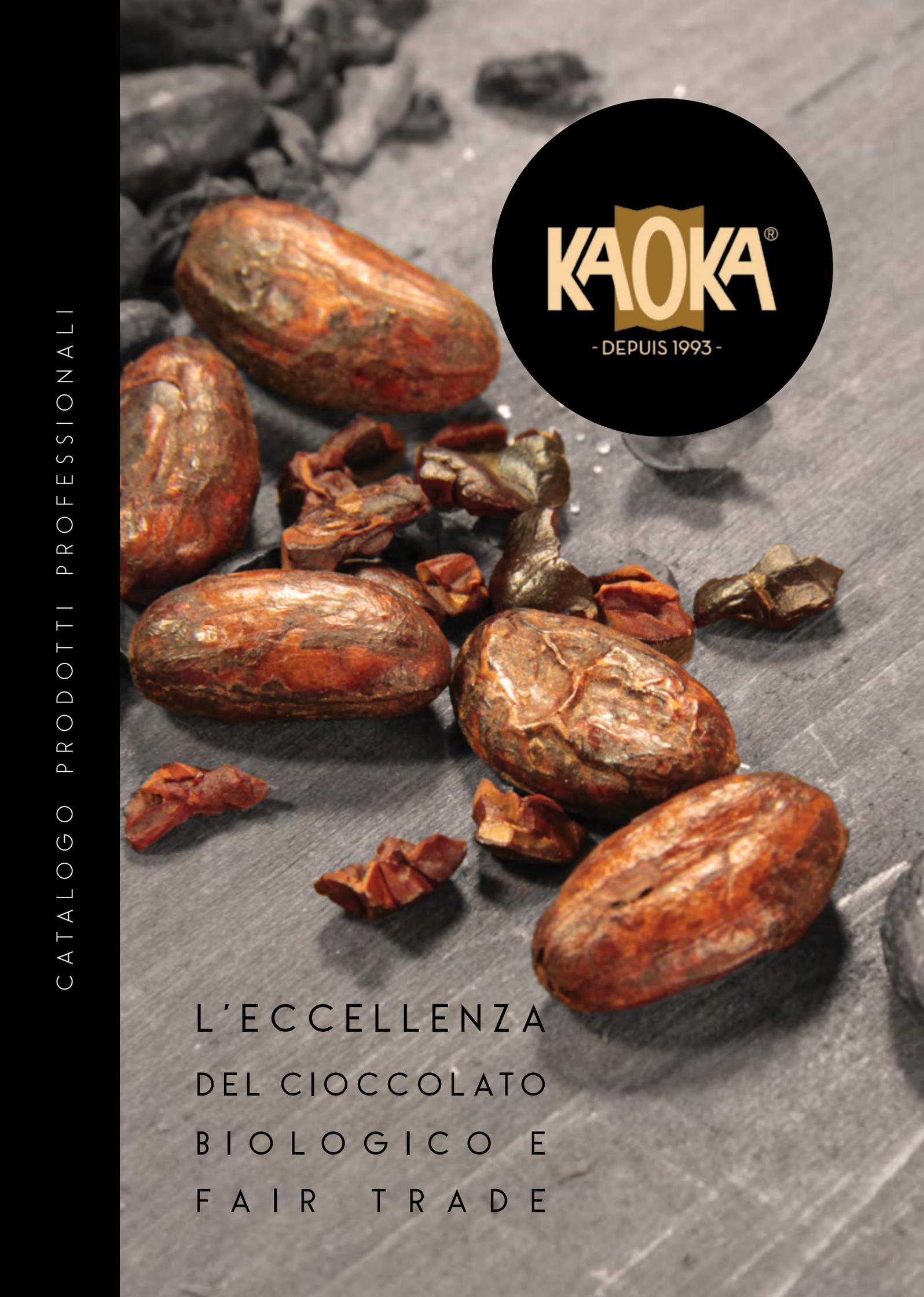




KAOKA®
- DEPUIS 1993 -



L'ECCELLENZA
DEL CIOCCOLATO
BIOLOGICO E
FAIR TRADE

NUTRIRE LA TERRA PER NUTRIRE GLI UOMINI



Don Vitaliano, Produttore in Equador et Guy Deberdt, Amministratore Delegato di KAOKA

Più di una semplice attitudine, lo sviluppo sostenibile è profondamente ancorato alla storia e all'etica di KAOKA. Di fronte alle sfide della globalizzazione e all'evoluzione dei consumi, il reale obiettivo dell'agricoltura biologica è quello di nutrire la terra per nutrire gli uomini.

Gli stessi uomini che coltivano il cacao, materia prima indispensabile alla produzione del cioccolato, devono anche sentirsi responsabilizzati a preservare il nostro pianeta per le generazioni future.

L'impegno a lungo termine nei confronti dei nostri partners produttori di cacao e unito ad una giusta remunerazione del loro lavoro ci permettono oggi di sviluppare un'agricoltura a gestione familiare nel rispetto dell'ambiente garantendo una produzione duratura di cacao di alta qualità.

Noi riteniamo di fondamentale importanza un giusto equilibrio di scambi fra coloro che producono le materie prime, chi le trasforma e chi le consuma. Tale filosofia è parte integrante della responsabilità di KAOKA.

Grazie al frutto del lavoro di tutti gli attori della filiera, siamo orgogliosi di proporvi il nostro cioccolato che esalterà le vostre creazioni con un tocco di responsabilità per il pianeta e per i produttori stessi di cacao.



Maria Deberdt, Responsabile Amministrazione Vendite di KAOKA

GUY DEBERDT

Maria Deberdt

La storia di KAOKA

1989 : André Deberdt, imprenditore pioniere nell'agricoltura biologica, lancia a Togo uno dei primi programmi di coltivazione di cacao biologico al mondo. Una vera rivoluzione !

