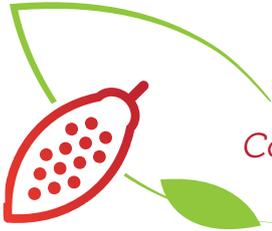




**ACTIVITÉ INDUSTRIELLE  
PRODUITS CACAO & CHOCOLAT**

**INDUSTRIAL ACTIVITY  
COCOA & CHOCOLATE PRODUCTS**



L'expertise cacao,  
la passion du chocolat

*Cocoa specialists passionate  
about chocolate*

**UN GROUPE,  
UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE**

**A UNIQUE GROUP,  
A UNIQUE KNOW-HOW**

Héritier d'une tradition et d'un savoir-faire de plus de 200 ans, CÉMOI met son expertise au service des professionnels industriels, tels que les biscuitiers, chocolatiers, boulangers industriels, glaciers ou encore laitiers...

Le Groupe s'affirme comme le premier Chocolatier Français avec ses 14 sites industriels. Chaque site dispose d'une expertise de pointe propre aux métiers du cacao et du chocolat. CÉMOI répond aux attentes spécifiques de chacun des marchés grâce à la qualité de ses recettes sur-mesure. Le Groupe innove au quotidien pour imaginer le goût chocolaté de demain.

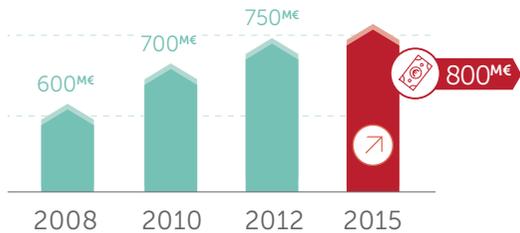
Heir to a tradition and a savoir-faire of over 200 years, CÉMOI supplies numerous food industry manufacturers, such as the biscuit industry, chocolatiers, industrial bakeries and dairies, ice-cream manufacturers, etc.

The Group has established itself as the leading French chocolatier with 14 industrial factories each with a high level of expertise in cocoa and chocolate that ensures that CÉMOI meets the specific requirements of each market by creating tailor-made recipes and innovating, to create the taste of tomorrow.



## CHIFFRES CLÉ KEY FIGURES

### CHIFFRE D'AFFAIRES GLOBAL GLOBAL TURNOVER

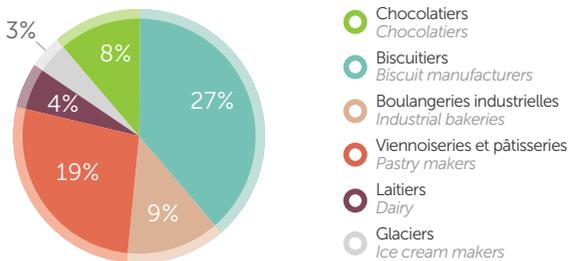


### CHIFFRE D'AFFAIRES PAR SECTEUR D'ACTIVITÉ \* TURNOVER PER SECTOR \*



260 000 tonnes de produits commercialisés par an.  
260 000 tons of sold products per year.

### CHIFFRE D'AFFAIRES PAR CLIENT INDUSTRIEL \* TURNOVER PER INDUSTRIAL CUSTOMER \*



- Chocolatiers  
Chocolatiers
- Biscuitiers  
Biscuit manufacturers
- Boulangeries industrielles  
Industrial bakeries
- Viennoiseries et pâtisseries  
Pastry makers
- Laitiers  
Dairy
- Glaciers  
Ice cream makers

\* Chiffres 2014 / 2014 figures

## SITES DE PRODUCTION DE CHOCOLAT INDUSTRIEL INDUSTRIAL CHOCOLATE FACTORIES



### GRUPE CÉMOI CÉMOI GROUP

- 22 sites dont 14 sites de production  
22 sites, of which 14 production plants
- Siège social : Perpignan, France  
Headoffice: Perpignan, France
- 150 M€ investis en 10 ans  
150 M€ invested in 10 years





## FORGER LE GOÛT DE DEMAIN

### DEVELOPING THE TASTE OF TOMORROW



Toute la richesse aromatique du cacao s'exprime à travers les **différentes étapes de fabrication du chocolat** : lieu de culture, date de récolte, fermentation, séchage, torréfaction, conchage... En sélectionnant les variétés de cacao et en assemblant les différentes origines, les experts du Groupe CÉMOI composent des recettes sur-mesure pour leurs clients.

- Une **recherche constante** sur les arômes des cacaos et chocolats
- Un **panel d'experts** formés à la dégustation
- Une **connaissance des spécificités** gustatives des marchés
- Une **maîtrise des techniques** d'assemblages

*All the different stages of our chocolate production process: cocoa origin, crop period, fermentation, drying, roasting and conching are an integral part of the rich flavours of our cocoa. Our cocoa variety selection and blendings of different origins means we can offer you tailor-made solutions.*

- **Continuous research** into identifying cocoa and chocolate aromas
- **A professionally trained** tasting team
- **Knowledge of market taste** characters
- **Blend expertise**

## ASSEMBLAGES DE CACAO BLENDS OF COCOA



Notes aromatiques du cacao  
Aromatic notes of cocoa



Le Pantarôme® CÉMOI répertorie les notes aromatiques présentes dans les cacaos, et est utilisé quotidiennement par les experts du Groupe CÉMOI comme outil pour élaborer des assemblages.

