

2016



CATALOGUE PROFESSIONNEL PRODUITS GOURMETS

CATALOGO PROFESSIONALE
PRODOTTI FOODSERVICE



Toute l'expertise du cacao & du chocolat
durables au service des professionnels

*Tutta la competenza di una produzione sostenibile
del cacao al servizio dei professionisti.*



UN GROUPE, UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE

Héritier d'une tradition et d'un savoir-faire de plus de 200 ans, CÉMOI met son **expertise au service des professionnels du chocolat**. Grâce à ses 14 sites de fabrication, le Groupe s'affirme comme le Premier Chocolatier Français, maître dans l'art de la transformation du cacao en chocolat.

CÉMOI développe **un ensemble de recettes de qualité** et répond aux attentes spécifiques des passionnés du chocolat les plus exigeants.

CÉMOI, AU CŒUR DE LA FILIÈRE CACAO

Depuis la fève jusqu'au produit fini, CÉMOI intègre toutes les étapes de fabrication et dispose de ses propres sites de traitement et transformation de la fève de cacao. Cette **connaissance de la filière** lui permet de créer une proximité avec les planteurs et de sélectionner avec soin les fèves qui exprimeront les arômes les plus fins.

De plus, **CÉMOI est impliqué** à travers le monde dans des **programmes vertueux de développement durable** depuis plus de 30 ans. En Côte d'Ivoire, premier pays producteur de cacao, le programme PACTS accompagne les planteurs dans leur professionnalisation en veillant à l'utilisation des bonnes pratiques agricoles autour de 17 centres de fermentation et de séchage du cacao.

TRANSPARENCE

CACAO CÉMOI



TRANSPARENCE CACAO, L'ENGAGEMENT DÉVELOPPEMENT DURABLE DE CÉMOI

CÉMOI s'engage en faveur d'un cacao durable à travers son programme **TRANSPARENCE CACAO**. Le Groupe affiche sa volonté de maîtriser l'ensemble de la filière cacao, depuis le planteur jusqu'au consommateur.

La traçabilité et la qualité sont au cœur du programme. La vision de CÉMOI est d'offrir un cacao de qualité qui génère de la valeur ajoutée et du profit pour tous les intervenants de la filière. **TRANSPARENCE CACAO** regroupe 60 000 planteurs et leurs familles, véritables acteurs du programme. A travers **TRANSPARENCE CACAO**, CÉMOI s'engage à valoriser et professionnaliser le travail du planteur pour lui permettre d'acquérir les compétences nécessaires **au respect de ses engagements**.

- | | | | |
|--|--|--|--|
| | 1. TRAÇABILITÉ
Respecter tous les critères de sécurité alimentaire de la fève au chocolat | | 7. RESPECT
S'assurer que nos planteurs et leurs familles ont un accès suffisant à la santé, à l'eau et au logement |
| | 2. GOÛT
Offrir un chocolat répondant à des critères aromatiques | | 8. PLANÈTE
• Respecter la biodiversité, préserver les forêts
• Pratiquer une utilisation raisonnée des pesticides
• Mettre en place une gestion des déchets issus de la culture du cacao |
| | 3. PRODUCTIVITÉ
Augmenter la productivité des plantations de cacao | | 9. TRANSPARENCE CACAO
Apporter une vision des engagements de CÉMOI et un témoignage de ses progrès |
| | 4. VALORISATION
Permettre au planteur de percevoir une rémunération correcte de son travail | | 10. FORMATION
Permettre aux planteurs partenaires d'acquérir les compétences nécessaires au respect des engagements de CÉMOI |
| | 5. PROFESSIONNALISATION
S'assurer que le planteur est capable de gérer son activité et les revenus de son activité | | |
| | 6. RESPONSABILITÉ
Accompagner les planteurs dans la scolarisation de leurs enfants | | |

PARCE QU'IL N'Y A PAS DE BON CHOCOLAT SANS BON CACAO

Un bon chocolat se révèle grâce à un cacao de qualité. Chez CÉMOI, cette exigence de qualité s'exprime à travers le suivi de quatre critères qui sont les fondements du programme **TRANSPARENCE CACAO** :



- QUALITÉ ALIMENTAIRE**
Un chocolat dont on connaît l'histoire : de l'origine au processus de fabrication.
- QUALITÉ AROMATIQUE**
Un chocolat qui exprime des arômes subtils et délicats.
- QUALITÉ DE VIE DU PLANTEUR**
Un chocolat qui permet au planteur de vivre dignement de son travail, de soutenir sa famille, d'investir dans son outil de travail.
- QUALITÉ ENVIRONNEMENTALE**
Un chocolat qui contribue aux efforts de protection de l'environnement.