1991 : André Deberdt commercializza in Francia una delle prime tavolette di cioccolato biologico : un cioccolato fondente al 70 % pura pasta di cacao senza burro aggiunto.

1993 : Nasce KAOKA, destinata alla produzione di cioccolati biologici e aromatici.

Perché KAOKA ?

« Questa parola è assolutamente universale, può essere pronunciata in tutte le lingue » diceva André.

Lancio della gamma Tavolette di cioccolato da Degustazione e campionatura del marchio KAOKA nei negozi specializzati bio.

2000 : Ha inizio l'avventura equadoriana di KAOKA, dando il via al programma di salvaguardia del « Cacao Nacional » in Ecuador.

2001 : Nell'arcipelago di São Tomé & Príncipe, un tempo chiamato l'Isola del Cioccolato, KAOKA affronta una sfida ambiziosa : ristrutturare una piantagione abbandonata e rilanciare la produzione di un cacao di grande qualità.

2003 : KAOKA ottiene il « Nastro Blu Intersuc » con il Cioccolato per copertura Ecuador 80%.

2009 : KAOKA diventa partner nella Repubblica Dominicana di una delle più importanti cooperative di coltivatori di cacao biologico al mondo.

2012 : Dopo la scomparsa di André Deberdt, vittima della malaria saranno i suoi figli Guy e Maria a prendere in mano le redini dell'azienda per trasmettere i valori acquisiti e il know-how di KAOKA.

2014 : Lancio sul mercato mondiale della nuova Gamma assortimento 5 kg di Cioccolato di copertura Bio Premium.

2016 : KAOKA entra nel mercato italiano con la collaborazione della Raimondi Cocoa&Chocolate.

Oggi il nostro cioccolato supera le frontiere per venire degustato dal Giappone al Québec, passando per Londra.

Domani creeremo delle ricette ancora più gustose !

SOMMARIO

KAOKA, LA SOCIETÀ FRANCESE PIÙ IMPEGNATA NELLA FILIERA DEL CACAO BIOLOGICO _____ 1

CIOCCOLATI DI GRAND CRUS DAGLI AROMI VARIEGATI ED INTENSI _____ 3

DISCHI _____ 4

GAMMA PURA ORIGINE _____ 5

GAMMA SELEZIONE _____ 11

GOCCE & BATONS _____ 15

CACAO IN POLVERE _____ 19

RIEPILOGO _____ 21

PARTNERS _____ 22

KAOKA, LA SOCIETÀ FRANCESE PIU'

Una società a conduzione familiare

creata nel 1993 da André Deberdt, pioniere del commercio biologico.

Una profonda determinazione

nell'agricoltura biologica.

Impegnata fin dall'inizio della produzione,

KAOKA lavora per ottenere il miglior cacao.

Permettere agli attori della filiera

di vivere dignitosamente del frutto del loro lavoro.

Garantire l'eccellenza e la costanza

della qualità del nostro cioccolato.

PERCHE' BIO ?



Per preservare il pianeta in vista delle future generazioni

Per produrre una materia prima di qualità

Per maggiori informazioni visitate il sito dell'etichetta Bio Equitable www.biopartenaire.com

PERCHE' EQUO E SOLIDALE?



Per il rispetto del lavoro dei coltivatori

Per riequilibrare gli scambi commerciali

Insieme, partecipiamo alla creazione di prodotti di qualità garantita e alla salvaguardia del nostro pianeta.

UNA QUALITA' D'ECCELLENZA

Dall'albero del cacao alla fava, fino al lavoro del maestro cioccolatiere, KAOKA è l'attore principale di tutte queste tappe al fine di garantire un cioccolato biologico e aromatico di alta qualità.



NELLA FILIERA DEL CACAO BIOLOGICO

In tutte le nostre filiere di cacao, Kaoka si occupa anche della salvaguardia del cacao tradizionale tramite un programma di rinnovamento, selezionando i crus originali dagli aromi dimenticati. La scelta dei crus è fondamentale: essa influenza la qualità del raccolto per i 40 anni successivi.



DALLA CABOSSA DEL CACAO ALLA FAVA

La presenza attiva di Kaoka nelle piantagioni e nelle associazioni di produttori, fa sì che si crei una forte dinamica di supporto collettivo.

Le due tappe cruciali per l'elaborazione di un cacao di qualità e uno sviluppo ottimale dei primi aromi sono la fermentazione e quindi l'essiccazione.



IL NOSTRO KNOW-HOW DI ESPERTI DI CIOCCOLATO



Rosa Perez, Responsabile Qualità della filiera in Ecuador

In Ecuador, Rosa Perez speliccola, sottopone a torrefazione e macina i campioni di fave di cacao, provenienti da tutte le associazioni di produttori. Ogni settimana, Rosa assaggia la pasta di cacao ottenuto e ne determina il profilo aromatico.



Guy Deberdt, Direttore Generale di KAOKA e Sébastien Balmisse, Responsabile Filiera & Qualità

Le fave di cacao sono diverse a seconda delle origini, delle varietà e del clima. I profili aromatici di ogni origine stabiliti dall'equipe di Kaoka permettono di realizzare le migliori miscele per la produzione della pasta di cacao.

CIOCCOLATI DI GRANDI CRUS

DAI SAPORI RICCHI E VARI

EQUADOR – La Pepa de Oro

Varietà : Nacional (Forastero)

Soltanto in Ecuador cresce il "Cacao Nacional", un cacao di gran cru, dall'aroma floreale e fruttato, molto ricercato e apprezzato dai professionisti del cioccolato. Questa varietà tradizionale offre aromi delicati d'agrumi e di frutta secca. Sprigiona inoltre una piacevole fragranza di rosa e gelsomino.

Cacao Nacional : una pura origine, splendida e autentica.

L'esperta Rosa Perez: " Se il fiore è molto piccolo e gli stami hanno una colorazione rossa, questo indica che l'albero ha sangue Cacao Nacional nelle sue vene."

