



DOSSIER DE PRESSE PRESENTATION KAOKA

FESTIVAL SENS & CHOCOLAT 2023

**DEPUIS 30 ANS, KAOKA MILITE POUR UN CHOCOLAT
DE HAUTE QUALITÉ, BIO ET ÉQUITABLE POUR**

TOUS POUR LES CONSOMMATEURS ET PROFESSIONNELS EXIGEANTS.



KAOKA®

Bio & Éthique par Nature

depuis 1993







Production à base de cacaos de SAO TOME

Kaoka, entreprise familiale et militante, est la référence du chocolat bio et équitable en France, pour tous les professionnels :

Artisans chocolatiers, pâtisseries, boulangers, glaciers, restaurateurs, industriels biscuitiers, yaourtières, grossistes, etc..

POLE PLANETGOUT
PARTENAIRES BEAN TO BAR
de la fève à la tablette



MASTER CLASS CHOCOLAT
CHOCOLAT DE COUVERTURE



GAMME KAOKA SAO TOME

MASTER CLASS CHOCOLAT DU 17 AU 19 JUIN 2023

TOUS LES JOURS SUR LE POLE PLANETGOUT

avec LA CHOCOLATERIE KAOKA

AU COMPTOIR **PLANETGOUT BEAN TO BAR**

CACAO & CHOCOLAT DE SAO TOME

avec les **CHEFS expérimentés**

DANS LE LAB SENS & CHOCOLAT

Chef CANDOTTI-BESSON

Pâtissier Chocolatier Confiseur Glacier
TournemainConsult

Formateur des Compagnons du devoir
Certifié Qualiopi

Chef Léo BARDY

Pâtissier Chocolatier
Consultant indépendant

Chef Thierry BESNAULT

Pâtissier Chocolatier
Savoirs sucrés

Démonstration et dégustation sur les 3 jours

avec les couvertures Gamme de KAOKA

'Pure origine" SAO TOME



SAMEDI 17 - DIMANCHE 18 - LUNDI 19 juin 2023

Démonstrations et dégustations des CHEFS différents chaque jour,

avec des créations de chocolats élaborés

à partir de couvertures de chocolat KAOKA



ATELIERS de 45 minutes pour faire découvrir les recettes
pour 20 personnes, avec une dégustation Bean to Bar
des fèves de cacao de SAO TOME au grué, au couverture aux tablettes de KAOKA
à la finale dégustation des chocolats élaborés en live
selon la recette de chaque chef



A découvrir sans aucune modération
la CHOCOLATERIE KAOKA en BEAN TO BAR
BIO & éthique par nature

La gamme SAO TOME testée et goûtée,
valorisée sur le PÔLE BEAN TO BAR PLANETGOUT

Bon à savoir existe aussi une gamme de couvertures
d'autres origines EQUATEUR - REPUBLIQUE DOMINCAINE et PEROU...

C'est quoi le Bean to Bar, le chocolat en Bean to Bar ?

une chocolaterie en Bean to Bar, un chef chocolatier en Bean to Bar

pour en savoir plus KAOKA vous explique...télécharger ce document

vous saurez tout sur le Bean to Bar ?



Le BEAN TO BAR par KAOKA Informations
Document Adobe Acrobat 220.3 KB

[Télécharger](#)

En savoir plus, suivre KAOKA sur leurs réseaux sociaux
cliquez ci-dessous



CHOCOLATERIE KAOKA

BIO & éthique par nature

Dévoile ses nouvelles couvertures

avec sa gamme large 'Pure origine' SAO TOME

64% - 66%- 75% -100%

Des cacaos d'origine identifiés avec une traçabilité

dans un esprit 'durable' dans leurs plantations

A découvrir sur le site de [KAOKA](#)

Un programme pour les planteurs soutenus

selon les engagements de KAOKA

pour une production BIO & éthique par nature

SAO TOME Pays mis en valeur

pendant le FESTIVAL SENS & CHOCOLAT d'AFRIQUE 2023

Cette ORIGINE ayant été mise en avant dans le cadre de la démonstration des chefs

La gamme KAOKA : source de Saveurs 'Pure origine'

des cacaos frais des plantations de SAO TOME

CHOCOLATERIE en Bean to Bar

Un savoir-faire des plantations aux cacaos au service du chocolat « Made in France »

Gamme de couvertures de chocolat KAOKA

Des recettes de chocolat de couverture noir 'Pur Origine' SAO TOME, issues d'une sélection de cacao frais des plantations de Kaoka qui maîtrise toute la chaîne de valeur. Une offre aux professionnels et amateurs consommateurs d'une gamme selon des % de cacao variés de 64%, 66%, 75% à 100%.

