de granos de cacao a Bélgica



Miles de toneladas



Millones de USD\$



03 | Principales mercados 2025 – Exportaciones en millones

Período: Ene. a Dic. 2025 | Total US\$ FOB: 1.613.153.891 | Total TM: 172.851

Granos

Manteca

Pasta

Polvo

Chocolate

Países Bajos	\$201 M
Estados Unidos	\$144 M
Malasia	\$129 M
Bélgica	\$102 M
México	\$68 M

Estados Unidos	\$121 M
Alemania	\$60 M
Argentina	\$42 M
Chile	\$41 M
Países Bajos	\$31 M

España	\$27 M
Argentina	\$13 M
Brasil	\$12 M
Chile	\$11 M
Francia	\$7 M
Países Bajos	\$5 M

Estados Unidos	\$25 M
Chile	\$18 M
México	\$12 M
Colombia	\$11 M
Canadá	\$9 M

Estados Unidos	\$35 M
Canadá	\$15 M
Chile	\$9 M
Brasil	\$8 M
Argentina	\$7 M



\$ 971.459.485 M
8,1 US\$ / KG

\$ 329.242.834 M
17,7 US\$ / KG

\$ 108.753.967 M
9,9 US\$ / KG

\$ 105.517.327 M
7,9 US\$ / KG

\$ 98.180.278 M
9,4 USD / KG

4

Análisis de la demanda



04 | La importancia de Benelux para el sector cacao

Los mayores procesadores de cacao del mundo

Países Bajos muele 628.000 t de granos al año (12% de la producción global) y exporta 482.000 t de chocolate y derivados, lo que representa aprox. 34 % de la molienda europea.

Los Países Bajos son el mayor importador de cacao de Europa, concentrando alrededor del 50% de las importaciones europeas de granos de cacao y el 25% del comercio global del producto.

Líderes en producción y consumo de chocolate.

Bélgica es el segundo mayor exportador mundial de chocolate; 584.000 t producidas y más de 400.000 t exportadas al año, con un volumen de negocio superior a €4.000 millones. La mayor concentración de puntos de venta chocolateros en el mundo.

Empresas clave en la Industria

Barry Callebaut (mayor fabricante de chocolate); Tradin Organic y Daarnhouwer son referentes en cacao sostenible y de origen. Chocolate de alta gama: marcas como Neuhaus, Côte d'Or y Leonidas.

Importadores y traders: Ecom Agroindustrial Corp., Silva Cacao y Cercle du Cacao articulan la cadena de suministro desde el origen, conectando a los productores con el mercado europeo.



04 | La importancia de los países nórdicos



Dependencia de los hubs europeos para el procesamiento.

Los países nórdicos no son importadores directos de cacao. La mayoría de sus importaciones proviene de otros países europeos que procesan cacao, especialmente: P. Bajos, Alemania, Bélgica, Francia.

Mercado: €750 M. | 101 mil t.

Participación de cada producto en el mercado sueco:

Chocolate y preparaciones con cacao (75 % - 80 %); Cocoa butter (13.9%); cocoa paste (6.3%); cocoa powder (5%); cocoa beans (0.1%) del mercado.

Requisitos para ingresar al mercado

El acceso al mercado exige cumplir con la normativa alimentaria de la UE en trazabilidad, higiene y límites de contaminantes como cadmio, pesticidas y micotoxinas. Es crítico controlar los niveles de cadmio, con límites específicos según el contenido de cacao, y próximamente, cumplir la regulación EUDR contra la deforestación. Además de los requisitos legales, los compradores nórdicos demandan certificaciones de sostenibilidad, siendo Fairtrade y la certificación orgánica (EU Organic o KRAV) las más importantes.

Tendencias del mercado

Evolución hacia un consumo más consciente, sostenible y premium, impulsado por el crecimiento del chocolate de alta gama, la expansión del cacao de origen (single origin) y una fuerte demanda de productos orgánicos y certificados. El interés en la trazabilidad y el comercio justo va en aumento, junto con el desarrollo del segmento bean-to-bar y un mayor consumo de chocolate oscuro.

❖ *Oportunidades para cacao fino de aroma, sostenible, orgánico y de origen único.*



5 Tendencias del mercado



05 | Tendencias en el mercado del cacao

Mayor interés en cacao Premium de Origen (CPO): El CPO se caracteriza por provenir de regiones, haciendas o fincas específicas, manteniendo la pureza varietal y sin mezclarse con cacaos corrientes. Un ejemplo es la barra “El Ganso”.