SÃO TOMÉ & PRINCIPE – L'Arcipelago al Centro del Mondo

Varietà : Amelonado

Immersi nel cuore del Golfo di Guinea, su un suolo vulcanico, gli alberi di cacao dell'isola offrono delle fave di cacao di gran cru. Questa varietà è facilmente riconoscibile. Un aroma di frutta fresca e frutta secca come nota principale, un cuore speziato e di cioccolato intenso per finire con un aroma affumicato e caramellato. Tutto ciò conferisce a questo cacao la straordinaria ricchezza del territorio.

REPUBBLICA DOMENICANA - La Culla Storica del Cacao Bio

Varietà : Trinitario

La cura apportata al cacao « Hispaniola » gli conferisce una fragranza fruttata e una tonicità in bocca grazie alle note ricche e deliziosamente acidulate. Un equilibrio elegante fra gli aromi di nocciola, mandorla e lampone addolcito dalle note del miele e del cacao.

Un cioccolato dalle potenti virtù aromatiche e sensoriali.



DISCHI

Esaltate le vostre creazioni grazie ai nostri cioccolati con la loro incantevole persistenza sul palato. Scoprite i diversi tipi a seconda dei vari cru.

GAMMA PURA ORIGINE

Attraverso il loro carattere distintivo, i nostri cioccolati della gamma Pura Origine rivelano le caratteristiche dalla loro provenienza. Selezioniamo le migliori fave di cacao che possano offrire un bouquet ricco di aromi e di ottima persistenza in bocca.

EQUADOR, la raffinata delicatezza delle note floreali e fruttate del Cacao Nacional

SÃO TOMÉ & PRINCIPE, la potenza di una terra eccezionale

REPUBBLICA DOMENICANA , una tipicità fruttata e acidula



100% P U R
B E U R R E
D E C A C A O

Attenti alla qualità dei nostri prodotti, proponiamo soltanto cioccolati al 100% burro di cacao PPP.

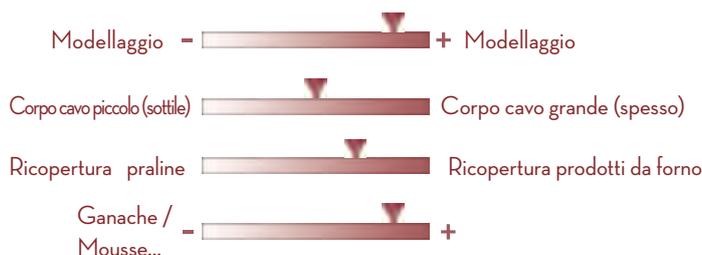
EQUADOR – FONDENTE NERO 80% e.c.

Questo cioccolato dal sapore intenso e robusto vi conquisterà grazie alla sua grande ricchezza aromatica. Lasciatevi trasportare dai potenti aromi fruttati e dalle note floreali. Un cioccolato con 80% pasta di cacao Ecuador.

CARATTERISTICHE DEL CIOCCOLATO

Cacao 80,00% | Burro di cacao 42,30%

APPLICAZIONI



PROFILO AROMATICO



Ref : 16969

25 kg

Data di scadenza: 24 mesi*



Creazione dello Chef Pasticciere Toshi Yoroizuka



Ingredienti per 48 porzioni

- Cioccolato Fondente Nero 80% Equador	1733g
- Burro	1985g
- Miele	450g
- Mandorle in polvere	800g
- Zucchero a velo	400g
- Farina	963g
- Albume d'uovo	1845g
- Zucchero	976g
- Tuorlo d'uovo	1010g
- Zucchero	506g
- Brandy	172g
- Cioccolato Fondente Nero 80% Equador macinato	1386g

Cottura
Preriscaldamento : 190°C
Infornare a 170°C 20min (forno chiuso)
Girare lo stampo per assicurare una cottura uniforme 9min (forno aperto).

- N°1 Setacciare insieme le mandorle in polvere e lo zucchero a velo.
- N°2 Setacciare la farina.
- N°3 Riscaldare il burro e il miele in un pentolino, fino all'incirca 90°C.
- N°4 Versare il N° 3 su 1733g di Cioccolato fondente nero 80% ed emulsionare.
- N°5 Mescolare 976g di zucchero ai tuorli.
- N°6 Aggiungere N° 5 a N° 4 ed emulsionare il tutto.
- N°7 Battere gli albumi con 506g di zucchero per ottenere una meringa morbida.
- N°8 Aggiungere una parte di N° 7 al N° 6 e poi mescolare al N° 1.
- N°9 Versare N° 2 a N° 8 e incorporare il brandy.
- N°10 Versare N° 9 e 1386g di Cioccolato fondente nero 80% in pezzi al resto di N° 7 e mescolare il tutto.

Toshi YOROIZUKA,
Chef Pasticciere a
Tokyo JAPON



EQUADOR

6

PURA ORIGINE

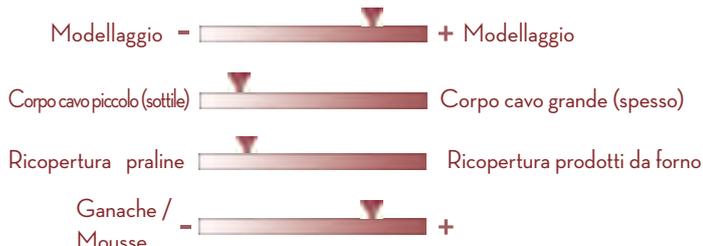
EQUADOR – FONDENTE NERO 70% e.c.

Un cioccolato molto equilibrato, rotondo e profumato. Un delicato connubio di sapori in cui si mescolano la frutta secca, la freschezza della pera e la delicata nota floreale del Cacao Nacional.

