



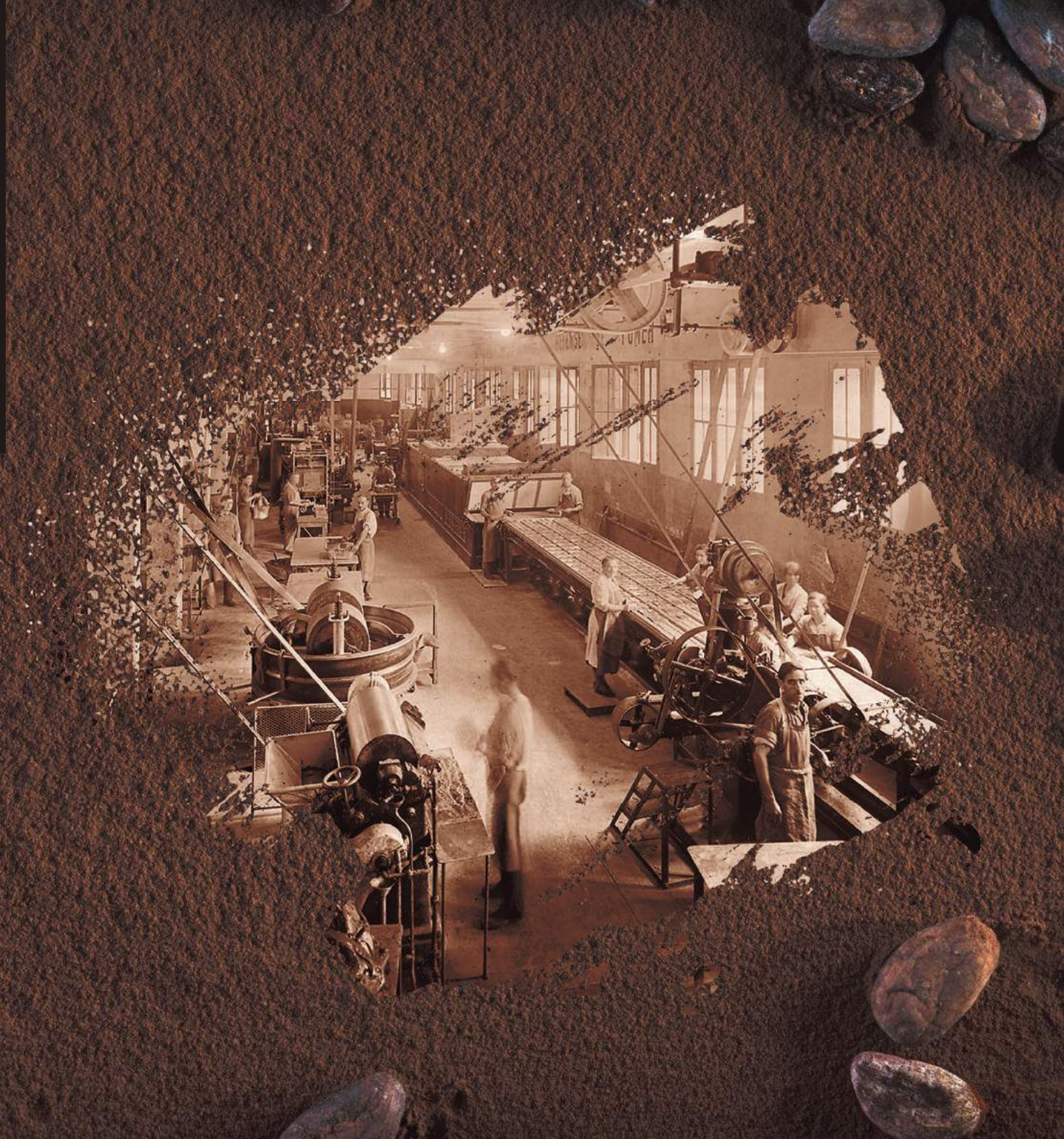
---

**GOURMET** | **20.**  
COLLECTION | **19**

---



LE GROUPE  
**CÉMOI**  
THE CÉMOI GROUP



# UN PEU D'HISTOIRE

## A LITTLE HISTORY LESSON

*Introduit en France en 1615 par la Reine Anne d'Autriche, femme du roi Louis XIII, le chocolat est alors le plaisir de la noblesse. Il se démocratise au XIX<sup>e</sup> siècle.*

*En 1814, Louis Parès construit la première chocolaterie industrielle Cantaloup Catala, à Arles-sur-Tech dans les Pyrénées-Orientales.*

*À la suite d'inondations, elle est transférée sur le site d'Orles, proche de Perpignan.*

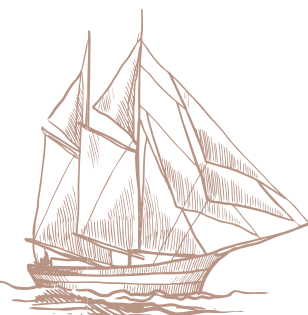
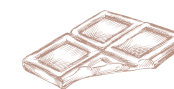
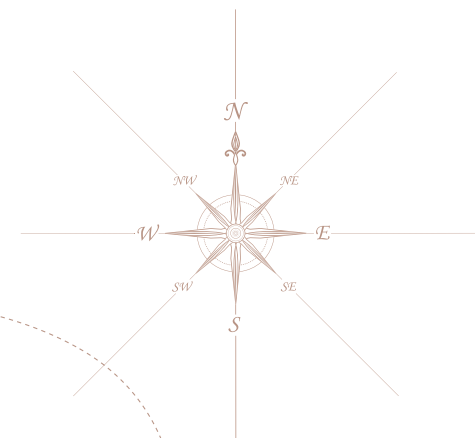
*La chocolaterie est reprise en 1962 par Georges Poirrier et deviendra Cantalou.*

*C'est en 1989, suite à l'acquisition de la marque CÉMOI quelques années auparavant, que le groupe devient CÉMOI.*

*Introduced to France in 1615 by Queen Anne of Austria, wife of Louis XIII, chocolate was initially a delicacy for the nobility. It was only in the 19th century that the masses began to enjoy it as well.*

*In 1814, Louis Parès built the first industrial chocolate factory, Cantaloup Catala, in Arles-sur-Tech in the Pyrénées-Orientales department. After being ravaged by floods, the factory moved to Orles, near the city of Perpignan.*

*Georges Poirrier took over the factory in 1962 and renamed it Cantalou. Then, having acquired the CÉMOI brand a few years prior, the company officially became known as CÉMOI in 1989.*



# UN PEU D'HISTOIRE

A BIT OF HISTORY

18.  
14

## CRÉATION DE LA CHOCOLATERIE

Il s'agit de l'une des toutes premières fabriques de chocolat en France. Elle est créée par Louis Parès à Arles-sur-Tech, dans les Pyrénées Orientales.

### ORIGINS OF THE CHOCOLATE FACTORY

*This was one of the very first chocolate factories in France. It was founded by Louis Parès in Arles-sur-Tech, in the Pyrénées Orientales department.*



18.  
87

## CANTALOU P CANTALA

L'entreprise familiale Parès prend le nom des deux beaux-fils de Louis : Joseph Cantaloup et Emile Catala qui en prennent la succession.