NOTRE ENGAGEMENT SE TRADUIT ÉGALEMENT SUR NOS PRODUITS. Chacune de nos recettes est réalisée à partir d'un cacao sélectionné afin de laisser cours à votre créativité, en toute simplicité.

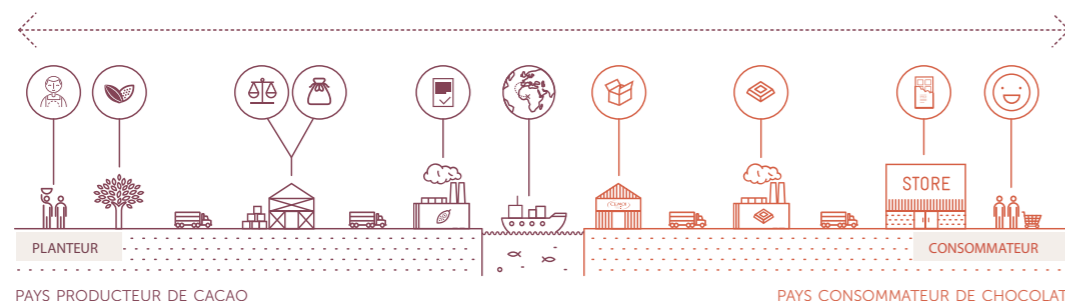


CÉMOI S'ENGAGE ENCORE PLUS LOIN
Vous retrouverez sur une sélection de nos produits la mention « **CACAO EXCELLENCE** », gage d'une qualité d'exception.

Notre **CACAO EXCELLENCE** est cultivé par un réseau de planteurs sélectionnés pour leur fidélité au programme. Sa fermentation et son séchage sont maîtrisés par nos équipes agronomes, afin de laisser s'exprimer les arômes les plus fins. A travers cette démarche, CÉMOI accompagne au quotidien les planteurs afin de **valoriser le fruit de leur travail tout en préservant l'équilibre des ressources naturelles** via une politique de zéro déforestation.



UNE MAÎTRISE DE L'ENSEMBLE DE LA FILIÈRE






TRANSPARENCE

CACAO CÉMOI



UN GRUPPO, UN UNICO KNOW-HOW

Erede di una tradizione che risale a più di 200 anni, CÉMOI mette la sua esperienza al servizio dei professionisti del cioccolato. Con 14 stabilimenti, il gruppo nel tempo si è affermato come leader in Francia nell'arte della trasformazione del cacao in grani in cioccolato.

CÉMOI sviluppa una vasta gamma di ricette di qualità che soddisfano le richieste più esigenti degli amanti del cioccolato.

CÉMOI, AL CUORE DELLA FILIERA DEL CACAO

Partendo dalle fave fino ad arrivare al prodotto finito, CÉMOI si occupa di ogni fase della produzione presso i propri stabilimenti di lavorazione e trasformazione del cacao. Questa conoscenza diretta della filiera permette di creare uno stretto rapporto con i coltivatori del cacao e di selezionare con cura le fave che daranno i gusti e gli aromi più raffinati nella produzione del cioccolato.

CÉMOI è impegnata nei programmi di sviluppo sostenibile in molti Paesi nel mondo da oltre 30 anni. In Costa D'Avorio, primo paese produttore di cacao, il programma PACTS sostiene gli agricoltori nella loro professionalizzazione, garantendo al contempo le adeguate pratiche agricole presso i centri di fermentazione ed essiccazione del cacao.

TRANSPARENCE CACAO, L'IMPEGNO DI CÉMOI PER UNO SVILUPPO SOSTENIBILE

CÉMOI è impegnata costantemente per la produzione di un cacao sostenibile attraverso il programma **TRANSPARENCE CACAO**. Il Gruppo dimostra la sua volontà e determinazione a controllare l'intera filiera del cacao e della produzione dei semilavorati, dal coltivatore al consumatore.

Tracciabilità e qualità sono il cuore del programma. L'obiettivo di CÉMOI è di offrire uno standard qualitativo che generi valore aggiunto ed una giusta remunerazione a favore di tutti gli operatori del network. **TRANSPARENCE CACAO** riunisce migliaia di coltivatori con le loro famiglie, veri protagonisti del programma. Attraverso **TRANSPARENCE CACAO** CÉMOI si impegna ad accrescere la professionalità dei coltivatori permettendo loro di acquisire le competenze necessarie a rispettare gli impegni con CÉMOI.



