

CERTIFIÉ & DURABLE

# CACAO ET CHOCOLAT PÉRUVIENS

Notre cacao provient de différentes régions de production de cacao au Pérou. Nous sommes fiers de produire des dérivés de cacao et du chocolat de la plus haute qualité et au goût le plus exquis.

●  
BIENVENUE

○  
QUOI

○  
QUALITÉ

○  
POURQUOI

○  
PRODUCTS

○  
FÈVES

○  
BEURRE

○  
PÂTE

○  
POUDRE

○  
PEPITES

○  
PEPITES DE  
CHOCOLAT

○  
CHOCOLAT

○  
USINES

○  
ORIGINS

○  
CONTACT



NOUS NOUS OCCUPONS DE L'ENSEMBLE DE LA PRODUCTION

# DE NOTRE FERME À VOTRE TABLE

Nous encourageons nos partenaires agriculteurs en leur assurant une demande constante de leurs fèves de cacao biologiques, que nous transformons en dérivés de cacao et en chocolat.



PUR ET NATUREL

# UNE QUALITÉ À LAQUELLE VOUS POUVEZ FAIRE CONFIANCE

Nous produisons une large palette de produits qui sont certifiés biologiques, casher et sans noix, blé, allergènes, produits laitiers, soja, gluten et OGM.



VEGAN



Certifié bio



Certifié casher



Sans OGM



Sans blé



Sans gluten



Sans produits laitiers



Sans soja



Sans noix



Sans allergènes



QUOI

QUALITÉ

POURQUOI



FÈVES

BEURRE

PÂTE

POUDRE

PEPITES

PEPITES DE  
CHOCOLAT

CHOCOLAT

USINES

ORIGINS

CONTACT



FABRICATION DE MARQUES PRIVÉES

# PRODUITS PERSONNALISÉS

Nous vous donnons un accès libre à notre chocolaterie pour développer, concevoir et fabriquer vos produits à base de cacao à partir de zéro!

## *Chocolat*

- Blocs
- Wafers
- Barres
- Chips
- Morceaux
- Pépites de chocolat

## *Édulcorants*

- Panela
- Sucre blanc
- Sucre de coco
- Sirop de Yacon

## *Ingrédients*

- Pâte de cacao
- Fibres de cacao
- Poudre de cacao
- Beurre de cacao

## *Inclusions*

- Camu - Camu
- Maca
- Lucuma



QUOI



QUALITÉ



POURQUOI



FÈVES



BEURRE



PÂTE



POUDRE



PEPITES



PEPITES DE  
CHOCOLAT



CHOCOLAT



USINES



ORIGINS



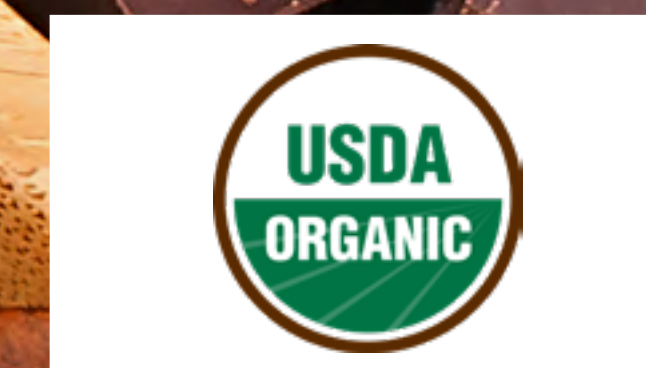
CONTACT



CERTIFIÉ BIO, ÉTHIQUE ET DURABLE

# PRODUITS À BASE DE CACAO

Nos produits vous procureront le bien-être que vous recherchez. Nous respectons notre code de conduite anti-corruption, de travail et d'éthique, ainsi que les réglementations relatives aux droits de l'homme et à la préservation de l'environnement







CERTIFIÉ BIOLOGIQUE

# FÈVES DE CACAO

Récoltées de manière responsable sur les cacaoyers, un arbre originaire de l'Amazonie péruvienne. Profitez de nos fèves de cacao afin de produire la quantité de cacao souhaitée pour vos produits chocolatés.