### CANTALOU P CANTALA

*The business run by the Parès family took the names of Louis's two sons-in-law: Joseph Cantaloup and Emile Catala, who took over the business.*



19.  
40

## IMPLANTATION À PERPIGNAN

De fortes inondations emportent le bâtiment de production placé en bord de rivière. Léon, le fils de Joseph Cantaloup, implante la fabrique à Perpignan sur le site actuel du siège.

### RELOCATION TO PERPIGNAN

*Raging floodwaters swept away the factory, which had been built on a riverbank. Léon, son of Joseph Cantaloup, relocated the factory to Perpignan on the site where the head office now stands.*

19.  
62

## REPRISE PAR GEORGES POIRRIER ET PRODUCTIONS POUR LES MARQUES DE DISTRIBUTEURS

Georges Poirrier décide d'acquérir l'entreprise et de perpétuer ce savoir-faire familial. Notre chocolaterie devient le premier producteur français de tablettes de chocolat.

### ACQUISITION BY GEORGES POIRRIER AND PRODUCTION FOR RETAIL BRANDS

*Georges Poirrier acquired the business and preserved the family legacy. Our chocolate factory became the number one French producer of chocolate bars.*



19.  
70

## INTÉGRATION DE LA FILIÈRE

Très tôt, Georges Poirrier et nos équipes visitent les plantations dans les pays producteurs et plus particulièrement en Côte-d'Ivoire, pour sélectionner les meilleures fèves.

### INTEGRATING THE SUPPLY CHAIN

*Soon after the acquisition, Georges Poirrier and his teams visited plantations in cocoa-producing countries, particularly Ivory Coast, to select the best beans.*

# 19. 80

## LE GROUPE DEVIENT CÉMOI

C'est en 1981 que nous intégrons la marque CÉMOI. Elle a été fondée à Grenoble en 1919 par Félix Cartier-Millon, le fondateur de la célèbre marque Lustucru.

### THE COMPANY BECOMES CÉMOI

*In 1981, we acquired the CÉMOI brand. The business was originally founded in Grenoble in 1919 by Félix Cartier-Millon, who also created the famed Lustucru brand.*



# 19. 82

## LANCEMENT DU GOURMET

Avec le rachat de l'Abbaye de Tincebray, le groupe se lance dans l'univers du Gourmet.

### GOURMET LAUNCH

*With the acquisition of Abbaye de Tincebray, the company launched itself into the Gourmet segment.*

# 20. 10

## DÉVELOPPEMENT EN DEHORS DE L'EUROPE

C'est à cette période que nous commençons à nous développer aux Etats Unis, dans les Pays de l'Est et en Asie.

### EXPANDING OUTSIDE EUROPE

*This is when we began to expand into the United States, Eastern countries and Asia.*

## NOUVEAU LABORATOIRE R&D

C'est en mettant au centre de nos préoccupations le consommateur et l'innovation que nous gardons toujours un temps d'avance.

### NEW R&D LABORATORY

*We stay one step ahead of the competition by putting consumers and innovation first.*



# 20. 15

## PROGRAMME TRANSPARENCE CACAO

Notre objectif est de maîtriser l'ensemble de la filière du chocolat, depuis le planteur jusqu'au consommateur.

### TRANSPARENCE CACAO PROGRAMME

*Our goal is to gain control of the entire chocolate stream, from farmers to consumers.*

# 20. 17

## DÉVELOPPEMENT AUX USA

L'acquisition de la société Chris Candies marque le début de l'année 2017. Le spécialiste des chocolats moulés renforce notre présence en Amérique du Nord.

### EXPANDING INTO THE USA

*We acquired the Chris Candies company in early 2017. The acquisition of this business, specialising in moulded chocolates, strengthened our North American presence.*



# UN GROUPE, UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE

**A COMPANY WITH UNIQUE  
EXPERTISE**

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 24 sites de fabrication dont 14 en France, 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.

*With a legacy of traditional know-how that dates back over 200 years, CÉMOI puts this expertise to work for chocolate professionals. With 24 production sites, including 14 in France, the company has positioned itself as the leading French chocolate factory, a master of the art of transforming cocoa into chocolate.*

*CÉMOI has developed a choice set of recipes that can satisfy even the most exacting chocolate lovers.*

## LES CHIFFRES CLÉS KEY FIGURES



### 3 générations

**Un groupe familial indépendant  
Héritier d'une tradition datant de 1814**

*3 generations*

*An independant, family-owned company,  
theirs to a tradition dating back to 1814*



### 200 000

**tonnes de produits vendus :**

*53% BtoC - 47% BtoB*

*441 million lbs*

*Of product sales*

*53% Business to Consumer*

*47% Business to Business*



### 100 000

**tonnes de fèves de cacao  
achetées par le Groupe  
chaque année**

*220 million lbs*

*Of cocoa beans purchased by the  
company each year, equal to 3%  
of the world's harvest*



### 3 300 collaborateurs

**dont 2 200 en France**

*3 300 employees*

*With 2 200 in France*



### 24 sites

**dont 14 en France**

*24 sites*

*With 14 in France*

# 1<sup>er</sup>

## CHOCOLATIER FRANÇAIS

*1st French Chocolate  
maker*

### 800



**millions d'euros de chiffre d'affaires**

**56 % France / 38 % Europe / 6 % hors Europe**

*800 millions €*

*Revenue*

*56% in France / 38% in Europe / 6% outside Europe*



### 200

**millions d'euros investis  
sur 10 ans**

*200 millions €*

*Invested over 10 years*

## LES PRODUITS GOURMET DU GROUPE OUR GOURMET PRODUCTS

Le Groupe CÉMOI bénéficie d'une maîtrise de tous les savoir-faire chocolatiers, des plantations jusqu'aux produits finis.

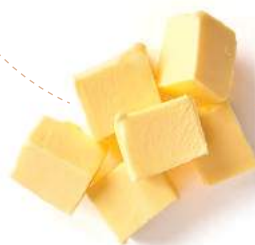
*The CÉMOI Group is an expert in every aspect of the chocolate-making process, from plantations to finished products.*



Cacao  
Cocoa



Masse de cacao  
Cocoa mass



Beurre de cacao  
Cocoa butter



Tourteau  
Press cake



Poudre de cacao  
Cocoa powder

Chocolat  
de couverture  
Chocolate  
couverture



Inclusions  
Inclusions



Fourrage  
Filling

## NOS VALEURS FONDAMENTALES OUR CORE VALUES



**LA PASSION**  
PASSION



**LE PARTAGE**  
SHARING



**L'INNOVATION**  
INNOVATION



**L'ENGAGEMENT**  
COMMITMENT



# L'ENGAGEMENT DÉVELOPPEMENT DURABLE

—  
COMMITMENT TO SUSTAINABLE  
DEVELOPMENT



**TRANSPARENCE**  
CACAO CÉMOI

## QU'EST-CE QUE TRANSPARENCE CACAO ?

Un programme de développement durable initié par le Groupe CÉMOI. Il vise à construire un processus durable de transformation du cacao en mettant les producteurs et leurs organisations au centre de l'action.

