

Fábrica de chocolates sai do papel em 2013

Belgas anunciaram cronograma. Obra tem início no 1º trimestre e operação, em 2014

◀ O município de Linhares vai ganhar uma indústria de chocolate com capacidade para fabricar 10 mil toneladas do produto por ano. O empreendimento será realizado pelo grupo belga Puratos, que vai investir 12,7 milhões de euros (cerca de R\$ 33,4 milhões) no projeto no Norte do Estado.

As obras devem começar no primeiro semestre de 2013, após a elaboração do projeto, previsto para ser concluído até dezembro próximo.

O cronograma de implantação e o valor do investimento foram apresentados pelo diretor de Mercados Globais da Puratos, Peter Deriemaeker, ao secretário de Estado da



Enio Bergoli entre executivos do grupo Puratos

Agricultura, Enio Bergoli, ontem, na Bélgica, durante reunião na sede da empresa, próximo a Bruxelas.

Nos próximos meses, representantes do grupo Puratos virão ao Espírito Santo para apresentar ao governador Renato Casagrande o plano da fábrica de chocolate e como será o funcionamento.

A fábrica ficará localizada ao lado da indústria de lícior de cacau Floresta Rio Doce, que pertence ao

mesmo grupo, e foi inaugurada em 2010.

A fábrica terá quatro linhas de produção e deverá entrar em operação nos primeiros meses de 2014, com capacidade inicial de 4 mil toneladas de chocolate em barras e gotas, matérias-primas básicas para segmentos como confeitaria e padaria.

“A nova unidade industrial vai gerar mais oportunidades de mercado e vai dar mais confiança para

que os cacauicultores prossigam no processo de renovação das lavouras em novas bases tecnológicas. Ainda neste mês, o governo do Espírito Santo, em conjunto com várias instituições, vai lançar um amplo programa de apoio ao setor de produção rural”, afirma Bergoli.

SALÃO DE PARIS

O cacau produzido no Espírito Santo é um dos destaques do Salão do Chocolate de Paris, evento que acontece até o próximo domingo na capital francesa e concentra as principais instituições ligadas à cacauicultura e à produção de chocolates do mundo.

Uma comitiva capixaba embarcou, na última segunda, para apresentar na França as qualidades e as características superiores do produto capixaba.

DIVULGAÇÃO