



Comptoir du Cacao
CHOCOLATERIE ARTISANALE

CSE

2024



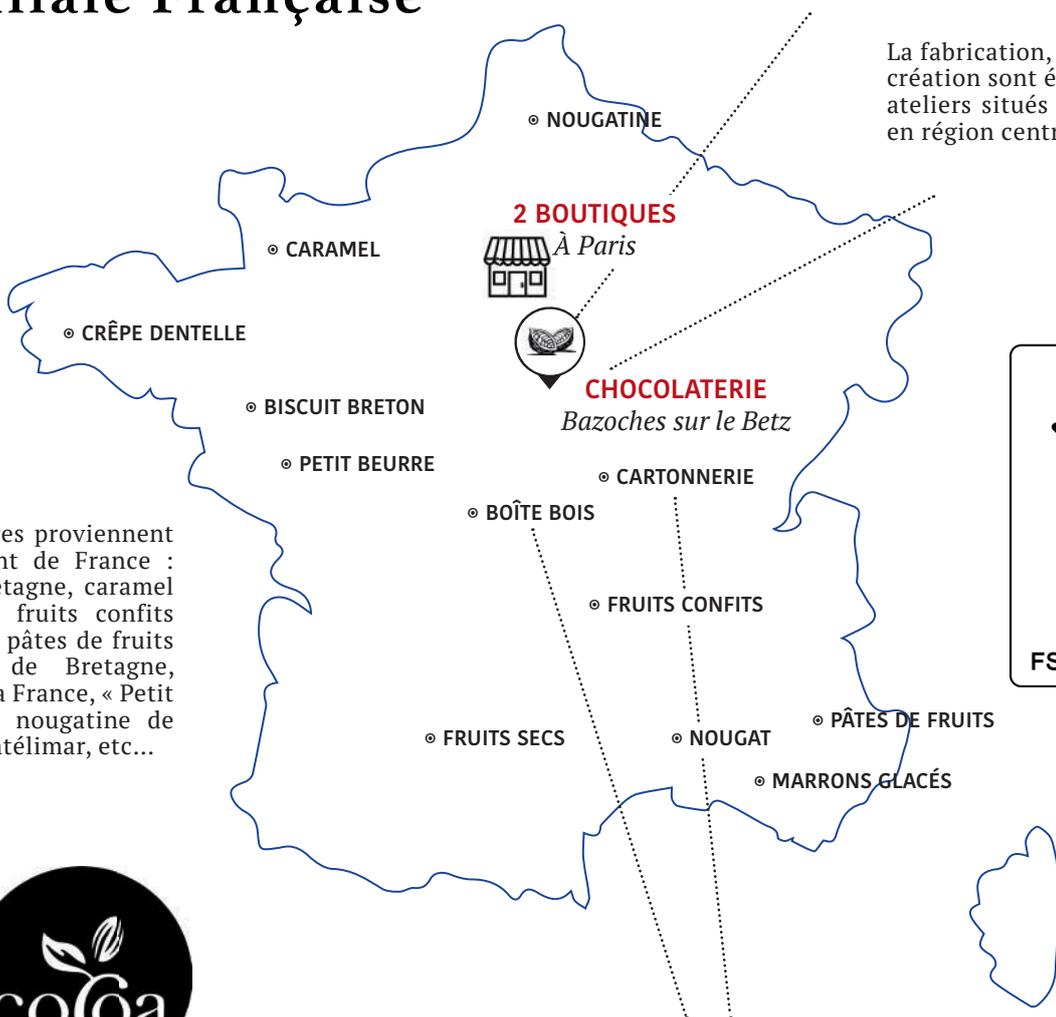


Où Sommes Nous?

Chocolaterie Artisanale et Familiale Française

Nos couvertures de chocolat noir et lait de qualité supérieure 100% pur beurre de cacao, sont torréfiées et conchées en Île-de-France.

La fabrication, l'emballage et la création sont élaborés dans nos ateliers situés dans le Gâtinais en région centre.



Nos matières premières proviennent presque exclusivement de France : crêpe dentelle de Bretagne, caramel beurre salé d'Isigny, fruits confits de Clermont-Ferrand, pâtes de fruits d'Oraison, biscuits de Bretagne, fruits secs du sud de la France, « Petit Beurre » de Nantes, nougatine de Calais, nougat de Montélimar, etc...



Nos packagings, dont nous privilégions les aspects visuels, écologiques, recyclables et épurés afin de valoriser le produit avant l'emballage, sont tous produits en France : Sologne et Vosges pour le bois. Bourgogne et Bretagne pour le cartonnage.