CARATTERISTICHE DEL CIOCCOLATO

Cacao 70,00% | Burro di cacao 41,90%

APPLICAZIONI



PROFILO AROMATICO



Ref : 16968

25 kg

Ref : 16950

5 kg

Data di scadenza: 24 mesi*



Qualche parola dello Chef Pasticciere Susumu Koyama

« Utilizzo la gamma KAOKA perchè per la mia esperienza rappresenta l'eccellenza del cioccolato. La sua persistenza in bocca e i diversi tipi di cioccolato, a seconda dei cru, mi permettono di esaltare le mie creazioni. Amo in particolare la selezione Equador per la sua delicata nota floreale. »

Chef Pasticciere Susumu Koyama

es koyama

5-32-1, Yurinokidai
Sanda City
Hyogo
669-1324 JAPON

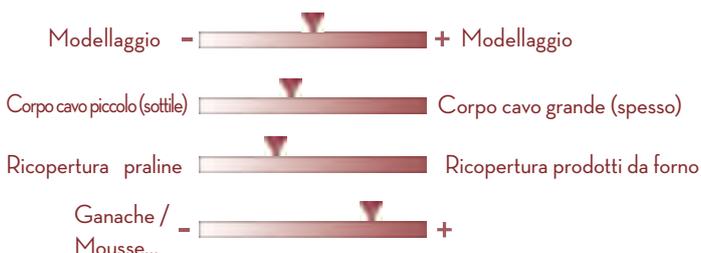
SÃO TOMÉ – FONDENTE NERO 66% e.c.

Questo cioccolato ci rivela un carattere generoso riconoscibile ad occhi chiusi. Un'abbondanza di note fruttate, associate agli aromi legnosi e al profumo di cacao, per un cioccolato dal sapore eccezionale.

CARATTERISTICHE DEL CIOCCOLATO

Cacao 66,00% | Burro di cacao 40,90%

APPLICAZIONI



PROFILO AROMATICO



Ref : 16971

25 kg

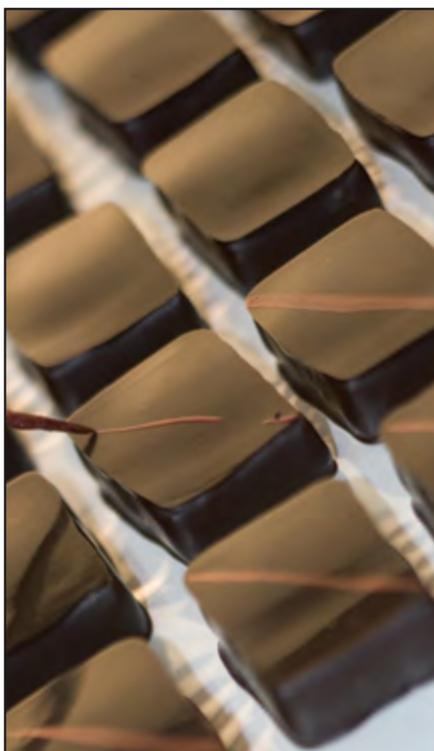
Ref : 16949

5 kg

Data di scadenza: 24 mesi*



Creazione del Maître
Chocolatier Jean-Claude Briet



La Chocolatière Jcbb
6 rue du Marché
07140 Les Vans
FRANCE

BONBONS DI CIOCCOLATO ORIGINE SÃO TOMÉ

Bollire	236g di panna 35%
Versare e sciogliere	26g di sorbitolo cristallizzato
Aggiungere	36g di zucchero invertito
Aggiungere	20g di miele
Versare su	470g di cioccolato fondente São Tomé
Incorporare	35g di burro anidro
	TOTALE : 823g

A 32° colare su uno stampo quadrato	28 x 33.5 mm
Cristallizzare a riposo per	12h
Tagliare in	28/21 mm = 160 bonbons
Oppure	28/28 mm = 120 bonbons
Ricopertura	

Cioccolato Fondente 66%
Pura Origine São Tomé

Jean Claude BRIET,
Maître chocolatier



SÃO TOMÉ

8

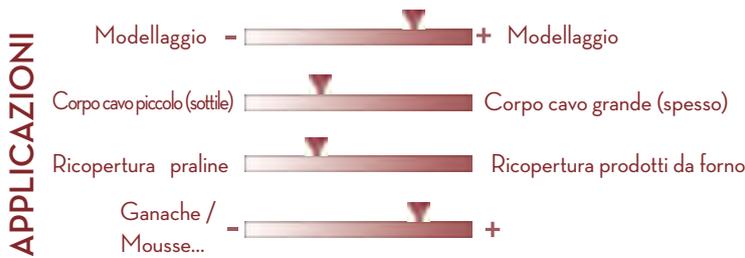
PURA ORIGINE

REPUBBLICA DOMINICANA – FONDENTE 72% e.c.

Una delicata nota acida che rivela tutti gli aromi della varietà Trinitario. Un cioccolato generoso, dalle note sottili di frutti rossi, di agrumi e di frutta secca.

CARATTERISTICHE DEL CIOCCOLATO

Cacao 72,00% | Burro di cacao 43,00% | Senza lecitina



PROFILO AROMATICO



Ref : 16567

25 kg

Ref : 16951

5 kg

Data di scadenza: 24 mesi*

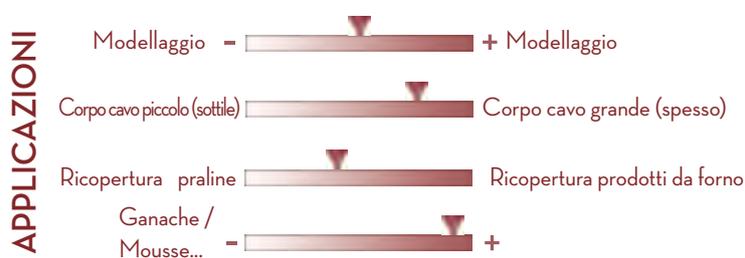


REPUBBLICA DOMINICANA – FONDENTE 58% e.c.

