

CLUIZEL

• PARIS •

CHOKLADKAKOR PLANTAGECHOKLAD

Känd som en av de främsta chokladkakorna "bean-to-bar", tillverkaren CLUIZEL bemästrar alla stadierna av chokladtillverkning, från urvalet av bönor, till rostning, förädlingen eller till och med utformningen av chokladkakorna. Att tillverka en plantagechoklad kräver hängivenhet och kompromisslöshet, tre faktorer garanterar dess kvalitet och typiska karaktär: jordmånen, fermenteringen och

rostningen. Sedan 1999, i nära samarbete med plantagerna kombinerar tillverkaren tusenåriga jordbruksprocesser, förfäders fermenteringsprocesser, specifika för varje plantage och innovativa rostningstekniker. Mer än tjugo försök genomfördes innan de perfekta kombinationerna av "fermentering – rostning" utvecklades, vilket gör det möjligt att få choklad av oöverträffad kvalitet.

Varför ska man välja Chokladkakor Plantagechoklad ?



Unika aromatiska profiler

- Kakaobönor från en enda plantage
- Aromatisk palett som är specifik för jordmån- och kakaokultur

Högt kakaoinnehåll

- Min. 70 % för mörk choklad
- Min. 47 % för mjölkchoklad
- En god längd i munnen

Bara 3 ingredienser*

- Kakao
- Kakaosmör
- Socker

*För chokladkakor med mörk choklad.

2 Ekologisk, Vegan och Glutenfri chokladkakor



En rättvis choklad

- Kakaon köps direkt på plantagerna utan mellanhänder
- Ett köpspris över marknadsvärdet
- Strikt policy som förbjuder barnarbete
- Efter fermenteringen och rostningen skickas bönorna direkt till tillverkaren

Vad är det som ger plantagechokladen dess aromatiska och utsökta profil?

TILLVERKNINGEN BEHÄRSKAR DE TVÅ STEGEN SOM ÄR AVGÖRANDE FÖR CHOKLADENS SMAK

FERMENTERINGEN

Varje plantage erbjuder flera fermenteringstester, Cacaoféviers® CLUIZEL hantverkarna väljer den som bäst framhäver samkintensiteten för varje typ av choklad.

ROSTNINGEN

Tillverkningen gynnar en långsam rostning som utförs vid låg temperatur för att bättra ta fram kakaobönornas smak.

Det som gör skillnaden...

PLANTAGEÄGARE OCH SAMARBETSPARTNERS

Sedan 1999 har var och en av våra Chokladplantager lyft fram sin historia och mötet mellan tillverkaren och plantagefamiljerna med vilka de arbetar.

- Ett förtroendeförhållande: ömsesidig respekt, ständiga dialoger och utbyten
- Garanterat oberoende: köp av kakaoböner direkt från samarbetsplantager
- Ett högre inköpspris: en höjning och hållbar levnadsstandard för plantageägarna, stöd åt deras strategi för hållbart jordbruk (omplantering av kakaoträd)

UTMÄRKANDE FÖR UNIK KVALITET



- ♦ CHOKLAD MED ÄKTA KAKAOSMÖR
- ♦ BOURBON-VANILJFRÖN
- ♦ UTAN SOJA
- ♦ UTAN SMAKTILLSATSER

FÖR MER INFORMATION:

PLANTAGECHOKLAD, VAD ÄR SKILLNADEN?

Originalchoklad

- Tillverkad av kakaoböner från ett enda land
- Blandning av böner från flera plantager inom samma region

Råchoklad

- Tillverkad av kakaoböner från ett specifikt och tydligt identifierat geografiskt område (region, provins etc.)
- Blandning av böner från flera plantager inom samma region
- Andra möjliga benämningar "Grands crus" eller "1:a Crus"

Plantage

- Tillverkad av böner från en enda plantage
- Unik och mycket karakteristisk smak



Jämförelsen med vinodling är det bästa sättet att förstå det unika med en chokladplantage

Benämningarna



Franska, italienska viner etc

Bordeaux-vin, Beaujolais-vin etc

Vin från en särskild vingård som Château Margaux, Château Mouton Rothschild, etc

Ursprung

Cru

Plantage

Nytt kakao innehåll en ännu intensivare smakupplevelse

Alltid på jakt efter kvalitet och excellens har tillverkaren ökat andelen plantagechoklad för att förbättra deras aromatiska palett.

- Alla procentandelar av mörka choklad ligger nu på 70% kakao och högre: kraftfulla kakaotoner, exceptionell längd i munnen och ojämförliga aromatiska profiler.
- Mjölchoklad med en kakaoprocetandel på över 47% : hög kakaohalt, choklad som är mindre söt än traditionell mjölchoklad för ett bättre uttrycka jordmånens aromer.

En unik sensorisk upplevelse



För att styra provsmakningen har tillverkaren föreställt sig en unik digital upplevelse, Les Sens du Chocolat. En resa genom de 7 plantagerna och känn all aromatisk rikedom i var och en av chokladkakorna. På den dedikerade plattformen väcks sinnena, styrs i provsmakningen för att upptäcka smaken CLUIZEL.

