



# 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 marca, missão e os valores que carregamos:*

“Juntos seremos a melhor e mais inovadora fabricante global de derivados de cacau, respeitando cada elo da cadeia, agindo com sustentabilidade e





**Gencau Amazônia** - com sede em Medicilândia/PA, tem como função a recepção das amêndoas de cacau dos produtores da região. Por aqui acontecem os processos de limpeza, torrefação e esterilização, bem como fermentação, a secagem e o armazenamento das amêndoas para seguir com destino à Tambaú.



**Gencau Bahia** - Localizada em Ibirapitanga/BA, a Gencau Bahia possui um jardim clonal privado com variedades de cacau raras e 3 modelos experimentais de plantio. Também conta com infraestrutura de processamento com alta capacidade de produção de nibs.



**Sítio Theo** - No Sítio Theo, também localizado em Medicilândia - PA, atualmente com aproximadamente 20 hectares ocupados com cultivo de cacau e 74 hectares de pastagem e área de preservação. Nosso objetivo é fazer desta propriedade um centro de difusão de tecnologia e informação para a cacauicultura.



**Gencau São Paulo** - Localizada no município de Tambaú/SP, nossa unidade industrial tem como objetivo recepcionar o nibs, oriundo da Gencau Amazônia, e processá-lo, produzindo derivados de cacau (liquor, manteiga e cacau em pó).

*Somos:*



# 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” efetuamos visitas periódicas em nossos fornecedores para atestar a condução da propriedade, verificando relações adequadas de trabalho e presença de queimadas ou desmatamentos recentes.

Além disso, 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 a utilização de combustíveis fósseis ou de madeira de reflorestamento ou desmatamento.

A Gencau se orgulha em ser uma empresa amiga do meio ambiente 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 bons frutos de nossas ações do presente.



Originado diretamente dos produtores de cacau.



Produtores de cacau selecionados.



Respeito as crianças, produtores e natureza.



Cuidados únicos nos processos.

# 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.

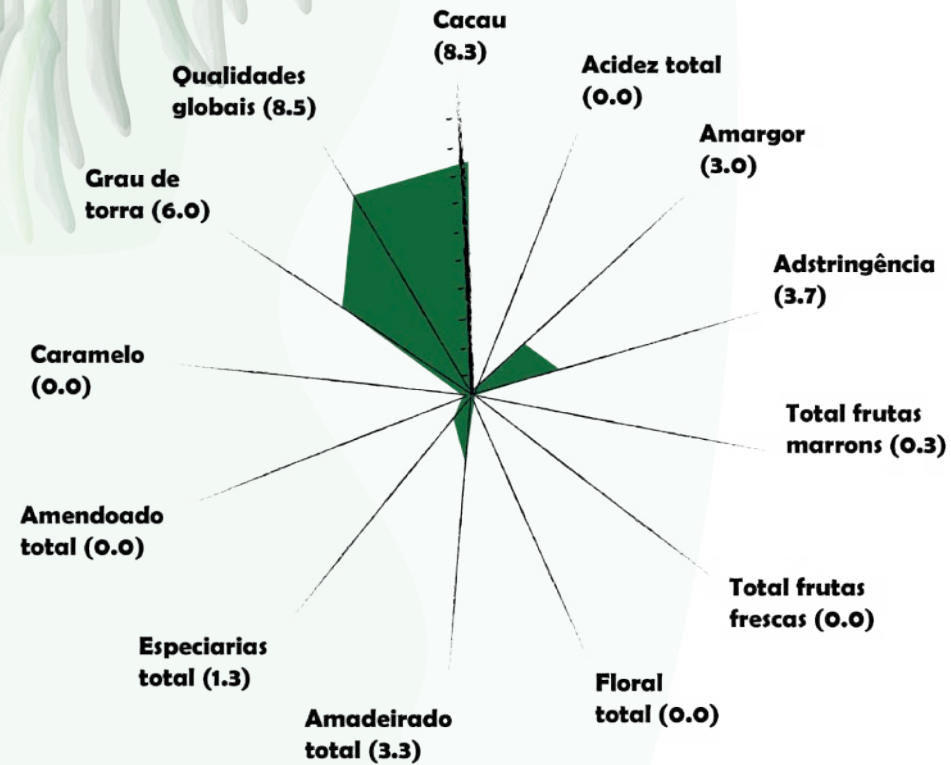
Uma verdadeira expedição gastronômica a céu aberto e um convite irrecusável para o novo e surpreendente sabor.