1. TRACCIABILITÀ
Rispetto di tutti i criteri per la sicurezza alimentare, dalle fave di cacao al cioccolato



2. GUSTO
Offrire un cioccolato aromatizzato in base alle richieste dei consumatori più esigenti



3. PRODUTTIVITÀ
Aumentare la produttività con una frequente manutenzione e selezione delle coltivazioni di cacao



4. VALORIZZAZIONE
Garantire al coltivatore una corretta remunerazione per il suo lavoro



5. PROFESSIONALITÀ
Accertarsi che il coltivatore sia in grado di organizzare la propria attività con adeguati ricavi



6. RESPONSABILITÀ
Sostenere i coltivatori nel garantire ai loro figli un'adeguata istruzione professionale



7. RISPETTO
Assicurarsi che i coltivatori e le loro famiglie abbiano a disposizione le necessarie cure mediche, l'acqua potabile e l'abitazione



8. PIANETA
• Rispettare la biodiversità e preservare le foreste
• Utilizzare gli antiparassitari in base ai regolamenti internazionali
• Ottimizzare la gestione dei rifiuti nella coltivazione del cacao



9. TRANSPARENCE CACAO
Fornire una visione dell'impegno di CÉMOI e testimoniarne i progressi



10. FORMAZIONE
Permettere ai coltivatori partners di acquisire le competenze necessarie a rispettare gli impegni con CÉMOI

NON ESISTE UN BUON CIOCCOLATO SENZA UN CACAO SELEZIONATO DI QUALITÀ

Un buon cioccolato si esprime attraverso un cacao di qualità. In CÉMOI l'esigenza di qualità si esprime attraverso il monitoraggio di 4 criteri che sono i fondamenti del programma **TRANSPARENCE CACAO**:



QUALITÀ ALIMENTARE
Un cioccolato di cui si conosca la storia: dall'origine fino alla produzione.



QUALITÀ AROMATICA
Un cioccolato connotato da aromi gradevoli e delicati.



QUALITÀ DELLA VITA DEL COLTIVATORE
Un cacao che permetta al lavoratore di vivere dignitosamente, di sostenere i bisogni della famiglia e di investire nelle attrezzature per il suo lavoro.



QUALITÀ AMBIENTALE
Un cioccolato che s'impegna nella sua produzione alla protezione dell'ambiente.

IL NOSTRO IMPEGNO si riflette nei nostri prodotti. Ogni ricetta è creata con un cacao selezionato, per far volare la vostra creatività in tutta semplicità.

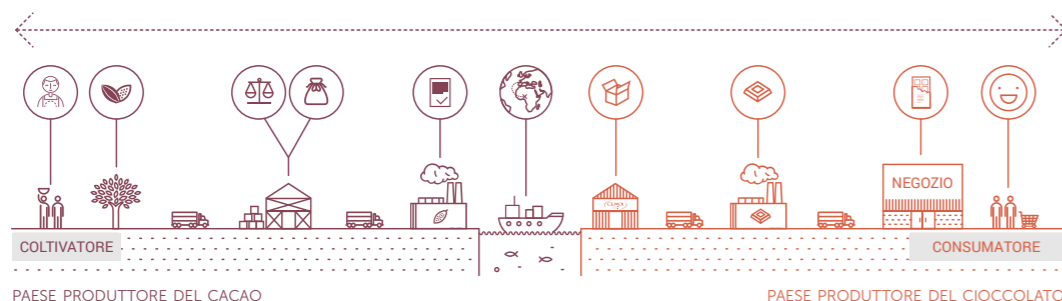


**CÉMOI SI IMPEGNA
ANCORA DI PIÙ**
Troverete una selezione di prodotti a marchio « CACAO EXCELLENCE », garanzia di una qualità eccellente.

Il nostro **CACAO EXCELLENCE** è coltivato da un network di agricoltori selezionati per la loro fedeltà al programma. La fermentazione e l'essiccazione del cacao è controllata dagli agronomi di CÉMOI in modo da far risaltare gli aromi più raffinati. Attraverso questo approccio, **CÉMOI supporta quotidianamente i coltivatori per migliorare il frutto del loro lavoro** mantenendo l'equilibrio della natura attraverso una politica contro la deforestazione.



UNA PROFONDA COMPETENZA DI TUTTA LA FILIERA





devient
diventa



Doté d'un **savoir-faire chocolatier gourmet depuis plus de 35 ans** à travers la marque PUPIER, le groupe CÉMOI souhaite désormais s'exprimer en son nom sur le marché gourmet à partir de la rentrée 2015.

Un **nouveau logo professionnel**, un nouveau design mais toujours les mêmes recettes pur beurre de cacao et la même qualité qui satisfait tous les professionnels du chocolat depuis des décennies.

QUALITÉ, MODERNITÉ & CRÉATIVITÉ sont les fondements de la marque CÉMOI, héritière d'un savoir-faire chocolatier Français datant de 200 ans.

