

REPÚBLICA DEL CACAO®

EUROPE
CATALOGUE
PROFESSIONNEL



**LOCAL BRAND
GLOBAL IMPACT**

social • environmental • economical



REPÚBLICA DEL CACAO®

República del Cacao a vu le jour en 2005 lorsque nos fondateurs équatoriens, les frères Chiriboga, sont entrés dans un magasin de chocolat à Paris et ont demandé à goûter leur meilleur chocolat. Le vendeur leur a apporté leur chocolat le plus prisé, en leur disant qu'il s'agissait du chocolat le plus fin au monde.

Les frères étaient à la fois étonnés et emballés : le cacao contenu dans ce chocolat extraordinaire provenait de la région de Guayaquil, la plus grande ville de l'Équateur. Bien que connaissant l'histoire de l'Équateur en matière de production de cacao, ils n'avaient jamais su que le cacao équatorien était le meilleur au monde. C'est à ce moment-là que República del Cacao est née avec une mission : produire localement le chocolat latino-américain le plus authentique, en protégeant la production durable de cacao fin. Depuis lors, nous avons porté cette valeur fondamentale à travers la création de notre gamme grand public

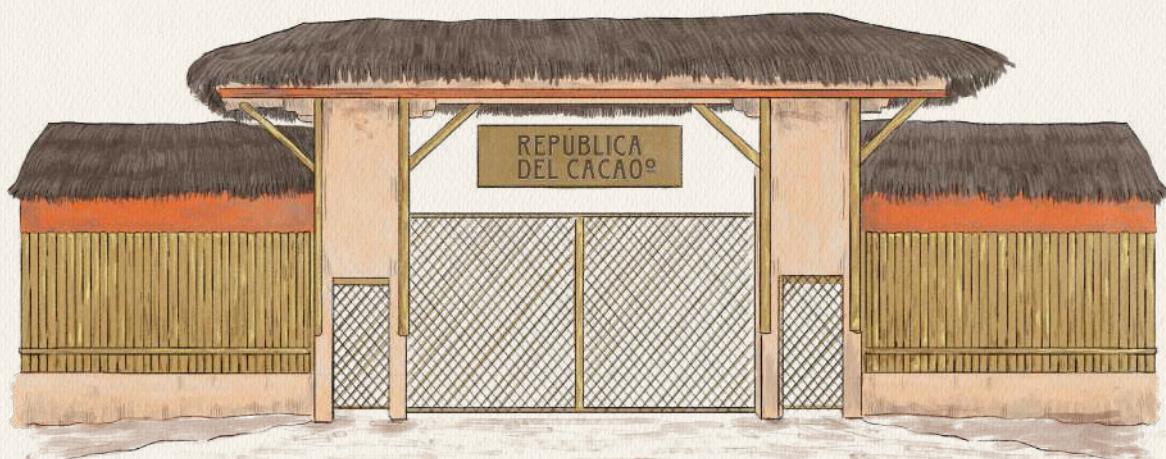
en 2007 et de notre gamme professionnelle en 2014. Nous distribuons désormais notre chocolat dans le monde entier et sommes honorés d' certains des meilleurs chefs du monde.

Notre climat équatorial unique et notre biodiversité riche et variée offrent les conditions parfaites pour la culture du cacao et nous sommes fiers de produire notre chocolat entièrement en Amérique latine, avec des ingrédients locaux naturels.

Nous espérons que vous apprécierez notre chocolat autant que nous avons appréciés de le créer.

