

# Pour les amateurs de saveurs chaudes et épicées **KAOKA PRÉSENTE UNE NOUVELLE TABLETTE TRÈS GOURMANDE** mariant chocolat noir et gingembre confit

Kaoka, pionnier du cacao bio et équitable depuis près de 30 ans, a élaboré une nouvelle tablette ultra gourmande chocolat noir gingembre, tendre et parfumée.

D'une épaisseur généreuse, cette tablette de chocolat noir fondant avec ses cubes de gingembre confit est une pure gourmandise ! Riche en gingembre confit (18%), elle offre le juste équilibre entre la douceur du chocolat et la puissance épicée du gingembre. Le cacao sélectionné est issu de la filière bio équitable Kaoka à São Tomé, labellisée BIOPARTENAIRE®.



180 g

66% cacao, cacao et sucre bio et équitables label Biopartenaire



Origine São Tomé

**Variété du cacao :**  
Amelonado

**Profil aromatique :**



**Notes de tête :** Fruits frais (pomme-poire) / fruits secs (amandes-noisettes)



**Notes de cœur :** Cacao & chocolat prononcé



**Notes de fond :** Boisé sec / note lourde de tabac / caramel

Fabriqué en France 

**Prix conseillé :** 5,30 €  
Disponible en magasins bio

# LES VALEURS ET ACTES SOUTENUS AVEC CE CHOCOLAT



## COOPÉRATIVE SÃO TOMÉ

Quand Kaoka arrive à São Tomé, île d'une beauté sauvage, encore préservée du reste du monde, la culture du cacao a été abandonnée depuis de nombreuses années. Tout est à construire. L'objectif ? Relancer la production d'un cacao bio et rémunérateur sur l'île. En 2012, sous le même modèle que la filière créée en Équateur, Kaoka entreprend un travail de rénovation des plantations de cacaoyers improductives. Les producteurs sont formés à toutes les techniques agronomiques nécessaires. Un travail à long terme qui permet aux producteurs de voir leur récolte s'améliorer d'année en année, et par conséquent leurs revenus.

Le projet est une révolution dans le pays ! La CECAB, coopérative qui regroupe des associations de producteurs, devient rapidement et demeure à ce jour le premier exportateur du pays.

## LE GOÛT KAOKA®

Des années de travail avec leurs partenaires producteurs, au travers de la sélection variétale, de la rénovation des plantations, de la maîtrise de la fermentation ainsi que la conception de recettes exigeantes, constituent le goût Kaoka®. C'est ce qui différencie ces chocolats de ceux présents sur le marché. Pour valoriser la richesse aromatique de leurs pâtes de cacao dans leurs chocolats, les femmes et les hommes de Kaoka ont mis au point des recettes typiques et propres à la marque : riches en pâte de cacao, avec le minimum de beurre de cacao ajouté, sans lécithine et sans vanille.



## LA FILIÈRE KAOKA À SÃO TOMÉ



### 2 200

producteurs partenaires



### 30 176

plants de cacaoyers greffés  
et distribués à nos producteurs  
partenaires depuis 2019



### 160 ha

d'agroforesterie mis en place  
depuis 2019



Kaoka est une entreprise familiale française fondée en 1993, par André Deberdt et installée à Carpentras. Porté par la conviction que l'avenir du cacao devait être bio et éthique, il a initié le premier programme de filière intégrée de cacao bio au monde. Aujourd'hui, ce sont ses enfants, Guy et Maria Deberdt, qui pilotent l'entreprise et portent toujours plus haut et plus fort ses valeurs originelles.



La démarche de Kaoka est  
labellisée Biopartenaire.