

CÉMOI Group

Lancio *EMPREINTE & SUCCESSION*

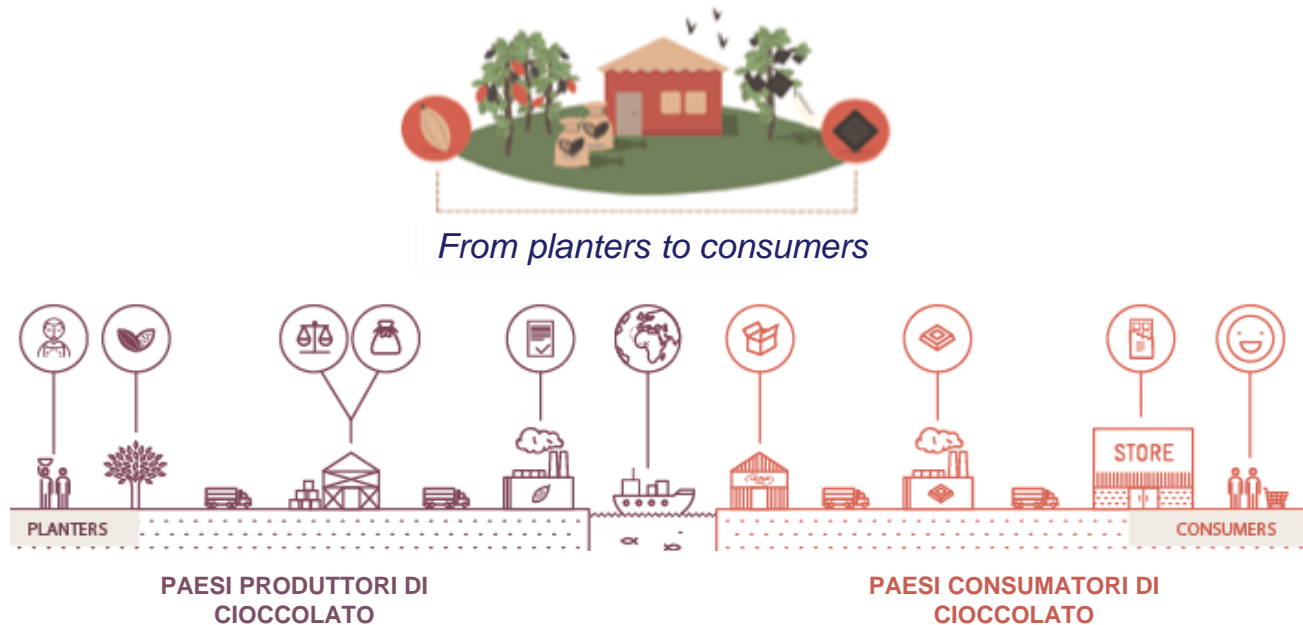
Sigep Fiera di RIMINI
20|24 .01. 2018
The sweetest business experience

- Il Gruppo Cémoi, erede di una tradizione che risale a più di 200 anni, è presente sul mercato del gourmet da oltre 35 anni. Fattura 800ml€ e processa 145.000 Tons di fave di cacao ogni anno in 14 diversi stabilimenti in Francia.
- **Tradizione e fiducia** sono le caratteristiche chiave per cui il gruppo è riconosciuto da ogni professionista del cioccolato. Una qualità apprezzata dagli artigiani.
- **Un team di R&D interamente dedicato** allo sviluppo di nuove ricette gourmet, nate dai feedback dei nostri clienti e dalle richieste del mercato.



Lancio *EMPREINTE & SUCCESSION*

Un profonda competenza di tutta la filiera



Un approccio sostenibile con una forte politica qualitativa:

Acquistiamo il nostro cacao direttamente per produrre il nostro cioccolato.

- I nostri impianti di lavorazione nei Paesi produttori ci permette di selezionare le nostre fave e di controllare la loro qualità in termini di gusto e di aroma.

- Conosciamo l'origine dei prodotti ed il processo attraverso l'industria europea.

Lancio **EMPREINTE & SUCCESSION**

- Un ampio assortimento di cioccolato fondente, latte e bianco.
- **Una serie di altri prodotti personalizzati** per tutte le esigenze professionali (, goccine, batons, fillings...)
- Ogni packaging contiene la descrizione del programma di sviluppo sostenibile operato dal gruppo: **TRANSPARENCE CACAO**



CÉMOI S'ENGAGE EN FAVEUR D'UN CACAO ISSU D'UNE CULTURE DURABLE.
CÉMOI COMMITS TO A SUSTAINABLE COCOA.

