

cacaOh!

artisan chocolatier



CATALOGUE

cacaOh! ce sont des chocolats haut de gamme faits avec passion. Grâce à nos coopérations locales avec les producteurs de cacao, nous pouvons vous proposer des chocolats uniques et honnêtes de la meilleure qualité. Notre objectif est de créer des emballages respectueux de l'environnement, et d'optimiser la réutilisation et le recyclage.

100% naturel.

Durable.

Personnalisé.



LES CARRÉS

SPECIALITÉ de l'atelier



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. Des saveurs différentes à mélanger. Essayez ORO caramel fleur de sel de Camargue (FR) aux amandes intense d'origine Torrito (I).

45 chocolats emballage cadeau
20 chocolats en reglette.

Assortie.

Tradition certifié.

LES IRRÉSISTIBLES

NEW



MANON Café Arabica
Notre MANON Café régale les connaisseurs avec sa coque de chocolat Ivoire28 et son délicieux fourrage au café Arabica de Colombie, surmontée d'une noisette Franquette (FR) entière. Une harmonie parfaite de saveurs irrésistibles.

Présentation : 9 chocolats, 190g.

PRALINÉ Noisette Masquée
cacaOh! a élaboré sa création originale aux PRALINÉS avec les meilleures matières premières pour obtenir une parfaite équilibre et une explosion des saveurs en bouche. Sélection de Noisettes : Negreta de Tarragona (Espagne), torréfié à l'atelier.

Présentation : 9 chocolats, 190g.

CHOCOLAT A CASSER

NOUVEAUTÉS NOËL: LE DUO & DÉCO "GOLD"



Un vrai cadeau à partager.
Chocolat à casser, assortiment de 15 références. Toutes les tablettes sont finies à la main, faisant de chaque pièce un cadeau spécial. Assortiment de 15 références (aussi VEGAN), 2 formats: 400g (20x20cm) et 150g (13x13cm). Pour Noël on a créé des décorations festives.

Le "DUO"
Je n'arrive pas à me décider?
Pas d'inquiétude, la réponse est le DUO, deux saveurs et décors dans un seul coffret. Élégante boîte en bois avec marteau, 2 x 200g de chocolat.

Personnalisez avec tampon sur la boîte ou avec carte vœux.

PUR CHOCOLAT

NOUVEAUTÉ



cacaOh! Pur Chocolat est une nouvelle sensation. Authentique, coupé à la main, soigneusement fabriqué, plein d'ingrédients encore plus savoureux. Nous vous surprendrons par une sensation unique.

- Edition Limitée -
Amandes, Noisettes, Cranberry,
Framboises, ...

Coffret BOIS 425g.
Réglette Transparente 200g.

*Témoignage : Le CSE vous avait commandé des coffrets "PUR CHOCOLAT" 425g au mois de janvier. Les chocolats offerts aux salariés ont rencontré un grand succès! Je souhaiterais proposer aux salariés d'effectuer une nouvelle commande.
Bien cordialement. Denis.*



LES CARAQUES

NOËL ET PÂQUES



Découvrez nos chocolats caraque à offrir, ou pour vous faire plaisir. Développements pour Noël et la fête de Pâques. La douceur acidulée du chocolat IVOIRE28, la force du vrai chocolat noir SUPERIOR60, la générosité du chocolat caramélisé au fleur de sel de Camargue, le CRIOLLO72, le cremeux lait SUPREME... Goutez-les et comparez !

32 chocolats - 2 couches

NOUVEAUX CHOCOLATS

le GREEN MATCHA (Japon)
le RUBY FRAMBOISE (Pologne)
PURO82 BLEND (Colombie)

VEGAN NOIR 60%
VEGAN 'LAIT' 42%

CHOCOLAT TUILES

MENDIANTS ASSORTIS



Les chocolats artisanaux les plus délicieux pour chaque moment. Chaque boîte cube contient une variation de chocolats noirs, chocolat au lait ou chocolat blanc, garnis des meilleurs ingrédients d'origine naturelle.

Également disponible en VEGAN.

CUBES de 150g.

Emballage de min. 80% de matières recyclées.

Cubes 100% recyclable.

Pour la période de Noël on offre des CUBES assorties.



ROYAL CHAMPAGNE

2022



Notre "Royal Champagne" est un Manon artisanal décoré, au Marc de Champagne (FR). Présentation en Verre WECK (DE) avec les clips métalliques.

Contient de l'alcool.
Emballage écologique réutilisable.

CADEAU NOËL
135g (+/- 10 chocolats)

ENROBAGE et PANNING



L'enrobage et le "panning" sont deux techniques pour couvrir les fruits, les fruits secs et les baies d'une fine couche de chocolat. Noisettes, amandes, framboises entières, raisins secs enrobés de chocolat, ou orangettes en 'double enrobage' trinitario 60% noir. Équilibré et savoureux.

Photo : réglette transparent 200g Noisettes du Piémont (I), raisins de Corinthe (GR) et orangettes de Valence (ES).

Emballage recyclable.

MOULAGE sur demande

INTRODUCTION

2022 Productions en petits lots, logo d'entreprise, cadeaux uniques, designs saisonniers et plus de créativité...

Pré-commande possible.
Le nombre de projets sera limité en 2022.

Échantillons disponibles à partir du 1/04/2022.



A l'atelier nous ne cessons jamais de créer de nouvelles possibilités.

Basé sur l'impression 3D et le moulage sous pression, nous faisons des personnalisés pour projets de chocolat saisonniers et projets BTB.

Preview
Arbre de Noël.

Phase de test pour des conceptions de chocolat personnalisés.

NOS ENGAGEMENTS

CACAO, INGREDIENT, EMBALLAGE



Excellence, créativité et qualité seront toujours les maîtres mots de notre univers. Les recettes cacaOh! sont élaborées selon la plus grande tradition. Chaque chocolat est une harmonie de saveur, de texture et d'apparence. cacaOh! entretient d'étroites relations d'échange pour avoir chaque année des fèves d'une qualité incomparable. En plus de nous concentrer sur le cacao durable, nous nous engageons à produire du chocolat au goût exceptionnel. Nous intervenons sur tous les aspects de la fabrication du chocolat jusqu'au tempérage. En utilisant des emballages respectueux de l'environnement on met en pratique nos valeurs environnementales pour un avenir plus durable. C'est notre engagement.



PERSONNALISATIONS

RÉALISEZ UN CADEAUX UNIQUE



Découvrez les possibilités pour personnaliser vos cadeaux. Ajoutez une carte de voeux ou une impression sur coffret. Pensez à un packaging adapté ou à la création d'une moule à chocolat personnalisée. On a tous les moyens ici à l'atelier de vous aider et guider.

Créez un cadeau délicieux, personnel et inspirant.



LES COFFRETS POUR DES MOMENTS D'EXCEPTION



PLUS D'IDÉES?
DEMANDEZ LES POSSIBILITÉS



CONTACT

INFO

luc@cacaoh.be
+ 32 9227 9111
www.cacaoh.be
BE0863 275 650



Remarques