Preferencia por sabores exclusivos: Se busca una mayor variedad de sabores, y los productores prueban técnicas postcosecha para crear nuevos perfiles. Crece la demanda de cacao fino y sabores únicos valorados por su origen y carácter distintivo. Pero también nuevos sabores introduciendo diversos ingredientes.

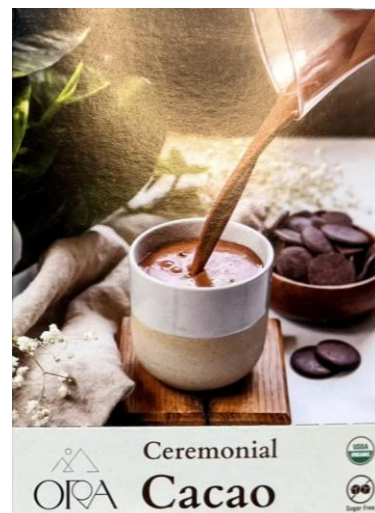
Cacao de producción sostenible (CPS): Cacaos cultivados bajo prácticas que generan beneficios sociales, ambientales y productivos. Este enfoque reconoce que el cacao no solo es un cultivo agrícola, sino también una herramienta para transformar territorios, proteger ecosistemas y fortalecer comunidades. Un ejemplo es el Cacao cultivado en sistemas agroforestales, o el cacao de paz en Colombia.



05 | Tendencias en el mercado del cacao

Innovación orientada a la salud y el bienestar: El mercado Benelux y los países nórdicos muestra una demanda creciente de productos con contenido reducido de azúcar, barras energéticas, antioxidantes. Impulsada por mayor conciencia sobre alimentación saludable. El chocolate negro se beneficia de esta tendencia por su asociación con propiedades antioxidantes derivadas de los flavonoides del cacao. Plant-based, tree to bar, chocolate negro, cacao ceremonial, etc.

El cacao en la industria cosmética: El cacao se emplea en cosmética como emoliente (manteca de cacao), antioxidante (extracto de flavonoides), exfoliante (granos triturados) y pigmento natural (cacao en polvo). Las marcas de cosmética lo integran en líneas de cuidado corporal y skincare premium. La oportunidad reside en el diferencial de origen: variedades finas de aroma con certificación orgánica y trazabilidad, coherentes con la tendencia clean beauty dominante en el mercado Benelux. Es una oportunidad de nicho para el origen peruano.



05 | El mercado orgánico en Europa

Perú es el 3er exportador de cacao orgánico en el mundo. Aproximadamente el 20-25% de la exportación de cacao es de producción certificada ft/org.



Crecimiento del Mercado

Se espera que el mercado europeo de cacao orgánico crezca a un ritmo del 8,6% anual entre 2026 y 2030.



Tendencias de Consumo

Los consumidores europeos están demandando cada vez más productos orgánicos y éticos, influenciados por la conciencia de salud y sostenibilidad.



Demanda en mercados clave

Benelux y Escandinavia muestran una creciente demanda de productos de cacao orgánico de alta calidad. Dinamarca y Suecia destacan en Escandinavia por su interés en chocolates sostenibles y orgánicos.



Oportunidades para Exportadores

Los exportadores de cacao deben asegurarse de que sus productos cumplan con los estándares europeos, especialmente en cuanto a certificaciones y sostenibilidad. Aquellos que ofrezcan cacao orgánico, trazable y premium estarán bien posicionados para aprovechar la creciente demanda.

