



PT TIMOR MITRANIAGA sudah berdiri sejak Tahun 1990. Perkebunan kami bergerak dibidang Perkebunan Coklat, Tanaman Pinang dan Tanaman Kehutanan. Kami bekerja sama dengan Instansi pemerintahan dalam pembudidayaan Tanaman coklat secara Nasional. Salah satunya adalah PUSAT PENELITIAN COKLAT DAN KOPI yang berpusat di jember. Melihat Konsistensi kami dalam memperdayakan tenaga kerja lokal Sumba dan kegigihan kami dalam mengolah Biji Cacao yang berkualitas, melalui instansi ini pada Tahun 2015 Biji Coklat kami di fasilitasi untuk pengambilan sample yang di kirim ke Perancis.

“SALON DU CHOCOLATE” adalah salah satu pameran coklat terbesar di dunia yang di sponsori oleh produsen coklat ternama dunia untuk mencari variant rasa biji coklat baru. Biasanya Pameran ini di adakan di Paris, sempat beberapa waktu di adakan di London, Tokyo dan Spanyol. Pada pameran ini, nanti akan di ambil Contoh Biji Coklat dari seluruh dunia untuk dicari keunikan. Pada tahun 2015 Biji Coklat kami dari Sumba terpilih menjadi Biji Coklat Terunik dan terbaik yang mempunyai cita rasa yang belum pernah di miliki biji coklat lain di dunia.

Dengan Keindahan Pulau Sumba sebagai pusat pariwisata, dan juga melalui Hasil Produksi Biji Coklat terbaik Di dunia. Misi kami adalah menggunakan Kearifan tenaga kerja lokal Sumba yang kaya akan Etnik dan kental dengan suku dan budayanya, sehingga bisa dikenal lebih di kanca dunia. Dan Visi kami adalah menjadikan Perkebunan kami Sebagai Perkebunan Agrowisata Tanaman Coklat pertama Khas Sumba di indonesia, dimana disana akan ada Kolaborasi antara Budaya Sumba, Perkebunan dan tempat pengolahan coklat.

Melihat potensi Sumber daya alam sekitar dan potensi Kualitas dari Biji Coklat yang kami hasilkan, kami memberanikan diri untuk memulai meng-produksi makanan coklat yang bahan baku Biji coklatnya berasal dari perkebunan kami sendiri, yaitu “Ghaura Chocolate, Single Origin SUMBA Chocolate”.

Melihat potensi besar dari Product Coklat Ghaura, Visi dan Misi kami pun di dukung oleh Gubernur Nusa Tenggara timur sekarang, Bapak Victor Bungtilu Laiskodat. Dan Melalui Kesempatan besar yang di sediakan KBRI di Paris Perancis. Apabila di tahun 2015, Produk kami terpilih menjadi Biji Coklat terbaik, Pada Tahun 2019, kami mengikuti pameran coklat terbesar di dunia, “Salon Du Chocolate 2019” dengan membawa produk Makanan Coklat jadi.

Besar Harapan kami untuk merubah penjualan komoditi Biji Coklat, tetapi dengan kemampuan tenaga kerja lokal, kita bisa menjual Makanan coklat jadi yang Kualitasnya tidak kalah dengan Makanan Coklat ternama dunia.

Sementara ini beberapa Produsen coklat ternama Dunia seperti Barry Callebaut dan Valhrona yang sempat berkunjung di perkebunan kami dan mereka juga menggunakan Biji coklat kami untuk di campurkan dengan biji coklat lain untuk produk makanan coklat mereka. Dan sudah banyak pula Trader dari Eropa yang membeli Biji Coklat kami, lalu di jual kepada para pembuat Artisan Chocolate di eropa, salah satunya termasuk Australia.



Saya juga lampirkan Beberapa Web Address Artisan Coklat yang menggunakan Biji Coklat Kami :

<https://www.metiistochochocolate.com>

<https://thechocolatebar.nz/blogs/news/the-chocolate-bar-interview-024-trevor-smith-metiisto-chocolate>

<https://www.chocolat-nicolasberger.com/>

<https://www.jordis.cz/>

<https://www.kikis-pralinenwelt.de/shop/product/170083-gaura-plantage-65-kiki-s-bean-to-bar-schokolade-3672175?category=2>

Adapun turunan Produk Coklat Ghaura yang mungkin bisa menjadi pasar baru di Australia :

1. COCOA NIBS (Biji Dalam coklat yang sudah di pecahkan dan sudah di Roasting).

Pada Rumah produksi makanan sehat, pencampuran cocoa nibs dalam produk sereal sekarang sdh menjadi gaya hidup yang bisa menarik daya beli. Tidak mengandung Gula, Kadar antioksidan tinggi.



2. Cocoa Liquor atau Cocoa Mass (Cocoa Nibs yang sudah di giling halus tetapi belum dicampur bahan makanan lainnya).

Product Dark Chocolate sekarang semakin populer, cocoa Mass ini adalah olahan pertama coklat berkadar 100% coklat tanpa campuran apa pun, banyak di pakai rumah makan dan juga perhotelan.



3. Chocolate Bar, DARK CHOCOLATE, MILK CHOCOLATE DAN WHITE CHOCOLATE.

Chocolate BAR, produk jadi yang paling umum di jual di Modern Market.