CÉMOI propose **une gamme complète** exclusivement réservée aux professionnels: une variété de produits chocolatisés semi-transformés pour un large choix d'utilisation : enrobage, moulage, ganache...

Grazie a una conoscenza trentennale del cioccolato gourmet attraverso il marchio PUPIER, dall'autunno 2015 il gruppo CÉMOI desidera essere presente sul mercato col suo proprio nome.

Un nuovo logo professionale e nuovo design, con la stessa qualità che ha soddisfatto per decenni i professionisti del cioccolato francesi.

QUALITA', MODERNITA' & CREATIVITÀ sono alla base del brand CÉMOI, ereditate da 200 anni di tradizione francese nel cioccolato.

CÉMOI offre **una gamma completa** dedicata esclusivamente ai professionisti: una grande varietà di semilavorati di cioccolato per molteplici utilizzi: ricopertura, modellaggio, ganaches.....

*A chaque création culinaire
son chocolat !
Un cioccolato per ogni creazione
di pasticceria!*



Sommaire Sommarario

Gamme Exception Linea Monorigine.....	P. 8-9
Gamme Tradition Linea convenzionale.....	P. 10-11
Inclusions et bâtons boulangers Goccine e Bâtons boulangier.....	P.12
Fourrage et pâte à tartiner Creme per farciture e ripieni.....	P.13
Confiseries au beurre de cacao Pani cioccolato bianco colorati.....	P.14
Produits cacao Semilavorati di cacao.....	P.14
Eléments logistiques Lista assortimento prodotti.....	P. 15



GAMME EXCEPTION



CHOCOLAT DE COUVERTURE ORIGINE

Avec sa gamme de chocolats Exception, CÉMOI propose trois chocolats de couverture noir fabriqués à partir d'un cacao premium issu de son programme de développement durable **TRANSPARENCE CACAO**. Un chocolat d'origine dont les propriétés aromatiques fruitées et typées permettront de réaliser toutes les créations culinaires, de la plus simple à la plus sophistiquée.

À travers son expertise et son engagement sur toute la filière cacao, CÉMOI garantit le sourcing de ses fèves et accompagne les planteurs en leur inculquant les bonnes techniques agronomes pour une sélection et un contrôle optimal du cacao. En maîtrisant les phases de fermentation, séchage et torréfaction dans ses propres centres, CÉMOI favorise ainsi le développement des propriétés aromatiques de ses chocolats d'exception.

TOUTE L'EXPERTISE D'UN GRAND CHOCOLATIER FRANÇAIS AU SERVICE DES PLUS GRANDS CHEFS PÂTISSIERS.

TUTTA LA PROFESSIONALITÀ DEI GRANDI MAESTRI CIOCCOLATIERI FRANCESI AL SERVIZIO DI CHEFS E PASTICCIERI.



Palets origine Équateur
Fondente bio 70% e.c. Ecuador - Dischetti
2 kg - Réf. 16047

Un chocolat de couverture bio aux subtiles notes florales et fruitées
Cioccolato da copertura biologico con delicate note floreali e fruttate



Palets origine São Tomé
Fondente bio 66% e.c. São Tomé - Dischetti
2 kg - Réf. 16018

Un chocolat de couverture bio aux délicieuses notes boisées et caramélisées.
Cioccolato da copertura biologico con deliziose note affumicate e caramellate



Palets Côte d'Ivoire - Premium
Fondente 64% e.c. Costa d'Avorio Premium - Dischetti
2 kg - Réf. 16019

Un chocolat de couverture au goût prononcé et aux notes florales.
Cioccolato da copertura dal gusto intenso e note floreali

LINEA MONORIGINE



CIOCCOLATO DA COPERTURA MONORIGINE

La linea di cioccolato Monorigine propone 3 coperture fondenti fabbricate con un cacao premium appartenente al programma **TRANSPARENCE CACAO**. Un cioccolato monorigine le cui caratteristiche aromatiche distintive e il gusto leggermente fruttato permettono di realizzare ogni tipo di ricetta, dalla più semplice alla più sofisticata.

Attraverso le sue caratteristiche e l'impegno in tutta la filiera, CÉMOI garantisce l'origine delle fave di cacao e supporta i coltivatori con l'insegnamento di tecniche agronomiche per una selezione del miglior cacao. Supervisionando le fasi di fermentazione, essiccazione e torrefazione presso i suoi centri specializzati, CÉMOI esalta le proprietà aromatiche dei cioccolati della linea Monorigine.



NOUVEAU NOVITÀ

Le lancement de la marque CÉMOI est l'occasion de présenter deux nouvelles recettes caramélisées qui amèneront une touche d'originalité et de gourmandise à vos desserts.