Ce programme assure la traçabilité du cacao depuis la fève jusqu'au chocolat, et du planteur au consommateur. Il permet une meilleure maîtrise de la qualité à chaque étape de production dans le seul but d'offrir un chocolat au goût unique.

### **WHAT IS TRANSPARENCE CACAO?**

*A sustainable development program initiated by the CÉMOI Group. It aims to build a sustainable cocoa production system by making farmers and their organisations the heart of the action.*

*In this program, ensuring the traceability of cocoa, from the bean to chocolate and from the farmer to the consumer, provides better quality control at every step of production with the aim of supplying chocolate with a unique taste.*



## ACTIONS

Transparence Cacao entend des actions auprès :

### Des Coopératives

- Renforcement des capacités financières, logistiques et en gestion
- Développement des services

### Des Producteurs

- Accompagnement /Coaching
- Réhabilitation/régénération des vergers



## MISSION

Intégrer la qualité et le respect de l'environnement dans le sourcing cacao afin d'amorcer une démarche de création de richesse et de transformation du milieu rural.

### MISSION

*Integrate quality and respect for the environment in the sourcing of cocoa to launch an initiative to create wealth and to transform the rural area.*



## DU PLANTEUR AU CONSOMMATEUR FROM FARMER TO CONSUMER

### ACTIONS

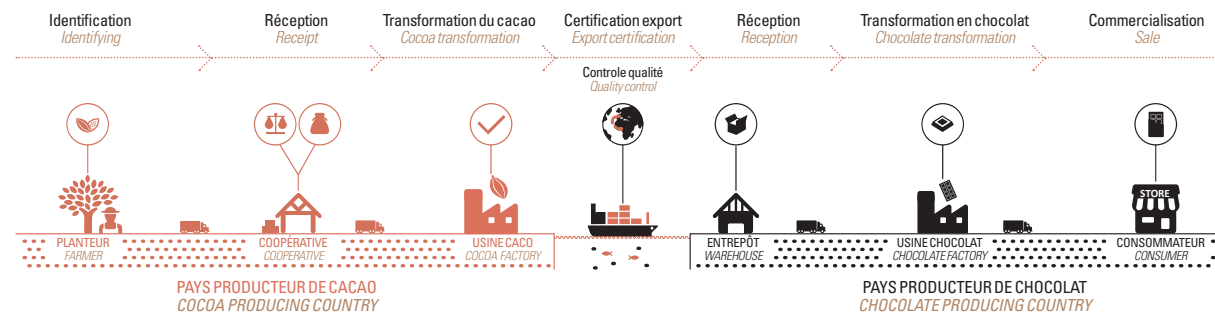
Transparence Cacao works with:

### Cooperatives

- Strengthening financial, logistics and management capacities
- Development of services

### Farmers

- Guidance/coaching
- Rehabilitation/regeneration of farms



SÉLECTION  
**CACAO  
FRAIS**

—  
“SÉLECTION CACAO FRAIS”



Habituellement, les planteurs délivrent aux coopératives des fèves récoltées, fermentées et séchées.

Avec le concept « Cacao Frais », le planteur choisit et transmet ses fèves fraîches aux centres de fermentation et séchage CÉMOI le jour même de la récolte. Le cacao est ensuite travaillé directement sur place par nos experts pour garantir une qualité et une fraîcheur exceptionnelles ainsi que des arômes d'une intensité unique.

La « Sélection Cacao Frais » permet de tracer 100% des fèves de cacao de la récolte jusqu'au produit fini. Elle vous permet donc de savoir d'où vient le chocolat, qui l'a produit et de quelle manière.

Le programme confirme l'investissement et l'engagement CÉMOI pour produire durablement du cacao, pour le planteur, pour l'environnement et pour les chefs.

*Traditionally cocoa farmers deliver cocoa beans to the cooperatives, fermented and dried.*

*With our "Cacao Frais" (Fresh Cocoa) program, the farmer selects himself the freshly harvested beans to be sent to the CÉMOI fermentation and drying centers the same day. The beans are then taken care of by our experts.*

*"Sélection Cacao Frais" means 100% traceable cocoa beans from the day of harvest to the finished product so you know exactly where the chocolate came from, who transformed it and how.*

*This program is proof of CÉMOI's investment and commitment to produce sustainable cocoa for the farmer, the environment and those that use our chocolate.*



#### QUALITÉ ALIMENTAIRE

ALIMENTARY QUALITY



#### QUALITÉ AROMATIQUE

AROMATIC QUALITY



#### QUALITÉ DE VIE DU PLANTEUR

GROWER'S QUALITY OF LIFE



#### QUALITÉ ENVIRONNEMENTALE

ENVIRONMENTAL QUALITY

# PROCESSUS DE FABRICATION DU CHOCOLAT

## CHOCOLATE-MAKING PROCESS



1

### CULTURE DU CACAO

À maturité, les cabosses sont récoltées à la main. La récolte a lieu deux fois par an.

#### **COCOA CULTIVATION**

*Once the cocoa pods ripen, they are picked by hand. The harvest occurs twice a year.*



2

### ÉCABOSSAGE

Les fèves sont extraites de la cabosse. Elles sont alors entourées d'une pulpe blanche: le mucilage.

#### **EXTRACTION**

*The beans are extracted from the pods. When they come out, they are covered in a white pulp known as mucilage.*



3

### FERMENTATION

C'est lors de cette étape que les précurseurs d'arômes vont se développer. Elle s'effectue, selon les pays, sur la plantation directement au sol ou bien dans des centres de fermentation dédiés dans des caisses en bois. Les fèves sont généralement recouvertes de feuilles de bananier. La fermentation s'initie naturellement grâce aux sucres présents dans le mucilage. Cette étape dure une semaine environ.

#### **FERMENTATION**

*This is the stage where the flavour precursors develop. Depending on the country, this is performed either on ground at the plantation or in specialised fermentation centres in wooden crates. The beans are typically covered in banana leaves. Fermentation happens naturally due to the sugars present in the mucilage. This step takes about a week.*



11

### MOULAGE

Le chocolat va être moulé puis refroidi et enfin conditionné pour être expédié aux 4 coins du monde.

#### **MOULDING**

*The chocolate is then poured into moulds, cooled, packaged and shipped to the four corners of the globe.*

10



### TEMPÉRAGE

Cette étape permet d'amorcer la bonne cristallisation des cristaux de beurre de cacao. C'est ce qui permet d'obtenir un chocolat lisse, brillant et cassant.

#### **TEMPERING**

*This step promotes the proper formation of crystalline structures in the cocoa butter. That is what produces a smooth, shiny chocolate with a satisfying snap.*



4

## SÉCHAGE

Cette étape permet d'abaisser naturellement l'humidité présente dans les fèves. Ces dernières changent de couleur et deviennent brunes.

### DRYING

*This step naturally reduces the amount of moisture in the beans. They change colour, turning brown.*



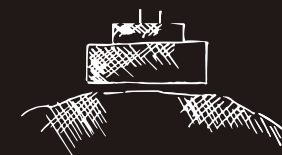
5

## CONCASSAGE & TORRÉFACTION

À partir de la fève, le grué va être séparé de la coque. Les fèves sont ensuite torréfiées. Le couple temps/température varie en fonction de l'origine des fèves et du type de cacao. C'est une étape essentielle dans le développement aromatique du cacao.

