****

**Chocolate Português brilha em Londres**

**FEITORIA DO CACAO conquistou mais 6 prémios internacionais**

Para terminar este ano difícil, recebemos uma notícia que nos trouxe muita emoção, motivação e convicção no nosso caminho – fazer o chocolate de melhor qualidade.

Neste ano 2020, apostamos apenas numa competição, um dos mais conceituado no mundo no sector, **ACADEMY OF CHOCOLATE AWARDS** (Londres). O resultado foi surpreendente, com 6 prémios, entre 4 PRATAS e 2 BRONZES, atribuídos em diferentes categorias.

**PRATA(Silver Awards)**

**Chocolate Negro São Tomé 72% + Flor de Sal de Aveiro**

*(Bean to Bar Negro com tempero)*

**Chocolate Negro Costa Rica Maleku 92%**

*(Bean to Bar Negro igual ou superior a 90%)*

**Chocolate de Leite Tanzânia 60% + Leite de Ovelha**

*(Bean to Bar Leite)*

**Chocolate de Leite com Chocolate de Leite Nicarágua 57% + Nibs**

*(Bean to Bar Leite com Sabor)*

**BRONZE (Bronze Awards)**

**Chocolate Negro Peru Marañón 72%**

*(Bean to Bar Negro inferior a 90%)*

**Chocolate de Leite Colômbia 58% + Café**

*(Bean to Bar Leite com Sabor)*

Entre todos os prémios que conseguimos alcançar este ano, o que mais nos tocou foi o“Silver Award” para o **Chocolate Negro São Tomé 72% + Flor de Sal de Aveiro**. É de uma origem especialmente inspiradora para nós, onde começou a nossa ligação ao mundo do chocolate aquando da visita   
a Ilha em 2014. Desta mesma roça que recebemos agora o cacau em grão, os contactos e as conversas que tivemos com os seus trabalhadores, mudaram para melhor e para sempre a nossa vida. Este prémio é para eles, é o nosso humilde “muito obrigada”.

Estamos numa fase muito incerta de sobrevivência global, mas mantivemo-nos fiéis à estratégia que nos move desde o início: fazer chocolate realmente bom, respeitando os valores de toda a cadeia, desde o produtor de cacau até ao consumidor final. Esta estratégia exige a nossa inteira dedicação, com trabalho físico árduo, sensibilidade apurada e honestidade humana que nunca abdicaremos. Além de termos sentido um aumento da procura no mercado, estes prémios chegam-nos em forma de reconhecimento e confirmam que estamos no caminho certo.

FEITORIA DO CACAO é a primeira marca de chocolate bean-to-bar (produzir o chocolate desde o grão de cacau até a tablete em método artesanal) em Portugal, fundada por uma portuguesa Sue Tavares e uma japonesa Tomoko Suga em 2015.Neste momento ainda é a única marca portuguesa reconhecida em concursos internacionais.

Academy of Chocolate Awards:

<https://www.academyofchocolate.org.uk/awards/>

Mais informação:

<https://feitoriadocacao.com> / [geral@feitoriadocacao.com](mailto:geral@feitoriadocacao.com)