PRODUITS LABELLISÉS FAIRTRADE/MAX HAVELAAR



Qui Sommes Nous ?

Chocolaterie artisanale familiale française; Le Comptoir du Cacao élabore des chocolats fins pure origine, pur beurre de cacao, dans la tradition du savoir-faire artisanal des maîtres chocolatiers.

Le choix qualitatif des matières premières, la simplicité des produits guidés par l'excellence gustative et l'authenticité du concept sont la base de notre identité.

Nos couvertures de chocolat employées sont de qualité supérieure et 100% pur beurre de cacao !

- **Le chocolat noir 70% de cacao**, a un puissant goût de cacao torréfié soutenu par une amertume intense.

Les fèves de cacao de variété Forastero proviennent d'Afrique de l'ouest principalement.

- **Le chocolat lait 38% de cacao**, au goût intensément lacté et de cacao prononcé, en fait un chocolat idéal pour toutes nos recettes de bonbons de chocolat.

- **Le chocolat Blond** ambré a un goût caramélisé et de biscuit au beurre. Un chef pâtissier aurait oublié du chocolat blanc dans un bain-marie ce qui lui a procuré par la suite une teinte dorée et un goût caramélisé.

- **Le chocolat Ruby**, sans colorant ni arôme, est naturellement rose en utilisant seulement des fèves de cacao naturelles (d'origine Côte d'Ivoire, Équateur et Brésil) au goût frais et avec des notes de fruits rouges.

Nos spécialités sont ainsi reconnues, notamment la gamme des pralinés feuilletés avec laquelle nous avons remporté plusieurs récompenses (Dont deux prix au Salon du Chocolat de Paris et un au Great Taste Awards de Londres).

Nous avons par ailleurs été classés comme le sixième chocolatier haut de gamme préféré des Français selon un sondage paru dans le magazine LSA (Toluna, www.quickstudies.com).

Nos produits sont distribués dans nos boutiques de Paris :
192 av de Versailles 75016 & 118 bis rue Ordener 75018.

Ainsi que :

- par correspondance sur notre site : www.comptoircacao.fr;
- les salons spécialisés dans le chocolat et la gastronomie;
- de nombreuses épiceries fines;
- des maisons prestigieuses en France et à l'étranger.





Nos engagements RSE

Chocolaterie artisanale familiale Française, le Comptoir du Cacao poursuit son évolution dans la continuité de ses valeurs : la famille, la qualité, l'environnement.

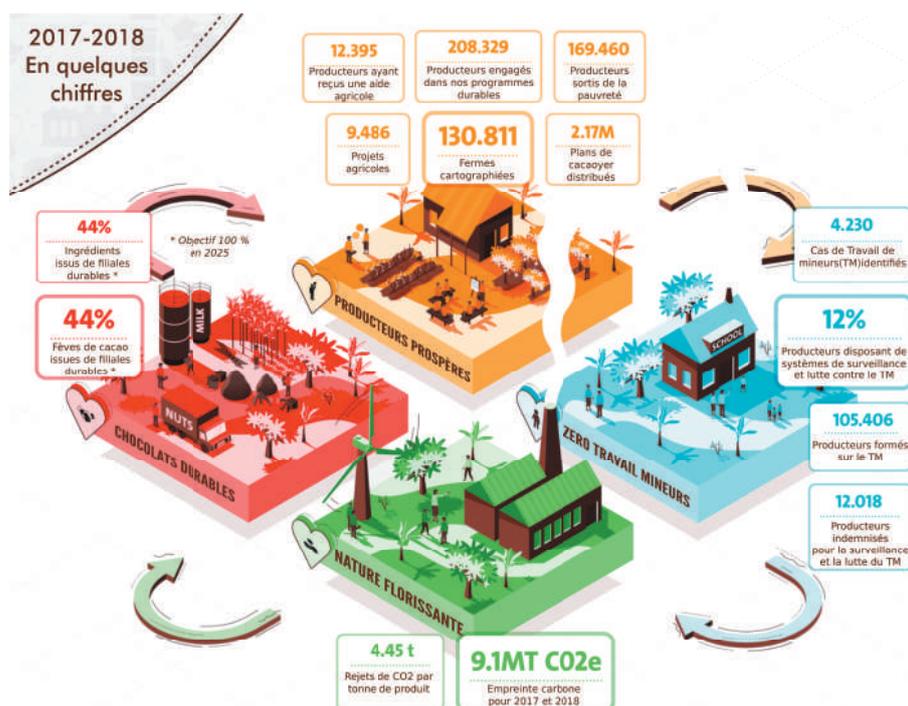
Dans sa démarche d'amélioration continue, diverses démarches sont entreprises depuis plusieurs années: sélection de produits de qualité, emballages naturels ou à faible impact écologique, achats locaux voir nationaux (cas de rares exceptions d'achats en Europe), mutation progressive vers des produits biologiques ou « clean-label », adhésions à divers programmes pour des produits durables et équitables (fondation Cocoa Horizon).