*The Pantarôme® CÉMOI lists the aromatic notes present in the cocoa, and is used by the experts of the CÉMOI Group as a tool for developing blends.*



➤ **TOUS LES ANS, PLUS DE 130 NOUVEAUX PRODUITS SONT CRÉÉS POUR NOS CLIENTS INDUSTRIELS.**

*EVERY YEAR MORE THAN 130 NEW PRODUCTS ARE CREATED FOR OUR INDUSTRIAL CUSTOMERS.*

Imaginer de nouveaux produits, identifier les spécificités aromatiques de nos cacaos, trouver de nouveaux ingrédients, adapter une recette à un outil industriel, créer des modèles d'organisation dans les pays producteurs de cacao... **Les équipes CÉMOI sont continuellement à la recherche de solutions innovantes** pour répondre aux besoins de leurs clients.

*Our research and development teams are continuously searching for innovative solutions to meet our customers needs : creating new products, identifying cocoa-aroma characters, sourcing new ingredients, improving processes and technologies, creating new organisation programmes in the cocoa producing countries, etc.*



## L'INNOVATION INNOVATION



### TECHNOLOGIE TECHNOLOGY

La maîtrise des différentes technologies permet au Groupe CÉMOI de se renouveler constamment et apporte à ses clients la flexibilité nécessaire dans un monde en permanente mutation.

*Our global processing facilities and technological expertise ensure that we can offer our customers flexible production solutions to meet the continual challenges of our constantly changing world.*



### CRÉATIVITÉ CREATIVITY

Connaître les marchés et être créatif : ces atouts permettent à CÉMOI d'anticiper la demande des consommateurs pour inventer le chocolat de demain.

*Our experience in and knowledge of the chocolate market and our creativity ensure that we can always anticipate market trends to create the chocolate of tomorrow.*



### SPÉCIALISATION SPECIALISATION

Chaque client possède un outil industriel unique. Les équipes R&D dédiées du Groupe le savent et travaillent aux côtés de chaque client pour répondre à la spécificité de son cahier des charges.

*The production process for a biscuit or an ice-cream is not the same, so that's why our dedicated R&D teams work in close collaboration with our customers to find the best tailor-made solutions.*



- 1 hall de technologies et 1 laboratoire pilote pour échantillonner les clients et tester les faisabilités techniques des projets  
*1 technology hall and 1 pilot plant for customer samples and technical feasibility studies*
- 1 laboratoire d'analyse sensorielle  
*1 sensorial analysis laboratory*
- 1 laboratoire cacao dédié à la recherche sur les propriétés aromatiques et physiques du cacao  
*1 cocoa laboratory for research on aromatic and physical properties of cocoa*
- Plus de 1 000 tests produits par an  
*Over 1 000 tests per year*
- Plus de 2 000 nouvelles références lancées par an  
*Over 2000 new products launched per year*
- 200 échantillonnages client par mois pour l'activité industrielle  
*200 customer samples per month for our industrial division*
- 14 sites de production, 14 expertises cacao et chocolat différentes  
*14 production plants, 14 different cocoa and chocolate expertises*



## NOTRE POLITIQUE INGRÉDIENTS

### OUR INGREDIENTS POLICY

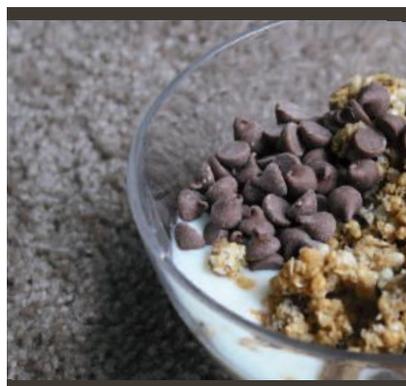
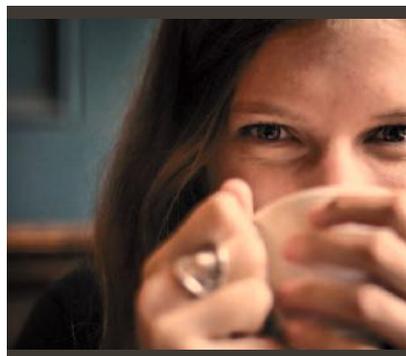


Face à une demande croissante des consommateurs de produits alimentaires plus sains, le Groupe CÉMOI développe une politique ingrédients qui s'appuie sur plusieurs domaines clé :

- fournir des produits 100% non OGM,
- réduire les risques d'allergènes sur nos sites de production,
- connaître la provenance de nos ingrédients et faire en sorte qu'ils soient durables,
- réduire au minimum le traitement technique de nos matières premières : aucun de nos ingrédients alimentaires n'est ionisé.

*To meet the growing market demand for healthier food products the CÉMOI Group has created a clean label policy that focuses on the following key areas :*

- provide 100% non-GMO free products,
- reduce the risks of allergens in our production sites,
- source and use sustainable ingredients,
- minimise the technical treatment of our raw materials : none of our food ingredients are ionized



## NOTRE POLITIQUE ÉMULSIFIANTS OUR EMULSIFIERS POLICY

En remplacement de la lécithine de soja, nous préférons utiliser de la lécithine de tournesol, garantie non OGM. Cet ingrédient, cultivé et produit en Europe, permet à CÉMOI d'adopter une approche sécurisée à 100%.

Les deux types de lécithine révèlent des caractéristiques rhéologiques et techniques similaires, assurant ainsi une composition de produit équivalent.

