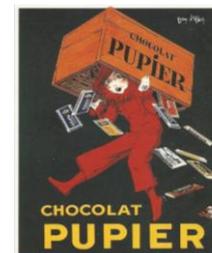




UN VENTO RICCO DI NOVITA' Il nuovo marchio Gourmet



Da oltre 35 anni CÉMOI è stata presente nel canale Food service/Gourmet con il marchio Pupier (1981). Da oggi tutta la linea si rinnova e sarà offerta attraverso il brand CÉMOI. La tradizione e la fiducia del marchio Pupier e la riconoscibilità del marchio CÉMOI si fondono in unico brand.



Alla base del rinnovamento vi è stato un desiderio di modernizzare l'offerta nel canale professionale, introducendo nuove ricette, nuovi prodotti e nuovi packaging, con il marchio CÉMOI già attivo nel mercato del cioccolato da oltre 200 anni e riconosciuto in più di 50 Paesi.



All'inizio di un nuovo capitolo in Italia!

I valori che contraddistinguono il marchio  da veicolare ai clienti

Qualità

Secondo noi i prodotti di qualità nascono dall'aver **un approccio responsabile** verso quello che facciamo. Tutte le fave di cacao usate nelle nostre produzioni sono attentamente valutate, accuratamente scelte e tracciate per assicurare ai nostri prodotti delle proprietà **organolettiche e aromatiche** in linea con le aspettative dei consumatori.

Materie Prime

Tutte le materie prime sono **selezionate** dai nostri esperti con cura, senza perdere di vista il rapporto qualità/prezzo del prodotto finale.

Creatività

Lavoriamo per offrire una **gamma completa** di prodotti, affinché il cliente sia in grado scegliere tra tutti i tipi di ricette, dalle più semplici alle più ricercate. Al servizio delle vostre esigenze e creatività.

Il frutto di un lavoro di una filiera integrata verticalmente

Controllo diretto e tracciabilità in ogni fase. Produzione, trasporto, lavorazione.



Un team di specialisti della ricerca e sviluppo si è dedicato a migliorare la gamma dei prodotti, introducendo novità esclusive, concentrandosi sui commenti ricevuti dai nostri chef e dai trend di mercato di oggi e di domani. Tutte da provare!



- Cioccolato bianco caramellizzato "Dune"

Una ricetta esclusiva di cioccolato bianco deliziosamente caramellizzato: un colore unico ed un gusto incomparabile!
2 kg - Réf. 29111



- Cioccolato al latte aroma caramello «Caramel»

Un cioccolato da copertura al latte 36% e.c. con un gusto intenso di caramello per creare deliziose praline e decorare invitanti dessert.
2 kg - Réf. 26067



- Noir bio 70% e.c. Écuador "Ecuador Bio Origin"

Un cioccolato da copertura biologico con un sottile aroma floreale e fruttato per consumatori esigenti.
2 kg - Réf. 16047



- Crema da spalmare alla nocciola al 13%
3 kg - Réf. 88626



- Crema alle nocciole e alle mandorle per praline
6 kg - Réf. 88019



Il nuovo Packaging - Fronte

Professionale

Una nuova veste grafica

Ingredienti tradotti
in 5 lingue

Moderna

Raffinata

FR, EN, DE, IT e ES

Logo che attesta che la
materia grassa è solo
puro burro di cacao

Riconoscimento dei
prodotti veloce ed
efficace con un colore:

1 colore = 1 prodotto

| | NOIR / DARK |
|--|-------------|
| | 72 % |
| | 64 % |
| | 58,5 % |
| | 55 % |
| | 49,5 % |

In evidenza: « only for
professional use »



Spiegazione del
« **Transparence Cacao**
program » di CÉMOI

Un programma che
integra tutte le
iniziative di sviluppo
sostenibile del gruppo
nel mondo.



Fino al 2016 sarà presente
ancora un piccolo logo Pupier