Gamme traditionnelle "Cocoa Horizon"

« Changer nos modes de consommation pour un avenir durable »

Ces chocolats de diverses origines, sont élaborés à partir de matières premières issues de filiales de productions sociales et éco responsables qui s'intègrent dans le cadre du programme « Cocoa Horizons » auquel « Le Comptoir du Cacao » contribue pour un avenir durable.

Cette fondation agit sur le terrain en collaboration avec les acteurs de demain au travers de nombreux défis que sont entre autres: la formation des agriculteurs, les soutenir financièrement et techniquement, la protection des enfants et des femmes, l'accès à la scolarisation, l'accès à l'eau et la santé, développer les infrastructures dans les zones reculées, réduire l'impact sur l'environnement, réduction des émissions de CO2.





Coffrets Personnalisés

Personnalisation sur devis

- Message personnalisé

Impression d'étiquettes, cartes ou sur le coffret même.

- Personnalisation de la boîte

Composition au choix, bio, décors de Noël...

- Coffrets cadeaux

Composer votre coffret cadeau parmi nos différents sachets, boîtes, tablettes, pâtes à tartiner, confiseries etc...

- Livraison

Envoi individuel par chrono / coliposte.



un exemple :





Nos Chocolats

Toutes nos recettes sont élaborées à partir de couverture de chocolat pur beurre de cacao, noir 70% et lait 38%.

Carrés Pralinés Feuilletés

Notre spécialité

Coeur croustillant aux brisures de crêpes dentelle allié au fondant du chocolat lait et praliné.



FRUITS ROUGES
NOIR



NOISETTE
NOIR & LAIT



SPECULOOS
LAIT



CARAMEL
BEURRE SALÉ
NOIR & LAIT



PISTACHE
NOIR & LAIT



NOIX DE COCO
LAIT



Dômes, Cabosses & Ronds

Des pralinés entièrement élaborés dans notre chocolaterie. Les fruits secs sélectionnés, sont de qualité supérieure et broyés grossièrement pour une dégustation encore plus gourmande.



BLOND NOIX
DE PÉCAN



RUBY
GIANDUJA
LAIT



LAIT 38%
NOISETTE



VANILLE



NOIR CAFÉ



LAIT CARAMEL



LAIT
SABLÉ BRETON

Nouveauté

Praliné Feuilleté Pulpe de Fruits



Une pâte de fruits «pure pulpe de framboise» sur un feuilleté praliné. Subtilité entre la douceur de la pulpe de fruits et le croustillant du praliné.

Palets Praliné Feuilleté



Une innovation subtile et gourmande du Comptoir du Cacao. Fins palets avec intérieur praliné feuilleté: Noisette caramel beurre salé.



Croquants



Carrés de chocolat noir 70%, lait 38% ou blanc aux diverses saveurs: noisettes caramélisées, éclats de fèves de cacao torréfiées (uniquement chocolat noir), noix de Pécan caramélisées, noix de coco rapée (uniquement chocolat blanc).

Croustines



Bouchées de chocolat et cristaux croustillants de brisures crêpe dentelle:

- Noires 70% aux oranges confites.
- Gianduja lait 38% aux brisures de caramel au beurre salé.
- Blanches à la noix de coco rapée.

Mendiants



Petits palets chocolat noir 70% et lait 38%, parsemés de fruits caramélisés et confits

Assortiments de mendiants noirs et lait :

- Amandes caramélisées
- Noix de pécan caramélisées
- Noisettes caramélisées
- Pistaches
- Oranges confites





Les Boîtes

Coffrets Traditionnels Carton

dluo 6 mois

*Nouveau
packaging*



FRUITS ROUGES
NOIR



NOISETTE
NOIR & LAIT



SPECULOOS
LAIT



CARAMEL
BEURRE SALÉ
NOIR & LAIT



PISTACHE
NOIR & LAIT



NOIX DE COCO
LAIT



VANILLE



NOIR CAFÉ



LAIT CARAMEL



SABLÉ BRETON



BLOND NOIX
DE PÉCAN



LAIT 38%
NOISETTE



11,44€TTC
130g FB3501



20,68€TTC
250g FB4701



29,04€TTC
350g FB5801

Etuis Traditionnels Carton

dluo 6 mois

Carrés pralinés

- Noir : noisette, caramel beurre salé, fruits rouges.
- Lait : caramel beurre salé, noix de coco, pistache, spéculoos