SOMMAIRE

REPÚBLICA DEL CACAO	2-6
PURES ORIGINES	7-12
ASSEMBLAGES	12
100% PURE	13
GUIDE DU GOÛT	14
PACKAGING	15



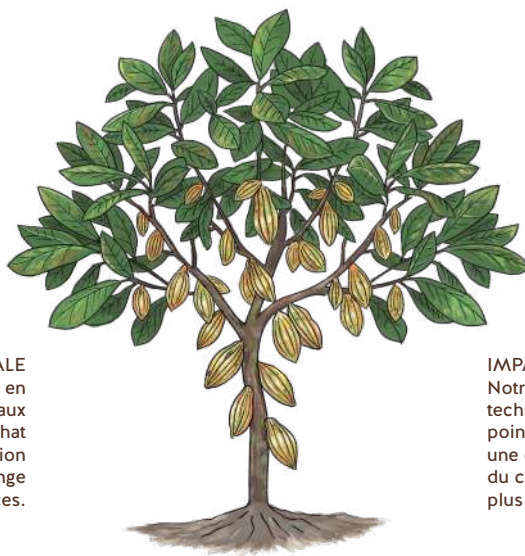
NOUS CRÉONS LE CHOCOLAT LATINO-AMÉRICAIN LE PLUS AUTHENTIQUE EN COLLABORANT AVEC LES COMMUNAUTÉS LOCALES ET EN DÉVELOPPANT LA PRODUCTION DURABLE DE CACAO FIN À LA SOURCE.

NOUS CRÉONS NOS CHOCOLATS SUR LA BASE DE 4 PILIERS QUI GUIDENT NOS EFFORTS

• CACAO FIN • EXCELLENCE • COMMUNAUTÉ • AUTHENTICITÉ

Chocolat FIN AROMATIQUE
DE HAUTE QUALITÉ produit en Équateur.

NOUS SOMMES UNE MARQUE LOCALE
Nous assurons le développement économique en Amérique latine grâce à des investissements locaux dans les infrastructures et la technologie, à l'achat régional de cacao et d'ingrédients, à la production locale de chocolat et au renforcement de l'échange de connaissances.



Nous sommes une ENTREPRISE CERTIFIÉE
BCORP. Un chocolat qui a du sens.

IMPACT MONDIAL
Notre chocolat est produit localement avec les techniques les plus avancées et une technologie de pointe ; il est consommé dans le monde entier par une communauté d'amateurs et de professionnels du chocolat passionnés, inspirés et conscients, dans plus de 20 pays.

Alors que República del Cacao se développe et s'efforce de devenir une entreprise d'avenir, nous avons respecté les normes les plus strictes en matière de performances sociales et environnementales, de transparence et de responsabilité sociale, tout en cherchant à équilibrer le profit et notre objectif. En conséquence, nous avons reçu la certification B Corp qui reconnaît nos efforts pour développer un système économique plus inclusif, équitable et durable pour tous.



**LOCAL BRAND
GLOBAL IMPACT**

social • environmental • economical

ORIGINE

Ingrédients d'origine latino-américaine

UNE EMPREINTE CARBONE RÉDUITE

Cartographier nos émissions afin de réduire notre production de carbone tout au long de notre chaîne de valeur ; acheter des ingrédients* localement.

PRODUCTION LOCALE

Nous produisons localement, afin de conserver la valeur ajoutée dans le pays : Savoir-faire, Technologie, Taxes, Postes hautement qualifiés.

ACCROÎTRE L'IMPACT GRÂCE À DES INITIATIVES EN FAVEUR DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

Nos partenariats avec les communautés sont concentrés sur la création de projets responsables ayant un impact positif sur le plan social, environnemental et économique.

PARTENARIATS

Nous nous concentrons sur la création de partenariats avec les agriculteurs et les communautés en évitant les intermédiaires.

ACCORDS UNIVERSITAIRES

Nous encourageons l'échange de connaissances au travers d'événements, d'ateliers, de cours et de projets avec des universités et des établissements locaux et internationaux, dans le but de soutenir la formation de professionnels qui, eux aussi, favoriseront des changements positifs dans le monde. Ces partenariats nous permettent également d'approfondir nos connaissances en matière de développement durable, de R&D et de gastronomie.



INGRÉDIENTS LATINO-AMÉRICAIN

Récoltes locales par de petits agriculteurs locaux.



LE CACAO

Nos chocolats sont créés exclusivement à partir de cacao fin d'Amérique latine provenant de l'Équateur, du Pérou, du Mexique et de la République dominicaine.

LA PANELA

Sucre de canne complet non raffiné provenant des régions côtières de l'Amérique latine.



LE MAÏS ANDIN

Nous avons redécouvert cette céréale ancestrale en l'incorporant à l'une de nos plus innovantes recettes. Produit et acheté auprès de producteurs équatoriens. Maïs andin sans OGM.