### CRUSHING & ROASTING

*The nibs from the bean are separated from the pod. The beans are then roasted. The time and temperature used vary depending on the source of the beans and the type of cocoa. This is a key step for developing the flavour of the cocoa.*



6

## BROYAGE & PRESSAGE

Les grains de cacao sont ensuite broyés pour obtenir de la pâte de cacao. Cette pâte peut être pressée permettant ainsi d'obtenir du beurre de cacao et du tourteau. Le tourteau peut quant à lui être aussi broyé, c'est ce qui permet d'obtenir la poudre de cacao.

### MILLING & PRESSING

*The cocoa beans are then milled to produce cocoa paste. The paste is then pressed, producing cocoa butter and presscake. Presscake can also be milled, which is how cocoa powder is made.*



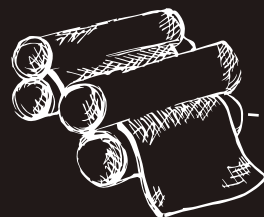
9

## CONCHAGE

La pâte de chocolat est ensuite transférée dans une conche, puissant mélangeur dans lequel la pâte va être longuement et puissamment malaxée. C'est l'étape primordiale qui va donner au chocolat tout son caractère. Durant cette étape, l'onctuosité et les arômes du chocolat vont se développer. Grâce au mélange et à la chaleur, l'acidité présente dans le cacao va s'évaporer pour ne garder que les notes aromatiques intéressantes.

### CONCHING

*The chocolate paste is then moved to a conche, a powerful mixer that forcefully kneads the paste for many hours. This is the crucial stage that reveals the full character of the chocolate. The silky texture and characteristic chocolate flavours are developed. The heat and the kneading cause the acidity in the cocoa to evaporate, leaving only the most desirable aromatic notes.*



8

## BROYAGE

C'est une étape clef qui permet de définir l'onctuosité du chocolat. La poudre de chocolat va être broyée afin d'obtenir une onctuosité et une texture adéquate.

### REFINING

*This step is key to producing a silky texture for the chocolate. The chocolate powder is refined until the desired smoothness and texture are achieved.*

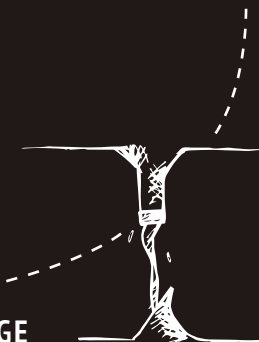
7

## MALAXAGE

C'est la première étape de fabrication du chocolat. Selon la formule du chocolat souhaité, on mélange à la pâte de cacao les différents ingrédients qui rentrent dans la composition du chocolat (sucre, lait en poudre, beurre de cacao, etc.) afin d'obtenir une pâte homogène.

### MIXING

*This is the first step of the chocolate production process. The cocoa paste is mixed with the various ingredients that go into chocolate (sugar, milk powder, cocoa butter, etc.), resulting in a homogeneous paste. The amounts vary depending on which type of chocolate is being produced.*



# CÉMOI GOURMET

CÉMOI GOURMET



# VOUS INSPIRER, NOTRE DÉFI

YOUR INSPIRATION,  
OUR ASPIRATION

Depuis plus de 35 ans, le groupe CÉMOI est présent sur le marché Gourmet en France et en Europe.

C'est main dans la main que nos différentes équipes d'experts, entièrement dédiées au marché BtoB, ont imaginé et développé les produits à destination des professionnels de la restauration et de la boulangerie pâtisserie.

Issus de la démarche durable Transparence Cacao, nos produits Gourmet sont fabriqués à partir d'une sélection des meilleures fèves de cacao de Côte d'Ivoire, d'Équateur et de République Dominicaine.

Nos différentes gammes de chocolats constituées de recettes essentielles et indispensables répondent à tous les besoins de nos utilisateurs.

Des recettes au goût unique qui vous permettront de personnaliser toutes vos créations culinaires et gastronomiques.

*For over 35 years, the CÉMOI Group has made its presence felt on the Gourmet market in France and Europe.*

*Together our many teams of experts, specialising solely in the B2B market, have designed and developed products for restaurant, bakery and pastry professionals.*

*With the backing of our sustainable Transparence Cacao initiative, our Gourmet products are produced from a selection of the best cocoa beans from Ivory Coast, Ecuador and the Dominican Republic.*

*With our diverse range of chocolate made according to our classic and essential recipes, we can satisfy our users' every possible need. Our recipes have unique flavour profiles so you can customise your Gourmet culinary creations.*



LES CHEFS,  
CES PASSIONNÉS

# QUI VOUS INSPIRENT

---

OUR CHEFS,  
YOUR INSPIRATION





## Franck Michel

"Le privilège de travailler avec du chocolat noble issu d'un savoir-faire français de longue date."

Sa carrière professionnelle débute dans plusieurs Maisons en Lorraine, puis en région parisienne. Travailleur acharné, il remporte en 2004 le prestigieux concours du Meilleur Ouvrier de France Pâtisserie avant de devenir en 2006, Champion du Monde de Pâtisserie.

*"It is a privilege to work with a top-of-the-line chocolate produced using traditional French expertise."*

*He began his career working in elite restaurants in Lorraine, then moved to the Paris region. His tireless work earned him "Meilleur Ouvrier de France" in 2004 and he went on to become World Pastry Champion in 2006.*



## Takeshi Shibata

Un des chefs les plus influents au Japon et propriétaire des restaurants Chez Shibata, il démarre sa carrière au célèbre palace Ritz Escoffier à Paris. Aujourd'hui, il s'inspire de la gastronomie française pour chacune de ses créations.

*One of Japan's most influential chefs and proprietor of the Chez Shibata restaurants. He began his career at the famed Ritz Escoffier luxury hotel in Paris. Today, he draws inspiration from French haute cuisine for his creations.*



## Grégory Soulavie

Ancien formateur à l'Institut National de la Boulangerie Pâtisserie (INBP) en France et héritier d'une tradition familiale, il totalise 26 années d'expérience et est un vrai passionné de son métier. Partenaire du Groupe CÉMOI, il développe des recettes exclusives basées sur les produits Gourmet de la marque.

