



Koa Switzerland & Ghana



Bebida upcycled de la fruta de cacao

Busca minimizar la huella climática y la deforestación asociada con la producción convencional de cacao

Koa lidera una revolución sostenible en la industria del cacao en África Occidental mediante la implementación de prácticas agrícolas regenerativas y el desarrollo de productos upcycled a partir de la fruta del cacao.

Aprovechando el 70% de la fruta que normalmente se desperdicia en la producción tradicional del chocolate, Koa produce jugo de fruta de cacao, concentrado y polvo, introduciendo ingredientes innovadores al mercado alimenticio.

A través de tecnología blockchain, Koa garantiza la transparencia y trazabilidad en toda su cadena de suministro. Esta estrategia mejora la eficiencia y la sostenibilidad en la cadena de valor del cacao, además genera ingresos adicionales para más de 10.000 agricultores en Ghana, promoviendo la seguridad alimentaria y el desarrollo económico.

Con una fuerte apuesta por la agricultura regenerativa, Koa busca aumentar la resiliencia de las granjas de cacao frente al cambio climático y reducir significativamente la huella de carbono y la deforestación asociadas con el cultivo de cacao.

Fuente: [Green Queen](#)

6 de diciembre de 2023

Aporta valor al sector



Agricultura



Alimentación

Macrotendencias



Neo-ecología



Tecnología 4.0 & digitalización

Reto

Gestión sostenible de los recursos naturales

Área StartBEC

Aprovechamiento sostenible

Tipo de Solución

Bioproductos

Resultado Conseguido

Competitividad y Empleo

Restauración de la biodiversidad

Contribución a la economía circular

Tipo de Tecnología

Físicas/mecánicas: Extracción



Nuevas cadenas de valor