

Novo! ✨ Adira a **ProPicks** e veja a estratégia que **superou o S&P 500 em + de 1,183%** **Poupe 40%** ✕

Por [Jorge Filipe Ribeiro](#) | 19.12.2023 23:32



**Jorge Filipe Ribeiro**

Artigos (36)

A seguir

<b>HSY</b>	<b>SB</b>	<b>RMCF</b>	<b>TR</b>	<b>MDLZ</b>	<b>NSR</b>
-0,67%	+1,70%	-2,99%	+0,38%	-0,30%	+0,31%

## 1. Um pouco de história

A história do chocolate teve o seu início há 4000 anos na Mesoamérica antiga, o atual México. Os Olmecas, uma das primeiras civilizações da América Latina, foram os primeiros a transformar a planta de cacau (matéria prima) em chocolate, transformando-o em bebida consumida durante rituais religiosos e também com fins medicinais.

Acredita-se que o explorador Hernán Cortés tenha introduzido o chocolate na Europa, trazendo-o para sua terra natal, em 1528. Mais tarde, o chocolate espanhol foi misturado com **açúcar** e mel para adoçar o seu sabor genuinamente amargo, tornando-se popular nas famílias mais abastadas.

Em 1615, o rei francês Luís XIII casou-se com Ana de Áustria, filha do rei espanhol Filipe III. Este, para celebrar a união, oferece amostras de chocolate à corte francesa.

A expansão e o aumento da procura pelos europeus levou a que nações próximas ao equador se tornassem grandes produtores mundiais de cacau.

A invenção da máquina de prensar revolucionou a produção de chocolate. Permitiu espremer a manteiga de cacau dos grãos torrados, deixando um fino pó, que misturado com líquidos e colocado num molde, onde solidifica, torna-se numa barra comestível de chocolate, criada pelos britânicos em 1847.

Henri Nestlé, em 1875, adiciona o leite ao chocolate criando o famoso chocolate de leite.

O chocolate branco surge apenas no século XX, pela Nestlé, com o intuito de aproveitar o excesso de leite em pó produzido durante a Primeira Guerra Mundial.

## 2. Consumo de chocolate

O chocolate pode ter várias apresentações. No entanto, a sua forma sólida é a mais consumida e divide-se em vários tipos:

- Chocolate amargo - feito com os grãos de cacau torrados sem adição de leite, muito utilizado em culinária;
- Chocolate de leite - inclui na sua confeção leite em pó ou leite condensado. A maior parte dos fabricantes europeus usam leite condensado, seguindo a opção original de Nestlé. Já os produtores britânicos e americanos optam pelo leite em pó;
- Chocolate branco - feito com manteiga de cacau, leite, açúcar e lecitina, podendo ser acrescentados aromas como o de baunilha
- Couverture - termo em francês que define o chocolate rico em manteiga de cacau, utilizado pelos profissionais chocolateiros;
- Diet - apresenta na sua constituição elementos substitutos do açúcar.

O consumo global médio, por ano, de chocolate é estimado em 900 gramas, per capita. Na Europa, o consumo médio, per capita, estima-se que sejam 5Kg. Os Suíços são os maiores consumidores mundiais com uma média de 11,8Kg consumidos anualmente, seguidos pelos americanos com 9kg. Alemanha, França e Reino Unido encerram o top 5, com 5,8kg, 3,6kg e 2,9kg, respetivamente. A

Novo! 🚀 Adira a **ProPicks** e veja a estratégia que **superou o S&P 500 em + de 1,183%** **Poupe 40%** ✕

70% de todo o cacau consumido.

A Costa do Marfim é o país responsável pela produção de 43% do cacau de todo o Mundo e a Europa é a região onde um terço do cacau é transformado em chocolate para consumo, sendo a Alemanha o maior exportador mundial de chocolate, seguido da Bélgica.

A Itália fecha o pódio e é seguida pela Polónia e Países Baixos. Os quatro primeiros países europeus representam mais de 49% das exportações de chocolate a nível mundial.

A barra de chocolate Cadbury Dairy Milk é a mais procurada em todo o Mundo e, uma estatística interessante mostra que se as barras Toblerone, consumidas anualmente, fossem alinhadas, obter-se-ia uma distância equivalente a 62.000 km.

## 2.1 Em Portugal

Os Portugueses, como latinos, à partida, não deveriam ser grandes consumidores de chocolate. No entanto, a influência anglo-saxónica, uma população emigrante que regressou e introduziu hábitos de consumo e a presença de muitos estrangeiros residentes no nosso país faz com que o consumo em Portugal se aproxime aos valores dos países da Europa Central. Um em cada três português é consumidor de chocolate, preferencialmente após o jantar. Na última década, a tendência dos Portugueses consumirem chocolate negro aumentou. O trajeto inverso ocorreu com o chocolate de leite, razão pela qual, neste momento, o chocolate com maior percentagem de cacau já é o mais consumido no nosso país.