La transformation du cacao au chocolat est tout un art que CÉMOI maîtrise à chaque étape pour révéler les arômes de chaque recette. Du planteur au consommateur, TRANSPARENCE CACAO inscrit CÉMOI dans une démarche durable en veillant à fournir un cacao de qualité s'appuyant sur ces 4 critères :



The transformation of cacao into chocolate is an art that CÉMOI masters at every stage in order to reveal the aromas of each recipe. From farmer to consumer, TRANSPARENCE CACAO engages CÉMOI into a sustainable approach to supply a quality cocoa based on these 4 criteria seen above.





EMPREINTE Assortimento

Premium

100% Cacao fresco

Profilo Aromatico ++

6 SKUs:

- 3 Paste di cacao monorigine
- 3 Coperture monorigini di cioccolato



SUCCESSION Assortimento

Artigianale

Tradizionale

Facile da utilizzare

8 coperture di cioccolato:

- 5 Fondenti
- 2 Latte
- 1 Bianco



100% confezioni richiudibili per mantenere l'aroma del cioccolato

Perché EMPREINTE ?



Una novità nata dalle ricerche e dalla conoscenza degli aromi di Cémoi, attraverso un assortimento di cioccolato fondente di qualità superiore.

- Cioccolato e pasta di cacao monorigine per un aroma intenso.
- Ricette con il **100% Cacao fresco** riveleranno **un carattere forte ed un terroir**. La selezione di fave di cacao fresche sono scelte con attenzione dai nostri produttori partner. Queste vengono poi inviate nei centri Cémoi il giorno stesso in cui vengono raccolte dall'albero. Il cacao viene immediatamente fermentato dai nostri esperti sul luogo.

Cacao Fresco, il nostro valore

Il fiore di cacao rappresenta l'aspetto aromatico del cacao fresco.

L'origine è facilmente identificabile

100% chiuso ermeticamente per mantenere la freschezza + un sistema per la richiusura

% cacao

Presentazione del profilo aromatico

Tad ogni pasta pura è associate un cioccolato!



Ricette che daranno un tocco unico alle vostre creazioni



- **3 Origini**: Ecuador, Repubblica Dominicana, Costa D'Avorio
- 3 paste di cacao monorigine e 3 coperture di cioccolato fondente con un **alto contenuto di cacao**
 - ➔ Ricette approvate dal MOF (Meilleur Ouvrier de France)
- Ogni etichettatura ha un colore **semplice** e **facile** da riconoscere

Ad oggi il posizionamento di Cémoi si basa su un **unico modello**: dal cacao al prodotto finito, gestiamo ogni passaggio della trasformazione.
Per offrirvi un **cacao di qualità**, utilizziamo un metodo di fermentazione ed essiccazione differente da quello tradizionale



*Metodo tradizionale:
Fermentazione ed
essiccazione al suolo.*



*Selezione del cacao fresco:
fermentazione in casse di
legno ed essiccazione in serre
protette dalla pioggia.*



Perché SUCCESSION ?

- Il Gruppo Cémoi ha un'esperienza di oltre 200 anni nel campo del cioccolato
- **Un tradizione** tramandata per molte generazioni
- Coperture di cioccolato che racchiudono tutta la storia e l'esperienza della famiglia francese

Un design **sobrio e semplice**, collegato all'assortimento **EMPREINTE** (brand consistency)



100% chiuso ermeticamente per mantenere la freschezza + un Sistema per la richiusura

Illustrazione delle fave che rimandano alla materia prima

% cacao

Fluidità del cioccolato



A partire dal 72% di copertura di cioccolato...

... fino al cioccolato bianco!

Assortimento SUCCESSION

Coperture di cioccolato fondente



- 5 coperture di cioccolato dal 72% fino al 50% di contenuto di cacao
- **Ricette fluide**, ideali **per tutti gli usi**
- 1 cioccolato = 1 colore → codici di colori **semplici** ed **efficienti**
- Un contenitore al 100% ermetico e richiudibile per mantenere il sapore e la reologia

Assortimento SUCCESSION

Coperture di cioccolato al latte e bianco



- 2 coperture di cioccolato con latte alpino
- 1 copertura di cioccolato bianco con latte alpino
- Ricette fluide, ideali per tutti gli usi
- 1 cioccolato = 1 colore → codici di colori semplici ed facili da riconoscere
- Un contenitore al 100% ermetico e richiudibile per mantenere il sapore e la reologia



LE INCLUSIONI

- **Goccine di cioccolato** in formato da 7500pz/kg, disponibile sia fondente che bianco
- Ideale per creare ogni tipo di **dolci e pasticcini**.
- **Caffè in grani**: un tocco delizioso di decorazioni per le creazioni di pasticceria

BATONS

- **L'ingrediente essenziale** per ogni pasticcere
- Disponibile in 5 **diversi formati**
- Cioccolato con il 40% di cacao