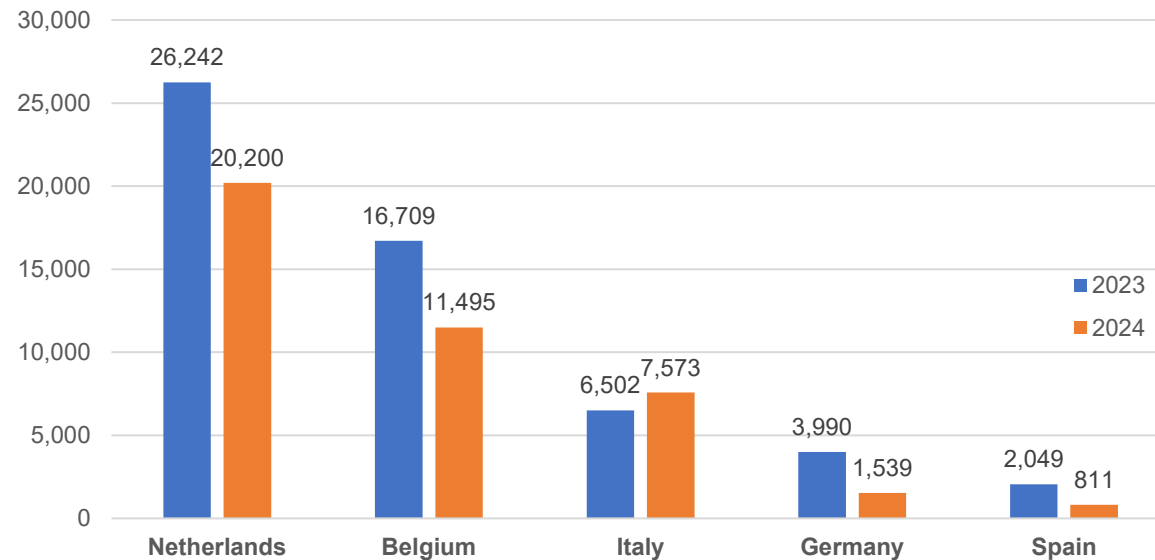


Presencia Latinoamericana

Latinoamérica sigue siendo un proveedor clave de cacao orgánico, con Perú y la República Dominicana liderando las exportaciones hacia Europa.

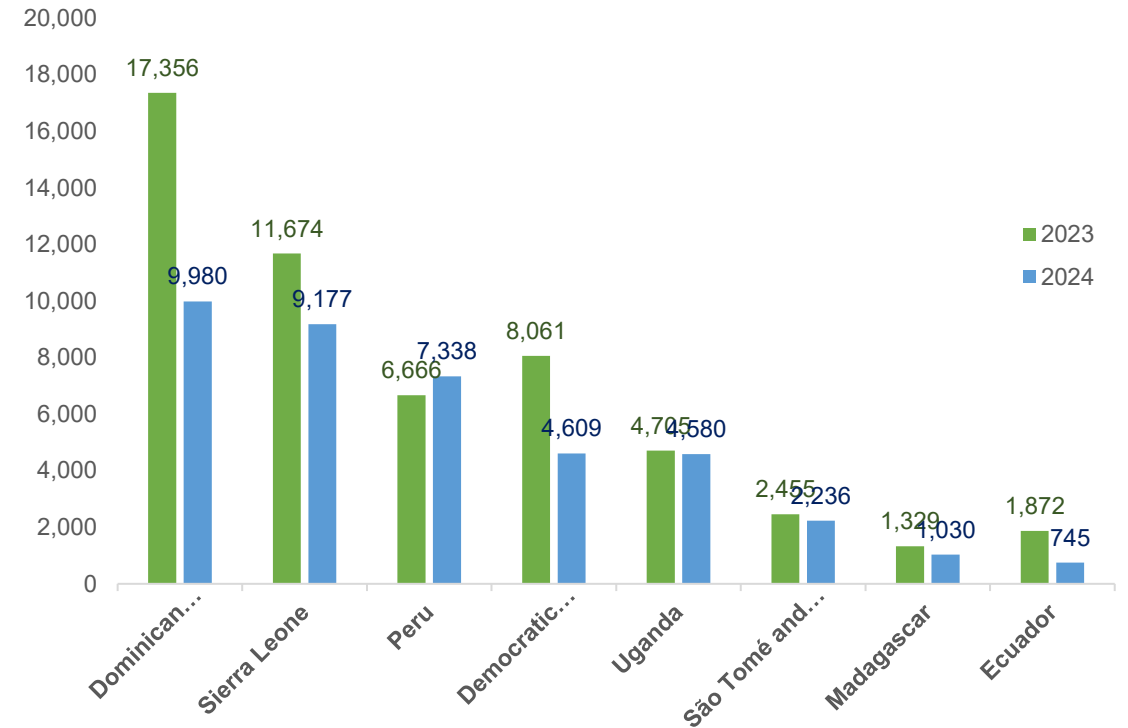
05 | El mercado orgánico en Europa

Principales importadores de la UE para cacao orgánico – (Tn)



- 99% de toda la importación de cacao orgánico a la UE.
- Los Países Bajos (41%) e Italia (32%) principales Perú.
- Nueva regulación orgánica de la UE (2025).