A marca Ferrero é a líder nas preferências da nossa população. Vários são os casos de produtos da marca que atingem, no nosso país, os níveis de consumo, per capita, mais elevados do mundo, com destaque para o Ferrero Rocher. A Nutella, marca também pertencente ao grupo Ferrero, representa mais de 50% das vendas mundiais de chocolate para barrar.

A barra de chocolate mais consumida, no nosso país, é a da marca Milka, seguida pelas produzidas pela Nestlé.

## 2.2 Outras geografias

Nos Estados Unidos da América a época do ano onde há maior volume de vendas de chocolates é entre final de outubro e início de novembro. No Natal, mais de 80% dos americanos compram chocolates para consumo próprio e/ou para oferecer. Atualmente, 3 barras de chocolate por semana é o consumo médio da população americana. Em 2023, este produto sofreu um aumento de 8% no preço de venda ao público.

Ao contrário dos portugueses, os americanos preferem o chocolate de leite, que representa mais de 57% das vendas de doces/guloseimas, nos Estados Unidos da América. Estudos recentes mostram que, por ano, em média, cada americano gasta aproximadamente 145 dólares neste produto.

Um valor aproximado, 135 dólares americanos, é gasto, em média, por cada australiano. Já os Japoneses gastam em média, anualmente, o equivalente a pouco mais de 20 dólares americanos.

## 3. Indústria, mercado e previsões

Apesar dos inúmeros desafios como a produção sustentável, maior consciência ecológica a nível das embalagens ou a mudança do comportamento do consumidor mais focado na qualidade, atenção de alimentos e escolhas de estilo de vida saudável, a indústria do chocolate tem feito as necessárias adaptações e ajustes para se manter numa trajetória de crescimento constante e com previsões positivas para o futuro.

Várias análises avaliaram o tamanho do mercado global de chocolate em 2021 num valor superior a 113 mil milhões de dólares americanos. Em 2022, a indústria foi avaliada num valor que ultrapassou os 120 mil milhões de dólares americanos. Este ano, o valor da indústria do chocolate deverá superar os 127 mil milhões de dólares americanos.

Sendo um mercado em amplo crescimento e expansão, prevê-se que esse valor atinja os 133 mil milhões de dólares americanos, em 2028 e ultrapassando os 181 mil milhões de dólares americanos, em 2031. Estimativas menos conservadoras apontam para um valor acima de 195 mil milhões de dólares americanos já em 2029.

Estes números mostram uma Taxa de Crescimento Anual Composta prevista entre os 3,7% e os 5,1%.

A Europa é o maior mercado de chocolate do mundo e onde as vendas superaram os 44 mil milhões de dólares americanos, em 2022. Na Ásia, prevê-se que em 2025 a China supere os 5 mil milhões de dólares americanos nos próximos anos, à semelhança da Índia.

Novo! 🚀 Adira a **ProPicks** e veja a estratégia que **superou o S&P 500 em + de 1,183%** **Poupe 40%** ✕

#### 4. As oportunidades de investimento

As previsões de crescimento da indústria do chocolate e todo um conjunto de fatores que levam a que a sua dinâmica, evolução e desenvolvimento sejam permanentes, tornam este segmento da indústria alimentar, um potencial ponto de análise e avaliação como investimento. Seguidamente, e de modo sucinto, são apresentadas algumas empresas inseridas neste segmento que, após uma correta e profunda avaliação, poderão constituir oportunidades de investimento.

**Nestlé S.A.** (OTC:[NSRGY](#)) empresa suíça com sede em Vevey e fundada em 1866. Apresenta um PE superior a 27 e um EPS acima de 4,15. Distribui dividendos com um Dividend Yield de 2,95%. A margem de lucro situa-se acima de 10% e ROA e ROE ultrapassam 7% e 24%, respetivamente.

**Mondelez International, Inc.** (NASDAQ:[MDLZ](#)) empresa americana com sede em Chicago. Milka ou Toblerone são marcas comercializadas por esta empresa. O PE é superior a 21 e o EPS situa-se acima de 3,3. Distribui dividendos com um Dividend Yield de 2,40%. PB e PS situam-se acima de 3,35 e 2,7, respetivamente. A margem operacional é superior a 16,85%.

**Chocoladefabriken Lindt & Sprüngli AG (LDSVF)** (SIX:[LISPE](#)) empresa suíça, fundada em 1845 e com sede em Kilchberg. Lindt ou Ghirardelli são marcas comercializadas por esta empresa. O PE é superior a 39 e distribui dividendos com um Dividend Yield de 1,19%. PS e PB ultrapassam 4,9 e 5,7, respetivamente. A margem de lucro é superior a 12%.

**The Hershey Company** (NYSE:[HSY](#)) empresa americana com sede em Hershey e fundada em 1849. Cadbury ou KitKat são exemplos de marcas do seu portefólio. PE e EPS situam-se acima de 19,6 e 9,28, respetivamente. Distribui dividendos com um Dividend Yield de 2,62%. O ROA ultrapassa os 14,25% e o ROE situa-se acima de 54,1%. A margem de lucro é superior a 17% e a margem operacional supera os 24%.