*A former instructor at France's national baking and pastry institute (INBP) and heir to a culinary family legacy, he has over 26 years of experience and an abiding passion for his craft. A CÉMOI Group partner, he develops exclusive recipes using our brand's Gourmet line of products.*



**GOURMET  
COLLECTION**





# SOMMAIRE

---

## CONTENTS

**20****DES EMBALLAGES DE QUALITÉ***QUALITY PACKAGINGS***22****EMPREINTE***EMPREINTE***26****SUCCESSION***SUCCESSION***30****EXCEPTION***EXCEPTION***32****TRADITION BIO***ORGANIC TRADITON***34****TRADITION***TRADITON***36****PRODUITS SERVICE***SERVICE PRODUCTS*

DES EMBALLAGES  
DE  
**QUALITÉ**

—  
QUALITY PACKAGING



• **Des sacs 100% hermétiques**

pour une conservation optimale des caractéristiques techniques et aromatiques

• **Une matière triplex PET / PET métallisé / PE**

afin de préserver de l'air et de l'humidité toute la richesse organoleptique et la rhéologie des produits

• **Une ouverture et une fermeture efficaces**

grâce au système Easy-lock par Aplix®

• **Facile à stocker en cuisine**

• **Résiste à la perforation**

• **Hermetically sealed bags** that perfectly preserve all technical and aromatic qualities

• **A triple-layer PET/metallic PET/PE material** that protects the products' rich organoleptic and rheological properties from air and moisture

• **Secure openings and closings** using the Aplix® Easy-lock system

• **Easy to store in the kitchen**

• **Puncture-resistant**



## EMPREINTE

- Une valorisation du savoir-faire sourcing et aromatique de CÉMOI
- Des couvertures de chocolat et pâtes de cacao Pure Origine pour une empreinte aromatique intense
- Des recettes 100% "Sélection Cacao Frais" qui marqueront le caractère d'un terroir noble et puissant
- Des produits fabriqués exclusivement en France, développés en collaboration avec des grands chefs et approuvés par les Meilleurs Ouvriers de France

- Leveraging CÉMOI sourcing and flavour expertise
- Pure Origin couverture chocolates and cocoa pastes for an intense flavour profile
- 100% "Sélection Cacao Frais" recipes that showcase the pure, potent profile of a single terroir
- Products manufactured in France, developed in collaboration with great chefs and honoured with the Meilleurs Ouvriers de France seal of approval



## Succession

- Le secret d'une expertise transmise depuis des générations
- Tout l'art du chocolat à travers une large palette de recettes soigneusement élaborées
- Alliant tradition et technicité, laissez-vous inspirer par les différentes intensités de cacao pour composer vos créations et exprimer votre talent

- The secret is a tradition handed down from generation to generation
- Expressing the art of chocolate through a diverse range of carefully crafted recipes
- Combining the best of tradition and technology, our cocoa varies in intensity, giving you full creative control for creations that showcase your talent

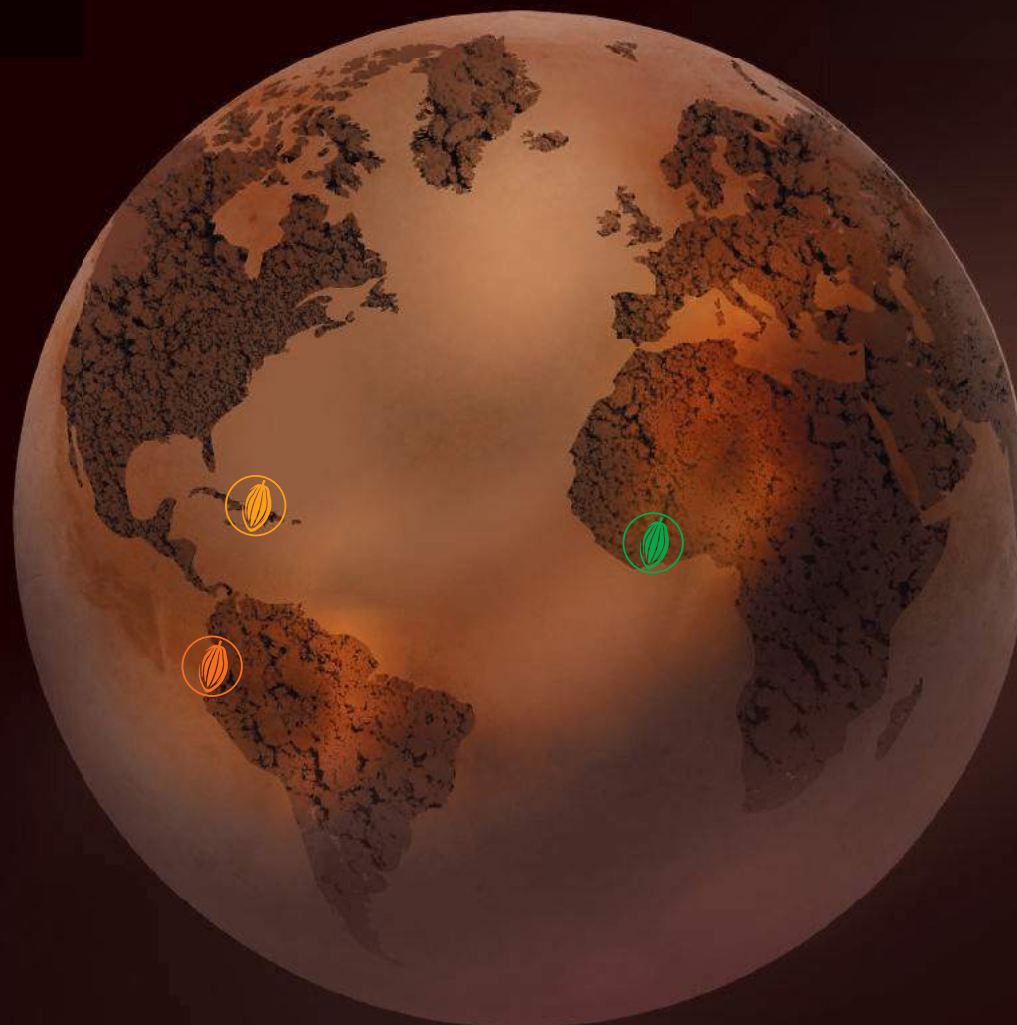
GAMME / RANGE

# EMPREINTE



Les qualités aromatiques vont se définir dès la récolte du fruit du cacaoyer pour apporter un goût unique à chaque chocolat.

*Flavours develop when the cocoa fruit is harvested, imbuing each chocolate with its own unique taste.*



PALETS  
PURE PÂTE  
DE CACAO  
PURE COCOA PASTE  
BUTTONS

## EMPREINTE 100

ORIGINE  
ÉQUATEUR  
ECUADOR



Le cacao en provenance de l'Équateur est connu pour son goût à la fois riche et complet. Il est recherché pour ses arômes floraux et fruités ainsi que ses subtiles notes boisées.

*Cocoa from Ecuador is known for its rich and full-bodied flavour. It is sought after for its floral, fruity aromas as well as its subtle woody notes.*

**Palets pure pâte de cacao**  
Pure cocoa paste buttons

Sac / Bag - 4 x 2,5 kg

EAN : 3173281858015



## EMPREINTE 100

ORIGINE  
RÉP. DOMINICAINE  
DOMINICAN REPUBLIC

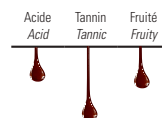
Le cacao issu de la République Dominicaine est considéré comme l'un des plus fins cacaos. C'est un cacao délicat sublimé par des notes fruitées et florales.

*Cocoa from the Dominican Republic is considered one of the finest in the world. It is delicate, suffused with fruity and floral notes.*

**Palets pure pâte de cacao**  
Pure cocoa paste buttons

Sac / Bag - 4 x 2,5 kg

EAN : 3173281858275



## EMPREINTE 100

ORIGINE  
CÔTE D'IVOIRE  
IVORY COAST

La Côte d'Ivoire est le 1<sup>er</sup> pays producteur et exportateur mondial de cacao. C'est un cacao qui développe une puissante intensité aromatique mettant en avant des notes grillées et de fruits secs.