*We have replaced soya lecithin by sunflower for a non-GMO guarantee. Grown and produced in Europ we also have the guarantee of a low carbon index ingredient.*

*Both lecithins have similar rheological and technical characteristics which means no change to the composition of our final products.*

## NOTRE POLITIQUE HUILE DE PALME OUR PALM OIL POLICY

Notre huile de palme 100% certifiée RSPO, répond aux normes environnementales qui garantissent la traçabilité et le respect de la biodiversité :

- Huile de palme certifiée ne pouvant pas être produite dans une forêt primaire ou dans une zone protégée,
- Les populations locales doivent être respectées,
- Les producteurs doivent utiliser la meilleure technologie disponible pour maintenir la pureté de l'eau et du sol, et réduire les émissions de polluants et de CO2,
- Offrir un revenu décent aux employés, tout en respectant leurs droits.

*Our palm oil is 100% RSPO certified (RSPO = Roundtable on Sustainable Palm Oil) and meets environmental standards that guarantees traceability and respect for biodiversity:*

- Certified palm oil may not be produced in a primary forest or protected area
- Local communities must be respected
- Producers must use the best technology available to maintain the purity of water and soil, and to reduce pollution and CO2 emissions.
- Decent income for employees whilst respecting their rights.



LA DÉMARCHE QUALITÉ du Groupe repose sur 4 piliers.  
 OUR QUALITY MANAGEMENT system is based on 4 commitments.



**PRÉPARER / PREPARE**

Préparer l'avenir pour anticiper les évolutions du marché et les nouvelles réglementations.  
 Prepare the future to anticipate market evolutions and new regulations.



**RESPECT / RESPECT**

Respecter tous les engagements contractuels et la réglementation en terme de qualité et sécurité alimentaire.  
 Respect all contractual commitments and regulations in terms of quality and food safety.



**GARANTIE / GUARANTEE**

Garantir la sécurité des personnes et des biens.  
 Guarantee the safety of our personnel and our goods.



**QUALITÉ / QUALITY**

Assurer la qualité au meilleur prix.  
 Ensure quality at a competitive price.

LE SYSTÈME QUALITÉ CÉMOI respecte les produits à chaque étape de la chaîne.  
 OUR QUALITY MANAGEMENT SYSTEM respects the food-chain quality standards for all our products.

**1.** Achat et contrôle des matières premières  
 Purchase and control of raw materials

**2.** Contrôle des processus de production  
 Control of production process

TRAÇABILITÉ - AUDIT - AMÉLIORATION CONTINUE  
 TRACEABILITY - AUDIT - CONTINUOUS IMPROVEMENT

**4.** Contrôle des produits finis  
 Finished product control

**3.** Procédures de transport et stockage  
 Transport and storage process

Tous les sites de production, laboratoires, et lieux de stockage respectent **les règles les plus strictes en terme de sécurité alimentaire, et sont certifiés** selon les standards de l'industrie agroalimentaire.

All our factories, laboratories, and warehouses **meet international quality standards and are certified.**



BRC : British Retail Consortium  
 IFS : International Food Standard



**PRODUITS CACAO**  
 COCOA PRODUCTS



# TRANSPARENCE CACAO CÉMOI

## 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 **TRANSPARENCE CACAO** 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.

1. **TRAÇABILITÉ**  
Respecter tous les critères de sécurité alimentaire de la fève au chocolat
2. **GOÛT**  
Offrir un chocolat répondant à des critères aromatiques
3. **PRODUCTIVITÉ**  
Augmenter la productivité des plantations de cacao
4. **VALORISATION**  
Permettre au planteur de percevoir une rémunération correcte de son travail
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
7. **RESPECT**  
S'assurer que nos planteurs et leurs familles ont un accès suffisant à la santé, à l'eau et au logement
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
9. **TRANSPARENCE CACAO**  
Apporter une vision des engagements de CÉMOI et un témoignage de ses progrès
10. **FORMATION**  
Permettre aux planteurs partenaires d'acquérir les compétences nécessaires au respect des engagements de CÉMOI



POUR EN SAVOIR +  
RENDEZ-VOUS SUR [WWW.CEMOI.FR](http://WWW.CEMOI.FR)

## 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.



## 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**.



## POUR RÉPONDRE À VOS BESOINS...

CÉMOI vous propose une offre structurée reflétant l'expertise de filière avec 3 gammes de cacao CÉMOI, selon différents niveaux de qualité et de traçabilité :



### RÉFÉRENCE

Fidélité, tradition, simplicité.

Cacao issu de la culture traditionnelle, acheté directement sur le terrain par CÉMOI.



### PRÉFÉRENCE

Savoir-faire, régularité, valeur sûre.

Cacao soigneusement sélectionné par CÉMOI pour son arôme, ses fèves sont triées et choisies à la source.



### EXCELLENCE

Originalité, subtilité, aromatique, raffinement.

Le cacao exprime toute sa personnalité grâce à une fermentation et un séchage maîtrisés avec finesse et justesse.



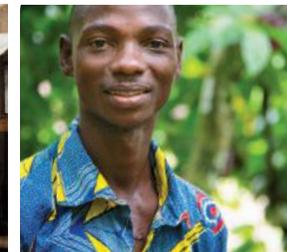
# TRANSPARENCE CACAO CÉMOI

## CÉMOI, AT THE HEART OF THE COCOA NETWORK

From bean to finished product CÉMOI masters each and every stage of production in its own cocoa processing and transformation sites. This network approach allows us to work closely with the farmers and to carefully select beans of the finest aromas.

CÉMOI has been involved in sustainable development programmes all over the world for over 30 years. In Ivory Coast, the first cocoa producing country, the *TRANSPARENCE CACAO* programme supports farmers and ensures the use of good agricultural practices in 17 cocoa fermentation and drying centres..