CENTRE DE COLLECTE DE CACAO
FINVINCES - ÉQUATEUR



MAÏS ANDIN SANS OGM
ORIGINAIRE DE LA RÉGION
MACHACHI - ÉQUATEUR



PRODUCTION DE PANELA ET PLANTATION
DE CANNE À SUCRE DE LA RÉGION SANTA
MARIANITA - ÉQUATEUR



28545
2.5KG

CHOCOLAT BLANC ÉQUATEUR 35%

CRÉMEUX / VANILLE / BEURRE DE CACAO D'ÉQUATEUR

Ce chocolat blanc se distingue principalement par la sélection et la qualité de son beurre de cacao provenant d'Équateur. Ses notes de lait frais et de vanille lui confèrent un profil idéal et crémeux permettant une utilisation plus polyvalente.

Ingrédients :

Sucre d'Équateur, beurre de cacao d'Équateur, lait entier en poudre, émulsifiant (lécithine de tournesol), extrait naturel de vanille. Il contient du lait. Peut contenir des traces de fruits à coque (amandes, noisettes, pistaches, noix de pécan), de cacahuètes, de gluten, de graines de sésame, d'oeufs et de soja.

BEURRE DE CACAO

Beurre de cacao d'Équateur.

LAIT ENTIER

Origine Europe.

SUCRE BLANC

Origine latino-américaine.

FLUIDITÉ

HAUTE

MG TOTALE

24%

SUCRE

39%

LAIT ENTIER

25%

APPLICATIONS RECOMMANDÉES

Mousses	●●●○
Génoises	●●●○
Ganaches	●●●○
Moulages	●●●●
Enrobage machine	●●●●
Glaces et sorbets	●●●○
Sauces et boissons	●●●●

NOTES DE DÉGUSTATION

Douceur	●●●○
Lait frais	●●●○
Vanille	●●●○

TEMPÉRAGE



TEMPÉRATURE DE STOCKAGE : 16-18°C DURÉE DE CONSERVATION : 12 MOIS

NON GMO U D 100% HALAL
Non-Ionization Guaranteed

SUIVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

Restez en contact avec nos amis, chefs et découvrez nos nouvelles recettes et le monde du chocolat Republica del Cacao !

#joinlarepublicadelcacao

#republicadelcacao

@republicadelcacao

www.republicadelcacao.com





48328
2.5KG

CHOCOLAT BLANC ÉQUATEUR 33% AVEC MAÏS GRILLÉ

RECETTE UNIQUE / MAÏS GRILLÉ / COULEUR CARAMEL

Nous proposons une innovation en matière de chocolat blanc, résultat de la combinaison de l'onctuosité du lait, du goût traditionnel de la panela biologique et de la saveur authentique et distinctive du maïs torréfié. Ses notes de caramel et de toffee de la légère caramélisation du lait associée à une pincée de sel et au goût du sirop de canne à sucre créent un équilibre de saveurs qui rehaussent les notes de maïs grillé. Sa couleur caramel combinée à sa versatilité et sa fluidité, font de ce chocolat un profil idéal pour la création de recettes innovantes.

Ingrédients :

Beurre de cacao, lait entier en poudre, sucre de canne complet (panela), sucre, maïs torréfié, émulsifiant (lécithine de tournesol), sel, extrait naturel de vanille. Présence possible de traces de noix (amandes, noisettes, pistaches, noix de pécan), arachides, gluten, graines de sésame, protéines d'œuf et de soja.

BEURRE DE CACAO

Beurre de cacao d'Équateur.

PANELA

Pacto, Région de la Cordillère des Andes.

MAÏS DES ANDES

Récolté dans de petites exploitations de maïs à Pichincha - Equateur.