*Ivory Coast is the world's leading cocoa producer and exporter. Cocoa from this country develops a powerful aromatic intensity featuring toasted and nutty notes.*

**Palets pure pâte de cacao**  
Pure cocoa paste buttons

Sac / Bag - 4 x 2,5 kg

EAN : 3173281858190



\*Nous n'utilisons pas d'ingrédients qui sont génétiquement modifiés.  
\*We do not use ingredients which are genetically modified.

## EMPREINTE 75

**ORIGINE**  
**ÉQUATEUR**  
 ECUADOR

**Chocolat de couverture noir**  
*Dark chocolate couverture buttons*

Matière grasse / Fat : 41 %

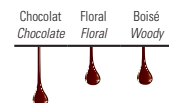
Fluidité / Fluidity : ●●●●○

Sac / Bag - 4 x 2,5 kg

EAN : 3173281858350

Sac / Bag - 6 x 1 kg

EAN : 3173281736207



## EMPREINTE 72

**ORIGINE**  
**RÉP. DOMINICAINE**  
 DOMINICAN REPUBLIC

**Chocolat de couverture noir**  
*Dark chocolate couverture buttons*

Matière grasse / Fat : 40 %

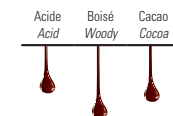
Fluidité / Fluidity : ●●●●○

Sac / Bag - 4 x 2,5 kg

EAN : 3173281859005

Sac / Bag - 6 x 1 kg

EAN : 3173281736108





## EMPREINTE 68

**ORIGINE**  
**CÔTE D'IVOIRE**  
IVORY COAST

**Chocolat de couverture noir**  
Dark chocolate couverture buttons

Matière grasse / Fat : 38 %

Fluidité / Fluidity : ●●●●○

Sac / Bag - 4 x 2,5 kg

EAN : 3173281858923

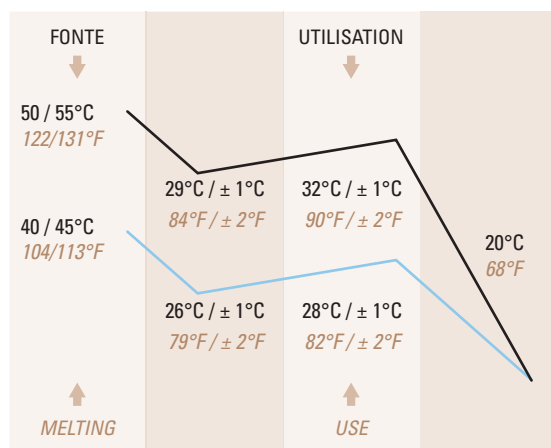
Sac / Bag - 6 x 1 kg

EAN : 3173281736009



### Courbe de tempérage / Tempering curve

— Chocolat noir / Dark chocolate  
— Chocolat lait / Milk chocolate



## NEW 2019

## EMPREINTE 50

**ORIGINE**  
**ÉQUATEUR**  
ECUADOR

Dans la lignée de la gamme Empreinte, la nouvelle couverture de chocolat au lait Equateur 50% marquera vos esprits par sa haute teneur en cacao.

Proche d'un chocolat noir, ce chocolat au lait provenant d'un territoire unique est d'une rare puissance.

Laissez-vous surprendre par sa robe sombre, ses notes de fruits secs, d'amandes grillées et de miel.

*Part of the Empreinte range, the new milk chocolate couverture from Ecuador makes an impression with its high cocoa content (50%).*

*Verging on a dark chocolate, this single-origin milk chocolate is unusually powerful. Marvel at its dark colour and notes of nuts, roasted almonds and honey.*

**Palets de chocolat de couverture au lait**  
Milk chocolate couverture buttons

Matière grasse / Fat : 46 %

Fluidité / Fluidity : ●●●●○

Sac / Bag - 4 x 2,5 kg

EAN : 3173281609105

Sac / Bag - 6 x 1 kg

EAN : 3173281637405



\*Nous n'utilisons pas d'ingrédients qui sont génétiquement modifiés.  
\*We do not use ingredients which are genetically modified.

GAMME / RANGE

# Succession



Des chocolats issus d'une démarche durable et qui portent l'histoire d'un groupe familial.

*Chocolates produced using sustainable methods that carry on the legacy of a family company.*

PALETS  
CHOCOLAT  
DE COUVERTURE  
CHOCOLATE COUVERTURE

## Succession 72%

Palets de chocolat de couverture noir  
*Dark chocolate couverture buttons*

### Noir / Dark

Matière grasse / Fat : 46 %

Fluidité / Fluidity : ●●●●●

Sac / Bag - 2 x 5 kg

EAN : 3173281858435



## Succession 64%

Palets de chocolat de couverture noir  
*Dark chocolate couverture buttons*

### Noir / Dark

Matière grasse / Fat : 41 %

Fluidité / Fluidity : ●●●●●

Sac / Bag - 2 x 5 kg

EAN : 3173281858503

Sac / Bag - 6 x 1 kg

EAN : 3173281861503



# Succession 58,5%

Palets de chocolat de couverture noir  
Dark chocolate couverture buttons

**Noir / Dark**

Matière grasse / Fat : 39 %

Fluidité / Fluidity : ●●●●○

Sac / Bag - 2 x 5 kg

EAN : 3173281858688



# Succession 55%

Palets de chocolat de couverture noir  
Dark chocolate couverture buttons

**Noir / Dark**

Matière grasse / Fat : 36 %

Fluidité / Fluidity : ●●●●○

Sac / Bag - 2 x 5 kg

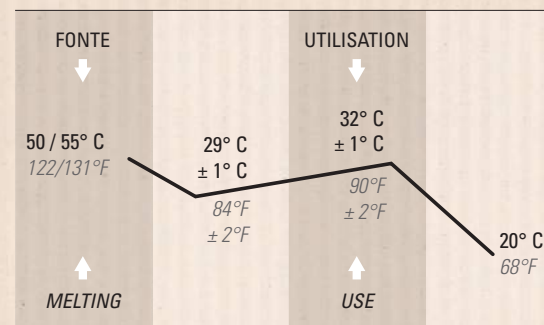
EAN : 3173281858763

Sac / Bag - 6 x 1 kg

EAN : 3173281861602



### Courbe de tempérage / Tempering curve Chocolat noir / Dark chocolate



\*Nous n'utilisons pas d'ingrédients qui sont génétiquement modifiés.  
\*We do not use ingredients which are genetically modified.