Dômes

- Blond noix de pécan, ruby gianduja lait, lait 38% noisette



Nouveautés

3,96€TTC

36g F2201 - 4 cases

Etuis Traditionnels Carton avec Fenêtre

dluo 6 mois



Nouveautés

5,17€TTC

72g F2405 - 8 cases



11,63€TTC

162g F3605 - 18 cases



20,36€TTC

288g F4805 - 32 cases



28,11€TTC

410g F5905 - 45 cases



Madeleines

Palets pralinés feuilletés noisette & caramel beurre salé. Croquants noirs et lait. Croustines noires et lait. Carrés pralinés feuilletés noisette, pistache, caramel beurre salé. Pralinés feuilletés pulpe de framboise.



22,93€TTC

300g MD07



29,57€TTC

380g ME07



40,42€TTC

520g MF07



Boîtes Ovale

Assortiment de croquants noirs et lait, croustines noires et lait, carrés pralinés feuilletés noisette et caramel beurre salé.

Boîtes Mendiants & Confiseries

- Chocolat noir 70% et lait 38%, parsemés de fruits caramélisés et confits.
- Assortiments de mendiants noirs et lait, orangettes et amandes chocolatées.



12,38€TTC
180g V08



8,80€TTC
110g VP17



+ carrés pralinés feuilletés pistache

16,97€TTC
250g V09



12,32€TTC
160g VP18



+ carrés pralinés feuilletés pistache, pralinés feuilletés pulpe de framboise

20,37€TTC
300g V10



15,84€TTC
210g VP19



19,36€TTC
250g VP20



Gamme Pâques

Étuis traditionnels carton avec fenêtre

d'au 6 mois

Carrés pralinés

- Noir : noisette, caramel beurre salé, fruits rouges, pistache.
- Lait : caramel beurre salé, noix de coco, pistache, spéculoos, noisette

Dômes

- Blond noix de pécan, ruby gianduja lait, lait 38% noisette

Oeuf décors de Pâques



13,16€TTC

170g **F3617** - 18 cases



22,97€TTC

300g **F4817** - 32 cases



31,19€TTC

420g **F5917** - 45 cases

Tablettes Pâques 90gr

dluo 12 mois

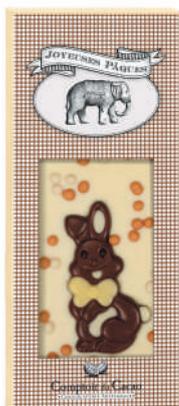
5,24€TTC



NOIR TBC125



LAIT TBC126



BLANC TBC127



RUBY TBC128



BLOND TBC129

Sachets oeufs pralinés de Pâques

dluo 4 mois.

- Chocolat noir & lait.



200g SP68
16,40€TTC



100g SP67
8,21€TTC

Sachets fritures pralinées de Pâques

dluo 4 mois.

- Chocolat noir à la noisette.
- Chocolat lait au caramel beurre salé.
- Chocolat blanc à la noix de coco.



200g SMP9
12,07€TTC



100g SMP8
6,03€TTC

Photos non contractuelles

Madeleines

Palets pralinés feuilletés noisettes & caramel beurre salé. Croquants noirs et lait. Croustines noires et lait. Carrés pralinés feuilletés noisette, pistache, caramel beurre salé. Pralinés feuilletés pulpe de framboise, oeufs et décors de Pâques.



19,11€TTC
220g MCP06



24,90€TTC
300g MDP06



31,67€TTC
380g MEP06



43,75€TTC
520g MFP06



Assortiments de croquants noirs et lait, croustines noires et lait, carrés pralinés feuilletés, oeufs et décors de Pâques.



9,63€TTC

130g VP13



12,90€TTC

180g VP14



17,91€TTC

250g VP15



21,26€TTC

300g VP16



Collaboration avec Michaël Cailloux



Le travail de Michaël Cailloux est inspiré par la nature et les couleurs. Qualifié de « Baroque moderne » par Télérama, il puise son inspiration dans les natures mortes du XVIIe siècle et dans le naturalisme Art nouveau. L'essentiel de son travail débute par le dessin aux feutres fins et sa signature est une mouche.