Chacun ayant une signature aromatique intense et spécifique, à choisir selon la formule adaptée en fonction de l'utilisation et de leurs applications pour du moulage, de l'enrobage, du fourrage, renforcer la roue aromatique...cacaotée.

Découverte de La Gamme de couverture de chocolat KAOKA 'Pure Origine'

avec des cacaos de SAO TOME pour une signature aromatique unique,
de douce cacaotée à corsée intense.

La gamme pour les artisans à découvrir en [cliquant ici](#)

LA GAMME KAOKA

La volonté de KAOKA est de **produire durablement du cacao** dans un but de respect de l'environnement, du planteur et aussi des chefs jusqu'aux consommateurs.

LES MEILLEURS CHOCOLATS DE COUVERTURE POUR L'ENROBAGE

Et LES MEILLEURS CHOCOLATS DE COUVERTURE POUR DU MOULAGE PLEIN

LES MEILLEURS CHOCOLATS DE COUVERTURE POUR L'ENROBAGE

Commençons par son application originelle : l'enrobage. Si vous souhaitez réussir vos enrobages, nous vous conseillons ces différents chocolats de couverture de notre gamme :

[Roca Grande](#) | Kaoka® [Tchiloli intense](#) - [Tchiloli](#) - [Rio Arriba](#) | [Arroyuna](#)

[Roca Grande](#) | Kaoka® – chocolat de couverture noir 64% – origine São Tomé (variété Amelonado) : il a été conçu pour être extra-fluide et convenir parfaitement à la réalisation d'enrobages fins.

Notes de tête : fruits frais > pomme, poire, fruits secs > noisettes / Notes de cœur : cacao, chocolat / Notes de fond : boisé, caramel

Ce chocolat de couverture est certifié bio par Ecocert et labellisé équitable par Bio partenaire

[Tchiloli intense](#) | Kaoka® – chocolat de couverture noir 75% – origine São Tomé (variété Amelonado) : fluide, il permet des enrobages en renforçant l'intensité de cacao au chocolat, un peu plus corsé

Notes de tête : Fruité > pomme, poire, noisettes / Notes de cœur : cacao, chocolat corsé / Notes de fond : boisé, caramel

Ce chocolat de couverture est certifié bio par Ecocert et labellisé équitable par Biopartenaire

[Tchiloli](#) | Kaoka® – chocolat de couverture noir 66% – origine São Tomé (variété Amelonado) : multi-usages, ce chocolat est aussi bien utilisé pour des enrobages que des moulages.

Notes de tête : pomme, poire, noisettes / Notes de cœur : cacao, chocolat / Notes de fond : boisé, caramel

[Rio Arriba](#) | Kaoka® – chocolat de couverture noir 72% – origine Équateur (variété Nacional) : sans lécithines, pour des enrobages avec une belle richesse aromatique. Ce chocolat est disponible sous forme de [tablette dessert](#) ou de palets [au rayon vrac des magasins bio](#). Pour les professionnels, il existe en version 70% cacao avec lécithines de tournesol.

Notes de tête : floral, fruits frais / Notes de cœur : cacao, chocolat / Notes de fond : réglisse, caramel

[Arroyuna](#) | Kaoka® – chocolat de couverture noir 72% – origine République Dominicaine (variété Trinitario) : sans lécithines, pour des enrobages fruités avec une douce pointe d'acidité.

Notes de tête : agrumes, fruits rouges / Notes de cœur : cacao, miel, cannelle / Notes de fond : boisé, caramel

Les meilleurs chocolats pour réaliser des sujets creux comme les œufs de Pâques ou les Pères Noël seront des chocolats avec une bonne fluidité mais pas excessive. Si la fluidité du chocolat est trop importante, vos sujets risquent d'être trop fins et donc fragiles.

Nous vous recommandons donc d'utiliser les mêmes chocolats que la liste précédente, hormis le Roca Grande | Kaoka® – chocolat de couverture noir 64% – origine São Tomé qui risquerait d'être trop fluide.

LES MEILLEURS CHOCOLATS DE COUVERTURE POUR DU MOULAGE PLEIN

Tous les chocolats de couverture Kaoka® sont adaptés pour la réalisation de moulages pleins comme des tablettes, des fritures, etc...