FLUIDITÉ

HAUTE

LAIT ENTIER

28%

MG TOTALE

41%

PANELA

16%

MAÏS GRILLÉ

6,5%

APPLICATIONS RECOMMANDÉES

Mousses
Génoises
Ganaches
Moulages
Enrobage machine
Glaces et sorbets
Sauces et boissons



NOTES DE DÉGUSTATION

Maïs grillé
Lait caramélisé
Lait frais
Céréales
Caramel
Pointe de sel



TEMPÉRAGE



NON GMO U D Non-Ionization Guaranteed

TEMPÉRATURE DE STOCKAGE : 16-18°C DURÉE DE CONSERVATION : 12 MOIS



Notre maïs provient de diverses petites exploitations équatoriennes et arrive dans un centre de collecte spécialisé à Machachi, dans la province de Pichincha. Là, nos partenaires de production préparent une variété de produits fabriqués à partir d'ingrédients bruts locaux, un travail qui fait progresser l'industrie locale et soutient le développement économique des communautés agricoles de la région des Andes équatoriennes. C'est là que notre maïs est torréfié et préparé pour le court voyage de 30 minutes jusqu'à notre usine, où nos experts en chocolat créent notre innovant chocolat blanc 33 % Équateur au maïs des Andes.

Considéré comme "l'or préhispanique" pour sa relation avec les cultures indigènes, qui le relie au "Dieu Soleil", nous avons incorporé cette céréale millénaire à l'une de nos recettes les plus innovantes, un chocolat aux notes gustatives uniques, forgé sous le soleil des Andes, où les meilleures parcelles de terre sont consacrées à la récolte du maïs.





30680
2.5KG

CHOCOLAT AU LAIT PÉROU 38%

GLAÇAGE / CRÉMEUX / ACIDE / NOTES DE CARAMEL

La fraîcheur remarquable du cacao d'arôme fin du Pérou est associée au goût pur du lait frais, avec de fines notes de caramel. Ce chocolat au lait présente une couleur très claire et une texture soyeuse.

Ingrédients :

Sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, liqueur de cacao du Pérou, émulsifiant (lécithine de tournesol), extrait naturel de vanille. Peut contenir des traces de fruits à coque (amandes, noisettes, pistaches, noix de pécan), de cacahuètes, de gluten, de graines de sésame, de lait, d'œufs et de soja.

BEURRE DE CACAO

Cacao à arôme fin du Pérou.

LAIT ENTIER

Origine Europe.

SUCRE BLANC

Origine latino-américaine.

FLUIDITÉ

HAUTE

MG TOTALE

42%

SUCRE

36%

LAIT ENTIER

25.5%

APPLICATIONS RECOMMANDÉES

Mousses	●●●●
Génoises	●●○○
Ganaches	●●●●
Moulages	●●●●
Enrobage machine	●●●●
Glaces et sorbets	●●●○
Sauces et boissons	●●●○

NOTES DE DÉGUSTATION

Vanille	●●○○
Yaourt	●○○○
Lait frais	●●○○
Crème de whisky	●●○○
Douceur	●●●●
Caramel	●●○○

TEMPÉRAGE



NON GMO U D HALAL
Non-Ionization Guaranteed

TEMPÉRATURE DE STOCKAGE : 16-18°C DURÉE DE CONSERVATION : 14 MOIS



28546
2.5KG

CHOCOLAT AU LAIT ÉQUATEUR 40%, CARAMÉLISÉ

CARAMÉLISATION NATURELLE / GLAÇAGE / MIEL

Le processus de conchage unique de ce chocolat au lait 40 %, basé sur une caramélisation lente et naturelle du lait, lui confère un profil singulier. Ce chocolat offre des notes finales torréfiées et un arôme de cacao grillé.

Ingrédients :

Sucre, lait entier en poudre, beurre de cacao, liqueur de cacao d'Équateur, émulsifiant (lécithine de tournesol). Peut contenir des traces de fruits à coque (amandes, noisettes, pistaches, noix de pécan), de cacahuètes, de gluten, de graines de sésame, d'œufs et de soja.

CACAO D'ARÔME FIN

Cacao d'arôme fin d'Équateur.

LAIT ENTIER

Origine Europe.

SUCRE BLANC

Origine latino-américaine

FLUIDITÉ

MOYENNE-HAUTE

MG TOTALE

42%

SUCRE

30%

LAIT ENTIER

30%

APPLICATIONS RECOMMANDÉES

Mousses	●●●●
Génoises	●●○○
Ganaches	●●●●
Moulages	●●●○
Enrobage machine	●●●○
Glaces et sorbets	●●○○
Sauces et boissons	●●●○

NOTES DE DÉGUSTATION

Miel	●●○○
Douceur	●●○○
Cacao	●●○○
Caramel	●●○○
Lait frais	●○○○
Caramel toffee	●●○○