Tablettes "Garden Party" 80g

dluo 12 mois

5,24€TTC



NOIR 70%

TB81



NOIR 70%

TB82



LAIT 38%

TB83



NOISETTE
NOIR & LAIT



SPECULOOS
LAIT



CARAMEL
BEURRE SALÉ
NOIR & LAIT



PISTACHE
NOIR & LAIT



NOIX DE COCO
LAIT



NOIR CAFÉ



VANILLE



LAIT CARAMEL



LAIT
SABLÉ BRETON



BLOND NOIX
DE PÉCAN



LAIT 38%
NOISETTE

Assortiments de Pralinés

Assortiments de Pralinés avec oeufs



12,94€TTC
130g FB3503



13,98€TTC
160g FB3506



22,18€TTC
250g FB4703



26,83€TTC
320g FB4706



30,54€TTC
350g FB5803



35,36€TTC
440g FB5806

- Noir : noisette, café, fruits rouges, pistache, caramel
- Lait : caramel, pistache, speculoos, vanille, noisette, noix de coco, sablé breton
- Blond: Noix de pécan
- Ruby: Gianduja

- Noir : noisette, fruits rouges, pistache.
- Lait : caramel, pistache, noisette.
- Oeuf praliné noir & lait
- Oeuf praliné lait caramel beurre salé

LISTE DES INGRÉDIENTS – CATALOGUE CSE PRINTEMPS 2024

Réf MD07, ME07, MF07:

Chocolat noir & lait pur beurre de cacao (minimum de cacao: noir 70%, lait 38%). Sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, poudre de lait (écrémé, entier), farine (blé gluten, avoine), noisette, amande, noix de Pécan, pistache, écorces d'oranges, cacao en grains, beurre concentré, beurre salé d'Isigny AOP, crème fraîche d'Isigny AOP, pulpe de fruits (abricot, framboise, poire), extrait de malt (orge, blé), édulcorant (sorbitol), sirop (glucose, sucre), amidon de blé, sel, sucre de lait, lactosérum en poudre, matière grasse laitière anhydre, protéines de lait, matière grasse non hydrogénée (coprah), acidifiant (acide citrique), gélifiant (pectine), agent d'enrobage (gomme arabique), poudre à lever (bicarbonate de sodium), émulsifiant (lécithine de colza & soja), arôme naturel (vanille, framboise, autre), arôme. Les fèves de cacao sont originaires de l'Afrique de l'Ouest.

Réf V08 :

Chocolat noir & lait pur beurre de cacao (minimum de cacao: noir 70%, lait 38%). Sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, poudre de lait (écrémé, entier), farine (blé gluten, avoine), noisette, amande, noix de Pécan, pistache, écorces d'oranges, cacao en grains, beurre concentré, beurre salé d'Isigny AOP, crème fraîche d'Isigny AOP, extrait de malt (orge, blé), édulcorant (sorbitol), sirop de glucose, miel, amidon de blé, sel, sucre de lait, lactosérum en poudre, matière grasse laitière anhydre, protéines de lait, matière grasse non hydrogénée (coprah), agent d'enrobage (gomme arabique), poudre à lever (bicarbonate de sodium), émulsifiant (lécithine de colza & soja), arôme naturel (vanille, autre). Les fèves de cacao sont originaires de l'Afrique de l'Ouest.

Réf V09 → Idem réf V08 ci-dessus avec en plus:

pistache, sirop de sucre, arôme

Réf V10 → Idem réf V09 ci-dessus avec en plus:

pulpe de fruits (abricot, framboise, poire), acidifiant: acide citrique, gélifiant : pectine, arôme naturel : framboise.

Réf F2405, F3605, F4805, F5905:

Chocolat pur beurre de cacao* (minimum de cacao: noir 70%, lait 38%). Sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, poudre de lait (entier, écrémé), noisette, amande, farine (blé gluten, avoine, soja), beurre salé d'Isigny AOP, crème fraîche d'Isigny AOP, fruit séché (fraise, framboise, groseille, mûre, myrtille), pistache, noix de Pécan, noix de coco, pâte de noisette, lactosérum en poudre, lait concentré, matière grasse laitière anhydre, protéines de lait, sucre caramélisé, sucre de lait, sucre inverti, malt de blé, extrait de malt (orge), amidon de blé, acidifiant chocolat Ruby: acide citrique, édulcorant (sorbitol), sirop de glucose, sirop de sucre, miel, matière grasse non hydrogénée (coco, colza, palme <2,4%), sel, agent d'enrobage (gomme arabique), glycérine, poudre à lever (bicarbonate de sodium, carbonate acide de sodium), émulsifiant (lécithine de colza & soja), arôme naturel (vanille, amarena, cannelle, autre), arôme, denrée alimentaire colorante rouge (concentré de casis, radis, pomme). Les fèves de cacao sont originaires de l'Afrique de l'Ouest.