## 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 jóia, 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.

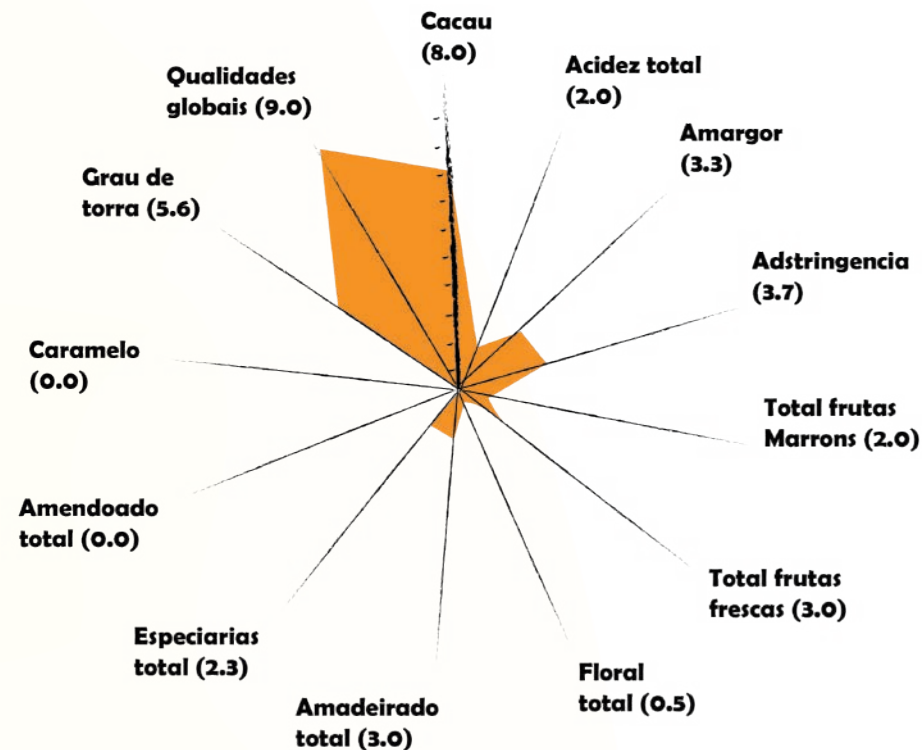
Assim como a pedra inspiradora, esse produto representa renovação, porque ao paladar é um misto de sabores ao que até então era desconhecido, e prosperidade, pois acompanhamos e incentivamos a produção de cacau de qualidade, remunerando os produtores de forma justa.

O Liquor de Cacau Esmeralda é a jóia 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.

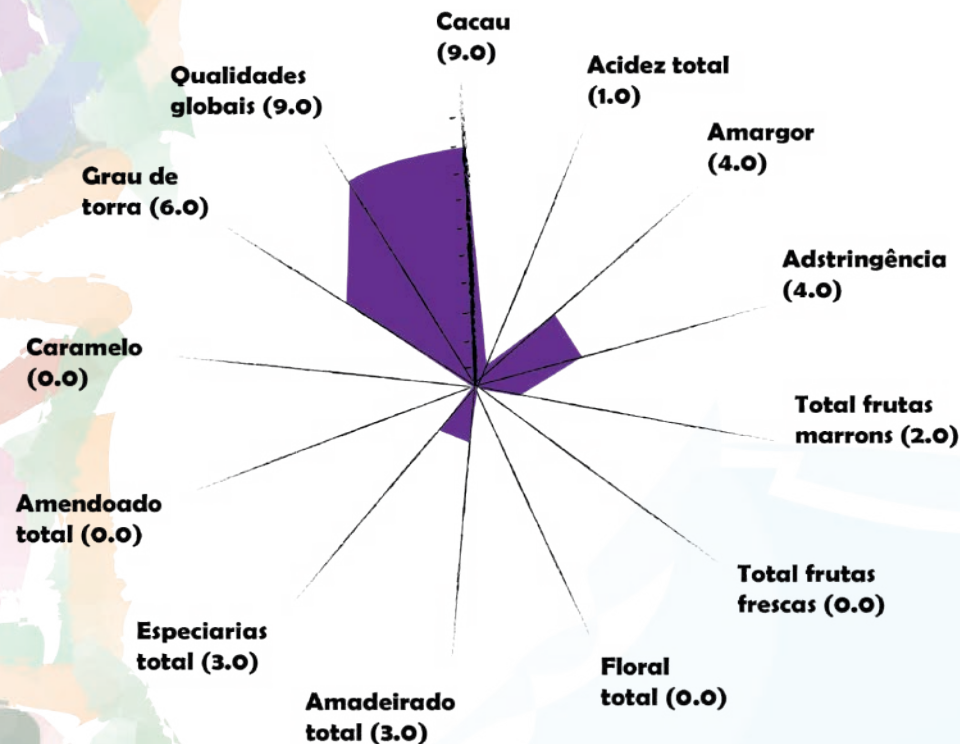
Por falar no alimento dos deuses, sua obra "Cacau", nos serviu brilhantemente como inspiração. Nela, Jorge Amado já delineava seu lugar social e político em sua arte, trazendo nesse seu segundo romance, a representação coletiva de uma época e de um território muito bem conhecido pelo mesmo: a região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



Formas de entrega:

Sacos de 25 kg

*Não necessita  
alcalinização*

*Sem off notes*

*Sabor acentuado  
cacau/chocolate*





# 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 coloração 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 coloração 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!



Formas de entrega:

Sacos de 25 kg

*Avermelhado*

*Equilíbrio  
cor/sabor*

*Produto 100%  
brasileiro*



# 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)

**Grau de torra (5.0)**

**Cacau (6.3)**

**Qualidades globais (9.0)**



# 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 temperagem 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)





 [www.gencau.com](http://www.gencau.com)

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

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