Principales países exportadores a la UE para cacao orgánico – (Tn)



- 96% del total de exportaciones de cacao orgánico a la UE.
- La contaminación por pesticidas es la principal amenaza.
- El nicho de calidad fina y de aroma es la palanca diferencial de Perú frente a S. Leona, RDC y Uganda.

05 | El mercado orgánico en Europa

Resultados generales de las exportaciones del Cacao Orgánico – Exportaciones Perú 2025

Desglose por Productos Orgánicos Exportados

Producto	Valor (US\$)	Volumen (kg)	Variación en valor	Variación en volumen
Cacao en grano	189.843.394	21.193.527	135%	117%
Chocolates	43.077.469	3.716.191	35%	4%
Cacao en polvo	35.402.192	3.555.995	207%	124%
Pasta de cacao	27.643.235	1.831.623	135%	69%
Manteca de cacao	21.573.656	1.004.249	92%	56%
Nibs	21.054.605	1.373.013	83%	49%
Residuos de cacao	28.005	28.414	242%	2473%

- (2025) - Valor exportado: US\$ 338.622.557
- Volumen exportado: 32.703.012 kilos
- Crecimiento vs. 2024: +114% en valor; +86% Volumen
- Participación en el total exportado:
 - 21.60% del valor total
 - 18.69% del volumen total
- La participación del cacao orgánico cayó del 30% al 18% de la producción nacional.
- En su punto más bajo llegó al 10%, aunque hoy muestra señales de recuperación.
- Mantener la certificación orgánica es clave ante el contexto de precios internacionales bajos.
- El sector busca evitar el abandono del cultivo y sostiene un precio mínimo de S/ 12 por kilo en campo.

05 | Los nuevos requisitos para la certificación orgánica en la UE

Reglamento Orgánico UE (2018/848) y su impacto en importaciones de cacao orgánico.

Entrada en vigor:

- UE: 1 enero 2022; terceros países: 1 enero 2025
- Periodo de excepción: 15 de octubre de 2025 para adaptación y certificación.

Puntos clave del reglamento:

- Toda la cadena debe certificarse bajo la norma de la UE.
- Documentación: Certificado de Inspección (COI) obligatorio vía TRACES.
- Certificación de grupos de productores permitida con controles más exigentes.
- Los costos de cumplimiento aumentan en toda la cadena.

El nuevo reglamento como oportunidad para los exportadores peruanos:

- Las barreras de entrada más altas eliminan competidores y consolidan a quienes ya están dentro.
- La demanda orgánica supera a la oferta disponible y esa brecha favorece a quien puede entregar.
- El cumplimiento del reglamento convierte la trazabilidad en ventaja competitiva.
- El nuevo estándar unificado elimina la fragmentación y simplifica la estrategia comercial europea.
- Sello EU Organic con amplio reconocimiento.



05 | Tendencias en el mercado del cacao

La volatilidad de los precios del cacao afecta a las empresas y a los consumidores.

- Los futuros del cacao han caído más del 48% en lo que va de 2026.
- Los picos de USD 10.000 –12.000/t causaron destrucción de demanda y cierres de empresas, mientras que los precios bajos destruyen ingresos del agricultor.
- ¿Recuperación del diferencial orgánico y del cacao fino de aroma?
- El debate “productividad vs. sabor” está redefiniendo qué cacao compran los europeos.
- El consumidor europeo está ajustando su comportamiento de compra a formatos pequeños y precios a la baja.
- La calidad como argumento central para justificar mejores precios al productor.





Acceso al mercado y segmentación



06 | Acceso al mercado – las regulaciones del mercado

La sostenibilidad del cacao es prioridad y las regulaciones de la UE aumentan.

REGULACIONES CLAVE DE LA UE

Green Deal Europeo



- Plan de la UE para alcanzar la neutralidad climática en 2050.
- Implica nuevas exigencias ambientales para productos agrícolas importados.



Productos Libres de Deforestación (EUDR)

- Reglamento de Productos Libres de Deforestación.
- Exige cacao libre de deforestación y trazabilidad.
- Requiere geolocalización de parcelas y control de la cadena de suministro.



Farm to Fork – Alimentos Sostenibles

- Transforma el sistema alimentario europeo hacia modelos sostenibles
- Nuevas definiciones, certificaciones y etiquetado.
- De la finca a la estantería con estándares estrictos.