Réf F2201 :

Chocolat pur beurre de cacao (minimum de cacao: noir 70%, lait 38%, blond). Sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, poudre de lait (entier, écrémé), noisette, amande, noix de Pécan, beurre, fruit séché (fraise, framboise, groseille, mûre, myrtille), farine de blé (gluten), sirop de glucose, protéines de lait, matière grasse laitière anhydre, sucre de lait, lactosérum en poudre, oeufs entiers, cacao en grains, sucre inverti, stabilisant (sorbitol), glycérine, extrait de malt (orge), sucre caramélisé, miel, sel, poudre à lever (bicarbonate de sodium, diphosphate, carbonate de sodium), émulsifiant (lécithine de soja), arôme naturel (vanille, amarena). Peut contenir des traces de: autres fruits à coque. Les fèves de cacao sont originaires de l'Afrique de l'Ouest.

Réf F3617, F4817, F5917 :

Chocolat pur beurre de cacao (minimum de cacao: noir 70%, lait 38%, ruby 47%, blond). Sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, poudre de lait (entier, écrémé), noisette, amande, pistache, noix de Pécan, fruit séché (fraise, framboise, groseille, mûre, myrtille), noix de coco, crème d'Isigny AOP, beurre salé d'Isigny AOP, farine (blé gluten, avoine, malt de blé), sirop de glucose, matière grasse laitière anhydre, protéines de lait, sucre de lait, lactosérum en poudre, lait concentré, sucre inverti, sucre liquide, sucre caramélisé, sirop de sucre candi, huiles végétales (colza, palme), cannelle, miel, stabilisant (sorbitol), glycérine, extrait de malt (orge), amidon de blé, amidon modifié, matière grasse non hydrogénée (coco), acidifiant chocolat Ruby: acide citrique, denrée alimentaire colorante rouge (concentré de casis, radis, pomme), sel, poudre à lever (bicarbonate de sodium), émulsifiant (lécithine de colza, tournesol & soja), agent d'enrobage (gomme arabique), arôme naturel (vanille, amarena, spéculoos), eau, arôme. Peut contenir des traces de: autres fruits à coque. Les fèves de cacao sont originaires de l'Afrique de l'Ouest.

Réf TBC125:

Chocolat noir pur beurre de cacao: 70% minimum de cacao. Pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, lait maigre en poudre, lait écrémé en poudre, lactosérum en poudre (lait), farine de blé, farine de malt de blé, amidon de blé, amidon modifié, graisse végétale (noix de coco), sirop de glucose, concentrés (carotte, spiruline, radis, pomme, cassis, extrait de betterave), acidifiant: acide citrique, arôme naturel de vanille, poudre à lever (bicarbonate de sodium), agent d'enrobage (gomme arabique), émulsifiant (lécithine de soja), sel. Peut contenir des traces de: fruits à coques. Les fèves de cacao sont originaires de l'Afrique de l'Ouest.

Réf TBC126:

Chocolat lait pur beurre de cacao: 38% minimum de cacao. Sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, pâte de cacao, lait maigre en poudre, lait écrémé en poudre, lactosérum en poudre (lait), farine de blé, farine de malt de blé, amidon de blé, amidon modifié, graisse végétale (noix de coco), sirop de glucose, concentrés (carotte, spiruline, radis, pomme, cassis, extrait de betterave), acidifiant: acide citrique, arôme naturel de vanille, poudre à lever (bicarbonate de sodium), agent d'enrobage (gomme arabique), émulsifiant (lécithine de soja), sel. Peut contenir des traces de: fruits à coques. Les fèves de cacao sont originaires de l'Afrique de l'Ouest.

Réf TBC127:

Chocolat blanc pur beurre de cacao. Sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, lait maigre en poudre, lait écrémé en poudre, lactosérum en poudre (lait), pâte de cacao, farine de blé, farine de malt de blé, amidon de blé, amidon modifié, graisse végétale (noix de coco), sirop de glucose, concentrés (carotte, spiruline, radis, pomme, cassis, extrait de betterave), acidifiant: acide citrique, arôme naturel de vanille, poudre à lever (bicarbonate de sodium), agent d'enrobage (gomme arabique), émulsifiant (lécithine de soja), sel. Peut contenir des traces de: fruits à coques. Les fèves de cacao sont originaires de l'Afrique de l'Ouest.

