

# Maia-sucré Chocolateria

Para quem aprecia um chocolate artesanal de qualidade

**A** Páscoa é um momento de reunião familiar e significado religioso, mas também a época dos chocolates que tanto apreciamos. São inúmeras as opções que temos nesta data, desde marcas famosas e industrializadas, até os caseiros e ovos artesanais produzidos por pequenas empresas. E é sobre este último tópico que apresentaremos o que há de mais novo em chocolateria artesanal em nossa cidade.

A empresa de chocolateria Maia.sucré surgiu a partir da vontade de trabalhar com um conceito diferenciado e já existente no exterior e em algumas capitais do Brasil. Sabrina Madi (28), chocolatier e proprietária, possui formação em Relações Internacionais. Com o intuito de colocar em prática seu desejo, passou a fazer vários cursos com profissionais renomados como Simone Izume, Renata Penido, Abner Ivan e Diego Lozano. Após estas experiências, Sabrina vivenciou a arte de manusear chocolates, superando os desafios.

Além da experiência, encontrar um cacau de qualidade e que não tivesse o mínimo de gorduras industrializadas seria seu principal foco, além do investimento feito. Sabrina abraçou esse desafio e há pouco mais de um ano tem oferecido produtos de altíssima qualidade e aceitação do público com o chocolate belga.

O que poucas pessoas sabem é que um ovo de chocolate artesanal pode demorar quatro dias para a sua produção. Certamente vale a pena esperar pelo resultado!



Só experimentando o sabor para entender

## Atêlie Maia-sucré

Endereço para a retirada dos produtos  
R. Martinho Gonçalves, 2653 - Vila Redentora,  
São José do Rio Preto - SP, 15015-405  
Whatsapp: (17) 99664-6864  
Instagram: @maia.sucré

O cardápio da Páscoa desse ano, mesmo com todo o desafio que estamos vivenciando, foi trabalhado com muita técnica, simplicidade e sabor. Sabrina possui "Inovação" como palavra-chave em sua empresa. O chocolate trabalhado é rastreável, isto é, há como saber exatamente a procedência da amêndoa do cacau que foi utilizado.

"Saber a procedência do insumo nos traz tranquilidade não só pela qualidade do produto, mas também para que responsabilidades sociais sejam cumpridas. Hoje a maior parte de produção de cacau vem da África, de regiões muito vulneráveis. Garantir o desenvolvimento dos pequenos produtores e certificar que as crianças da comunidade estudem e não trabalhem são pilares importantes para que essa cadeia permaneça sustentável." Conta a proprietária do estabelecimento.

Para o futuro, Sabrina não tem dúvidas sobre a expansão do negócio.

"Tudo o que construímos é só o começo. Temos a intenção de não de abrir uma loja, ou melhor, várias. A Chocolateria no Brasil ainda é um mercado inexplorado tanto pelo comércio, quanto pelos consumidores. A busca por produtos de qualidade em qualquer segmento é uma tendência das novas gerações.

"Os rio-pretenses tem agora uma nova e deliciosa opção, de saborear o que há de -melhor em chocolates, de forma exclusiva e com o máximo de qualidade!

Aproveite e adquira seu ovo de Páscoa com um chocolate autêntico, mas não demore, porque a produção é limitada!

Uma Páscoa de esperanças e harmonia para você e seus familiares!

É o que a Maia-sucré deseja."