TENDENCIAS SOSTENIBLES DEL MERCADO

Economía circular y producción sostenible



- Promoción de sistemas agrícolas sostenibles y agroforestales.
- Mayor eficiencia en uso de recursos y reducción de impacto ambiental.

Consumidor europeo más exigente



- Mayor demanda de cacao sostenible, orgánico, trazable.
- Crecimiento de segmentos premium: fino de aroma, bean-to-bar y comercio directo.
- Oportunidad para Perú: Posicionar el cacao peruano como origen sostenible, diferenciado y de alta calidad.
- Noruega fue el primer país en prohibir la deforestación en sus contrataciones públicas y tiene acuerdos para reducción de la deforestación.

06 | Acceso al mercado

Límites de cadmio en alimentos: Normativa UE 488/2014 y 2021/1323

Efectos de la regulación europea: ha generado impactos en las cadenas de valor del cacao: Perú, COL/ECU.

Zonas críticas por cadmio: Aunque el efecto general ha sido moderado, existen impactos localizados en regiones productoras de cacao: Piura, Amazonas y Tumbes concentran los niveles más altos de Cd.

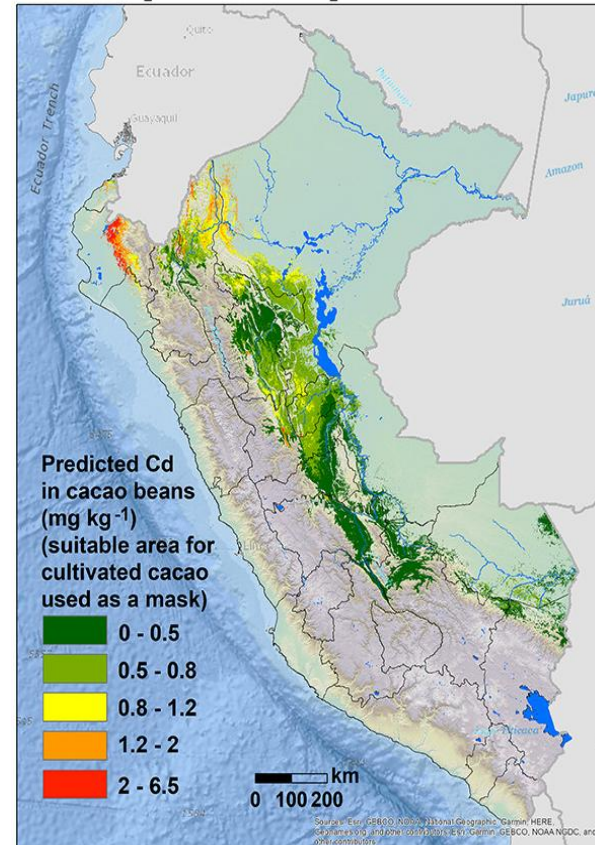
Estrategias de adaptación implementadas: Dado que la evidencia científica sobre mitigación en campo sigue siendo limitada:

- Diversificación de mercados hacia Indonesia, Malasia y EE. UU. con precios más bajos.
- Mezcla de lotes para cumplir límites de cadmio.
- Segmentación de clientes según tolerancia al cadmio.
- Inversión en trazabilidad y análisis para mantener el acceso a la UE. (Pb, As, Ni y Hg).

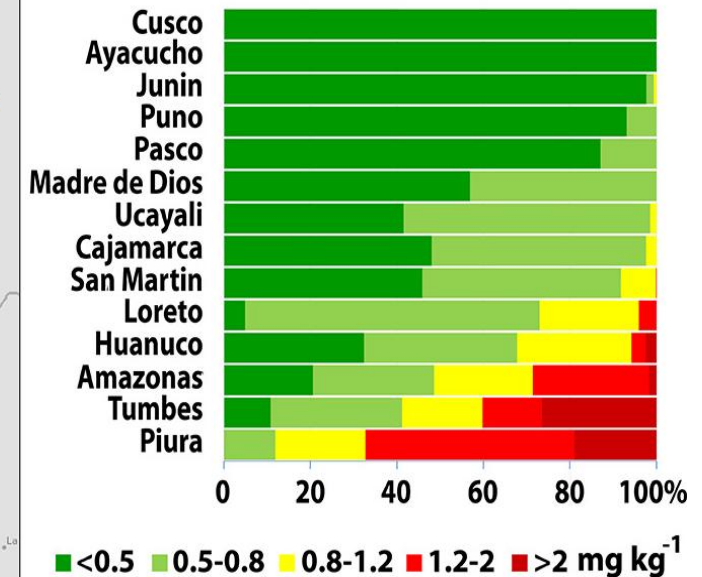
La clave será invertir en trazabilidad, análisis, mezcla inteligente y diversificación, mientras avanza la investigación sobre mitigación en campo.