Il lancio del marchio CÉMOI è l'opportunità per presentare due nuove ricette al caramello che aggiungeranno un tocco di originalità ai vostri dessert.



Palets / Cioccolato bianco caramellizzato DUNE
Dischetti
2 kg - Réf. 29111

DUNE, une recette exclusive de chocolat blanc délicieusement caramélisé : une couleur unique et un goût incomparable !

DUNE, Un'esclusiva ricetta al cioccolato bianco deliziosamente caramellato: un colore unico e un gusto inconfondibile!



Palets lait 36% aromatisé
Latte 36% aromatizzato al caramello LACTÉ CARMEL
Dischetti
2 kg - Réf. 26067

LACTÉ CARMEL, un chocolat de couverture au lait 36% de cacao au goût intense de caramel pour des desserts délicieusement riches en gourmandise.

LACTÉ CARMEL, Cioccolato da copertura al latte 36% con un intenso gusto di caramello per desserts golosi

© Patricia Ketterhofen - Photos non contractuelles

© Patricia Ketterhofen - Photos non contractuelles

	Température de fonte Temperatura di fusione	% Matière grasse Materia grassa	Enrobage Copertura	Moulage plein Corpi pieni	Moulage creux Corpi cavi	Ganache, mousse, crème... Ganache, mousse, creme
NOIR / FONDENTE	CHOCOLAT DE COUVERTURE CIOCCOLATO DA COPERTURA					
70 % BIO EQUATEUR	50/55°C	42	●●●●●	●●●●○	●●●○○	●●●○○
66 % BIO SÃO TOMÉ	50/55°C	40	●●●●●	●●●●○	●●●○○	●●●○○
64 % CÔTE D'IVOIRE	50/55°C	38	●●●●●	●●●●○	●●●○○	●●●○○

	Température de fonte Temperatura di fusione	% Matière grasse Materia grassa	Enrobage Copertura	Moulage plein Corpi pieni	Moulage creux Corpi cavi	Ganache, mousse, crème... Ganache, mousse, creme
BLANC / BIANCO	CHOCOLAT CIOCCOLATO					
DUNE	45°C	33	●●●●○	●●●●●	●●●●●	●●●○○
LAIT / LATTE	CHOCOLAT DE COUVERTURE CIOCCOLATO DA COPERTURA					
GOÛT CARMEL 36% GUSTO CARMELLO	45/50°C	38	●●●●●	●●●○○	●●●○○	●●●○○



GAMME TRADITION



Tout l'art du chocolat à travers un large éventail de recettes. Laissez-vous inspirer par les différentes intensités de cacao pour composer vos créations et exprimer votre talent. **Du palet en boîte 5 kg au pain de chocolat 2,5 kg, la gamme Tradition** de CÉMOI répond à tous les besoins des professionnels du chocolat. Chocolat de couverture noir, lait, chocolat blanc, ganache ou encore gianduja lacté, les formats sont conçus pour **une utilisation simple et rapide** lors de la réalisation de vos desserts ou entremets.



Palets / Fondente 72% e.c.
5 kg - Réf. 16107
Pain / Pani 72% e.c.
2,5 kg - Réf. 16108



Palets / Fondente 64% e.c.
5 kg - Réf. 16117
Pain / Pani 64% e.c.
2,5 kg - Réf. 16109



Palets / Fondente 50% e.c. ganache (solo per ripieni)
5 kg - Réf. 16031



Palets / Fondente 58,5% e.c. MiAmer
5 kg - Réf. 16042



Palets / Fondente 55% e.c.
5 kg - Réf. 16120
Pain / Pani 55% e.c.
2,5 kg - Réf. 16118



Palets / Fondente extra 49,5% e.c.
5 kg - Réf. 16122
Pain / Pani 49,5% e.c.
2,5 kg - Réf. 16123



Palets / Fondente 44% e.c. ganache (solo per ripieni)
5 kg - Réf. 16036



Palets / Latte 38% e.c.
5 kg - Réf. 26001



Palets / Latte 35% e.c.
5 kg - Réf. 26003
Pain / Pani 35% e.c.
2,5 kg - Réf. 26004



Palets / Latte 32,5% e.c.
5 kg - Réf. 26008



Pain lacté gianduja 21% cacao, 30% noisettes
Gianduja latte Pani 21% cacao, 30% noisettes
2,5 kg - Réf. 88031



Palets / Bianco 30% e.c.
5 kg - Réf. 29040
Pain / Pani 30% e.c.
2,5 kg - Réf. 29043