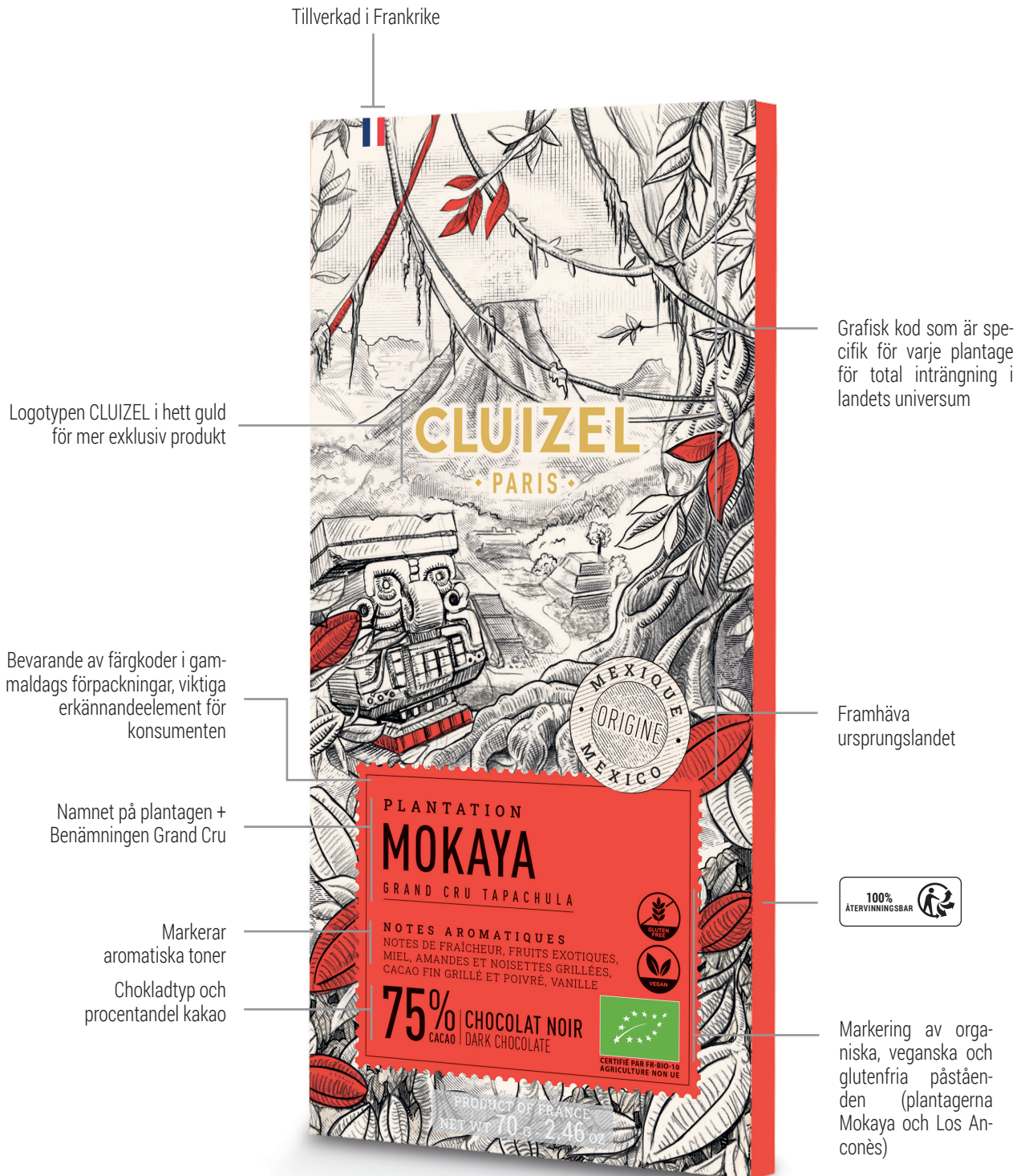


Känn varje aromatisk ton med vår
guidade smakupplevelse :

www.lessensduchocolat.com

En ny design för en inbjudan in till en resa

För att förbättra chokladkakorna presenterar tillverkaren en ny design som är mer attraktiv, unik och omedelbart känns igen. Varje illustration är en odysseé, en inbjudan att resa till djupet av varje plantage.



Sortimentet plantagechoklad

PLANTAGEN RIACHUELO

Ilhéus, Brasilien



MÖRK 70%

Redo att ta för sig : Rostad kakao, torkad frukt

Hjärttoner : Röda vinbär

Förlängd : Långa bitar av fruktig paprika och rå kakao

70 g • 20 chokladkakor/kartong • Art. 12161

5 g • 2 kg/kartong • Art. 12561



MJÖLK 51%

Redo att ta för sig: Mjölaktig, krämig, smörkola

Hjärttoner: Rostad kakao, frukttoner av röda frukter

Förlängd: Kryddig kakao

70 g • 20 chokladkakor/kartong • Art. 12162

5 g • 2 kg/kartong • Art. 12562



Det extra:

- En idealisk chokladkaka för älskare av intensiv mörk choklad.
- För att slutföra avsmakningen:

Plantagechoklad Mangaro 71% från Sambirano dalen i Madagaskar.