Réf TBC128:

Sucre, beurre de cacao, pâte de cacao, poudre de lait écrémé, poudre de lait entier, lait maigre en poudre, lactosérum en poudre (lait), farine de blé, farine de malt de blé, amidon de blé, amidon modifié, graisse végétale (noix de coco), sirop de glucose, concentrés (carotte, spiruline, radis, pomme, cassis, extrait de betterave), acidifiant: acide citrique, arôme naturel de vanille, poudre à lever (bicarbonate de sodium), agent d'enrobage (gomme arabique), émulsifiant (lécithine de soja), sel. Peut contenir des traces de: fruits à coques. Les fèves de cacao sont originaires de l'Afrique de l'Ouest.

Réf TBC129:

Chocolat blanc au caramel pur beurre de cacao. Sucre, beurre de cacao, poudre de lait entier, poudre de lait écrémé, lait maigre en poudre, lactosérum en poudre, pâte de cacao, sucre caramélisé, sucre du lait, farine de blé, farine de malt de blé, amidon de blé, amidon modifié, graisse végétale (noix de coco), sirop de glucose, concentrés (carotte, spiruline, radis, pomme, cassis, extrait de betterave), acidifiant: acide citrique, arôme naturel de vanille, poudre à lever (bicarbonate de sodium), agent d'enrobage (gomme arabique), émulsifiant (lécithine de soja), sel. Peut contenir des traces de: fruits à coques. Les fèves de cacao sont originaires de l'Afrique de l'Ouest.

Réf SMP8, SMP9:

Chocolat noir, lait & blanc pur beurre de cacao (minimum de cacao: noir 70%, lait 38%). Sucre, pâte de cacao, poudre de lait entier, beurre de cacao, noisette, amande, noix de coco, farine de blé (gluten), beurre salé d'Isigny AOP, crème fraîche d'Isigny AOP, extrait de malt (orge), matière grasse laitière anhydre, édulcorant (sorbitol), sirop de glucose, poudre de cacao, poudre à lever (bicarbonate de sodium), protéines de lait, sucre de lait, sel, émulsifiant (lécithine de soja, colza), arôme naturel de vanille, vanilline. Les fèves de cacao sont originaires de l'Afrique de l'Ouest.

Réf TB81, TB82 :

Chocolat noir pur beurre de cacao (minimum de cacao 70%). Pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de soja), arôme naturel de vanille. Peut contenir des traces de: lait, gluten, fruits à coque. Les fèves de cacao sont originaires de l'Afrique de l'Ouest.

Réf TB83 :

Chocolat lait pur beurre de cacao (minimum de cacao: 38%). Sucre, pâte de cacao, poudre de lait entier, beurre de cacao, sel, émulsifiant (lécithine de soja), arôme naturel de vanille. Peut contenir des traces de: gluten, fruits à coque. Les fèves de cacao sont originaires de l'Afrique de l'Ouest.

Réf MDP06, MEP06, MFP06:

Chocolat pur beurre de cacao (minimum de cacao: noir 70%, lait 38%). Sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, poudre de lait (écrémé, entier, maigre, reconstitué), farine (blé gluten, avoine), noisette, amande, noix de Pécan, pistache, écorces d'oranges, cacao en grains, beurre concentré, beurre salé d'Isigny AOP, crème fraîche d'Isigny AOP, pulpe de fruits (abricot, framboise, poire), extrait de malt (orge, blé), édulcorant (sorbitol), sirop (glucose, sucre), amidon de blé, sel, sucre de lait, lactosérum en poudre, matière grasse laitière anhydre, protéines de lait, matière grasse non hydrogénée (coprah), acidifiant (acide citrique), gélifiant (pectine), agent d'enrobage (gomme arabique, gomme d'acacia, résine de shellac), poudre à lever (bicarbonate de sodium), émulsifiant (lécithine de colza & soja), arôme naturel (vanille, framboise, carotte, poudre de jus de betterave rouge), colorants (curcumine, carmin d'indigo, extrait de paprika, rouge de betterave), concentré de betterave, extrait de spiruline. Les fèves de cacao sont originaires de l'Afrique de l'Ouest.

Réf VP13, VP15, VP14 :

chocolat pur beurre de cacao (minimum de cacao: noir 70%, lait 38%). Sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, poudre de lait (écrémé, entier, maigre), noisette, farine de blé (gluten), amande, cacao en grains, écorces d'oranges, noix de Pécan, beurre concentré, protéines de lait, sel, sirop de glucose, extrait de malt (orge), matière grasse laitière anhydre, sucre de lait, matière grasse non hydrogénée (coprah), miel, édulcorant (sorbitol), agent d'enrobage (gomme d'acacia, résine de shellac), arôme naturel (vanille, carotte, poudre de jus de betterave rouge), colorants (curcumine, carmin d'indigo, extrait de paprika, rouge de betterave), concentré de betterave, extrait de spiruline, poudre à lever (bicarbonate de sodium), émulsifiant (lécithine de soja). Les fèves de cacao sont originaires de l'Afrique de l'Ouest.