Acumulación de cadmio en granos de cacao

Map-based predictions



Estimated proportions of potentially affected cacao farms per department



06 | Acceso al Mercado

Segmentación del mercado en el Benelux: El cacao común se usa principalmente en 4 industrias: confitería, alimentos, cosméticos y farmacéuticos. El cacao fino, se usa para la producción de chocolates premium y productos de gama media o alta.

1. Importadores y traders de gran escala (bulk mainstream)



Ideal si manejas **volúmenes medios-altos**, certificación y consistencia.

✓ Perfil

Compran grandes volúmenes.

Buscan **estandarización, consistencia y certificación**.

Reexportan a toda Europa.

Son los actores más importantes del país.

✓ Actores clave

- Cargill - Uno de los mayores traders de materias primas agrícolas.
- Ofi - Olam Food Ingredients.
- ECOM / Dutch Cocoa - Líder mundial en abastecimiento y comercio sostenible de cacao con presencia en 40 países.
- ETG / Beyond Beans (Export Trading Group).

✓ Qué buscan

- Bulk cocoa (Forastero o blends).
- Certificación: **Rainforest Alliance, Fairtrade, Orgánico** (si aplica).
- Trazabilidad digital (por EUDR).
- Relación estable y suministro confiable.

06 | Acceso al Mercado

Segmentación del mercado en el Benelux: Hub europeo del cacao y chocolate

2. Importadores especializados en orgánico y sostenibilidad



Perfecto para cooperativas peruanas con cacao fino y orgánico

✓ Perfil

Compran volúmenes medianos.

Pagan diferenciales por **orgánico, impacto social, agroforestería.**

Trabajan directamente con cooperativas.

✓ Actores clave

- Tradin Organic
- Daarnhouwer
- Gaia Cacao
- Crafting Markets
- Dietz Cacao Trading
- Silva Cacao

✓ Qué buscan

Cacao **orgánico, fino de aroma, single origin.**

Pasta y manteca orgánicas / fino de aroma: compran lotes medianos con trazabilidad e impacto social.

Historias de impacto y trazabilidad.

Relación directa con cooperativas.

06 | Acceso al Mercado

Segmentación del mercado en el Benelux: Hub europeo del cacao y chocolate

3. Bean-to-bar y chocolateros artesanales (alta gama)



✓ Perfil

Compran Premium, micro-lotes, sabor.

Pagan los mejores precios.

Buscan **sabor, origen, historia y trazabilidad total.**

✓ Actores clave

- Original Beans
- Chocolatemakers
- Krak Chocolate
- Mesjokke
- Heinde & Verre
- beantobar.be | bean-to-bar-chocolate-producers

✓ Qué buscan

Cacao **fino de aroma** con fermentación controlada, perfiles sensoriales únicos.

Relación directa con productores.

Transparencia total.

Ideal para productores con cacao nativo, fino, de origen, con perfiles sensoriales diferenciados.

06 | Acceso al Mercado

Segmentación del mercado en el Benelux: Hub europeo del cacao y chocolate

4. Private label de supermercados



✓ Perfil

Volúmenes grandes.

Exigen **100% cacao certificado**.

Compran a través de procesadores o traders.

✓ Actores clave

- Albert Heijn (Delicata)
- Jumbo
- Lidl
- Aldi
- Superunie

✓ Qué buscan

Certificación obligatoria: RA, FT, orgánico.

Cacao en polvo para marcas blancas; entrada normalmente vía procesadores o co-manufacturers.

Precios competitivos.

Suministro estable.

Acceso indirecto a través de Barry Callebaut, Cargill, Puratos o traders.

06 | Acceso al Mercado

Segmentación del mercado en el Benelux: Hub europeo del cacao y chocolate

5. Procesadores industriales
(grinders)



Productores con oferta estable y certificada.

✓ Perfil

Compan toneladas para convertir en pasta, manteca y polvo.
Exportan derivados a toda Europa.