-  **1. TRACEABILITY**  
Respect all the food security criteria from the bean to the chocolate
-  **2. TASTE**  
Offer a chocolate corresponding to aromatic criteria
-  **3. PRODUCTIVITY**  
Increase the productivity of cocoa farms
-  **4. APPRECIATION**  
Allow the farmer to receive a proper payment for his work
-  **5. PROFESSIONALIZATION**  
Ensure the farmer is capable of managing his activity and the related income
-  **6. RESPONSABILITY**  
Accompany farmers in the school enrolment of their children
-  **7. RESPECT**  
Ensure that our farmers and their families have sufficient access to health services, drinking water and housing
-  **8. PLANET**
  - Respect the biodiversity, preserve the forests
  - Practice a judicious use of pesticides
  - Implement a waste management related to cocoa farming
-  **9. TRANSPARENCE CACAO**  
Provide a vision of CÉMOI's commitments and a testimony of its progress
-  **10. TRAINING**  
Allow partner farmers to acquire the necessary skills in compliance with CÉMOI commitments



## BECAUSE IT TAKES GREAT COCOA TO MAKE GREAT CHOCOLATE

Only a quality cocoa can make a good chocolate. At CÉMOI this quality requirement is omnipresent in the four standards that are the basis of our programme :

-  **FOOD QUALITY**  
A chocolate that is traceable right back to its origin.
-  **AROMA QUALITY**  
A chocolate with subtle aromas of carefully selected cocoa beans.
-  **QUALITY FOR THE FARMER**  
A chocolate that promotes and professionalizes the work of farmers.
-  **ENVIRONMENT QUALITY**  
A chocolate that contributes to protecting the environment.



## TRANSPARENCE CACAO; CÉMOI'S SUSTAINABLE DEVELOPMENT COMMITMENT

*TRANSPARENCE CACAO* is CÉMOI's commitment to a sustainable cocoa and proof of our desire to **master the entire cocoa network, from farmer to consumer.**

Traceability and quality are the basis of this programme. CÉMOI offers a quality cocoa that generates added value and profit for all the network players. *TRANSPARENCE CACAO* regroups 60.000 farmers and their families and via this programme CÉMOI commits to promoting and professionalizing their work so they can acquire the necessary skills **to respect their commitments.**

## TO MEET YOUR NEEDS...

CÉMOI has created a structured offer reflecting our network expertise. It is comprised of 3 ranges of CÉMOI cocoa beans of different quality and traceability levels :



**REFERENCE**  
Loyalty, tradition, simplicity.  
Traditionally farmed cocoa, sourced locally and directly by CÉMOI.



**PREFERENCE**  
Savoir-faire, regularity, good value.  
Carefully selected by Cémoi for their aroma, the beans are sorted and selected at the source.



**EXCELLENCE**  
Original, subtle, aromatic, refinement.  
Beans of character, fermented and dried in a particularly finely, controlled process.



CÉMOI A MIS EN PLACE **DES PROGRAMMES D'ACCOMPAGNEMENT DES PLANTEURS** en pays producteur de cacao. Aujourd'hui, le Groupe dispose d'un éventail de produits cacao qui reflète la richesse de chaque terroir.

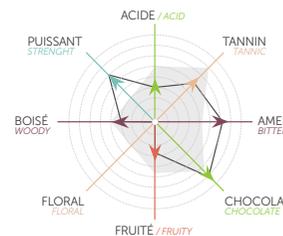
CÉMOI HAS CREATED SEVERAL **SUSTAINABLE DEVELOPMENT PROGRAMMES FOR FARMERS** in cocoa producing countries, so we can offer a large range of different aromatic cocoa origins.



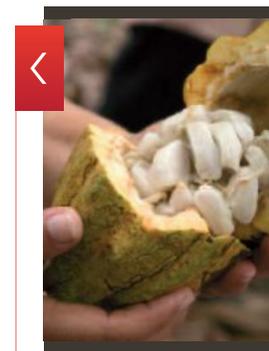
## RÉPUBLIQUE DOMINICAINE DOMINICAN REPUBLIC

Une collaboration avec plus de 530 familles de producteurs autour d'un **programme de développement durable**.

A partnership with over 530 farmers families that has resulted in the creation of an organic and sustainable programme.

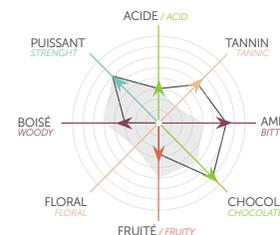


## ÉQUATEUR / ECUADOR



La qualité originelle du cacao fin, le célèbre « Cacao national », sélectionné par CÉMOI au travers de 9 coopératives.

The unique quality of the well known fine cocoa, Cacao Nacional, selected by CÉMOI via 9 cooperatives.



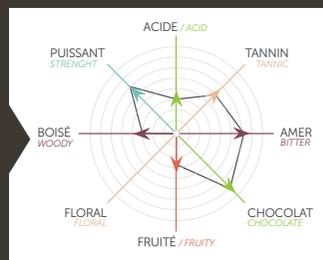
## ET SI LA CÔTE D'IVOIRE ÉTAIT RECONNUE COMME UNE VÉRITABLE ORIGINE ? IVORY COAST AS A RECOGNIZED ORIGIN ?

Via ses 17 centres de fermentation et de séchage, CÉMOI commercialise un cacao d'une qualité exceptionnelle : le Cacao Frais.

**LE PRINCIPE ?** Le planteur remet aux centres de fermentation les fèves de cacao écabossées le jour même. La fraîcheur du cacao et les excellentes conditions de maturation de la fève confèrent au Cacao Frais les attributs d'un cacao aromatique digne d'un grand chocolat.

With its 17 cocoa fermentation and drying centres, CÉMOI offers a cocoa of exceptional quality : Cacao Frais.