Un cioccolato corposo e rotondo con una punta di acidità tipica di questo cru.

CARATTERISTICHE DEL CIOCCOLATO

Cacao 58,00% | Burro di cacao 38,60% | Senza lecitina



PROFILO AROMATICO



Ref : 16568

25 kg

Data di scadenza: 24 mesi*

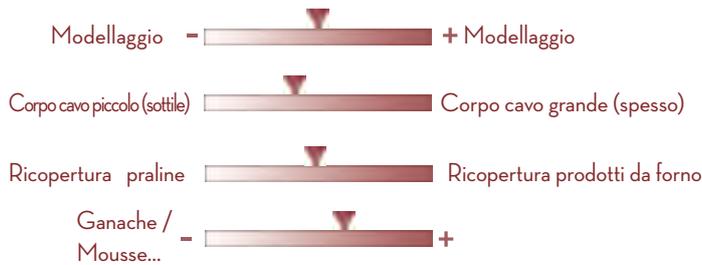


Un cioccolato finemente acidulo che conquista con il suo sapore amabile. La sua ricchezza aromatica offre un interessante contrasto tra dolcezza e potenza.

CARATTERISTICHE DEL CIOCCOLATO

Cacao 37,00% | Materia grassa 38,00%

APPLICAZIONI



PROFILO AROMATICO



Ref : 26550

25 kg

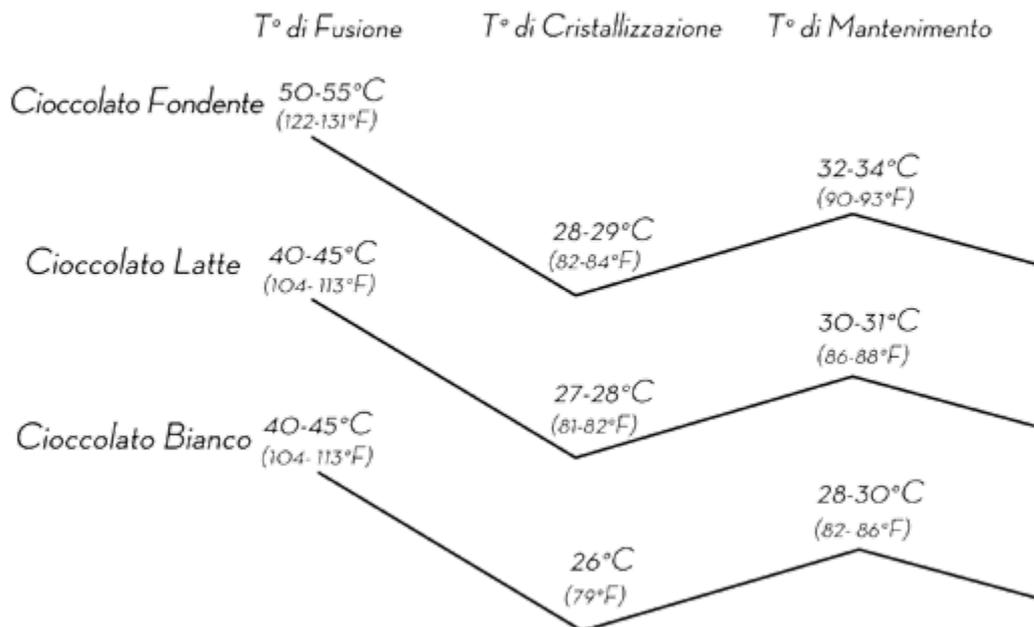
Ref : 26548

5 kg

Data di scadenza: 24 mesi*



Consigli per l'utilizzo - Curva di Temperaggio



GAMMA SELEZIONE



La nostra gamma « Selezione » è il risultato dell'unione delle nostre 3 origini, permettendo così alle specificità aromatiche di ogni varietà di accordarsi in modo armonioso ed equilibrato.

Creazione del Maitre
Chocolatier Pâtissier
Dominique CLERC



Chocolaterie Palomas
2 Rue Colonel Chambonnet
69002 Lyon
FRANCE

Palomas
LYON - BELLECOUR

VOL DE NUIT

Un dolce cremoso al cioccolato.

SABLÉ DI CIOCCOLATO AL FLEUR DE SEL

Burro	180g
Zucchero di canna	145g
Zucchero vanigliato	63g
Farina	210g
Lievito in polvere	3g
Fleur de Sel	6g
Cacao in polvere	36g
Cioccolato Fondente 70% Equador	180g

BICOTTO AL CIOCCOLATO SENZA FARINA

Burro	60g
Marzapane 60%	83g
Tuorli d'uovo	50g
Albumi d'uovo	250g
Zucchero cristallizzato	100g
Cioccolato Fondente 61% Sélection	220g

GANACHE DA CUOCERE

Panna	750g
Zucchero cristallizzato	225g
Cioccolato Fondente 80% Equador	480g
Latte	250g
Tuorli d'uovo	60g
Uova intere	120g

CRÈME MOUSSEUSE AU CHOCOLAT

Panna 35%	260g
Zucchero cristallizzato	26g
Cioccolato Fondente 80% Équateur	180g
Gelatina	3g
Tuorli d'uovo	32g
Mascarpone	335g

Riscaldare a 70°C la panna e lo zucchero, emulsionare sul cioccolato, mescolare aggiungendo il latte, versare, mescolando, su uova e tuorli. Riempire gli stampi e cuocere 12 minuti a 90°C.

Preparare una crema inglese con la panna, il mascarpone, i tuorli e lo zucchero. Aggiungere la gelatina quindi emulsionare sul cioccolato. Raffreddare a 2°C. Prima di utilizzare, far gonfiare con la frusta.