TEMPÉRAGE



NON GMO U D HALAL
Non-Ionization Guaranteed

TEMPÉRATURE DE STOCKAGE : 16-18°C DURÉE DE CONSERVATION : 12 MOIS



18830
2.5KG

CHOCOLAT NOIR ÉQUATEUR 56%

CACAO INTENSE / AMER / NON DESTINÉ À L'ENROBAGE

Chocolat fabriqué à partir de cacao d'arôme fin d'Équateur : « Cacao National ». Il offre des saveurs subtiles de fleurs blanches, qui précèdent des notes de café torréfié. Son goût final présente un profil complet avec de puissantes notes de chocolat combinées aux notes amères emblématiques du « Cacao National ».

Ingrédients :

Liqueur de cacao d'Équateur, sucre, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de tournesol), extrait naturel de vanille. Peut contenir des traces de fruits à coque (amandes, noisettes, pistaches, noix de pécan), de cacahuètes, de gluten, de graines de sésame, de lait, d'œufs et de soja. Ce produit est fabriqué dans une usine qui transforme également du lait.

CACAO D'ARÔME FIN
Cacao d'arôme fin d'Équateur.

SUCRE BLANC
Origine latino-américaine

FLUIDITÉ
BASSE

MG TOTALE
32%

SUCRE
43%

APPLICATIONS RECOMMANDÉES

Mousses	●●●●
Génoises	●●●●
Ganaches	●●●●
Moulages	●●●●
Enrobage machine	○●●●
Glaces et sorbets	○●●●
Sauces et boissons	●●●●

NOTES DE DÉGUSTATION

Cacao grillé	●●●○
Pain grillé	●●●○
Amer	●●●○
Vanille	●●●○
Fruits à coque	●●●○
Astringent	●●●○

TEMPÉRAGE



NON GMO U D HALAL
Non-Ionization Guaranteed

TEMPÉRATURE DE STOCKAGE : 16-18°C DURÉE DE CONSERVATION : 18 MOIS



28547
2.5KG

CHOCOLAT NOIR ÉQUATEUR 56% FLUIDE

NOTES GRILLÉES ET NUANCES ÉPICÉES / IDÉAL POUR LE MOULAGE ET L'ENROBAGE

Chocolat fabriqué à partir de cacao d'arôme fin d'Équateur : « Cacao National ». Idéal pour le moulage et l'enrobage. Notre chocolat noir fluide à 56 % a une saveur subtile avec des notes de torréfaction et des nuances d'épices douces.

Ingrédients :

Liqueur de cacao d'Équateur, sucre, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de tournesol), extrait naturel de vanille. Peut contenir des traces de fruits à coque (amandes, noisettes, pistaches, noix de pécan), de cacahuètes, de gluten, de graines de sésame, de lait, d'œufs et de soja. Ce produit est fabriqué dans une usine qui transforme également du lait.

CACAO D'ARÔME FIN
Cacao d'arôme fin d'Équateur.

SUCRE BLANC
Origine latino-américaine.

FLUIDITÉ
HAUTE

MG TOTALE
37%

SUCRE
43%

APPLICATIONS RECOMMANDÉES

Mousses	●●●○
Génoises	●●●○
Ganaches	●●●○
Moulages	●●●○
Enrobage machine	●●●○
Glaces et sorbets	●●●○
Sauces et boissons	●●●○

NOTES DE DÉGUSTATION

Douceur	●●●○
Cacao grillé	●●●○
Amer	●●●○
Pain grillé	●●●○
Fruits à coque	●●●○
Vanille	●●●○

TEMPÉRAGE



NON GMO U D HALAL
Non-Ionization Guaranteed

TEMPÉRATURE DE STOCKAGE : 16-18°C DURÉE DE CONSERVATION : 18 MOIS



18841
2.5KG

CHOCOLAT NOIR PÉROU 62%

ENROBAGE / FRUITÉ / ACIDE

Un chocolat acajou fabriqué à partir de cacao d'arôme fin du nord-ouest du Pérou. Son profil sensoriel se distingue par sa fraîcheur et son acidité, avec des notes de fruits rouges tels que la framboise et la fraise.