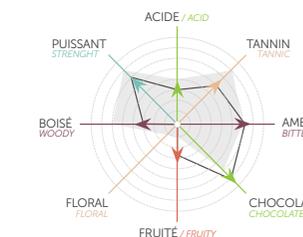
**THE IDEA ?** The farmers must deliver cocoa beans that have been freshly picked that day to the fermentation centers. The freshness of the beans and the excellent maturity conditions (fermentation and drying) all go towards creating an aromatic cocoa of exceptional quality.



## SAO TOMÉ / SAO TOME

CÉMOI s'appuie sur une organisation constituée d'une quarantaine d'associations de producteurs. Sur les îles de Sao Tomé et Principe, on cultive le cacao Amelonado, un type dominant de cacao.

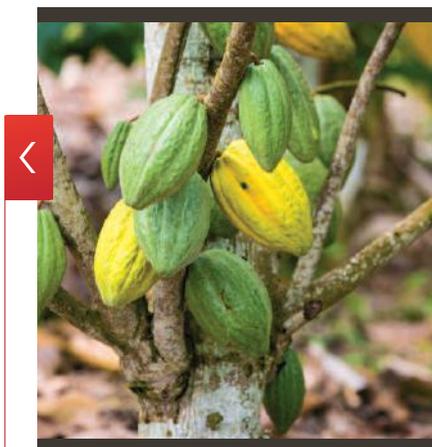
We work with around 40 farmer associations on the islands of Sao Tome and Principe where we grow the Amelonado cocoa.





L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE  
RÉPOND À UN CREDO FORT : « **NOURRIR  
LA TERRE POUR NOURRIR LES HOMMES** »

ORGANIC FARMING IN ANSWER  
TO A STRONG PRINCIPLE :  
« **FEED THE LAND TO FEED THE PEOPLE** ».



Cette démarche s'appuie sur le respect de l'environnement et sa biodiversité.

Le Groupe CÉMOI, à travers sa filiale spécialisée dans l'agriculture biologique, s'associe aux petits producteurs pour leur permettre de valoriser le cacao tout en étant à l'écoute de son écosystème naturel.

Le Groupe assure un suivi régulier de la qualité de ses produits tout au long de la chaîne de production, de la fève au chocolat. A la recherche de l'équilibre alimentaire, le consommateur trouvera dans l'offre de produits à base de chocolat biologique de CÉMOI, un chocolat au goût typique et fin.

*This approach is based on respect of the environment and its biodiversity and ensures a long term cocoa commitment, necessary for a stable economical and political situation.*

*In collaboration with our subsidiary experts in organic farming who has created numerous organic cocoa programmes for local farmers in Ecuador, Santo Domingo and Sao Tome, we continue to help cocoa farmers by providing training and tools that will guarantee them a more sustainable future in compliance with the requirements of organic certification.*

*The Group carries out regular product quality audits throughout the production chain, from bean to chocolate. With the CÉMOI organic range the consumer will discover a distinctly delicate tasting chocolate.*

## FÈVES DE CACAO / COCOA BEANS

ORIGINE / ORIGIN	TYPE	CERTIFICATION
Côte D'Ivoire REFERENCE PREFERENCE EXCELLENCE	Durable / Sustainable	
Équateur PREFERENCE EXCELLENCE	BIO Durable / Sustainable Équitable / Fair trade	RFA ESR
République Dominicaine PREFERENCE EXCELLENCE	BIO Durable / Sustainable Équitable / Fair trade	RFA   UTZ FLOCERT   ESR
Sao Tomé EXCELLENCE	BIO Équitable / Fair trade	ESR



CÉMOI propose des fèves de cacao d'origine aux différentes typicités aromatiques. Côte d'Ivoire, Équateur, République Dominicaine ou Sao Tomé, nos fèves sont également certifiées BIO, durable ou équitable.

*CÉMOI offers cocoa beans of various origins each with different aromatic characteristics. Whether they are from Ivory Coast, Ecuador, Dominican Republic or Sao Tome, all our beans are certified organic, fair trade or sustainable.*

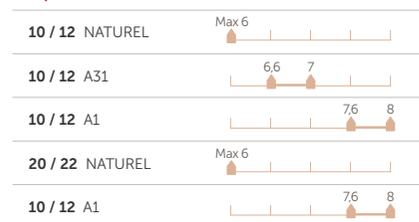
Toutes nos fèves sont conditionnées en sac de 65 kg.

*Our cocoa beans are conditioned in 65 kg bags.*

## TOURTEAUX / CAKES

ORIGINE / ORIGIN	MATIÈRES GRASSES / FAT CONTENT	ALCANISATION	CERTIFICATION	PACKAGING
Côte D'Ivoire	10 / 12	Naturel   A1   A31		Sac 25 kg   Big bag
	20 / 22	Naturel   A1		Sac 20 kg   Big bag
République Dominicaine	10 / 12	Naturel	BIO   ESR   FLOCERT	Big bag
	20 / 22	Naturel	BIO   ESR   FLOCERT	Big bag

### PH DES TOURTEAUX / CAKE PH



La torréfaction est une étape importante de la transformation du cacao et permet de développer la note aromatique et les propriétés organoleptiques. Les fèves sont grillées à haute température pour réduire leur humidité et conférer une note aromatique caractéristique. Le degré et le temps de torréfaction varient selon le pays d'origine des fèves, le type de cacao ou de chocolat que l'on souhaite obtenir.

- **Low-roasted** : les fèves de cacao sont faiblement torréfiées pour obtenir des notes de cacao et de chocolat équilibrées.
- **High-roasted** : les fèves de cacao sont fortement torréfiées pour conférer des notes persistantes de cacao, une rondeur et longueur en bouche très prononcées.