	Température de fonte Temperatura di fusione	FAT % % Matière grasse Materia grassa	Enrobage Copertura	Moulage plein Corpi pieni	Moulage creux Corpi cavi	Ganache, mousse, crème... Ganache, mousse, creme
NOIR / FONDATE	CHOCOLAT DE COUVERTURE CIOCCOLATO DA COPERTURA					
72 %	50/55°C	43	●●●●●	●●●●○	●○○○○	●●●○○
64 %	50/55°C	41	●●●●●	●●●●○	●○○○○	●●●○○
58,5 %	50/55°C	39	●●●●○	●●●●○	●○○○○	●●●○○
55 %	50/55°C	36	●●●●○	●●●●○	●○○○○	●●●○○
49,5 %	50/55°C	33	●○○○○	●●●●○	●○○○○	●●●○○
NOIR / FONDATE	CHOCOLAT CIOCCOLATO					
50 %	50/55°C	28		●●●○○		●●●●●
44 %	50/55°C	25		●○○○○		●●●●●

	Température de fonte Temperatura di fusione	FAT % % Matière grasse Materia grassa	Enrobage Copertura	Moulage plein Corpi pieni	Moulage creux Corpi cavi	Ganache, mousse, crème... Ganache, mousse, creme
LAIT / LATTE	CHOCOLAT DE COUVERTURE CIOCCOLATO DA COPERTURA					
38 %	45/50°C	38	●●●●●	●●●●○	●●●○○	●●●○○
35 %	45/50°C	37	●●●●○	●●●●○	●●●○○	●●●○○
32,5 %	45/50°C	33	●●●●○	●●●●○	●●●○○	●●●○○
BLANC / BIANCO	CHOCOLAT CIOCCOLATO					
30 %	45°C	36	●●●●●	●●●●○	●○○○○	●●●○○
LACTÉ GIANDUJA / GIANDUJA LATTE	CHOCOLAT CIOCCOLATO					
21 %	40/45°C	38	●●●○○	●●●●○	●○○○○	●●●●●

© Patricia Ketterhofen - Photos non contractuelles

© Patricia Ketterhofen - Photos non contractuelles

LINEA CONVENZIONALE



Tutta l'arte del cioccolato attraverso un'ampia gamma di ricette. Lasciatevi ispirare dalle diverse intensità del cacao per esprimere la vostra creatività e il vostro talento. **Dai dischetti in cartoni da 5kg ai pani in blocchi da 2,5kg, la linea convenzionale CÉMOI** risponde a tutte le esigenze dei professionisti del cioccolato. Cioccolato da copertura fondente e al latte, cioccolato bianco, ganache e gianduja. Le confezioni sono create appositamente **per un utilizzo semplice e rapido** per la realizzazione delle vostre creazioni.



PRODUITS SERVICES GOCCINE E BATONS



INCLUSIONS

CÉMOI propose également **plusieurs références de pépites** : chocolat noir ou blanc, ces gouttes 7500/kg sont parfaites pour réaliser toutes les viennoiseries et pâtisseries.

En inclusions, décoration ou en dégustation les grains de cafés CÉMOI garantissent la **touche gourmande** et déco de toutes vos créations !

CÉMOI offre **vari tipi di gocchine**: disponibili sia fondenti che bianche, le gocchine da 7500 pz/kg sono perfette per la linea bakery, per la pasticceria e la gelateria.

I chicchi di caffè CÉMOI possono essere **utilizzati come inclusions, decorazione o per degustazione**.



Grains de café chocolat noir
Chicchi di caffè di cioccolato fondente
Carton vrac 5 kg / Cartone 5 kg - Réf. 46506
TUBO 1 kg - Réf. 46507



Gouttes chocolat noir
Gocchine cioccolato fondente 50%
e.c. 7500 pz/kg
6 kg - Réf. 16049



Gouttes
Gocchine cioccolato fondente 44%
e.c. 7500 pz/kg
6 kg - Réf. 16053



Gouttes chocolat blanc
Gocchine cioccolato bianco 23%
e.c. 7500 pz/kg
6 kg - Réf. 29246



BÂTONS BOULANGERS / BÂTONS BOULANGERS

Disponible en **5 formats différents**, le bâton de chocolat 40% de cacao, 8 ou 36 cm est l'ingrédient incontournable de tous les boulangers.

Disponibili in **5 formati**, il bâton 40% e.c. Sia da 8 che da 36 cm è l'ingrediente fondamentale per tutti gli abbinamenti della panetteria.