Ingrédients :

Liqueur de cacao du Pérou, sucre, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de tournesol). Peut contenir des traces de fruits à coque (amandes, noisettes, pistaches, noix de pécan), de cacahuètes, de gluten, de graines de sésame, de lait, d'œufs et de soja. Ce produit est fabriqué dans une usine qui transforme également du lait.

CACAO D'ARÔME FIN
Cacao d'arôme fin du Pérou.

SUCRE BLANC
Origine latino-américaine

FLUIDITÉ
HAUTE

MG TOTALE
40%

SUCRE
37%

APPLICATIONS RECOMMANDÉES

Mousses	●●●●
Génoises	●●●●
Ganaches	●●●●
Moulages	●●●●
Enrobage machine	●●●●
Glaces et sorbets	●●●●
Sauces et boissons	●●●●

NOTES DE DÉGUSTATION

Cacao grillé	●○○○
Fruits	●●●●
Acide	●●●●
Amer	●○○○
Fruits rouges	●●●●

TEMPÉRAGE



NON GMO Non-Ionization Guaranteed

TEMPÉRATURE DE STOCKAGE : 16-18°C DURÉE DE CONSERVATION : 18 MOIS



18839
2.5KG

CHOCOLAT NOIR ÉQUATEUR 65%

SUCRE PANELA BIOLOGIQUE / FRUITÉ / MULTI-USAGE

L'Équateur 65 % offre des notes épicées de clou de girofle et de piment doux, qui se marient avec la panela, un sucre de canne non raffiné. La panela est fabriquée par des artisans de la bio-région andine de Chocó. Grâce à sa fluidité, ce chocolat peut être utilisé aussi bien pour le glaçage que pour d'autres applications.

Ingrédients :

Liqueur de cacao d'Équateur, sucre, beurre de cacao, sucre de canne complet (panela), émulsifiant (lécithine de tournesol), extrait naturel de vanille. Peut contenir des traces de fruits à coque (amandes, noisettes, pistaches, noix de pécan), de cacahuètes, de gluten, de graines de sésame, de lait, d'œufs et de soja. Ce produit est fabriqué dans une usine qui transforme également du lait.

CACAO D'ARÔME FIN
Cacao d'arôme fin d'Équateur.

PANELA
Pacto, bio-région andine de Chocó.

SUCRE BLANC
Origine latino-américaine

FLUIDITÉ
HAUTE

MG TOTALE
41%

SUCRE
34%

APPLICATIONS RECOMMANDÉES

Mousses	●●●○
Génoises	●●●○
Ganaches	●●●○
Moulages	●●●○
Enrobage machine	●●●○
Glaces et sorbets	○○○○
Sauces et boissons	●●●○

NOTES DE DÉGUSTATION

Astringent	●●●○
Cacao cru	●○○○
Cacao grillé	●○○○
Épices fortes	●○○○
Amer	●●●○

TEMPÉRAGE



NON GMO Non-Ionization Guaranteed

TEMPÉRATURE DE STOCKAGE : 16-18°C DURÉE DE CONSERVATION : 18 MOIS



42879
2.5KG

CHOCOLAT NOIR MEXICO 66%

FRUITÉ / ÉPICES / ACIDITÉ

Ce chocolat a été élaboré à partir de fèves de cacao provenant des régions de Chiapas et de Tabasco, au Mexique. Il présente un profil particulièrement intense de notes fruitées, florales et épicées. Son pourcentage de 66% montre des notes de cacao grillé, fusionnées avec des fruits jaunes, du poivre doux et des fleurs d'oranger. D'une excellente fluidité, ce chocolat est idéal pour diverses applications en chocolaterie et en pâtisserie, ce qui en fait un véritable hommage au Mexique haut en couleur.

Ingrédients :

Liqueur de cacao du Mexique, sucre, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de tournesol). Présence possible de fruits à coque (amandes, noisettes, pistaches, noix de pécan), arachides, gluten, graines de sésame, protéines de lait, d'œuf et de soja. Ce produit est fabriqué dans une usine qui transforme également le lait.

CACAO D'ARÔME FIN

Cacao d'arôme fin des régions de Chiapas et Tabasco.