 **TORRÉFACTION / ROASTING**

*Roasting is an important stage in cocoa processing as it develops the aromatic and organoleptic notes of the cocoa. The beans are roasted at high temperatures to reduce their moisture content and develop their aromatic notes. The degree and duration of roasting vary, depending on the origin of the beans and the type of cocoa or chocolate required.*

- **Low-roasted**: the cocoa beans are lightly roasted to obtain balanced notes of cocoa and chocolate. This type of cocoa mass is suitable for milk chocolate recipes.
- **High-roasted**: the cocoa beans are intensely roasted to give persistent notes of cocoa and a pronounced roundness and length on the palate. This type of cocoa mass is ideal for dark chocolate recipes.

 **PÂTE DE CACAO / COCOA PASTE**

	ORIGINE ORIGIN	TORRÉFACTION ROASTING	CERTIFICATION	FORMAT	PACKAGING
	Côte d'Ivoire 	Naturel		Block	Carton 25 kg / 25 kg case
		Low Roasted		Liquide	Citerne / Tank
		Flakes		Sac 25 kg / 25 kg bag	
		Fine Low Roasted		Bloc	Carton 25 kg / 25 kg case
		Kibbled		Sac 25 kg / 25 kg bag	
		Flakes		Sac 25 kg / 25 kg bag	
		High Roasted		Pâte	Carton 25 kg / 25 kg case
		Fine High Roasted		Kibbled	Sac 25 kg / 25 kg bag
	Côte d'Ivoire 	High roasted	RFA	Flakes	Sac 25 kg / 25 kg bag
		Fine	UTZ	Liquide	Citerne / Tank
	Équateur 	High roasted	Bio   Equitable	Flakes	Sac 25 kg / 25 kg bag
				Liquide	Citerne / Tank
	Madagascar 	High roasted		Flakes	Sac 25 kg / 25 kg bag
				Liquide	Citerne / Tank
	Rép. Dom. 	High roasted	Conventionnel	Flakes	Sac 25 kg / 25 kg bag
			Bio   Equitable   RFA	Liquide	Citerne / Tank
	Sao Tomé 	High roasted	AB   Bio   Equitable	Flakes	Sac 25 kg / 25 kg bag
				Liquide	Citerne / Tank
	Vénézuela 	High roasted		Flakes	Sac 25 kg / 25 kg bag
				Liquide	Citerne / Tank



**CHOCOLAT**  
CHOCOLATE



## CHOCOLAT DE COUVERTURE

### CHOCOLATE COUVERTURE



#### UTILISATIONS / USES

- Pour vos moulages, moulages creux, enrobages, couvertures ou en ingrédients pour vos pâtisseries.
- For mouldings, hollow figures, coatings, couvertures or as ingredient.

#### CONDITIONNEMENT / PACKAGING

► LIQUIDE / LIQUID	Citerne / Tank
► PALET SOLIDE / BUTTON	Sac 10 ou 25 kg / 10 or 25 kg bag
► PALET EASY MELT EASY MELT BUTTON	Sac 25 kg / 25 kg bag
► PAIN / BLOCK	Carton 10 x 2,5 kg 10 x 2,5 kg case



## CHOCOLAT POUR PRÉPARATION

### CHOCOLATE FOR PREPARATION

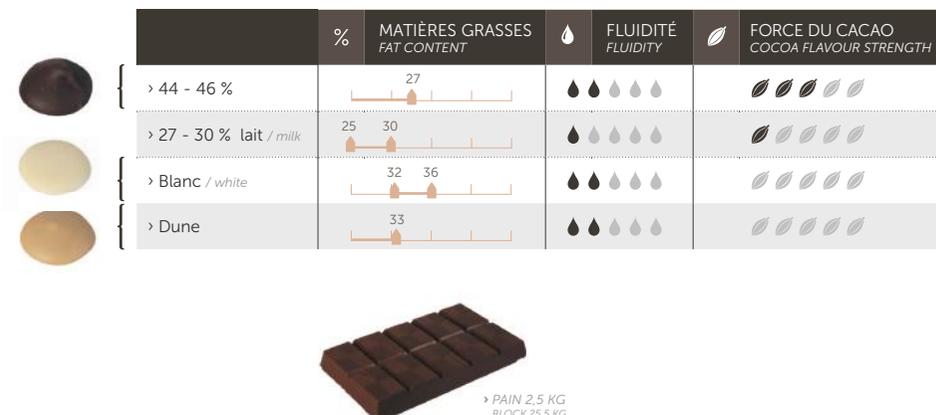
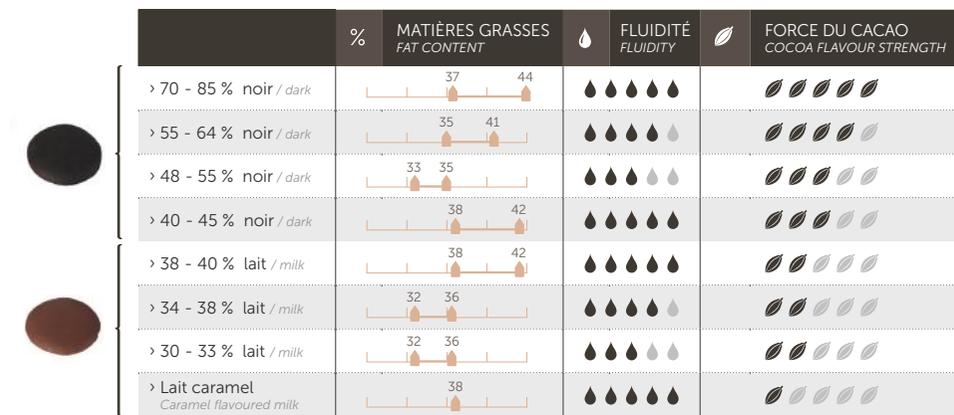


#### UTILISATIONS / USES

- Pour vos moulages, moulages creux, enrobages, couvertures ou en ingrédient.
- For mouldings, hollow figures, coatings, couvertures or as ingredient.

