



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

Il nuovo Packaging - Retro

IERI

OGGI

A chaque création culinaire soignée, une tablette de chocolat !
A chocolate for every recipe!

CHOCOLAT DE LABORATOIRE / LABORATORY CHOCOLATE

Désignation chocolat / Product	Température de fonte / Melting temperature	% Matière grasses / Fat content %	Enrobage / Coating	Moulage plein / Solid figures	Moulage creux / Hollow figures	Ganache, mousses crémeuses... / Ganache, mousses cream...
NOIR 90%	56/55°C	28	+++	+++	+++	+++
NOIR 44%	56/55°C	25	+	+	+	+++
BLANC 30%	45°C	36	++++	++++	+	+++

CHOCOLAT DE COUVERTURE / COUVERTURE CHOCOLATE

Désignation chocolat / Product	Température de fonte / Melting temperature	% Matière grasses / Fat content %	Enrobage / Coating	Moulage plein / Solid figures	Moulage creux / Hollow figures	Ganache, mousses crémeuses... / Ganache, mousses cream...
NOIR 72%	56/55°C	43	++++	+++	+	+++
NOIR 44%	56/55°C	41	++++	+++	+	+++
NOIR 58.5%	56/55°C	39	+++	+++	+++	+++
NOIR 55%	56/55°C	36	+++	+++	+++	+++
NOIR 49.5%	56/55°C	33	+	+++	+++	+++
LAIT 38%	56/55°C	38	++++	+++	+++	+++
LAIT 35%	56/55°C	37	+++	+++	+++	+++
LAIT 32.5%	56/55°C	33	+++	+++	+++	+++

Courbes de tempérage / Tempering curves

À conserver à l'abri de la lumière, de l'humidité et d'odeurs parasites.
Keep in cool and dry place, away from light and strong odours.

Fabriqué en France / Made in France
© 2015 CÉMOI - 2180, avenue Julien Panchet 44948 Parpignan - France - www.cemoi.com

Caratteristiche tecniche & modalità d'uso

Désignation chocolat / Product	Température de fonte / Melting temperature	% Matière grasses / Fat content %	Enrobage / Coating	Moulage plein / Solid figures	Moulage creux / Hollow figures	Ganache, mousses crémeuses... / Ganache, mousses cream...
CHOCOLAT DE LABORATOIRE / LABORATORY CHOCOLATE						
NOIR 90%	56/55°C	28	+++	+++	+++	+++
NOIR 44%	56/55°C	25	+	+	+	+++
BLANC 30%	45°C	36	++++	++++	+	+++
CHOCOLAT DE COUVERTURE / COUVERTURE CHOCOLATE						
NOIR 72%	56/55°C	43	++++	+++	+	+++
NOIR 44%	56/55°C	41	++++	+++	+	+++
NOIR 58.5%	56/55°C	39	+++	+++	+++	+++
NOIR 55%	56/55°C	36	+++	+++	+++	+++
NOIR 49.5%	56/55°C	33	+	+++	+++	+++
LAIT 38%	56/55°C	38	++++	+++	+++	+++
LAIT 35%	56/55°C	37	+++	+++	+++	+++
LAIT 32.5%	56/55°C	33	+++	+++	+++	+++

Curva di temperaggio