SUCRE BLANC

Origine latino-américaine

FLUIDITÉ

HAUTE

SUCRE

33%

MG TOTALE

38%

APPLICATIONS RECOMMANDÉES

Mousses
Génoises
Ganaches
Moulages
Enrobage machine
Glaces et sorbets
Sauces et boissons

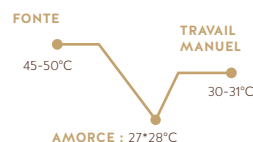


NOTES DE DÉGUSTATION

Fruits jaunes
Floral
Herbacé
Épices
Cacao grillé
Acidité



TEMPÉRAGE



NON GMO U D HALAL
Non-Ionization Guaranteed

TEMPÉRATURE DE STOCKAGE : 16-18°C DURÉE DE CONSERVATION : 18 MOIS



México 66%

UN VOYAGE DE SAVEURS ET DE TRADITIONS



20048
2.5KG

CHOCOLAT NOIR ÉQUATEUR AMAZONIE 75%

BOIS ET FRUITS À COQUE / CACAO SACHA / MULTI-USAGE

Un chocolat surprenant, unique et subtil, avec des notes d'amande. Fabriqué à partir de la variété équatorienne du cacao d'arôme fin « Sacha », provenant d'Amazonie équatorienne.

Bien qu'il contienne un pourcentage élevé de cacao, ce chocolat présente un profil complet avec des notes de fruits à coque, tels que l'amande et la noisette. Il se caractérise par des notes intenses de cacao grillé et par sa longueur en bouche. Ses saveurs terreuses et boisées évoquent la forêt.

Ingrédients :

Liqueur de cacao d'Amazonie équatorienne, sucre, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de tournesol), extrait naturel de vanille. Peut contenir des traces de fruits à coque (amandes, noisettes, pistaches, noix de pécan), de cacahuètes, de gluten, de graines de sésame, de lait, d'oeufs et de soja. Ce produit est fabriqué dans une usine qui transforme également du lait.

CACAO D'ARÔME FIN

Cacao d'arôme fin « Sacha » d'Amazonie équatorienne.

SUCRE BLANC

Origine latino-américaine.

FLUIDITÉ

HAUTE

MG TOTALE

42.5%

SUCRE

24%

VARIÉTÉ DE CACAO

SACHA

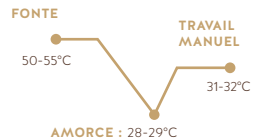
APPLICATIONS RECOMMANDÉES

Mousses	●●●○
Génoises	●●●○
Ganaches	●●●○
Moulages	●●●○
Enrobage machine	●●●○
Glaces et sorbets	●●●○
Sauces et boissons	●●●○

NOTES DE DÉGUSTATION

Amer	●●●○
Astringent	●●●○
Cacao grillé	●●●○
Fruits à coque	●●●○
Boisé	●●●○
Terreux	●●●○

TEMPÉRAGE



NON GMO U D HALAL
Non-Ionization Guaranteed

TEMPÉRATURE DE STOCKAGE : 16-18°C DURÉE DE CONSERVATION : 18 MOIS

ASSEMBLAGES



18836
2.5KG

ASSEMBLAGE DE CHOCOLATS NOIRS ÉQUATEUR + PÉROU 70%

CACAO TORRÉFIÉ / POLYVALENT / FRUITÉ

Ce chocolat noir 70 % est constitué d'un assemblage de cacaos fins d'Équateur et du Pérou. Nous avons combiné le profil fruité des fèves du Pérou avec les notes grillées du cacao Arriba d'Équateur, en équilibrant l'acidité et l'amertume. Ce mélange offre des notes de fruits mûrs tels que la poire et la confiture de figes. C'est un chocolat très pratique et facile à utiliser dans toutes les applications de pâtisserie. Il est très fluide et convient au glaçage.

Ingrédients :

Liqueur de cacao d'Équateur et du Pérou, sucre, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de tournesol), extrait naturel de vanille. Peut contenir des traces de fruits à coque (amandes, noisettes, pistaches, noix de pécan), de cacahuètes, de gluten, de graines de sésame, de lait, d'oeufs et de soja. Ce produit est fabriqué dans une usine qui transforme également du lait.