#### CONDITIONNEMENT / PACKAGING

► LIQUIDE / LIQUID	Citerne / Tank
► PALET SOLIDE / BUTTON	Sac 10 ou 25 kg / 10 or 25 kg bag
► PALET EASY MELT EASY MELT BUTTON	Sac 25 kg / 25 kg bag
► PAIN / BLOCK	Carton 10 x 2,5 kg 10 x 2,5 kg case



## LE MALTITOL DIET CHOCOLATE



Nos équipes de Recherche & Développement ont développé de nouvelles recettes de chocolat avec des avantages nutritionnels supplémentaires, qui ne compromettent pas le goût. Nous sommes capables de vous offrir du chocolat sans sucres ou sans sucres ajoutés, en utilisant un édulcorant appelé maltitol, un substitut de sucre.

Le chocolat au maltitol est parfaitement adapté à un usage industriel, avec des applications identiques aux recettes standards : enrobage, moulage des tablettes, biscuits, glaces, ...

Our R&D teams have developed new chocolate recipes with added nutritional benefits without compromising the taste. We can offer you sugar-free or no added sugar chocolate, by using a sweetener called maltitol as a sugar substitute.

Chocolate with maltitol is perfect for industrial use, with applications identical to standard recipes : coating, moulding, bars, biscuits, ice-creams,...

► OFFRE LIQUID	Chocolat noir, lait Dark, milk chocolate
► FORMAT BUTTON	Gouttes, palets, liquide Chips, buttons, liquid
► MENTIONS EMBALLAGE CLAIMS	Chocolat avec édulcorant sans sucres Sugar-free chocolate chocolat avec édulcorant sans sucres ajoutés No added sugar chocolate Calories réduites Reduced calories



## INCLUSIONS INCLUSIONS



### UTILISATIONS / USES

- Pour vos glaces, cookies, biscuits, brioches et autres viennoiseries et pâtisseries.
- Ice-creams, cookies, biscuits, viennoiseries and pastries.



## BÂTONS BOULANGERS CHOCOLATE STICKS



### UTILISATIONS / USES

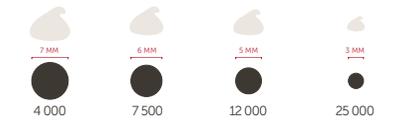
- Ces bâtons boulangers, stables à la cuisson vous permettront de réussir vos pains au chocolat, croissants et autres viennoiseries.
- Stable baking chocolate sticks for your pains au chocolat, croissants and other viennoiseries.

	%	MATIÈRES GRASSES FAT CONTENT	FORCE DU CACAO COCOA FLAVOUR STRENGTH
	> 50 - 55 % noir / dark	27 30	
	> 60 - 75 % noir / dark	30 33	
	> 27 - 30 % lait / milk	25 30	
	> Blanc / white	28	
	> 44 - 46 %	25 27	
	> Dune	26 30	
	> Chocoties	33 35	



	LONGUEUR LENGHT	POIDS WEIGHT	%	MATIÈRES GRASSES FAT CONTENT
> 44 % Courts Short	8 cm	9,5 à 10,5 g		
		5 à 5,5 g		
		3 à 3,5 g		
> 40 % Courts short	8 cm	9,5 à 10,5 g		
		5 à 5,5 g		
> 44 % Long	36 cm	22 à 25 g		
		13,5 à 16,5 g		
		22 à 25 g		
> 40 % Long	36 cm	13,5 à 16,5 g		

ÉCHELLE



Toutes nos gouttes sont disponibles en 3 formats  
Our chips are available in 3 formats :

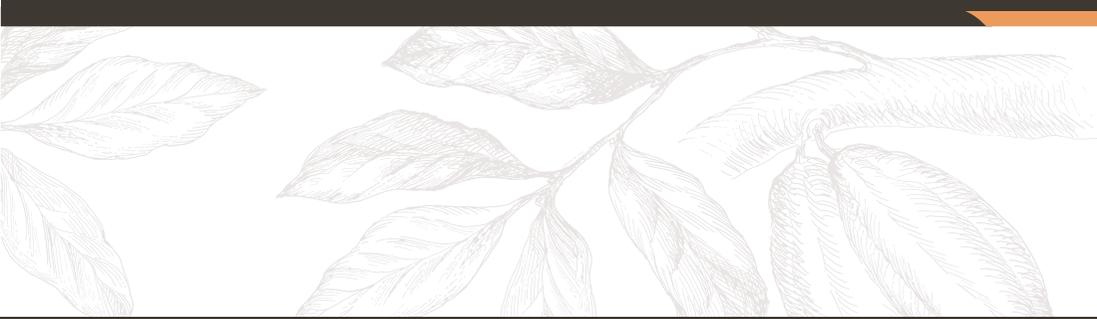


### CONDITIONNEMENT / PACKAGING

<p>► GOUTTES CHIPS</p>	<p>Sac de 10, 20 &amp; 25 kilos 10, 20 and 25 kg bag</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gouttes / chips 25000 - 22000 - 15000 12000 - 11000 - 9000 7500 - 6000 - 4000</li> <li>• Chunks 10*10</li> <li>• Éclats / pieces</li> <li>• Chocoties</li> </ul>
----------------------------	--

### CONDITIONNEMENT / PACKAGING

► BÂTONS COURTS SHORT STICKS	Boîtes de 1,6 kilo / 1,6 kg cases
► BÂTONS LONGS LONG STICKS	Cartons de 5 kilos / 5 kg boxes



## > POUDRE DE CACAO COCOA POWDER

### UTILISATIONS / USES

- > Idéal pour les nappages, sirops et confiseries à base de chocolat, crèmes glacées, produits laitiers... Peut aussi être utilisé comme colorant naturel.
- > Ideal for toppings, syrups and chocolate confectionery, ice creams, dairy products... And excellent as a natural food colorant.

