

HOME NOSSOS ESPAÇOS

PLANOS E PACOTES

BLOG

BAZAR



O separador de cascas da Kalāpa Chocolate

^

Quando a Luiza criou a Kalāpa tinha uma certeza: queria cuidar de todo o processo de produção dos chocolates, desde o garimpo do cacau nas fazendas até a cristalização e moldagem. O que ela não sabia é que ia acabar colocando a mão na massa de outras formas.

Depois de pesquisar algumas opções de separador de cascas para o cacau – todas as opções importadas e com custo elevado -, ela decidiu fazer por conta própria sua máquina. Encontrou um projeto online aberto, que apresentava as linhas gerais para a construção da ferramenta, mas sem detalhar alguns pontos-chave. Foi aí que o FAZ entrou em cena. Além de ensiná-la a usar nossos equipamentos, trabalhamos junto com ela no detalhamento do projeto, escolha dos melhores materiais, fase de testes e ajustes e indicação dos fornecedores em BH. "Sem um espaço assim, não me imagino fazendo o separador de cascas. O ambiente é muito inspirador e motivador!", conta.

O fato de ter construído o separador ajudou Luiza, inclusive, a repensar a própria produção de seus chocolates. "Como havia construído a máquina, conhecia todo o processo e os mecanismos do separador. No início da operação, eu tinha uma perda de 31% de material no processo. Consegui fazer adaptações por conta própria e hoje a perda é de apenas 16%", explica.

## Sobre a Kalāpa Chocolate

A Kalāpa se propõe a fazer chocolates sensoriais, com uma combinação de ingredientes orgânicos e alto teor de cacau. A ideia é resgatar a experiência de degustar os chocolates, dedicando atenção ao aroma, ao toque, à textura e à interação com o alimento. Conheça um pouco mais sobre a marca no Facebook da empresa.







## FAZ MAKERSPACE

contato@fazmakerspace.com.br +55 31 3889-7718 Avenida do Contorno, 7890 - 50 andar Santo Agostinho - BH MG 30110-017

## **FUNCIONAMENTO**

Segunda a Sexta 9h - 19h Sábados 9h - 14h

© Copyright 2020 - 2020 | FAZ Makerspace