Réf VP16 idem VP13 ci-dessus avec en plus :

pulpe de fruits (abricot, framboise, poire), acidifiant: acide citrique, gélifiant: pectine, arôme naturel : framboise.

Réf FB3506, FB4706, FB5806:

Chocolat pur beurre de cacao (minimum de cacao: noir 70%, lait 38%). Sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, poudre de lait entier, noisette, amande, pistache, fruit séché (fraise, framboise, groseille, mûre, myrtille), crème d'Isigny AOP, beurre salé d'Isigny AOP, farine (blé gluten, avoine, malt de blé), sirop de glucose, matière grasse laitière anhydre, protéines de lait, sucre de lait, lactosérum en poudre, lait concentré, sucre inverti, sucre liquide, stabilisant (sorbitol), glycérine, extrait de malt (orge), amidon de blé, amidon modifié, matière grasse non hydrogénée (coco), sel, poudre à lever (bicarbonate de sodium), émulsifiant (lécithine de colza, tournesol & soja), agent d'enrobage (gomme arabique), arôme naturel (vanille, amarena), eau, arôme. Peut contenir des traces de: œuf (œufs emballés) et autres fruits à coque. Les fèves de cacao sont originaires de l'Afrique de l'Ouest.

SP67, SP68:

Chocolat pur beurre de cacao (minimum de cacao: noir 70%, lait 38%), sucre, fèves de cacao, beurre de cacao, lait entier en poudre, noisettes, amandes, beurre concentré (lait), émulsifiant : lécithine de tournesol, extrait naturel de vanille. Peut contenir des traces de: autres fruits à coque, œuf & soja.

Réf FB3601, FB4701 , FB5801, FB3503, FB4703, FB5803:

Chocolat pur beurre de cacao (minimum de cacao: noir 70%, lait 38%, blanc, blond). Sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, poudre de lait (entier, écrémé), noisette, amande, pistache, noix de Pécan, crème d'Isigny AOP, beurre salé d'Isigny AOP, beurre (concentré, reconstitué), fruit séché (fraise, framboise, groseille, mûre, myrtille), noix de coco, farine (blé gluten, avoine, malt de blé), sirop de glucose, protéines de lait, matière grasse laitière anhydre, sucre de lait, lactosérum en poudre, lait concentré, œufs entiers, caramel, cacao en grains, café moulu, concentré de vanille, poudre de vanille épuisée, sucre inverti, stabilisant (sorbitol), glycérine, extrait de malt (orge), amidon de blé, amidon modifié, matière grasse non hydrogénée (coco), sucre caramélisé, sucre liquide, sirop de sucre candi, huiles végétales (colza, palme), cannelle, miel, sel, poudre à lever (bicarbonate de sodium, diphosphate disodique, carbonate acide de sodium), agent d'enrobage (gomme arabique), émulsifiant (lécithine de colza & soja), arôme naturel (vanille, amarena, pistache, spéculoos), denrée alimentaire colorante (concentré de cassis, radis, pomme, concentré de carthame et citron), eau. Peut contenir des traces de: autres fruits à coque. Les fèves de cacao sont originaires de l'Afrique de l'Ouest.

Réf VP17, VP18, VP19, VP20:

chocolat pur beurre de cacao (minimum de cacao noir: 70%, lait: 38%). Pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, poudre de lait entier, amandes, amande caramélisée, noix de pécan caramélisée, noisette caramélisée, pistache, oranges confites, écorces d'orange, poudre de cacao, gomme arabique, sirop de glucose, miel, émulsifiant (lécithine de soja), arôme naturel de vanille, vanilline, sel. Peut contenir des traces de: gluten, autres fruits à coque. Les fèves de cacao sont originaires de l'Afrique de l'Ouest.

**Plus de renseignements sur notre site internet www.comptoircacao.com
ou par téléphone au 02.38.96.84.84**



Comptoir du Cacao

CHOCOLATERIE ARTISANALE

L' Anche - 45210 Bazoches sur le Betz - France

*tél : 33 (0)2 38 96 84 84
cmd345@comptoircacao.com*

*www.comptoircacao.fr
#comptoirducacao*



CSEP2024-0130



Financé par



GOUVERNEMENT

*Liberté
Égalité
Fraternité*