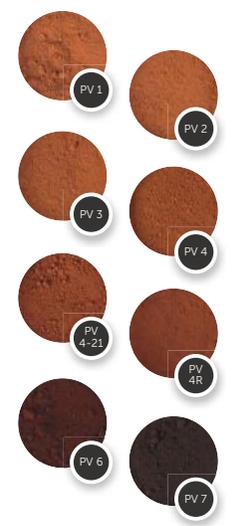


### CONDITIONNEMENT PACKAGING

> SAC / BAG	25 kg
> BIG BAG	750 à 850 kg

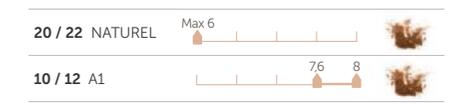
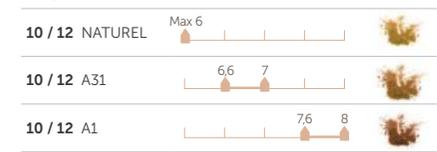


	% MATIÈRES GRASSES FAT CONTENT	PH	COULEURS COLOURS
> PV 1	10 12	5,5	Light brown
> PV 2	10 12	6,8	Mild brown
> PV 3	10 12	7,3	Brown
> PV 4	10 12	7,9	Brown
> PV 4-21	10 12	7,9	Brown
> PV 4R	20 22	7,5	Reddish Brown
> PV 6	10 12	8,3	Extra dark brown
> PV 7	10 12	8,7	Black



# POUDRE POWDER

### PH DU CACAO / CAKE PH





## POUDRE ROLLER CHOCOLATE POWDER



### UTILISATIONS / USES

- Pour les crèmes, crèmes glacées et lactées, biscuits.
- For creams, ice-creams, dairy creams and biscuits.



	%	MATIÈRES GRASSES FAT CONTENT	COULEURS COLOURS
► 64 % noir / dark		28	
► 40 %	21		
► 38 %	21		
► 25 % lait / milk		26	
► 20 % blanc / white		29	

### CONDITIONNEMENT / PACKAGING

► POUDRE  
POWDER

Carton de 20 kg  
20 kg case



## FOURRAGE / PRALINÉ FILLING / PRALINE



## FOURRAGE / PRALINÉ

### FILLING / PRALINE



#### UTILISATIONS / USES

► Pour vos nappages, dressages ou en injection pour toutes vos pâtisseries, viennoiseries et toute autre application.

► Coatings, dressings, injection, etc. for all cakes and pastries.

GOÛT / TASTE
Lacté
Cacao
Chocolat
Noisette
Dune

TEXTURES
Liquide / Liquid
Tartinable / Spreadable
Solide / Solid

#### CONDITIONNEMENT PACKAGING

	Seau plastique de 12 à 25 kg 12 to 25 kg plastic tubs
► FOURRAGE PRALINÉ FILLING PRALINE	Fût de 250 kg 250 kg vats
	Container TNT TNT container
	Citerne Tank



## PÂTE À GLACER & VÉGÉCAO

### ICING AND COMPOUND



## PÂTE À GLACER ET VÉGÉCAO

### ICING AND COMPOUND



#### UTILISATIONS / USES

- › Enrobage, moulage et décor, cônes, bâtonnets, crème glacées et lactées.
- › For cones, ice-creams on sticks, ice-creams and dairy creams, coatings, mouldings and decorations.

	 PRÉPARATION	 COUVERTURE
› 60 % noir / dark	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
› 40 - 50 % noir / dark	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
› Lait / milk	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
› Blanc / white	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

#### CONDITIONNEMENT / PACKAGING

› PÂTE À GLACER ICING	Citerne / Tank Sac 20 ou 25 kg 20 or 25 kg bag
› VÉGÉCAO COMPOUND	Carton 12 kg 12 kg cardboard



- Notre service client vous met en relation avec un interlocuteur unique et ce, pour l'ensemble de vos commandes et questions relatives à nos produits.
- A la fois disponibles et compétentes, nos équipes prennent le temps d'écouter tous vos besoins afin de vous proposer des solutions rapides et pertinentes.
- Notre expertise, basée sur la transparence, nous permet de mieux vous accompagner dans vos prises de décisions et établir une relation de confiance avec nos clients.



*Our customer service means one person managing all your orders and answering any of your product-related inquiries.*

*Our teams in comprised of dedicated and skilled people that will take time to listen and understand your requirements in order to propose the best adapted solutions.*

*Our expertise, based on transparency means we can assist you in your decisions; building a trusting relationship with you, our valued customer.*



## SERVICE CLIENT

### CUSTOMER SERVICE



CONTACTEZ-NOUS  
CONTACT US

TEL +33 (0)4 68 56 35 35  
FAX +33 (0)4 68 95 23 88



2980 Avenue Julien Panchot  
66968 Perpignan Cedex 9  
FRANCE

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

[www.cemoui.com](http://www.cemoui.com)