Dominique CLERC,
Maître Pâtissier Chocolatier

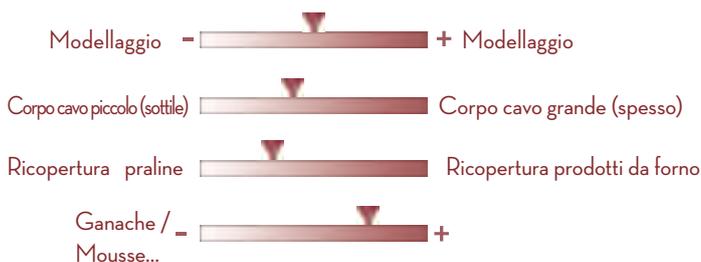
FONDATE 61% e.c. – SELEZIONE 3 ORIGINI

Un cioccolato leggero, dal sapore finemente fruttato e delicatamente equilibrato. Una deliziosa armonia per realizzare creazioni raffinate.

CARATTERISTICHE DEL CIOCCOLATO

Cacao 61,00% | Burro di cacao 38,20%

APPLICAZIONI



PROFILO AROMATICO



Ref : 16967

25 kg

Data di scadenza: 24 mesi*



12

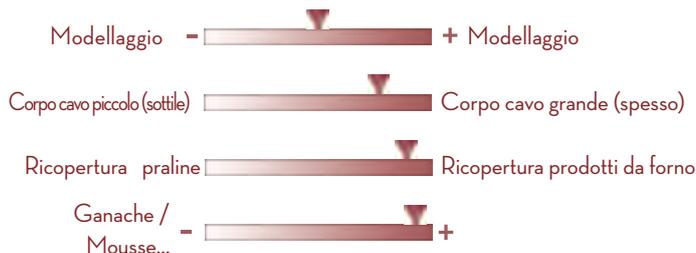
FONDATE 60% e.c. – SELEZIONE 3 ORIGINI

Una miscela delle nostre tre origini per un cioccolato cremoso dalle note dolci e persistenti.

CARATTERISTICHE DEL CIOCCOLATO

Cacao 60,00% | Burro di cacao 35,60%

APPLICAZIONI



PROFILO AROMATICO



Ref : 16116

25 kg

Data di scadenza: 24 mesi*



SELEZIONE

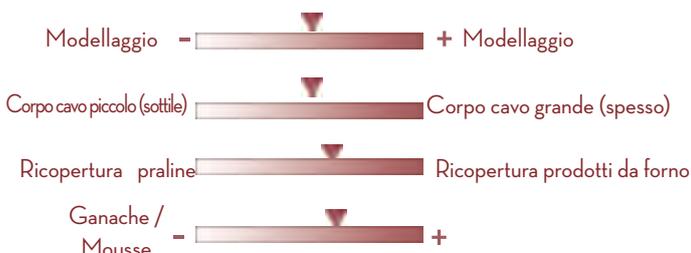
FONDENTE 55% e.c. – SELEZIONE 3 ORIGINI

Un'incredibile dolcezza connotata da una nota delicata di frutti rossi. Una rotondità in bocca che rende questo cioccolato armonioso.

CARATTERISTICHE DEL CIOCCOLATO

Cacao 55,00% | Burro di cacao 33,00%

APPLICAZIONI



PROFILO AROMATICO



Ref : 16517

25 kg

Ref : 16956

5 kg

Data di scadenza: 24 mesi*



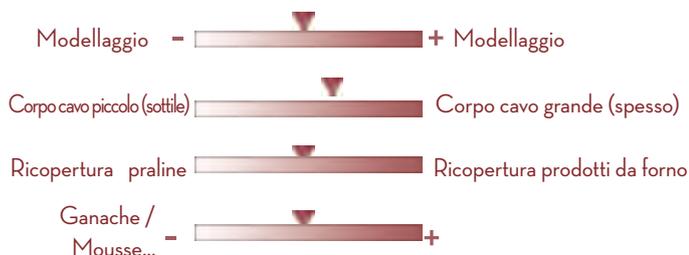
LATTE 32% e.c. – SELEZIONE 3 ORIGINI

Un cioccolato in bocca, con morbide note al latte.

CARATTERISTICHE DEL CIOCCOLATO

Cacao 32,00% | Materia grassa 31,60%

APPLICAZIONI



PROFILO AROMATICO



Ref : 24040

25 kg

Data di scadenza: 24 mesi*



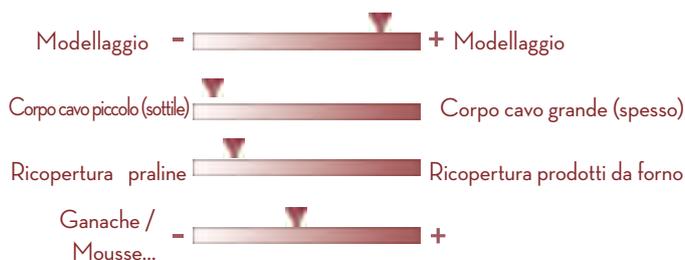
BIANCO 35% e.c. – SELEZIONE 3 ORIGINI

Velluto per le vostre creazioni. Una morbida delizia con sentori floreali. Un cioccolato raffinato per soddisfare i palati più esigenti.

CARATTERISTICHE DEL CIOCCOLATO

Cacao 35,00% | Materia grassa 41,00%

APPLICAZIONI



PROFILO AROMATICO



Ref : 29343

25 kg

Ref : 29341

5 kg

Data di scadenza: 18 mesi*



Creazione del Maitre
Pâtissier Chocolatier
Régis Cursan



Hiroba 2

Mousse di Cioccolato Bianco al Sesamo bianco e Crema d'albicocca su Biscotto al Limone e Macha accompagnato da Caramello di vaniglia amara e da Sorbetto alla Fragola.