**Rocky Mountain Chocolate Factory, Inc.** (NASDAQ:[RMCF](#)) empresa americana com sede no Colorado, fundada em 1981. PS supera os 0,9 e o PB encontram-se acima de 2,15. ROA e ROE são negativos, abaixo de -11% e -31%, respetivamente.

**Tootsie Roll Industries, Inc.** (NYSE:[TR](#)) empresa americana sediada em Chicago e fundada em 1896. O PE ultrapassa os 26,7 e o EPS encontra-se acima de 1,2. Distribui dividendos com um Dividend Yield de 1,98%. PS e PB excedem 3 e 2,8, respetivamente. Apresenta uma margem de lucro acima de 11,5% e uma margem operacional superior a 17,8%.

#### 5. Conclusão

O chocolate, produzido a partir do cacau, como matéria-prima, vem sendo consumido pela população mundial há vários anos, nas suas mais diversas constituições, sendo a mais comum a sólida, a qual apresenta uma tendência crescente a nível global. Os Europeus são os maiores consumidores deste produto e, nesta geografia, o cacau, proveniente na sua maioria, de quatro países africanos, é transformado em chocolate.

O mercado do chocolate pelas suas previsões terá, nos próximos anos, um crescimento assinalável. Diversas empresas, detentoras de marcas de chocolate muito conhecidas, poderão ser consideradas oportunidades de investimento neste segmento da indústria alimentar. Porém, a análise e a avaliação profundas tornam-se fundamentais para que as mesmas se enquadrem no perfil do investidor, estratégia e objetivos do investimento.

*As ideias e as opiniões, acima descritas, refletem a minha linha de pensamento sobre estes veículos de investimentos. Assim, não devem as mesmas ser consideradas ou tidas como forma de aconselhamento financeiro.*



João Cruz

#### Será que a culpa está nos “Fluxos”?

Por João Cruz - 20.07.2023 1

Boa tarde! Espero que esteja tudo bem convosco. Hoje vamos falar sobre fluxos! O tópico de hoje será “curtinho”, mas vamos ao mesmo! A forma do banco se financiar (lado passivo) é...



Invest BTrader

#### Agenda Semanal - 12 a 16 de Setembro 2022

Por Invest BTrader - 09.09.2022

Inflação será o tema dominante da próxima semana, tanto nos Estados Unidos, como na Zona Euro. O índice de preços ao consumidor nos Estados Unidos será revelado na Terça-feira,...

Novo!  Adira a **ProPicks** e veja a estratégia que **superou o S&P 500 em + de 1,183%** **Poupe 40%** 

## Comentários (7)



**Frederico Burnay**

23.12.2023 1:11

como sempre, bastante informativo e actual. obrigado Jorge pelo contributo e parabéns. maiores sucessos

Responder 0 0

Reportar



**Marilia Mendonca**

21.12.2023 20:14

Gostei de ler! Não imaginava que se comiam tantos quilos de chocolate por ano... Parabéns pelo excelente artigo! Feliz Natal e próspero Ano Novo!

Responder 1 0

Reportar



**João Cruz**

21.12.2023 11:16

Bom dia! Mais um excelente artigo feito pelo Jorge Filipe Ribeiro! Só tenho a agradecer uma vez mais. Espero que tenha umas ótimas festas natalícias e ótimas entradas! Abraço e continuação de um excelente trabalho.

Responder 1 0

Reportar



**Jorge Filipe Ribeiro**

21.12.2023 11:16

Caro João mais uma vez o meu sincero obrigado. Já agora os meus parabéns pelas excelentes publicações partilhadas por ti!

Responder 0 0

Reportar



**José Teixeira**

21.12.2023 9:02

Muito interessante e detalhado.

Responder 1 0

Reportar



**Jorge Filipe Ribeiro**

21.12.2023 9:02

Muito obrigado!

Responder 0 0

Reportar



**Domingos Oliveira**

20.12.2023 15:25

Sem mais margem para o terminus deste comentário, finalizo-o, Jorge Filipe Ribeiro, com o meu agradecimento pelo excelente trabalho realizado.

Responder 3 0

Reportar



**Domingos Oliveira**

20.12.2023 15:21

Novo! ✨ Adira a **ProPicks** e veja a estratégia que **superou o S&P 500 em + de 1,183%** **Poupe 40%** ✕

consumo global... [visualizar mais](#)

Responder 4 0

Reportar



**Jorge Filipe Ribeiro**

20.12.2023 15:21

Caro Domingos Oliveira de facto aquilo que menciona face aos mercados emergentes é uma verdade. Há um conjunto de fatores que impulsionam esta indústria e agora mais do que nunca. Obrigado pelo comentários e umas Boas Festas

Responder 0 0

Reportar



**Adriano Fernandes**

20.12.2023 13:16

bela descrição, e origem! parabens e boas festas para todos

Responder 1 0

Reportar



**Jorge Filipe Ribeiro**

20.12.2023 13:16

Muito obrigado pelo seu comentário. Boas Festas

Responder 0 0

Reportar