✓ Actores clave

- Cargill (Zaandam, Deventer, Wormer)
- Dutch Cocoa (ECOM)
- Ofi - Olam Food Ingredients.
- Puratos
- Barry Callebaut

✓ Qué buscan

Bulk cocoa con certificación.

Pasta, manteca y polvo: compra directa a gran escala. Ideal si el productor puede garantizar volumen, especificaciones técnicas y certificaciones.

Calidad estable.

Trazabilidad por EUDR.

06 | Acceso al Mercado

Segmentación del mercado en el Benelux: Hub europeo del cacao y chocolate

6. Retail gourmet y tiendas especializadas (chocolaterías y delicatessen)



Venta directa B2B con muestras sensoriales; participación en ferias gourmet; acuerdos de consignación o distribución local.

✓ Perfil

Enfoque premium; valoran origen, historia y calidad sensorial; compran lotes pequeños/medianos.

✓ Actores clave

- Cacaomuseum
- The High Five – Venta online.
- The Chocolate Shop
- Chocoladeverkopers – Venta online.

✓ Qué buscan

Single origin, perfiles sensoriales únicos, trazabilidad completa, empaques premium, historias de impacto social.



7

Oportunidades para exportadores

07 | Oportunidades para el exportador de cacao peruano

CACAO FINO DE AROMA → segmento premium en expansión

Capitaliza la expansión del segmento premium (bean-to-bar, gourmet).

Diferénciate por perfiles sensoriales únicos y la biodiversidad genética del Perú.

Posiciona regiones peruanas (Piura, Cusco) como "marcas" de origen con su propia historia.

CACAO ORGANICO Y SOSTENIBLE → ventaja competitiva clara

Aprovecha la alta y creciente demanda de certificaciones (Orgánico UE, Fairtrade, RA) en Europa del Norte.

Convierte el cumplimiento de la EUDR y la nueva regulación orgánica en una ventaja competitiva.

Perú tiene una base consolidada de producción orgánica que otros países no poseen.

SEGMENTACIÓN EN NICHOS DE VALOR → valorización del storytelling

Enfoca tu oferta a compradores especializados y chocolateros, no solo a grandes traders.

Explora el modelo de relaciones directas con chocolateros europeos para obtener mejores márgenes y estabilidad.

Abre nuevas líneas de negocio en cosmética con cacao de origen trazable.

MOMENTOS Y CONTEXTO FAVORABLES → mayores márgenes

El mercado post-pico de precios vuelve a valorar la calidad como justificación de precio.

La demanda de cacao orgánico supera a la oferta certificada disponible.

Existe una oportunidad de consolidar alianzas de largo plazo con compradores que buscan estabilidad y calidad superior.

07 | Encontrar compradores



Investiga



Mercados

Conoce la demanda del cacao, las características, tendencias, necesidades de los mercados. Los requisitos de entrada.

Define



Producto

Asegura calidad (fino de aroma) y certificaciones (Orgánico, Fair Trade). Empácalo especificado origen y calidad.

Contacta



Clientes

Usa plataformas como Veritrade, TradeMap, BFI, Europages, para encontrar empresas que importan cacao. PROMPERU, Chocolate makers.

Participa



Ferias

CHOCOA (Ámsterdam), Nordic Organic Food (Suecia), BioFach (Alemania), Expoamazónica, Salón de Paris, Showcolat, Salón de Lima, Ficacao

Monitorea



Resultados

Fortalece relaciones con importadores, mantén contacto y adapta tus propuestas según necesidades y cambios en el mercado.

07 | Exportar cacao a la UE – Asegurando el futuro

¿Cuánto vale el cacao hoy? ¿A quién beneficia ese valor?



Agricultores satisfechos:

Precios de cacao más justos en el campo.

Voces protagonistas:

Compartir ideas, liderar las adaptaciones a las nuevas exigencias.

Conocimiento útil:

Regulaciones como la CSDDD, Reglamento Orgánico y UEDR pueden beneficiar a los productores.

Enfoque técnico:

Terroir, variedades genéticas y postcosecha.

Vínculos reales:

Alianzas entre chocolateros artesanales y agricultores con propósito.

Definir el futuro:

Cacao más sostenible, equitativo y con identidad.

Seminarios Miércoles del exportador

Preguntas y respuestas

Adolfo Betetta
OCEX Rotterdam
abetetta@promperu.gob.pe