PLANTAGEN LA LAGUNA

Lanquín, Guatemala



MÖRK 70%

Redo att ta för sig : Plommon, rostad kakao

Hjärttoner: Äpple bakat i smör, lakrits

Förlängd: Kryddiga toner, tropisk peppar, färsk mynta

70 g • 20 chokladkakor/kartong • Art. 12111

5 g • 2 kg/kartong • Art. 12511



MJÖLK 47%

Redo att ta för sig : Cappuccino, varm choklad

Hjärttoner : Hasselnöt, rostad bröd

Förlängd : Smörkola, intensiv kakao

70 g • 20 chokladkakor/kartong • Art. 12112

5 g • 2 kg/kartong • Art. 12512



Det extra:

- Löftet om en rik smak med en choklad genomsyrad av sin jordmån.
- För att slutföra avsmakningen:

Plantagechoklad Vila Gracinda 73% choklad från Santo Amaro-regionen i Sao Tomé.

PLANTAGEN EL JARDÍN

Fuente de Oro, Colombia



MÖRK 75%

Redo att ta för sig : Honung, karamell, lätta syrliga

Hjärttoner : Rostad kakao, peppar- och träaktiga toner

Förlängd : Lakrits, mynta och färska toner

70 g • 20 chokladkakor/kartong • Art. 12105

5 g • 2 kg/kartong • Art. 12515

Det extra:

- En intensiv och flersidig choklad för en smakprovning i komplexitet.
- För att slutföra avsmakningen:

Plantagechoklad Los Ancones 73% från Cibao-regionen i Dominikanska republiken.

PLANTAGEN LOS ANCONÈS

San-Francisco de Macoris, Dominikanska Republiken



MÖRK 73%

Redo att ta för sig : Lakritsrot rå kakao, syrliga toner

Hjärttoner: Smaktoner av gröna oliver

Förlängd: Förlängda vinbär och torkade aprikoser

70 g • 20 chokladkakor/kartong • **Art. 12128**

5 g • 2 kg/kartong • **Art. 12528**



Det extra:

- En vågad provsmakning för modiga chokladälskare.
- För att slutföra avsmakningen:

Plantagechoklad El Jardín 75% som kommer från Finca El Jardín.

PLANTAGEN VILA GRACINDA

Santo Amaro, São Tomé



MÖRK 73%

Redo att ta för sig : Toner av rostad kakao, kryddig och träig

Hjärttoner : Örtartade toner

Förlängd : Längd av tropiska och kanderade frukter

70 g • 20 chokladkakor/kartong • **Art. 12170**

5 g • 2 kg/kartong • **Art. 12570**

Det extra:

- En typisk choklad med karaktär för äventyrliga finsmakare.
- För att slutföra avsmakningen:

Plantagechoklad La Laguna 70% från regionen Lanquin i Guatemala.

PLANTAGEN MANGARO

Ambohimarina, Madagaskar



MÖRK 71%

Redo att ta för sig : Kex, syrliga exotiska frukter

Hjärttoner: Pepparkakor, varm choklad

Förlängd: Toner av citrus och peppar.

70 g • 20 chokladkakor/kartong • **Art. 12136**

5 g • 2 kg/kartong • **Art. 12537**

Det extra:

- En intensiv choklad för de som älskar smaksatt choklad.
- För att slutföra avsmakningen:

Plantagechoklad Riachuelo 70% choklad från Bahia-regionen i Brasilien.



MJÖLK 50%

Redo att ta för sig: Run karamell

Hjärttoner: Exotiska frukter, vinbär

Förlängd: Ljus honung och en pepparkakssmakton

70 g • 20 chokladkakor/kartong • **Art. 12141**

5 g • 2 kg/kartong • **Art. 12541**

Det extra:

- En intensiv choklad för de som älskar smaksatt choklad.
- För att slutföra avsmakningen:

Plantagechoklad Riachuelo 70% choklad från Bahia-regionen i Brasilien.

PLANTAGEN MOKAYA

Tapachula, Mexiko



MÖRK 75%

Redo att ta för sig: Toner av friskhet, sötma av exotiska frukter

Hjärttoner: Honung, rostade mandlar och hasselnötter

Förlängd: Finrostad kakao och peppar, vanilj

70 g • 20 chokladkakor/kartong • **Art. 12146**

5 g • 2 kg/kartong • **Art. 12546**



Det extra:

- En viktig upptäckt för älskare av raffinerad choklad.
- För att slutföra avsmakningen:

Plantagechoklad Vila Gracinda 73% choklad från Santo Amaro-regionen i Sao Tomé.

MANUFACTURE CLUIZEL

7 Avenue Michel Cluizel • CS 50026 • Damville • 27240 Mesnils-sur-Iton • France • tél. +33 (0)2 32 35 60 00 • contact@cluizel.com

SAS au capital de 1 000 000 € • SIRET 603 650 094 00023 RCS Évreux • NAF 1082 Z • TVA intra-communautaire : FR 64603650094