GAMME / RANGE

# Succession

PALETS  
CHOCOLAT  
DE COUVERTURE  
CHOCOLATE COUVERTURE



## Succession 50%

Palets de chocolat  
de couverture noir  
*Dark chocolate couverture buttons*

### Noir / Dark

Matière grasse / Fat : 32 %

Fluidité / Fluidity : ●○○○○

Sac / Bag - 2 x 5 kg

EAN : 3173281858848



## Succession 38%

Palets de chocolat de couverture  
au lait  
*Milk chocolate couverture buttons*

### Lait / Milk

Matière grasse / Fat : 40 %

Fluidité / Fluidity : ●●●●●

Sac / Bag - 2 x 5 kg

EAN : 3173281859265

## Succession 35%

Palets de chocolat de couverture  
au lait  
*Milk chocolate couverture buttons*

### Lait / Milk

Matière grasse / Fat : 36 %

Fluidité / Fluidity : ●●●●○

Sac / Bag - 2 x 5 kg

EAN : 3173281859180

Sac / Bag - 6 x 1 kg

EAN : 3173281861701



## Succession 31%

Palets de chocolat blanc  
*White chocolate buttons*

### Blanc / White

Matière grasse / Fat : 37 %

Fluidité / Fluidity : ●●●●○

Sac / Bag - 2 x 5 kg

EAN : 3173281859340

Sac / Bag - 6 x 1 kg

EAN : 3173281861800



— PALETS • GOUTTES —  
**CHOCOLAT**  
 DE LABORATOIRE  
 LABORATORY CHOCOLATE



## Succession 50%

Gouttes de chocolat noir  
 Dark chocolate chips

**Noir / Dark**

Sac / Bag - 2 x 5 kg

EAN : 3173281737105

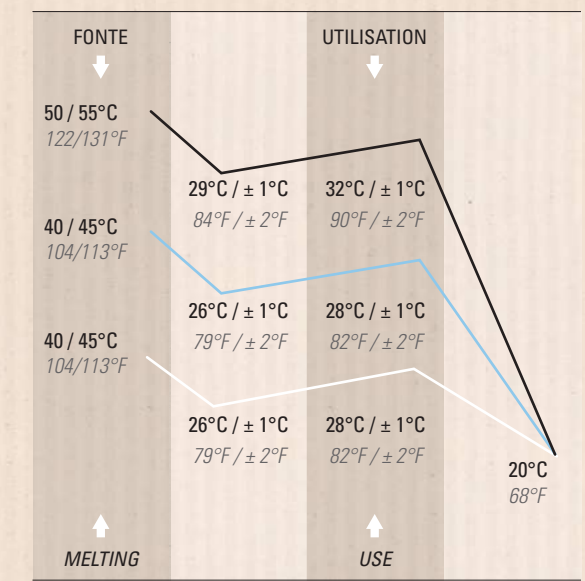
Sac / Bag - 6 x 1 kg

EAN : 3173281737402



### Courbe de tempérage / Tempering curve

- Chocolat noir / Dark chocolate
- Chocolat lait / Milk chocolate
- Chocolat blanc / White chocolate



## Succession 50%

Palets de chocolat noir pour ganache  
 Dark chocolate buttons for ganache

**Noir / Dark**

Sac / Bag - 2 x 5 kg

EAN : 3173281737204

Sac / Bag - 6 x 1 kg

EAN : 3173281737501



## Succession 23%

Gouttes de chocolat blanc  
 White chocolate chips

**Blanc / White**

Sac / Bag - 2 x 5 kg

EAN : 3173282925204



\*Nous n'utilisons pas d'ingrédients qui sont génétiquement modifiés.  
 \*We do not use ingredients which are genetically modified.



GAMME / RANGE

## EXCEPTION



Avec la gamme Exception, découvrez deux recettes caramélisées qui amèneront une touche d'originalité et de gourmandise à vos pâtisseries.

*Our Exception range is composed of two caramelized recipes that will bring a touch of originality and gourmandise to your creations.*

## DUNE

Palets de chocolat blanc caramélisé

*Caramelized white chocolate buttons*

Matière grasse / Fat : 38 %

Fluidité / Fluidity : ●●●●○

Carton / Box - 4 x 2 kg

EAN : 3173282911122



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

*DUNE, an exclusive white chocolate recipe, deliciously caramelized: a unique colour and an unmatched taste!*

## CARMEL

Palets de chocolat de couverture au lait aromatisé 36%

*Flavoured milk chocolate couverture buttons 36%*

Matière grasse / Fat : 38 %

Fluidité / Fluidity : ●●●●●

Carton / Box - 4 x 2 kg

EAN : 3173282606790



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

**FLAVOURED MILK CHOCOLATE**, a 36% milk chocolate couverture with an intense caramel taste, for delightfully rich and mouthwatering desserts.



\*Nous n'utilisons pas d'ingrédients qui sont génétiquement modifiés.  
\*We do not use ingredients which are genetically modified.

GAMME / RANGE

# TRADITION BIO

GOUTTES  
CHOCOLAT  
DE COUVERTURE  
CHOCOLATE COUVERTURE



Avec des ingrédients issus de la filière biologique et rigoureusement sélectionnés par les experts CÉMOI, ces chocolats bio vous permettront d'apporter une touche gourmande à tous vos desserts.

*These organic chocolates add an indulgent touch to any dessert with organically-produced ingredients chosen according to a rigorous selection process by CÉMOI experts.*

Ces chocolats ont été conçus pour vous permettre une double utilisation : en décor ou en inclusion pour vos viennoiseries et pâtisseries ainsi qu'en incorporation pour toutes vos recettes de mousse, ganache, moelleux au chocolat.

*These chocolates were designed to be used in two ways: as decoration or inclusion in your viennoiseries and patisseries or chocolate mousse, ganache and cake recipes.*

## TRADITION BIO 55%

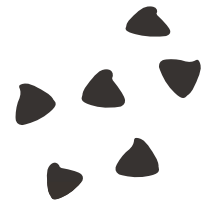
Gouttes de chocolat de couverture  
noir  
*Dark chocolate couverture chips*

**Noir / Dark**

Fluidité / Fluidity: ●●●●○

Carton / Box - 1 x 5 kg

EAN : 3173281764309





Son format en gouttes 4000/kg a été sélectionné pour sa praticité et ses nombreuses possibilités d'applications.

*The chips 4000/kg format was chosen for its practicality and can be used for many potential applications.*

## TRADITION BIO 32%

Gouttes de chocolat de couverture  
au lait

*Milk chocolate couverture chips*

Lait / Milk

Fluidité / Fluidity : ●●●○○

Carton / Box - 1 x 5 kg

EAN : 3173281868403



\*Nous n'utilisons pas d'ingrédients qui sont génétiquement modifiés.  
\*We do not use ingredients which are genetically modified.

GAMME / RANGE

# TRADITION

PALETS  
CHOCOLAT  
DE COUVERTURE  
CHOCOLATE COUVERTURE



Du palet en boîte 5 kg au pain de chocolat 2.5 kg, la gamme Tradition répond à tous les besoins des professionnels du chocolat.

