



# BLACK CACAU

CACAU • CULTURA • IMPACTO RACIAL

SELEÇÃO SAZONAL

CURADORIA  
DO MÊS

JUNHO  
2026

# SELEÇÃO SAZONAL

A Curadoria do Mês é a seleção sazonal da Black Cacau.

Todos os meses reunimos chocolates, derivados de cacau e pequenas produções criadas a partir da nossa atuação em território, pesquisa e articulação dentro da cadeia do cacau brasileiro.

A Curadoria do Mês apresenta produtos disponíveis para compra avulsa e em circulação limitada.

Nesta primeira edição reunimos três criações que acompanham a trajetória da Black Cacau e ajudam a inaugurar esta nova fase da plataforma.

A seleção de junho parte da trajetória de Ronaldo Custódio — publicitário, pesquisador, chocolateiro e fundador da Black Cacau — primeiro homenageado desta curadoria.



FOTO: CACAU AGROECOLÓGICO - SÍTIO BAOBÁ - RJ.



FOTO: PRODUÇÃO DE CHOCOLATE BLACK CACAU

## FAÇA PARTE DA REDE FUNDADORES

Uma comunidade limitada de sustentação, pertencimento e circulação que acompanha e fortalece a nova fase da Black Cacau.

# DO CACAU AO CHOCOLATE

A Black Cacau produz chocolates autorais a partir de cacau fino e de aroma cultivado por pequenos produtores familiares brasileiros, em sua maioria negros.

O Bean to Bar é um modelo de produção que acompanha a transformação do cacau em chocolate desde sua origem, priorizando rastreabilidade, qualidade e relações mais próximas entre quem cultiva, transforma e consome. Nossa atuação vai além dos muros da fábrica.

Utilizamos o cacau e o chocolate como ferramentas de valorização cultural, circulação de valor e transformação sociorracial dentro de uma das cadeias produtivas mais racializadas e desiguais do mundo.



FOTO: FÁBRICA BLACK CACAU CHOCOLATE ANCESTRAL

# TRAJETÓRIA E PRESENÇA

OCUPANDO ESPAÇOS  
DE RECONHECIMENTO

## 01 MERCADOS E VITRINES

A presença da Black Cacau em espaços de prestígio representa a ocupação de ambientes historicamente distantes para população negra. Mais do que validar um produto, esses espaços ajudaram a ampliar debates sobre reconhecimento, legitimidade e valor.



FOTO: PRÊMIO SUSTENTABILIDADE SHELL INICIATIVA JOVEM

## 02 PARCERIAS GLOBAIS

Parcerias com organizações como a Shell Brasil fortaleceram uma agenda que conecta pesquisa, território e impacto. Mais do que desenvolver produtos, passamos a ampliar oportunidades, reconhecimento e transformação racial.

03 BLACK CACAU  
CACAU • CULTURA • IMPACTO RACIAL



FOTO: APRESENTAÇÃO FESTIVAL DO CAFÉ

## 03 ACADEMIA E PALESTRAS

Levamos para universidades e eventos um debate que raramente ocupa esses espaços: raça, reconhecimento e desigualdade na cadeia produtiva do cacau. Transformamos pesquisa em diálogo.



FOTO: PALESTRA SOBRE CONSUMO - UFRJ



# CURADORIA DE JUNHO

Todos os meses apresentaremos uma seleção sazonal construída a partir da nossa trajetória dentro da cadeia do cacau brasileiro.

Nesta edição inaugural reunimos alguns dos chocolates que marcaram a história da Black Cacau e ajudam a inaugurar esta nova fase da plataforma.

A seleção deste mês parte da trajetória de **Ronaldo Custódio Menezes** — publicitário, pesquisador, chocolateiro e fundador da Black Cacau.

Seu trabalho articula produção, pesquisa, comunicação e território a partir do entendimento de que o cacau brasileiro também carrega desigualdades históricas.