CACAO D'ARÔME FIN

Cacao d'arôme fin d'Équateur et du Pérou

SUCRE BLANC

Origine latino-américaine

FLUIDITÉ

HAUTE

MG TOTALE

43%

SUCRE

29%

APPLICATIONS RECOMMANDÉES

Mousses	●●●○
Génoises	●●●○
Ganaches	●●●○
Moulages	●●●○
Enrobage machine	●●●○
Glaces et sorbets	●●●○
Sauces et boissons	●●●○

NOTES DE DÉGUSTATION

Fruits mûrs	●●●○
Acide	●●●○
Amer	●●●○
Cacao	●●●○
Goyave, Poire, Banane	●●●○

TEMPÉRAGE



NON GMO U D HALAL
Non-Ionization Guaranteed

TEMPÉRATURE DE STOCKAGE : 16-18°C DURÉE DE CONSERVATION : 18 MOIS



30681
2.5KG

CHOCOLAT NOIR SÉLECTION DES PLANTEURS 71%

FRUITS NOIRS / VIN ROUGE / ASTRINGENT

Cette recette contient une sélection de cacaos provenant de République dominicaine, du Pérou et d'Équateur, créant ainsi un assemblage puissant à la saveur longue en bouche. C'est un chocolat très fruité, aux notes de bois et de fruits noirs, astringent et offrant des arômes de cacao intenses. Cette combinaison permet de l'utiliser dans une grande variété d'applications.

Ingrédients :

Liqueur de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de tournesol). Peut contenir des traces de fruits à coque (amandes, noisettes, pistaches, noix de pécan), de cacahuètes, de gluten, de graines de sésame, de lait, d'œufs et de soja. Ce produit est fabriqué dans une usine qui transforme également du lait.

CACAO D'ARÔME FIN

Cacao d'arôme fin d'Équateur, du Pérou et de République dominicaine.

SUCRE BLANC

Origine latino-américaine

FLUIDITÉ



HAUTE

MG TOTALE

42.5%

SUCRE

27.5%

APPLICATIONS RECOMMANDÉES

Mousses
Génoises
Ganaches
Moulages
Enrobage machine
Glaces et sorbets
Sauces et boissons

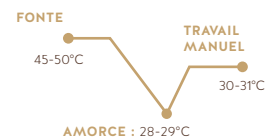


NOTES DE DÉGUSTATION

Acide
Amer
Fruits
Cacao cru
Épices
Fruits noirs



TEMPÉRAGE



TEMPÉRATURE DE STOCKAGE : 16-18°C DURÉE DE CONSERVATION : 18 MOIS

NON GMO U D HALAL
Non-Ionization Guaranteed

Le principal centre de collecte de Republica del Cacao est situé dans la petite ville de Vincennes, considérée comme une référence locale et historique en matière de production d'arômes fins de cacao. Notre centre de collecte est essentiel pour garantir notre processus de traçabilité transparent. En parallèle, c'est ici que nous développons des projets innovants sur les alternatives environnementales, le partage des connaissances et les produits à haute valeur ajoutée.

GUIDE DU GOÛT

L'ordre de dégustation proposé ici pour vous, est un voyage idéal à travers le goût et les arômes de nos chocolats professionnels. Prenez le temps de reconnaître chaque note de saveur !



CRÉMEUX
DOUCEUR
VANILLE



MAÏS GRILLÉ
CARAMEL
PINCÉE DE SEL



GRILLÉ
CARAMEL
LONGUEUR EN BOUCHE



ACIDITÉ
CRÉMEUX
FRAIS



PANELA
BITTER
WOODY



CACAO INTENSE
AMERTUME
TOASTED



BOISÉ
FRUITS SECS
SUBTILE



FRUITÉ
ACIDITÉ
GRILLÉ



SWEETNESS
SOFT SPICES
TOASTED



FRUITÉ
ÉPICÉ
ACIDITÉ



AMERTUME
FRUIT MÛRS
ACIDITÉ



FRUTÉ
CACAO
ÉQUILIBRÉ



FOLLOW
OUR TASTING
GUIDE HERE



REPÚBLICA DEL CACAO®

www.republicadelcacao.com



#republicadelcacao

@republicadelcacao

República del Cacao:
Km 9 1/2 Panamericana Sur s35-60 and Condor Ñan
Phone: +(593) 2 2679 007
Quito - Ecuador