« Ispirato dalle mie passeggiate londinesi, come la maggior parte dei miei dessert, questo dolce ritrova l'architettura inglese nel piatto. Fusione, praticità ed estetica. »

Régis Cursan,
Executive Pastry Chef



NOBU PARK LANE
19 Old Park Lane
London
UNITED KINGDOM

NOBU BERKELEY STREET
15 Berkeley Street
London
UNITED KINGDOM

14

SELEZIONE



GOCCINE & BÂTONS

Ideali per biscotti, panetteria e pasticceria, KAOKA propone una gamma completa di goccine di cioccolato fondente e al latte, oltre ai bâtons di cioccolato.

FONDATE 60% e.c. – SELEZIONE 3 ORIGINI

Contenuto: 12000 pezzi / kilo

CARATTERISTICHE DEL CIOCCOLATO

Cacao 60,00% | Burro di cacao 35,60%

Ref : 16426

25 kg

Ref : 16957

5 kg

Data di scadenza: 24 mesi*



PROFILO
AROMATICO

Note aromatiche	● ● ● ● ●
Cacao	● ● ● ● ●
Dolcezza	● ● ● ● ●
Acidità	● ● ● ● ●
Amaro	● ● ● ● ●

FONDATE 50% e.c. – REPUBBLICA DOMINICANA

Contenuto: 15000 pezzi / kilo

CARATTERISTICHE DEL CIOCCOLATO

Cacao 50,00% | Burro di cacao 30,80% | Senza lecitina

Ref : 16577

25 kg

Data di scadenza: 24 mesi*



PROFILO
AROMATICO

Note aromatiche	● ● ● ● ●
Cacao	● ● ● ● ●
Dolcezza	● ● ● ● ●
Acidità	● ● ● ● ●
Amaro	● ● ● ● ●

Creazione dello Chef Thierry Dany



SPECIALITA' AL CIOCCOLATO AL PICCOLO FARRO DI PROVENZA

Mescolare 100g di burro di zangola, 80g di zucchero rapadura e 2g di sale marino non raffinato in modo tale da ottenere una pasta cremosa. Incorporare l'uovo, quindi aggiungere 150g di farina di piccolo farro, 50g di **cacao in polvere 22%** e 2g di lievito in polvere. Mescolare fino a ottenere una pasta omogenea. Aggiungere quindi delicatamente 50g di **goccine de cioccolato 50% e.c.**

Coprite con pellicola e conservate 2 - 3 ore in frigorifero.

Rilavorate la pasta e datele la forma di un salame, quindi tagliate dei dischi che metterete direttamente su una teglia. La cottura avviene immediatamente. 8 min in forno a 210°. Lasciate raffreddare prima di gustare questi deliziosi biscotti ad alto contenuto in cioccolato.

Consiglio dello chef : «Saranno perfettamente accompagnati da un vino bianco dolce, assolutamente irresistibili con una vendemmia tardiva !»



10 Boulevard John Kennedy
01000 BOURG EN BRESSE - FRANCE

Thierry Dany,
Meilleur Ouvrier de France Boulangerie



FONDENTE 50% e.c. – SELEZIONE 3 ORIGINI

Contenuto: 12000 pezzi / kilo

CARATTERISTICHE DEL CIOCCOLATO

Cacao 50,00% | Burro di cacao 28,10%

Ref : 16534

25 kg

Data di scadenza: 24 mesi*

PROFILO AROMATICO

Note aromatiche	● ● ○ ○ ○
Cacao	● ● ○ ○ ○
Dolcezza	● ● ● ○ ○
Acidità	● ○ ○ ○ ○
Amaro	● ○ ○ ○ ○



LATTE 36% e.c. – SELEZIONE 3 ORIGINI

Contenuto: 7500 pezzi / kilo

CARATTERISTICHE DEL CIOCCOLATO

Cacao 36,00% | Materia Grassa 36,80% | Senza lecitina

PROFILO AROMATICO

Note aromatiche	● ● ● ○ ○
Cacao	● ● ● ○ ○
Dolcezza	● ● ● ○ ○
Sapore latte	● ● ○ ○ ○
Sapore miele / caramello	● ● ● ○ ○

Ref : 24020

25 kg

Ref : 24035

5 kg

Data di scadenza: 24 mesi*



BÂTONS FONDENTI 48% e.c.

– SELEZIONE 3 ORIGINI

Contenuto: 500 pezzi per confezione
Peso : 3,2 g

Lunghezza : 80 mm
Larghezza : 13 mm
Spessore : 4 mm

CARATTERISTICHE DEL CIOCCOLATO

Cacao 48,00% | Burro di cacao 28,80%

PROFILO AROMATICO

Note aromatiche	● ● ● ● ●
Cacao	● ● ● ● ●
Dolcezza	● ● ● ● ●
Acidità	● ● ● ● ●
Amaro	● ● ● ● ●

Ref : 17180

1,6 kg

Data di scadenza: 24 mesi*



Suggerimento : Pain au Chocolat e brioche



A tall, clear glass filled with a dark brown liquid, topped with a thick layer of white whipped cream and a generous amount of golden-brown toasted coconut flakes. The glass sits on a dark, textured surface. In the background, a metal sieve is visible, suggesting the use of cocoa powder.

CACAO IN POLVERE

Il cacao in polvere
KAOKA aggiungerà
colore e sapore ai vostri
biscotti, creme, gelati....

