CACAO DEL PLATA

CDP

F. Pache S.A.

INDUSTRIAL Y COMERCIAL

EMPRESA

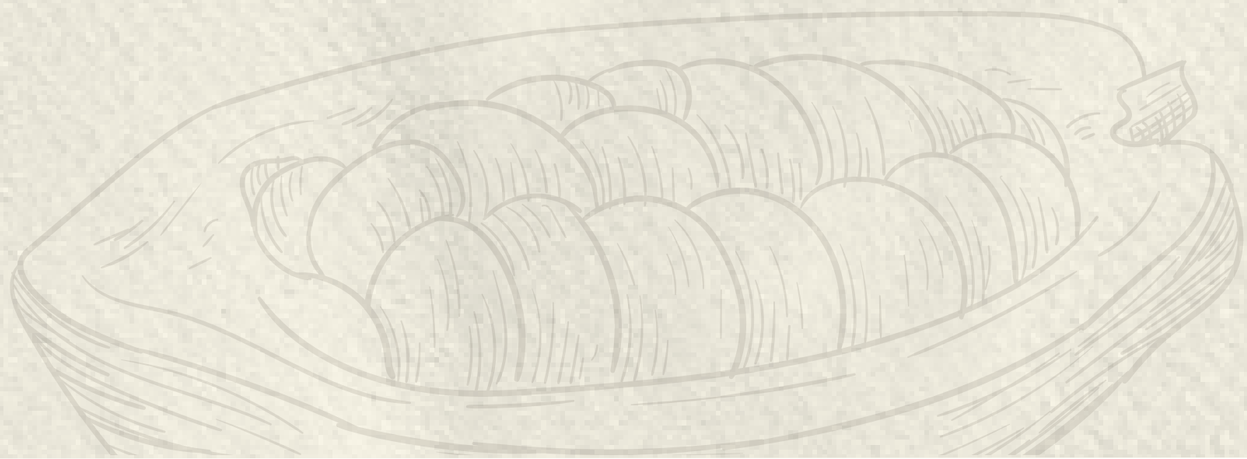
A **F. Pache é uma empresa familiar** tradição no mercado de cacau e açúcar desde 1986.

A matriz está localizada em Uruguay, cidade de Canelones e conta com unidades comerciais em Brasil (F Pache do Brasil SA) e na Argentina, cidade de Buenos Aires (F Pache de Argentina SA).

F Pache do Brasil têm a matriz em São Paulo, SP e conta com filiais em Itajaí, SC e Recife, PE para importar e armazenar mercadoria localmente e distribuir cacau em pó a qualquer reigião do Brasil.

A Principal unidade de produção se chama **Cacao del Plata** e está localizada no Uruguai. Produz diferentes tipos de pós alcalinos e naturais, desenvolvidos para clientes fabricantes de chocolates, achocolatados, biscoitos, padarias, confeitarías, UHT e sorveitarías.

F Pache no Uruguay também conta com uma planta para elavorar alimentos em pó a base de cacau e açúcar como são: **Chocolate em pó, Achocolatado, Açúcar confaiteiro** e outras misturas para a indústria de alimentos.



PLANTA TECNOLOGÍA

Cacao del Plata processa como materia prima a torta de cacau, importada principalmente de África (Ghana, Costa do Marfim, Nigeria and Cameroon) Também importa a matéria-prima da América do Sul e Central e da Ásia.

Têm capacidade para producir 12.000 toneladas anuais de pó de cacau, anualmente e atualmente produz aproximadamente 8.000 toneladas.

Conta com um reator e um secador para alcalinizar e desbacterizar a mais de 110ºC de temperatura. No reator é possível injectar lecitina de girasol (no GMO) ou manteiga de cacau, dependendo do tipo de pó requerido pelo cliente. A planta também conta com um moinho classificador que processa mais de 3.000 Kg por hora e um estabilizador com nitrogéno líquido para estabilizar e baixar a temperatura do pó antes de ser envasado em sacos valvulados de papel kraft.

A maquinária empregada é de origem europeio, exigindo um mínimo de pessoal para sua operação, devido a sua moderna tecnologia.