## CACAO PRODUCTION





CERTIFIÉ BIOLOGIQUE

# BEURRE DE CACAO

Le beurre de cacao peut remplacer le beurre ordinaire dans les recettes de cuisine et de pâtisserie.

Le beurre de cacao peut également être utilisé comme crème hydratante et représente un ingrédient très convoité dans l'industrie cosmétique. Nous proposons notre beurre de cacao en blocs de 25 kg, en blocs de 5 kg, en barres, en wafers, en chips et en morceaux pour des fins industrielles et de vente au détail.

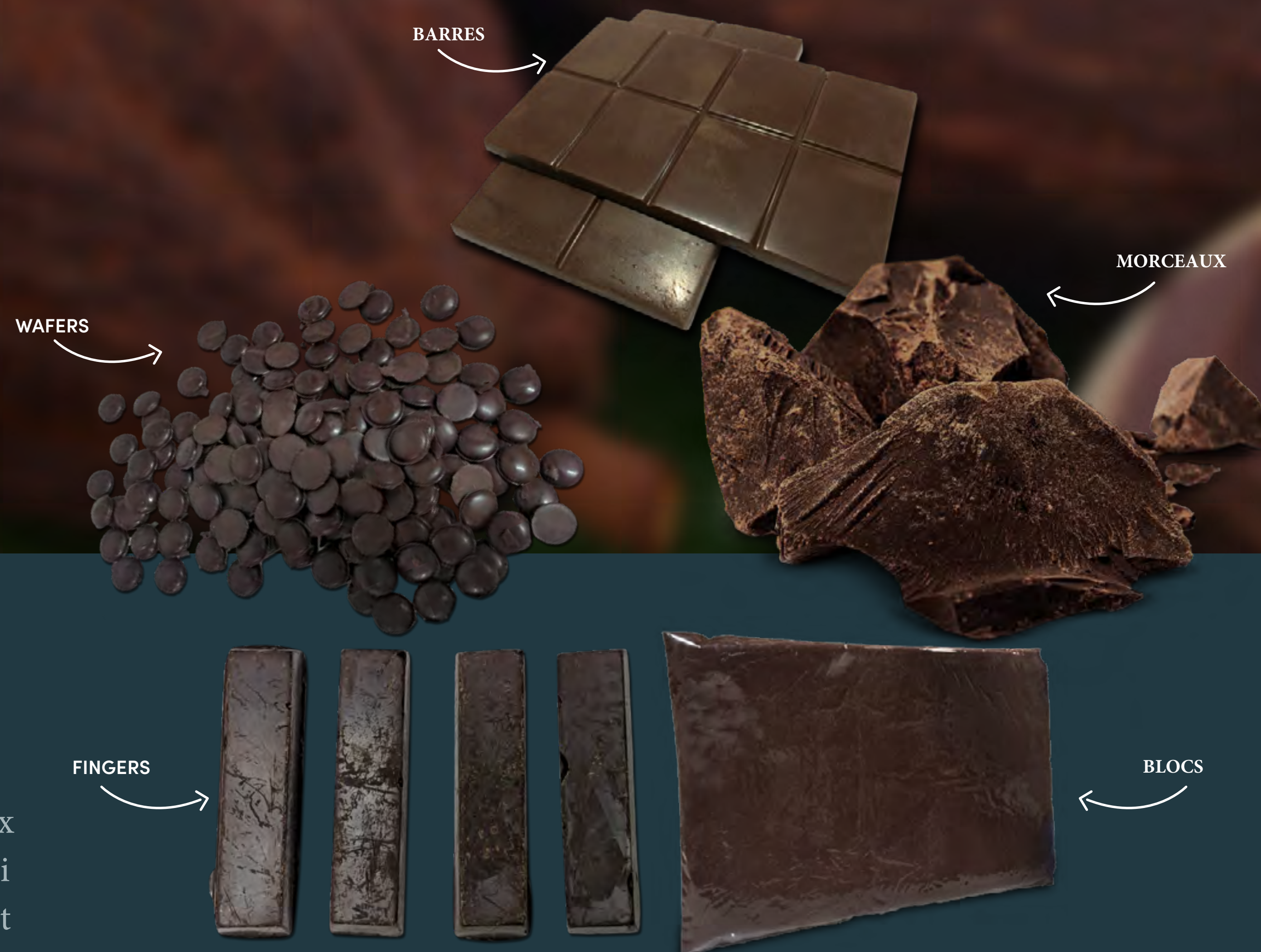




CERTIFIÉ BIOLOGIQUE

# PÂTE DE CACAO

Nous produisons de la pâte de cacao bio sous forme de blocs, de wafers, de barres et de morceaux, tous disponibles à une teneur en microns allant de 28 à 70 microns. Nous offrons également à nos clients la possibilité de conchage de la pâte pour réduire les niveaux d'acidité afin de mieux répondre aux besoins des clients si le but est de produire une pâte industrielle ou un chocolat raffiné.





CERTIFIÉ BIOLOGIQUE

# POUDRE DE CACAO

Notre poudre de cacao bio est un produit résultant du pressage de la pâte de cacao avant d'être transformée en une poudre fine au moyen de procédés mécaniques de pulvérisation.





CERTIFIÉ BIOLOGIQUE

# PÉPITES DE CACAO

Nos pépites de cacao sont disponibles crues, torréfiées et enrobées de chocolat. Nous sommes l'un des leaders de la production et de l'exportation de pépites de Cacao bio au Pérou. Les pépites de cacao sont obtenues en torréfiant les fèves de cacao, en enlevant l'enveloppe extérieure, puis en cassant les fèves en petits morceaux.



Cru / Torréfié



CERTIFIÉ BIOLOGIQUE