[La Pepa de Oro](#) | Kaoka® [Tchiloli intense](#) | et [Tchiloli](#) | [Arroyuna](#) | [Anthikao](#) | [Mikolo](#) | [Ankha](#) |

Nous vous recommandons donc d'utiliser les chocolats décrits au-dessus, ainsi que les suivants :

[La Pepa de Oro](#) | Kaoka® – chocolat de couverture noir 80% – origine Équateur (variété Nacional) et Rio Arriba | Kaoka® – chocolat de couverture noir 72% – origine Équateur (variété Nacional): pour des moulages au goût intense, avec une richesse aromatique exceptionnelle.

Notes de tête : floral, fruits frais / Notes de cœur : cacao, chocolat / Notes de fond : réglisse, caramel

[Tchiloli intense](#) | Kaoka® – chocolat de couverture noir 75% – origine São Tomé (variété Amelonado) et [Tchiloli](#) | Kaoka® – chocolat de couverture noir 66% – origine São Tomé (variété Amelonado) : pour des moulages aussi doux que corsés. S'accordent parfaitement avec des fruits secs et des pralinés.

Notes de tête : pomme, poire, noisettes / Notes de cœur : cacao, chocolat / Notes de fond : boisé, caramel

[Arroyuna](#) | Kaoka® – chocolat de couverture noir 72% – origine République Dominicaine (variété Trinitario) : s'accorde idéalement avec des fruits confits d'agrumes ou des fruits rouges.

Notes de tête : agrumes, fruits rouges / Notes de cœur : cacao, miel, cannelle / Notes de fond : boisé, caramel

[Anthikao](#) | Kaoka® – chocolat de couverture noir 58% – assemblage de cacaos des filières Kaoka (variétés Nacional, Amelonado, Trinitario) : pour des moulages doux et sucrés. Ce chocolat est disponible sous forme de [tablette dessert](#) ou sous forme de palets au [rayon vrac des magasins bio](#).

Notes de tête : fruits jaunes, fruits secs / Notes de cœur : cacao, chocolat / Notes de fond : boisé, caramel

[Mikolo](#) | Kaoka® – chocolat de couverture au lait 37% – origine République Dominicaine (variété Trinitario) : s'accorde délicieusement avec des fruits secs, des fruits rouges, du caramel.

Notes de tête : cacao / Notes de cœur : lait / Notes de fond : miel

[Ankha](#) | Kaoka® – chocolat blanc 35% : pour des moulages sucrés. Se marie avec gourmandise avec du citron, du café, des fruits rouges.

Notes : onctueuses et lactées



SÉLECTIONNER SON CHOCOLAT DE COUVERTURE EN FONCTION

de ses VALEURS et de ce que l'on DÉFEND en étant un acheteur responsable, acteur de demain!

Que vous soyez particulier ou professionnel, vous êtes en droit de savoir ce qu'il y a derrière les produits que vous achetez. Tous les chocolats Kaoka® sont **tous certifiés bio et équitables**.

Cela signifie que vous avez la garantie que le cacao a été cultivé dans des conditions respectueuses de l'environnement. Chez Kaoka, nous avons une manière très particulière de travailler, unique dans le monde du cacao. Nous avons construit nos propres filières pour pouvoir travailler en direct avec les organisations de producteurs.

Nous échangeons sur leurs besoins et problématiques pour les accompagner de manière juste avec des moyens techniques (*formation agronomique, soutien à la rénovation, création de pépinières de cacaoyers, etc...*) et un **prix d'achat respectueux de leur travail**.

Ce modèle de filières nous permet également de maîtriser la qualité du cacao mis en œuvre dans nos chocolats : de la culture du cacao à la façon dont il a été fermenté et séché.

Tout est parfaitement organisé, dans des infrastructures adaptées, **pour offrir à nos clients un chocolat au goût le plus pur et le plus fidèle possible au potentiel aromatique naturel de nos divers cacaos**.

Grâce à nos filières, nous avons acquis **près de 30 ans de savoir-faire** et d'expertise dans le cacao.

Nos filières de cacao se situent dans des pays où les enfants sont scolarisés. Il n'est donc pas question de travail des enfants.

Une autre problématique préoccupante se pose dans le milieu du chocolat : la déforestation.

Chez Kaoka, nous prenons ce sujet très au sérieux.

Le fait d'avoir nos propres filières de cacao nous permet de travailler de manière rapprochée avec les producteurs.

Grâce à cette proximité, nous les sensibilisons sur les questions de déforestation et surtout nous leur apportons des solutions concrètes pour qu'ils puissent améliorer leurs revenus, sans avoir à sacrifier leurs forêts pour de la production agricole.

