

cacaOh!

ARTISAN CHOCOLATIER EST.2004

———— * * * * ————

Collection No.

19

cacaOh!

ARTISAN CHOCOLATIER EST.2004



NOS ENGAGEMENTS

Excellence, créativité et qualité seront toujours les maîtres mots de notre univers. Les recettes cacaOh! sont élaborées selon la plus grande tradition. En plus de nous concentrer sur le cacao durable, nous nous engageons d'utiliser des emballages respectueux de l'environnement pour un avenir plus durable.

cacaOh! entretient d'étroites relations d'échange pour avoir chaque année des fèves d'une qualité incomparable.



cacaOh!

ARTISAN CHOCOLATIER EST.2004



CARRÉ

Les incontournables carrés de cacaOh! sont très agréables pour accompagner café ou thé, au dessert, au goûter, au diner... ou tout simplement à grignoter en toutes occasions. De sélections uniques de chocolat, soigneusement cristallisées, coupées à la main : une spécialité de l'atelier, un artisanat traditionnel.

Composez vos boîtes!





cacaOh!

ARTISAN CHOCOLATIER EST.2004



ARBRE DE NOËL

Nous savons que Noël est le moment de se faire plaisir, c'est pourquoi nous veillons à n'utiliser que les meilleurs ingrédients. Nous utilisons des recettes que nous avons mis des années à perfectionner, afin que vous obteniez le meilleur chocolat que nous puissions offrir, avec les plus belles décorations. Pour ces chocolats, nous avons conçu une boîte triangle écologique disponible en 3 variations. Placez-les sous votre sapin de Noël - la saison des fêtes est arrivé!



cacaOh!

ARTISAN CHOCOLATIER EST.2004



ORIGINE

Nos producteurs récoltent des espèces de cacao indigènes, ne subissent aucune pression pour augmenter excessivement la production et cultivent les arbres en harmonie avec l'environnement. Toutes les fèves sont traitées le jour de la récolte, elles subissent 5 à 8 jours de fermentation avant séchage. Les méthodes de traitement du cacao ont été transmises de génération en génération, menant à la perfection.



cacaOh!

ARTISAN CHOCOLATIER EST.2004



CARAQUE

Les caraques sont spécialement conçues pour la période de Noël. Ces chocolats sans fourrage, sont une gâterie parfaite pour les vrais amateurs de chocolat. Ils sont soigneusement emballés dans une boîte de 32 chocolats, assortis en 2 étages. Les combinaisons Lait-Noir-Caramel et Lait-Framboise-Noir sont les préférées de nos chocolatiers.



cacaOh!

ARTISAN CHOCOLATIER EST.2004



CHOCOLAT À CASSER

Un vrai cadeau à partager.
Choisissez parmi 15 références différentes et 2 tailles ou prenez le DUO : 2 PARFUMS dans un seul coffret. Et on n'a pas oublié les enfants, avec un topping coloré. Toutes les tablettes sont finies à la main, faisant de chaque pièce un cadeau unique.
Consultez aussi la section de personnalisation pour les options.



cacaOh!

ARTISAN CHOCOLATIER EST.2004

SAVOIR FAIRE

Les artisans de cacaOh!, tous dotés d'une expertise unique, travaillent dans notre atelier dédié à Gand. Le certificat officiel "Artisan Certifié" a été obtenu en 2017.

Constamment retravaillées et mises à jour, les recettes de l'Atelier - des ganaches, des pralinés ou chocolats à casser - sont fabriquées dans le respect de la tradition. De la petite dégustation au coffret d'exception, un cadeau d'entreprise une célébration, nous proposons une large gamme de délicieuses sélections pour toutes les occasions.



cacaOh!

ARTISAN CHOCOLATIER EST.2004



DE LA FÈVE À LA PRALINE

Essayez nos fèves de cacao torréfiées, dévorez nos chocolats d'origine et découvrez les pralinés qui les accompagnent. Ce coffret exploration est un cadeau parfait pour parcourir les sentiers du cacao et du chocolat. La boîte est accompagnée d'un guide pour maximiser l'expérience de la dégustation. Après ce coffret, vous aurez certainement envie d'en savoir beaucoup plus.



cacaOh!

ARTISAN CHOCOLATIER EST.2004



IRRÉSISTIBLES

Les Manons sont une spécialité traditionnelle. Nous avons créés des chocolats avec le plus grand soin pour plaire à de nombreux amateurs de chocolat. Nos maîtres chocolatiers ont créé des saveurs irrésistibles basées seulement sur des sélections d'ingrédients uniques et des fèves soigneusement torrifiés. Présentation en boîte cadeau, composition libre au choix.



cacaOh!

ARTISAN CHOCOLATIER EST.2004



PUR CHOCOLAT

Pour un moment copieux, plongez dans ce mélange de chocolats noir et chocolats au lait aux amandes, cranberries, framboises, noisettes, pistaches et fraises. Présentés dans un coffret cadeau, c'est un assortiment gourmand à déguster à tout moment de la journée.



cacaOh!

ARTISAN CHOCOLATIER EST.2004



LE CACAOYER

L'histoire de cette création commence avec un vieux cacaoyer tombé au sol. L'arbre a été coupé et nous avons remodelé le bois en petites baguettes, la base de nos uniques chocolats. Le vieil arbre continue de vivre dans nos créations, et de faire plaisir aux passionnés de cacao du monde entier.

La pulpe de cacao est un ingrédient délicat perdue lors de la transformation industrielle du cacao. Nous récupérons soigneusement cet ingrédient entièrement naturel à la récolte, un produit précieux à la base des recettes de nos ganaches. Dégustez la gamme et le chaleur de la région des producteurs.



cacaOh!

ARTISAN CHOCOLATIER EST.2004



COFFRETS ET CADEAUX

Décider de faire plaisir, motiver vos équipes, remercier vos clients, ou soutenir vos partenaires, c'est entretenir le lien qui vous unit.... Découvrez nos boîtes cadeaux et leur présentation raffinée. D'une gourmandise incroyable, elles séduiront les adeptes de douceurs délicates. Faites le choix d'une fabrication locale et artisanale, issue des cacaos les plus fins du monde, fruits du savoir-faire de nos chocolatiers passionnés.

La composition unique dans un coffret en bois ravira les plus fins gourmets. Ajoutez un message personnalisé.



cacaOh!

ARTISAN CHOCOLATIER EST.2004



LANGUES DE CHAT

Concentré comme nul autre sur l'origine de la matière première, on a créé nos délicieux Langues de Chat. Avec cette collection on veut montrer une autre facette du chocolat artisanal. La gamme est disponible en reglettes et assortie en coffret cadeau.

Découvrez notre chocolat doré caramélisé, garni d'amandes, une recette unique de notre atelier.



cacaOh!

ARTISAN CHOCOLATIER EST.2004

———— * * * * ————

CHOC@CACAOH.FR
WWW.CACAOH.FR

9031 GAND
BELGIQUE

+ 32 9227 9111

BE 0863 275 650

LE CATALOGUE EST RÉALISÉ AVEC SOIN. SUR BASE DE NOUVELLES IDÉES ET POSSIBILITÉS
NOUS POUVONS MODIFIER NOS GAMMES SANS PRÉAVIS.