Bâtons courts / Bâtons corti

500pz 40% e.c.
8 cm | 3,2 g
étui / confezione 1,6 kg
Réf. 17308

300pz 40% e.c.
8 cm | 5,3 g
étui / confezione 1,6 kg
Réf. 17531

165pz 40% e.c.
8 cm | 10 g
étui / confezione 1,6 kg
Réf. 17158



Bâtons longs / Bâtons lunghi

500pz 40% e.c.
36 cm | 15,4 g
box / confezione 5 kg
Réf. 17532

300pz 40% e.c.
36 cm | 20,8 g
box / confezione 5 kg
Réf. 17309



© Patricia Kiettenhofen - Photos non contractuelles

© Patricia Kiettenhofen - Photos non contractuelles

FOURRAGE & PÂTE À TARTINER CREME PER FARCITURE E RIPIENI



PRALINÉ AMANDES & NOISETTES EN SEAU 6KG PRALINATO ALLE MANDORLE E NOCCIOLE

Utilisé en intérieur de pâtisserie, ce praliné amandes & noisettes apportera **une délicieuse note fruitée** à vos préparations.

Utilizzato come ripieno per pasticceria, questo pralinato alle mandorle e nocciole regalerà **una deliziosa nota fruttata** alle vostre preparazioni.



NOUVEAU
NUOVO



Praliné amandes & noisettes
Pralinato alle mandorle e nocciole
seau plastique 6 kg / secchiello di plastica 6 kg
Réf. 88019

13% Noisettes
Nocciole



Pâte à tartiner / Pâte à tartiner
seau plastique 3 kg / secchiello di plastica 3 kg
Réf. 88621

PÂTE À TARTINER

Avec sa recette gourmande **13% de noisettes**, CÉMOI vous propose une pâte à tartiner de qualité pour une utilisation fourrage, accompagnement dessert ou tout simplement à tartiner !

PÂTE À TARTINER

Con questa gustosa ricetta di **nocciole al 13%**, CÉMOI offre una crema di qualità da utilizzare come ripieno o come accompagnamento ai desserts o semplicemente da spalmare.



GAMME TRADITION LINEA CONVENZIONALE



FRANÇAIS

SYNTHÈSE DE
NOS GAMMES CÉMOI



CONFISERIES AU BEURRE DE CACAO : PAINS COLORÉS PANI DI CIOCCOLATO BIANCO COLORATI

À base de beurre de cacao, ces pains vous permettront de donner de la couleur à vos moulages et créations.

A base burro di cacao, questi pani aggiungeranno un tocco di colore alle vostre creazioni.



Pain décor bleu
Pane colore blu
2,5 kg - Réf. 29103



Pain décor vert
Pane colore verde
2,5 kg - Réf. 29107



Pain décor rose
Pane colore rosa
2,5 kg - Réf. 29104



Pain décor jaune
Pane colore giallo
2,5 kg - Réf. 29105



Pain décor saumon
Pane color salmone
2,5 kg - Réf. 29108

PRODUITS CACAO / SEMILAVORATI DI CACAO

CÉMOI, c'est aussi le cacao sous ses formes brutes.

Una gamma di materie prime.



Beurre de cacao
Burro di cacao
Pot 1 kg - Réf. 09042



Palets pâte de cacao pure
Pasta di cacao in dischetti
5 kg - Réf. 98012



Poudre de cacao
20/22% de matière grasse
Cacao in polvere
20/22%
1 kg - Réf. 64001