# ENROBÉS DE CHOCOLAT PÉPITES DE CACAO

Nos pépites de cacao sont disponibles crues, torréfiées et enrobées de chocolat. Nous sommes l'un des leaders de la production et de l'exportation de pépites de Cacao bio au Pérou. Les pépites de cacao sont obtenues en torréfiant les fèves de cacao, en enlevant l'enveloppe extérieure, puis en cassant les fèves en petits morceaux.



#### Édulcorants

- Panela
- Sucre blanc
- Sucre de coco
- Sirop de Yacon

#### Inclusions

- Camu - Camu
- Maca
- Lucuma

CHOCOLATE COVERED



CERTIFIÉ BIOLOGIQUE

# CHOCOLAT

Nous produisons du chocolat dans une variété de pourcentages de cacao avec différentes options d'édulcoration et différents formats de présentation pour nos clients. Notre chocolat est également disponible avec la possibilité d'inclure des ingrédients péruviens bio tels que le camu camu, la maca et la lucuma.

## Édulcorants

- Panela
- Sucre blanc
- Sucre de coco
- Sirop de Yacon

## Pourcentages de cacao disponibles

- 55% Cacao
- 70% Cacao
- 80% Cacao



QUOI



QUALITÉ



POURQUOI



FÈVES



BEURRE



PÂTE



POUDRE



PEPITES



PEPITES DE  
CHOCOLAT



CHOCOLAT



USINES



ORIGINS



CONTACT





# VOUS POUVEZ FAIRE CONFIANCE À NOTRE USINE



Nous sommes fiers de détenir ces certifications afin de vous proposer des produits respectueux de l'environnement, éthiquement durables et surtout sains.

Nos produits à base de cacao et de chocolat sont préparés aux petits soins dans notre usine et peuvent convenir aux besoins nutritionnels les plus divers des consommateurs.



Certifié bio



Certifié casher



Écologiquement Durable



Éthique et sans corruption.

- 
- QUOI
- QUALITÉ
- POURQUOI
- 
- FÈVES
- BEURRE
- PÂTE
- POUDRE
- PEPITES
- PEPITES DE CHOCOLAT
- CHOCOLAT
- USINES
- ORIGINS
- CONTACT



