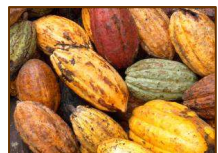




TABLETTES DE CHOCOLAT : CEMOI LANCE LA GAMME CEMOI NATURE

CEMOI, le célèbre chocolatier, propose une nouvelle gamme de 5 tablettes de chocolat noir qui entraînent les papilles à la découverte d'un large éventail de saveurs.

A découvrir 5 recettes créatives et équilibrées présentées dans des conditionnements clairs, facilement identifiables avec un logo « NATURE » décliné en 5 couleurs. Labellisés « AB », « BioEquitable » ou « Rainforest Alliance », ces délicieuses tablettes surprendront tous les amateurs de goûts intenses et subtils.



Noir 64% de Cacao - Côte d'Ivoire
rond et consensuel

Prix public : environ 1,89€ la tablette de 100 g



Noir Dessert 66% de Cacao - São Tomé
pour des créations culinaires réussies !

Prix public : environ 2,49€ la tablette de 200 g



Noir 72% de Cacao - Equateur
intense et floral

Prix public : environ 1,99€ la tablette de 100 g



Noir Orange 64% de Cacao
à l'huile essentielle d'orange

Prix public : environ 1,89€ la tablette de 100 g



Noir Quinoa 64% de Cacao
aux graines croustillantes de Quinoa

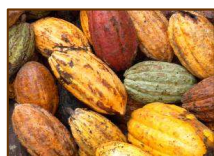
Prix public : environ 1,89€ la tablette de 100 g



La Gamme CEMOI NATURE : 5 tablettes de chocolat noir certifiées au goût intense



Inscrite dans la tendance du consommer « Mieux et Bon », la gamme « Nature » de CEMOI, au pur beurre de cacao, propose 5 tablettes de chocolat aux arômes subtils et variés invitant au voyage. Les fèves de cacao dont ces tablettes sont issues sont sélectionnées et récoltées, suivant une démarche responsable, dans les meilleures plantations cacaoyères en Equateur, en Côte d'Ivoire et sur l'île de Sao Tomé, au large des côtes africaines. CEMOI maîtrise l'intégralité de la filière chocolat pour offrir une traçabilité complète du chocolat proposé aux consommateurs et leur garantir une qualité optimale.



Noir 64% de Cacao – Côte d'Ivoire : un chocolat rond et consensuel



Cette tablette permet de découvrir la saveur d'un chocolat aux notes rondes et consensuelles. Ce chocolat d'exception issu des fèves premium certifiées « Rainforest Alliance », de Côte d'Ivoire, enchante par son équilibre aromatique. Les plantations sont sélectionnées pour l'arôme unique de leurs fèves : un Or Noir qui ravit les amateurs de chocolat fin.

Tablette certifiée Rainforest Alliance et emballage certifié FSC.



Noir Dessert 66% de Cacao – São Tomé : pour des créations culinaires réussies !

Les fèves de cacao utilisées pour cette recette de chocolat sont récoltées à São Tomé, aussi appelée « l'île au chocolat ». La qualité de ces fèves apportera fondant et intensité aux desserts grâce à son généreux beurre de cacao.

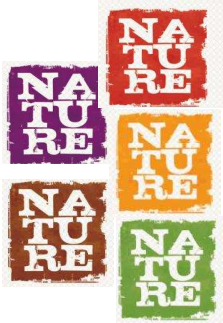
Tablette certifiée AB et Bio Equitable.



Noir 72% de Cacao – Equateur : des saveurs intenses et florales

Cette recette surprend par sa richesse aromatique conjuguant un puissant goût de cacao et une grande variété d'arômes floraux naturels : jasmin, rose... Rare et précieux, le cacao « Nacional » d'Equateur, dit aussi « La Pepa de Oro », est exclusivement cultivé en Equateur. Les plantations y sont sélectionnées pour l'arôme unique de leurs fèves, particulièrement intense et floral :

pour les amateurs de sensations fortes.
Tablette certifiée AB et Bio Equitable et emballage certifié FSC.



Noir Orange 64% de Cacao : à l'huile essentielle d'orange

Cette tablette certifiée Agriculture Biologique est issue du mariage d'un chocolat noir de caractère subtilement associé à de l'huile essentielle d'orange douce de Sicile.

Les fèves de cacao sont sélectionnées pour leur arôme particulièrement intense et fruité. Ce chocolat séduit par sa puissance et son goût intense d'orange.

Tablette certifiée AB et Bio Equitable et emballage certifié FSC.



Noir Quinoa 64% de Cacao : aux graines croustillantes de Quinoa

Le quinoa est une graine assimilée à une céréale. Ce « riz des Incas », très nutritif, est originaire des hauts plateaux des Andes. Sa texture est très croustillante et son goût très fin. Le cacao de ce chocolat d'exception a été choisi pour son arôme intense et fruité. En associant le quinoa à l'onctuosité du chocolat noir, CEMOI a conçu une tablette procurant un plaisir craquant.

Tablette certifiée AB et Bio Equitable et emballage certifié FSC.

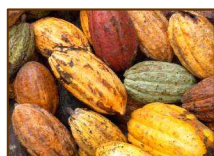


Gamme CEMOI NATURE: une démarche citoyenne



La gamme NATURE de CEMOI a de quoi séduire les papilles des connaisseurs les plus exigeants qui ont envie de découvrir un large éventail de saveurs tout en consommant éthique. Elle s'inscrit en effet dans une démarche de développement durable qui repose sur le respect des conditions sociales, la protection de l'environnement et la qualité du chocolat.

La gamme NATURE de CEMOI contribue à développer les ressources des producteurs locaux et à retrouver, valoriser et redensifier les plantations de cacaoyers dont la finesse des arômes est unique. Ces cacaoyers traditionnels vieillissent et sont en voie de disparition à l'heure actuelle, au profit de cacaos hybrides de mauvaise qualité. C'est pourquoi CEMOI a mis en place un programme de replantation de cacaoyers en Equateur, en Côte d'Ivoire et à São Tomé. Cette stratégie de filière, choisie par CEMOI, répond à une logique de développement équitable, social et durable. Cette démarche est garantie par les labels :



Le label « AB » permet d'identifier que les tablettes sont fabriquées avec un minimum de 95% d'ingrédients issus de l'agriculture biologique.



Le label « Rainforest Alliance » permet d'assurer que les tablettes sont produites de manière durable respectant des critères sociaux, économiques et environnementaux strictes.



Le label « Bio Equitable » informe que la démarche bio est complétée avec des critères de respect des producteurs, de qualité et équitable. Il garantit les conditions d'un commerce permettant la juste rémunération des producteurs.



CEMOI NATURE s'engage pour une consommation responsable des produits issus de la forêt. Les emballages des tablettes NOIR EQUATEUR 72% Cacao, NOIR QUINOA 64% Cacao, NOIR ORANGE 64% Cacao et NOIR CÔTE D'IVOIRE 64% Cacao sont certifiés FSC (*Forest Stewardship Council*).

Merci de mon contacter à l'email suivant : c.sabardeil@cemoi.fr