*From buttons in 5 kg cases to 2.5 kg blocks, our Tradition range meets all the requirements of chocolate professionals.*

## TRADITION 64 %

Palets de chocolat de couverture noir  
*Dark chocolate couverture buttons*

### Noir / Dark

Matière grasse / Fat : 41 %

Fluidité / Fluidity : ●●●●●

Carton / Box - 1 x 5 kg

EAN : 3173281611740



## TRADITION 55%

Palets de chocolat de couverture noir  
*Dark chocolate couverture buttons*

### Noir / Dark

Matière grasse / Fat : 36 %

Fluidité / Fluidity : ●●●●○

Palets / Buttons : Carton / Box - 1 x 5 kg

EAN : 3173281612082

Pain / Block : Carton / Box - 10 x 2,5 kg

EAN : 3173281611825



## TRADITION 49,5%

Palets de chocolat de couverture noir  
*Dark chocolate couverture buttons*

### Noir / Dark

Matière grasse / Fat : 33 %

Fluidité / Fluidity : ●●●○○

Carton / Box - 1 x 5 kg

EAN : 3173281612242



## TRADITION 44%

Palets de chocolat noir pour ganache  
*Dark chocolate buttons for ganache*

### Noir / Dark

Matière grasse / Fat : 25 %

Fluidité / Fluidity : ●○○○○

Carton / Box - 1 x 5 kg

EAN : 3173281603660



## TRADITION GIANDUJA 23%

Pain lacté gianduja  
*Milky gianduja block*

Matière grasse / Fat : 38 %

Fluidité / Fluidity : ●●●●○○

Carton / Box - 10 x 2,5 kg

EAN : 3173288803100



## TRADITION 32,5%

Palets de chocolat de couverture au lait  
*Milk chocolate couverture buttons*

### Lait / Milk

Matière grasse / Fat : 33 %

Fluidité / Fluidity : ●●●○○

Palets / Buttons : Carton / Box - 1 x 5 kg

EAN : 3173282600835

Pain / Block : Carton / Box - 10 x 2,5 kg

EAN : 3173282617505



## TRADITION 30%

Palets de chocolat blanc  
*White chocolate buttons*

### Blanc / White

Matière grasse / Fat : 36 %

Fluidité / Fluidity : ●●●●○○

Palets / Buttons : Carton / Box - 1 x 5 kg

EAN : 3173282904032

Pain / Block : Carton / Box - 10 x 2,5 kg

EAN : 3173282904377



\*Nous n'utilisons pas d'ingrédients  
qui sont génétiquement modifiés.  
\*We do not use ingredients  
which are genetically modified.

## SERVICE PRODUCTS

## Produits de service



Des produits qui répondront à tous vos besoins.

*All the products you need.*

### Gouttes 44 %

Gouttes de chocolat 44 %  
Chips chocolate 44%

#### Noir / Dark

Carton / Box - 1 x 6 kg  
EAN : 3173281605312

#### INCLUSIONS

CÉMOI propose également des gouttes 7500 / kg, parfaites pour réaliser toutes les viennoiseries et pâtisseries.

#### OUR INCLUSIONS

*CÉMOI also offers a range of 7500/kg chips, perfect for your pastries, cakes or cookies.*

### Bâtons boulangers

Bakery Sticks

#### BÂTONS BOULANGERS

Disponible en 7 formats différents, le bâton de chocolat 8 ou 36 cm, est l'ingrédient incontournable de tous les boulangers.

#### OUR BAKERY STICKS

*Available in 7 different formats, our 8 cm or 36 cm chocolate sticks are the indispensable ingredient for all bakers.*



### Grains de café

Coffee beans

#### Noir / Dark

Carton vrac 5 kg / 5 kg box  
EAN : 3173284650623  
1 kg TUBO  
EAN : 3173284650708



#### INCLUSIONS

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

#### OUR INCLUSIONS

*Our CÉMOI coffee beans can be used as inclusions, decoration or even just for tasting and they guarantee a gourmet and decorative touch to all your creations!*

#### Type 500 44%

8 cm | 3,2 g | étui 1,6 kg  
EAN : 3173281720107

#### Type 500 40%

8 cm | 3,2 g | étui 1,6 kg  
EAN : 3173281730885

#### Type 300 44%

8 cm | 5,3 g | étui 1,6 kg  
EAN : 3173281719903

#### Type 300 40%

8 cm | 5,3 g | étui 1,6 kg  
EAN : 3173281753150

#### Type 165 40%

8 cm | 10 g | étui 1,6 kg  
EAN : 3173281715875

#### Type 500 40%

36 cm | 15,4 g | 5 kg box  
EAN : 3173281753235

#### Type 300 40%

36 cm | 20,8 g | 5 kg box  
EAN : 3173281730960



## Praliné amandes et noisettes

Almonds & hazelnuts praline

Seau plastique / Plastic bucket - 6 kg

EAN : 317328801953



### FOURRAGE

Utilisé en intérieur de pâtisserie, le praliné amandes & noisettes amènera une délicieuse note fruitée à vos créations.

### FILLING

Used as pastry fillings, pralinés add a deliciously fruity note to your creations.



## Pâte à tartiner

Spread

Seau plastique / Plastic bucket - 3 kg

EAN : 317328862183

### PÂTE À TARTINER

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



### SPREAD

Our rich 13% hazelnut recipe is a quality spread to be used as a filling, as a side to a dessert or simply as a paste!

## NEW 2019

## Praliné avec inclusions crêpes dentelles

Praliné with Crêpes Dentelles pieces

Seau plastique / Plastic bucket - 6 kg

EAN : 3173288100902

Avec ses brisures de crêpes dentelles, le praliné sublimerà vos desserts en leur apportant du croustillant et un goût intense de noisettes et d'amandes.

This praliné made with crêpes dentelles pieces will elevate your desserts thanks to a hint of crunch and an intense hazelnut and almond flavour.



\*Nous n'utilisons pas d'ingrédients qui sont génétiquement modifiés.  
\*We do not use ingredients which are genetically modified.

COCOA ANY WAY YOU WANT IT

# Le cacao sous toutes ses formes



**LES PRODUITS CACAO CÉMOI,**  
c'est aussi le cacao sous ses formes  
brutes.

*COCOA PRODUCTS CÉMOI  
is also cocoa in its natural state.*

## Poudre de cacao

*Cocoa powder*

Pack / Pack - 9 x 1 kg

EAN : 3173286400110



## Beurre de cacao

*Cocoa butter*

Seau plastique / *Plastic bucket* - 1 kg

EAN : 3173280904232





NEW 2019

## Poudre de cacao rouge

*Red cocoa powder*

Pack / Pack - 9 x 1 kg

EAN : 3173286401308



## Palets pure pâte de cacao

*Pure cocoa paste buttons*

Boîte / Box - 5 kg

EAN : 3173289801280




\*Nous n'utilisons pas d'ingrédients qui sont génétiquement modifiés.  
\*We do not use ingredients which are genetically modified.




REJOIGNEZ-NOUS !


JOIN US

 [pro.cemoi.com](http://pro.cemoi.com)

 [@cemoichocolatier](https://www.instagram.com/cemoichocolatier)

 [@CemoiFR](https://www.facebook.com/CemoiFR)

 [Groupe CÉMOI](https://www.linkedin.com/company/groupe-cemoi)

 [CEMOIchocolatier](https://www.youtube.com/CEMOIchocolatier)

 [@CEMOIcemoi](https://twitter.com/CEMOIcemoi)

2980 Avenue Julien Panchot  
66968 Perpignan Cedex 9  
FRANCE

Tél. : + 33 (0)4 68 56 35 35 - Fax : + 33 (0)4 68 95 23 91  
[pro.cemoi.com](http://pro.cemoi.com)