Nous leur donnons accès à des pépinières de plants de cacao résistants et productifs, nous les accompagnons dans la restauration de leurs sols, nous mettons en place **des systèmes agroforestiers** performants.

Parce que nous avons des engagements forts avec nos partenaires producteurs, ils sont prêts à s'engager de leur côté en signant des accords de **conservation des forêts**.

Pour aller plus loin dans la surveillance des zones forestières autour des parcelles de nos producteurs partenaires, nous avons également géoréférencé l'ensemble des plantations (la digitalisation des polygones étant en cours de finalisation) et au Pérou, nous sommes en train de mettre en place un suivi par télédétection du couvert végétal.

C'est l'ensemble de cette démarche qui permet à KAOKA de garantir **des chocolats biologiques, éthiques et zéro déforestation**.

BIO & ÉQUITABLE : qu'est-ce que cela veut dire ?

LES CERTIFICATIONS DE KAOKA ?

Leurs filières de cacao sont certifiées biologiques et labellisées équitables par des organismes tiers et indépendants. Ces certifications apportent une garantie aux consommateurs et professionnels.

Si elles permettent de se baser sur un référentiel, chez Kaoka, ils portent encore plus loin leurs engagements sur le terrain.

BIOPARTENAIRE : UN LABEL UNIQUE POUR UNE BIO HUMAINE, ÉQUITABLE ET ENGAGÉE

Par son sérieux et son exigence, BIOPARTENAIRE® est le label de référence de la Bio responsable.

Un produit labellisé BIOPARTENAIRE® contient au moins 50% d'ingrédients issus de Biopartenariats.

Les Biopartenariats sont des chaînes d'engagements réciproques et équitables entre Biopartenaires : en France et dans le monde.

- Rémunération au prix juste des producteurs
- Soutien des projets de développement
- Exigence de démarches sociales et environnementales
- Distribution en magasins spécialisés
- Gestion associative et transparente du label

Ce système de garantie est contrôlé par un organisme indépendant à chaque étape de la chaîne.

À RETENIR 100% des produits Kaoka sont labellisés BIOPARTENAIRE® (filières cacao, sucre, vanille, noisette, raisin).

AGRICULTURE BIOLOGIQUE EUROPE

Les produits Kaoka sont certifiés Agriculture biologique Europe par Ecocert, qui garantit une agriculture respectueuse de l'environnement, de la conservation de la fertilité des sols au maintien de la biodiversité, jusqu'à l'étiquetage pour le consommateur. En France, le logo AB et le logo bio européen garantissent tous les deux que le produit respecte la réglementation biologique européenne.

FAIR FOR LIFE

Les produits et les filières Kaoka sont contrôlés Fair for Life par l'organisme Ecocert, qui certifie des produits issus du commerce équitable dans le monde entier.

BIO ENTREPRISE DURABLE

Suite à un audit de l'organisme indépendant Ecocert, [Kaoka est labellisé Bio Entreprise Durable](#) avec une note finale de 70%.

Ce label défend un modèle alimentaire durable : + équitable, + transparent, + écologique. Il est décerné selon un cahier des charges issu de la norme ISO 26 000, la norme internationale de référence en matière de RSE.

[Pour en savoir plus sur le label Bio Entreprise Durable](#)

PLANETGOUT Conseils, formations Qualité, Sensoriel& Goût
pour mieux acheter, mieux fabriquer et mieux vendre des cacaos et chocolats de qualité

Faites appel à notre expertise pour sélectionner et choisir vos cacaos, vos couvertures...

Panel professionnel, techniques Bean to Bar, techniques de dégustation,

Rédactionnel sensoriel web et print, fiche technique, fiche profil sensoriel&goût, roues des saveurs

Véronique ANASTASIE

Expert Qualité Cacao et Chocolat - ISO 9000 - 22 000 - 26 000
ISO des Cacaos durable&traçable

Expert analyse sensorielle : créateur de la méthode Sensoriel&Gout, des techniques de dégustations
neurosensorielles, avec la définition de Profils Sensoriel&Goût sur 30 à 50 paramètres évalués

planetgout.anastasia@gmail.com - +33(0)610 926 430

(*Eu égard, au travail que cela représente d'études de documents... ? et de synthèse, toute reproduction et
traduction des textes de Planetgout est interdite, sans accord préalable écrit avec la direction,
ces textes repris avec la mention de l'auteur Véronique Anastasie, direction de Planetgout)