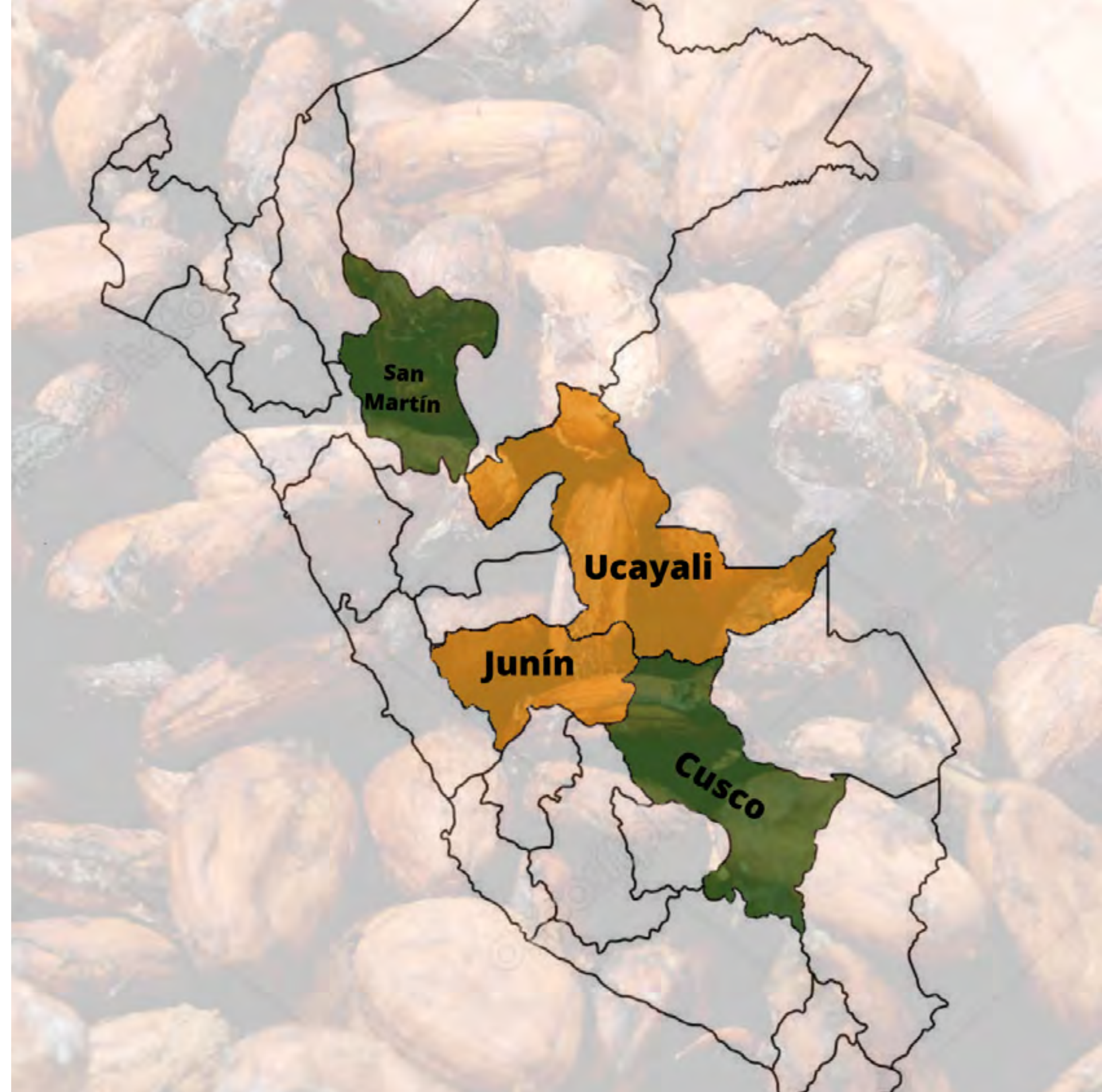
PARCOURS

# NOS ORIGINES

En provenance de quatre régions du Pérou, nous vous proposons le meilleur cacao et chocolat que le Pérou puisse offrir.



Scannez le *code QR* pour regarder notre vidéo d'entreprise et en savoir plus sur nous.







NOUS SOMMES IMPATIENTS DE COLLABORER AVEC VOUS

ALLONS-Y !

Adresse: Jr. Camino Real 231 - Santiago de Surco - Perú

Téléphone: + 51 1 492 4460

E-mail: ventas@organicrainforest.com

Site Web: www.organicrainforestsac.com



- 
- QUOI
- QUALITÉ
- POURQUOI
- 
- FÉVES
- BEURRE
- PÂTE
- POUDRE
- PEPITES
- PEPITES DE CHOCOLAT
- CHOCOLAT
- USINES
- ORIGINS
- CONTACT