

Dans le cadre du FESTIVAL SENS & CHOCOLAT 2018



Organisé par PLANETGOUT

Qui vise à faire découvrir les acteurs du BEAN TO BAR

Promouvoir les filières cacaos de qualité aux chocolats

Des planteurs aux chocolatiers

**CÉMOI propose**



Culture cacao Côte d'Ivoire

Des variétés de cacaos, avec une gamme de couvertures nouvelles  
aux saveurs d'origine de Côte d'Ivoire et de République Dominicaine

A **EUROPAIN**

Programme de la démonstration avec dégustation



<https://www.planetgout.com/cocoa-chocolate-events/demonstrations-lab-intersuc/>

**Présentation de l'offre Gourmet**

## La gamme **Empreinte** : source d'excellence

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 23 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.

DEMONSTRATIONS **AU LAB INTERSUC** avec l'équipe des Chefs, le MOF Pâtissier Franck **Michel** aux commandes du goût, venez goûter ses créations, et découvrir le profil sensoriel de chaque couverture de la côte d'Ivoire à la République Dominicaine.

Engagé dans des programmes de développement durable depuis plus de 20 ans, Cémoi a lancé son propre programme : **Transparence Cacao**. Le Groupe affiche sa volonté de maîtriser l'ensemble de la filière cacao en gérant chaque étape, de la cueillette à la transformation du produit, du planteur au consommateur.

La traçabilité et la qualité sont au cœur du programme Cémoi. L'objectif du Groupe est d'offrir un cacao de qualité qui dévoilera un chocolat au goût unique.

Cet objectif se retrouve au sein du concept « **Cacao Frais** », laissant au planteur le choix des fèves de cacao fraîches qu'il va ensuite transmettre dans les centres de fermentation et de séchage Cémoi le jour même de la récolte.

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

La volonté de Cémoi est de produire durablement du cacao dans un but de respect de l'environnement, du planteur et aussi des chefs.

Découvrez la gamme Empreinte, composée de recettes **100% Cacao Frais** qui marquent le caractère d'un terroir noble et puissant.



Cette gamme se compose de différents produits issus de différentes origines : des chocolats de couverture, 75% **Equateur**, 72% **République Dominicaine** et 68% **Côte d'Ivoire** et des pures pâtes de cacao provenant de chacune de ces origines.

Ces pures pâtes de cacao démontrent un goût intense pour un chocolat sur mesure, donnant un profil aromatique pour chaque recette.



Cémoi Gamme Empreinte Pure Pâte

Cette gamme est **fabriquée exclusivement en France**, développée en collaboration avec de grands chefs et approuvée par les **Meilleurs Ouvriers de France**.

Elle est conservée dans des sacs 100% hermétiques, fabriqués avec la matière triplex PET/PET métallisé/PE, d'un zip et d'une résistance à la perforation, garantissant une conservation optimale des caractéristiques techniques et aromatiques du chocolat et le protégeant de l'air et de l'humidité.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à aller sur le site internet **pro.cemoi.fr**

et sur nos réseaux sociaux.



**Béregère NIEROP-COPIN**

Global B2B Communications Manager

+33(0)468950945 +33(0)689888785

[b.nierop@cemoi.fr](mailto:b.nierop@cemoi.fr)

**CEMOI Group**

2980 av. Julien Panchot  
66968 PERPIGNAN Cedex 9

[www.cemoi.fr](http://www.cemoi.fr)