Através da Black Cacau, atua pela valorização de pequenos produtores, pela redistribuição de valor e pela ampliação do protagonismo negro dentro da cadeia produtiva do cacau e chocolate.

*Bem-vindo à  
Curadoria de Junho.*

FOTO: RONALDO CUSTÓDIO - CHOCOLATEIRO E FUNDADOR DA BLACK CACAU

# CAPÍTULOS DE JUNHO

## 01 CLÁSSICOS BLACK CACAU

Os chocolates que acompanham a trajetória da Black Cacau desde seus primeiros anos e ajudaram a construir sua identidade.

Nesta edição trouxemos nas versões 77% puro cacau, 57% puro cacau e 47% ao leite de coco, em barras de chocolate de 80g.

**R\$ 35,90**



FOTO: BARRA DE CHOCOLATE BLACK CACAU



FOTO: CHOCADA DE CACAU - EDIÇÃO LIMITADA DE 2024

## 02 CHOCADA DE CACAU

Criada para deixar qualquer pessoa chocada, a Chocada combina coco e cacau em uma das receitas mais lembradas da Black Cacau. Sua Produção é sazonal com circulação limitada e exclusiva. Aprox. 90g.

**R\$ 19,90**

## 03 BOMBONS PÉ DE MOLEQUE

Chocolate ao leite de coco e castanha de caju em uma interpretação inspirada em um dos sabores mais afetivos da culinária brasileira. Produção artesanal em edição limitada. Caixa com 6 unidades (48g).

**R\$ 26,90**



FOTO: BOMBOM DE CHOCOLATE PÉ DE MOLEQUE

# O QUE CONSTRUÍMOS ATÉ AQUI

EM TRÊS ANOS, A BLACK CACAU TRANSFORMOU CHOCOLATE EM RECONHECIMENTO, LEGITIMIDADE E IMPACTO RACIAL.

1.

## MERCADO:

- + 350 feiras e eventos
- + R\$ 350 mil faturados
- + 5 mil clientes atendidos
- + 20 Estados atendidos.

2.

## PRODUÇÃO:

- + 1 tonelada de chocolate produzido
- + 800 kg de cacau negociados
- + 14 linhas e experiências de chocolate desenvolvidas
- + R\$ 160 mil pagos direto ao produtor.

3.

## RECONHECIMENTO:

- ° Prêmio Shell Iniciativa Jovem 2025
- ° Clientes e parceiros: Shell Brasil, TikTok, Banco do Brasil
- ° Reportagem em veículos nacionais
- ° Citação em artigo internacional e nacional.

4.

## PESQUISA E EDUCAÇÃO:

- ° 1ª Pesquisa sobre raça na cadeia produtiva do cacau
- ° 15 palestras e rodas de conversa
- ° 10 eventos acadêmicos
- ° Participações em podcast, apresentações e entrevistas.

5.

## ARTICULAÇÃO E IMPACTO:

- ° Cofundador do Movimento Cacau RJ
- ° Coordenador Slow Food Cacau e Chocolate
- ° Participação no PL da cadeia produtiva protocolado na ALERJ
- ° 150 produtores impactados pelo Brasil.

A NOVA BLACK CACAU NÃO NASCE DE UMA IDEIA.  
ELA NASCE DE UMA TRAJETÓRIA CONSTRUÍDA EM TERRITÓRIO

# PRÓXIMA CURADORIA

PATRÍCIA NICOLAU, FUNDADORA DA NICOLAU CHOCOLATES



**Patrícia Nicolau é pesquisadora,  
chocolateira, articuladora e  
futura nutricionista.**

# BLACK CACAU

CACAU • CULTURA • IMPACTO RACIAL



Pedidos e informações através  
de nosso atendimento:

@blackcacauchocolate

blackcacauchocolate.com.br

(21) 98023-9233

O cacau nos trouxe até aqui.  
O território nos mostra para onde seguir.

FAÇA PARTE DA REDE FUNDADORES  
CURADORIA JUNHO • 2026