© Patricia Ketterhofen - Photos non contractuelles

© Patricia Ketterhofen - Photos non contractuelles

NOUVELLE
RECEPTE
NOUVEAU
FORMAT
NOUVEAUTE
NOUVEAUTE

NOUVEAUTE
NOUVEAUTE
NOUVEAUTE
NOUVEAUTE

NOUVEAUTE

CODE PUIPIER	NOUVEAU CODE CÉMOI	DÉSIGNATION CÉMOI	EAN UVC	EAN UE	CONDITIONNEMENT
GAMME EXCEPTION - PALETS 2 KG					
16727	16047	Palets noir origine Équateur Bio 70%	3173281604735	3173281604704	Carton de 4 x 2 kg
16728	16018	Palets noir origine São Tomé Bio 66%	3173281601840	3173281601802	Carton de 4 x 2 kg
16729	16019	Palets noir origine Côte d'Ivoire - Premium 64%	3173281601925	3173281601901	Carton de 4 x 2 kg
-	29111	Palets Dune	3173282911122	3173282911108	Carton de 4 x 2 kg
-	26067	Palets lait aromatisé caramel	3173282606790	3173282606707	Carton de 4 x 2 kg
GAMME TRADITION - PALETS 5 KG					
16102	16107	Palets noir 72%	3173281610750	-	Carton de 5 kg
16103	16117	Palets noir 64%	3173281611740	-	Carton de 5 kg
16038	16042	Palets noir 58,5%	3173281604247	-	Carton de 5 kg
16029	16120	Palets noir 55%	3173281612082	-	Carton de 5 kg
16037	16122	Palets noir 49,5%	3173281612242	-	Carton de 5 kg
26054	26001	Palets lait 38%	3173282600187	-	Carton de 5 kg
26029	26003	Palets lait 35%	3173282600347	-	Carton de 5 kg
26037	26008	Palets lait 32,5%	3173282600835	-	Carton de 5 kg
29017	29040	Palets blanc 30%	3173282904032	-	Carton de 5 kg
16004	16031	Palets ganache noire 50%	3173281603172	-	Carton de 5 kg
16081	16036	Palets ganache 44%	3173281603660	-	Carton de 5 kg
GAMME TRADITION - PAINS 2,5 KG					
16504	16108	Pain noir 72%	3173281610835	3173281610804	Carton de 10 x 2,5 kg
16503	16109	Pain noir 64%	3173281610910	3173281610903	Carton de 10 x 2,5 kg
16501	16118	Pain noir 55%	3173281611825	3173281611801	Carton de 10 x 2,5 kg
16500	16123	Pain noir 49,5%	3173281612327	3173281612303	Carton de 10 x 2,5 kg
26201	26004	Pain lait 35%	3173282600422	3173282600408	Carton de 10 x 2,5 kg
29070	29043	Pain blanc 30%	3173282904377	3173282904308	Carton de 10 x 2,5 kg
88030	88031	Pain lait gianduja	3173288803100	3173288803131	Carton de 10 x 2,5 kg
GAMME HORECA - SACHETS 1 KG					
-	16104	Palets de couverture noir 64%	3173281610422	3173281610408	Carton de 6 x 1 kg
-	16012	Palets ganache noire 50%	3173281601277	3173281601208	Carton de 6 x 1 kg
-	26031	Palets de couverture lait 35%	3173282603157	3173282603102	Carton de 6 x 1 kg
-	29031	Palets chocolat blanc	3173282903127	3173282903103	Carton de 6 x 1 kg
GAMME TRADITION - PAINS DÉCOR COLORÉS 2,5 KG					
29075	29103	Pain décor bleu	3173282910392	3173282910309	Carton de 4 x 2,5 kg
29074	29107	Pain décor vert	3173282910705	3173282910736	Carton de 4 x 2,5 kg
29072	29104	Pain décor rose	3173282910477	3173282910408	Carton de 4 x 2,5 kg
29071	29105	Pain décor jaune	3173282910545	3173282910507	Carton de 4 x 2,5 kg
29073	29108	Pain décor saumon	3173282910880	3173282910804	Carton de 4 x 2,5 kg
GAMME TRADITION - INCLUSIONS					
16014	16049	Gouttes 7500/kg 50% de cacao	3173281604995	-	Carton de 6 kg
16175	16053	Gouttes 7500/kg 44% de cacao	3173281605312	-	Carton de 6 kg
29226	29246	Gouttes blanches 7500/kg	3173282924665	-	Carton de 6 kg
46504	46506	Grains de café chocolat noir	3173284650623	-	Carton de 5 kg
46501	46507	Grains de café chocolat noir	3173284650708	3173284650739	Carton de 6 x 1 kg
BÂTONS BOULANGERS					
17301	17308	Bâtons de chocolat type 500 40% - 8 cm	3173281730885	3173281730809	Carton de 15 x 1,6 kg
17501	17531	Bâtons de chocolat type 300 40% - 8 cm	3173281753150	3173281753105	Carton de 15 x 1,6 kg
17153	17158	Bâtons de chocolat type 165 40% - 8 cm	3173281715875	3173281715806	Carton de 15 x 1,6 kg
17505	17532	Bâtons de chocolat type 500 40% - 36 cm	3173281753235	-	Boîte de 5 kg
17305	17309	Bâtons de chocolat type 300 40% - 36 cm	3173281730960	-	Boîte de 5 kg
FOURRAGE & PÂTE À TARTINER					
88601	88621	Pâte à tartiner 13% de noisettes	3173288862183	-	Seau de 3 kg
88017	88019	Praliné amandes noisettes	3173288801953	-	Seau de 6 kg
PRODUITS CACAO					
09010	09042	Beurre de cacao	3173280904232	3173280904201	Carton de 12 x 1 kg
98011	98012	Palets pure pâte de cacao	3173289801280	-	Carton de 5 kg
64913	64001	Poudre de cacao pur 20/22	3173286400110	3173286400103	Carton de 9 x 1 kg





In esclusiva per l'Italia
Raimondi
Cocoa Chocolate since 1954

Raimondi Srl
www.raimondicocoa.it



2980 Avenue Julien Panchot
66968 Perpignan Cedex 9
FRANCE

Tél : 04 68 56 35 35 • Fax : 04 68 95 23 88

www.cemoui.com