CACAO MAGRO IN POLVERE ALCALINIZZATO ^{**}

Cacao

10 - 12% di materia grassa

Ref : 00078

25 kg

Data di scadenza: 24 mesi*



CACAO IN POLVERE ALCALINIZZATA ^{**}

Cacao in polvere

20 - 22% di materia grassa

Ref : 00449

25 kg

Data di scadenza: 24 mesi*



20

CACAO

** Per le polveri pura origine contattateci.

RIFERIMENTO	IMBALLO	DENOMINAZIONE	CERTIFICAZIONE*	SCADENZA**
-------------	---------	---------------	-----------------	------------

DISCHI

Ref : 16969	Sacco da 25 kg	Dischi Cioccolato Fondente Nero 80% - Ecuador	BIO, BE, ESR	24 mesi
Ref : 16567	Sacco da 25 kg	Dischi Cioccolato Fondente Nero 72% - Repubblica Dominicana	BIO, BE, ESR, FLO	24 mesi
Ref : 16951	Scatola da 5 kg			
Ref : 16968	Sacco da 25 kg	Dischi Cioccolato Fondente 70% - Ecuador	BIO, BE, ESR	24 mesi
Ref : 16950	Scatola da 5 kg			
Ref : 16971	Sacco da 25 kg	Dischi Cioccolato Fondente 66% - São Tomé & Principe	BIO, BE, ESR	24 mesi
Ref : 16949	Scatola da 5 kg			
Ref : 16967	Sacco da 25 kg	Dischi Cioccolato Fondente 61% - Selezione	BIO, BE, ESR	24 mesi
Ref : 16116	Sacco da 25 kg	Dischi Cioccolato Fondente 60% - Selezione	BIO, BE, ESR	24 mesi
Ref : 16568	Sacco da 25 kg	Dischi Cioccolato Fondente 58% - Repubblica Dominicana	BIO, BE, ESR, FLO	24 mesi
Ref : 16517	Sacco da 25 kg	Dischi Cioccolato Fondente 55% - Selezione	BIO, BE, ESR	24 mesi
Ref : 16956	Scatola da 5 kg			
Ref : 26550	Sacco da 25 kg	Dischi Cioccolato Latte 37% - Repubblica Dominicana	BIO, BE, ESR, FLO	24 mesi
Ref : 26548	Scatola da 5 kg			
Ref : 24040	Sacco da 25 kg	Dischi Cioccolato Latte 32% - Selezione	BIO, BE, ESR	24 mesi
Ref : 29343	Sacco da 25 kg	Dischi Cioccolato Bianco 35% - Selezione	BIO, BE, ESR	18 mesi
Ref : 29341	Scatola da 5 kg			

GOCCINE & BÂTONS

Ref : 16426	Sacco da 25 kg	Goccine Cioccolato Fondente 60% - 12000 pezzi / kilo	BIO, BE, ESR	24 mesi
Ref : 16957	Scatola da 5 kg			
Ref : 16577	Sacco da 25 kg	Goccine Cioccolato Fondente 50% - Repubblica Dominicana - 15000 pezzi/kilo	BIO, BE, ESR, FLO	24 mesi
Ref : 16534	Sacco da 25 kg	Goccine Cioccolato Fondente 50% - 12000 pezzi / kilo	BIO, BE, ESR	24 mesi
Ref : 24020	Sacco da 25 kg	Goccine Cioccolato Latte 36% - 7500 pezzi / kilo	BIO, BE, ESR	24 mesi
Ref : 24035	Scatola da 5 kg			
Ref : 17180	Scatola da 1,6 kg	Bâtons Cioccolato Fondente 48%	BIO, BE, ESR	24 mesi

CACAO IN POLVERE

Ref : 00078	Sacco da 25 kg	Cacao in polvere magro alcalinizzata - 10/12% Grasso	BIO, BE, ESR	24 mesi
Ref : 00449	Sacco da 25 kg	Cacao in polvere 20/22% Grasso	BIO, BE, ESR	24 mesi

* BE : Bio Equo e solidale

*ESR: Équitables, Solidaires, Responsables

*FLO: Fairtrade Labelling Organizations

** dalla data di produzione

I NOSTRI PARTNERS

EQUADOR – CECAO – FONDATION KAOKA

Dal 2001, Kaoka è impegnata in Ecuador in una partnership con i coltivatori ecuadoriani per costruire una filiera di cacao biologico ed equosolidale di qualità. Nasce così CECAO (Compagnia esportatrice di cacao aromatico e biologico) all'insegna di un innovativo modello economico. Si tratta di una struttura partecipativa che riunisce le organizzazioni dei coltivatori e Kaoka. CECAO raccoglie 9 associazioni, 1090 famiglie distribuite su tutto il territorio nazionale. Allo stesso tempo, la Fondazione KAOKA in Ecuador sostiene lo sviluppo della filiera, apportando supporto tecnico ai coltivatori associati.

SÃO TOMÉ – CECAB

L'arrivo di KAOKA nel 2001, a São Tomé & Príncipe, è l'inizio di una lunga avventura. Bisogna organizzare la produzione di cacao. Poco a poco, i produttori cominciano a lavorare insieme in piccole associazioni comunitarie. Kaoka le riunisce tutte in una cooperativa: la CECAB (Cooperativa Esportatrice di Cacao Biologico).

I produttori vengono formati tecnicamente da Kaoka per produrre e trasformare un cacao d'eccellenza. Si tratta di un vero e proprio transfer di know-how. A tutt'oggi, la CECAB raggruppa 2051 famiglie di produttori.

REPUBBLICA DOMINICANA – CONACADO

Introdotta a partire dal XVII secolo, il cacao è oggi un pilastro dell'economia dominicana. KAOKA è impegnata con 2 associazioni di produttori, pari a 777 famiglie, membri della CONACADO (Confederazione Nazionale dei Produttori di Cacao Dominicani), una delle più importanti cooperative esportatrici di cacao biologico al mondo.

KAOKA, in totale una partnership con 3918 famiglie di coltivatori di cacao !



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

KAOKA partner ufficiale di Maitres Restaurateurs.



340 rue Eugène Guérin
84200 CARPENTRAS
FRANCE

Tel: + 33 (0)4 90 66 55 55
Fax: + 33 (0)4 90 37 00 75

www.kaoka.fr

export@kaoka.fr