PROCESSO DE ELABORAÇÃO

MAZORCA DE CACAO

FERMENTAÇÃO

↓

SECAGEM

LIMPEZA

↓

DESCASCADO

↓

TORRADO

↓

MOAGEM

PASTA DE CACAU

PRENSADO

ENSACADO DE CACAU EM PÓ

↑

ESTABILIZADO
Nitrogênio líquido

↑

MOAGEM

SECAGEM
Temperatura

ALCALINIZADO
H_2O + Agente Alcalino
+ Temperatura

PRE-MOAGEM

↑

TORTA DE CACAU

MANTEIGA SÓLIDA

↑

TEMPERADO

↑

FILTRADO

↑

MANTEIGA DE CACAU

TIPOS DE CACAU EM PÓ

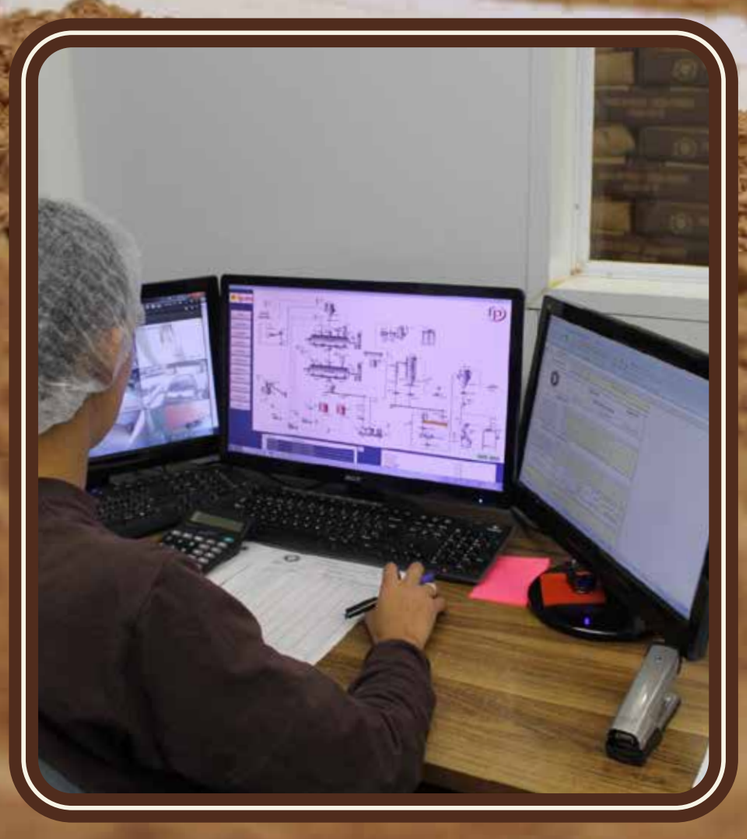
	NOME	COR	pH	APLICAÇÂO
NATURAL	MARFIL	MAARROM CLARO	5,0 - 6,0	Chocolates, Achocolatados, Padaría, Lácteos, Coberturas
NATURAL	AZTECA	MARROM	5,0 - 6,0	Chocolates, Achocolatados, Padaría, Lácteos, Coberturas
ALCALINO	GHANA	MARROM	6,8 - 7,2	Padaría, Lácteos, Achocolatados, Confeitaría, Sorvetes, Biscoitos, Cnocolate em pó, Chocolates.
ALCALINO	INCA	MARROM OSCURO	6,8 - 7,2	Padaría, Lácteos, Achocolatados, Confeitaría, Sorvetes, Biscoitos, Cnocolate em pó, Chocolates.
ALCALINO	GHANA LECITINADO	MARROM	6,8 - 7,2	Achocolatado em pó
ALCALINO	CAMERUN	MARROM AVERMELHADO	7,6 - 8,2	Achocolatado em pó, Padarías, Biscoitos.
ALCALINO	BAHIA	MARROM AVERMELHADO	7.6 - 8,2	Achocolatado em pó, Padarías, Biscoitos NOVO
ALCALINO	DOMINICANO	MARROM OSCURO	6,8 - 7,5	Confeitarías, Padarías, Sobremesa em pó, Biscoitos.
ALCALINO	MAYA	MARROM MUI OSCURO	7,2 - 7,6	Confeitarías, Padarías, Sobremesa em pó, Biscoitos.
ALCALINO	NIGERIA LIGHT	PRETO CLARO	7,4 - 8,0	Biscoitos
ALCALINO	NIGERIA	PRETO	7,8 - 8,2	Biscoitos

Choco Biscuit

A linha economica de cacau em pó chamada **"ChocoBiscuit"** é desenvolvida espezialmente para elaborar produtos forneados como biscoitos e bolos, mantendo a qualidade e o requerimento do cliente.

		NOME	COR	pH	APLICAÇÂO
NATURAL		**M120N**	MARROM CLARO	5,0 - 6,0	Biscoitos
		M572N	MARROM	5,0 - 6,0	Biscoitos, Padería
ALCALINO		**M120A**	MARRÓM OSCURO	6,8 - 7,2	Biscoitos, Padería
		M572A	MARROM OSCURO	6,8 - 7,2	Biscoitos, Padaría, Confeitaria, Achocolotados
		M630R	MARROM AVERMELHADO	7,6 - 8,2	Achocolatado em pó, Padarías, Biscoitos

NOVO



QUALIDADE

Cacao del Plata conta com certificação de qualidade **FSSC 22000** reconhecida pela GFSI (Global Food Safety Initiative), que permite cumplir com os requerimentos mundiais de qualidade em cacau em pó.

Também conta com certificados **KOSHER**, **HALAL, UTZ** e **Rainforest Alliance.**

Cacao del Plata possui um laboratório sensorial, organoléptico e microbiológico para fazer analises e garantir a qualidade e inocuidade do cacau em pó.

fp
F. Pache S.A.
INDUSTRIAL Y COMERCIAL
CACAO DEL PLATA
CDP

MARCAS PROPIAS

A matriz do grupo F Pache S.A localizada no Uruguai, conta com uma linha de marcas próprias de chocolate em pó e achocolatados para distribuição em mais de 20 países no mundo.

Algunos dos produtos elavorados para consumo familiar são: Cacau em pó puro, Chocolate em pó 32% cacau, Chocolate em pó 50% cacau, Chocolate Quente em pó "Choco Taza".