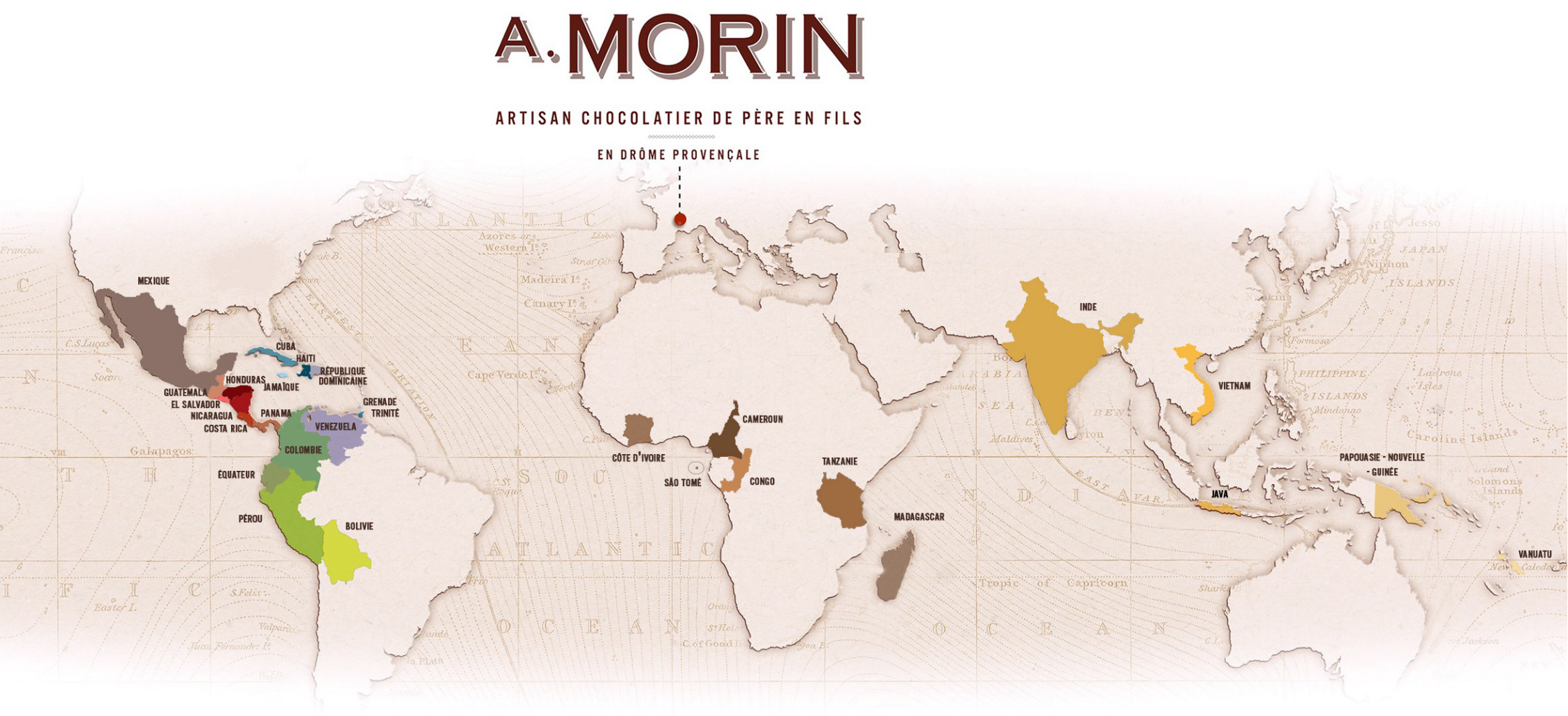
DE LA FÈVE AU CHOCOLAT

Couvertures, beurre et poudres

NOTRE PASSION : RÉVÉLER LE MEILLEUR DE CE QUE LA NATURE NOUS DONNE

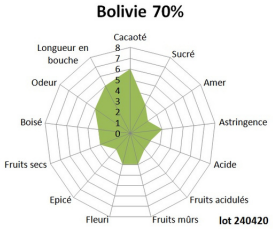
04 75 51 60 76 | WWW.CHOCOLATERIE-MORIN.COM

NOS PAYS D'ORIGINES



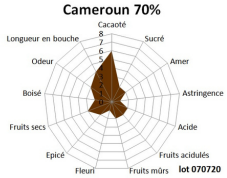
Bolivie

Bolivie Ekeko 70%
Ce cacao sauvage est récolté mais non cultivé. Le chocolat long en bouche, légèrement boisé, présente des arômes de fruits jaunes, confiture de groseille, pruneau, suivi par des notes de miel et de chocolat chaud



Bolivie Ekeko 48%
Ces fèves révèlent un chocolat avec des notes de caramel, de lait, noix de coco, amandes et pain d'épices.

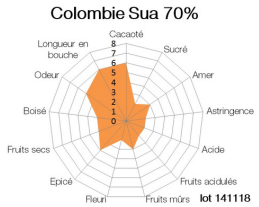
Cameroun



Cameroun 70% , 63% ou 48%
Ce chocolat est très cacaoté du début à la fin, il conserve un côté fruité et doux en milieu de bouche pour finir sur du végétal. **Issu de la filière "Cameroun Chocolatiers Engagés"**

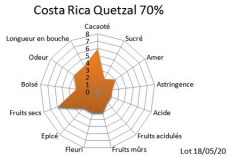
Colombie

Colombie Sua 70%
Ce cacao est cultivé dans la région de Santander, au Nord-Est du pays. Ce chocolat est cacaoté, tannique et révèle principalement des arômes de fruits secs et de fruits rouges.



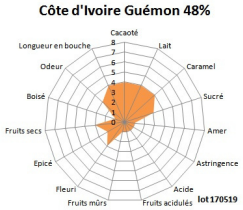
Costa Rica

Costa Rica Quetzal 70%
Riche de puissantes notes cacaotées, ce chocolat se distingue par ses arômes de fruits mûrs et de caramel brun.



Côte d'Ivoire

Côte d'Ivoire Guémon 63%
Cultivé dans le Sud-Ouest du pays, ce cacao à l'attaque de fruits mûrs et au final cacaoté révèle des notes de noisette.



Côte d'Ivoire Guémon 48%
Ce cacao du Sud-ouest du pays est caramélisé et relevé par des notes d'épices douces et de praliné noisette.

Cuba

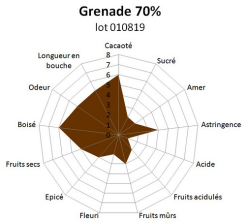
Cuba Dorun 70%
Ce cacao est cultivé dans la région isolée de Baracoa, au Nord-Est de l'ile. Ce chocolat est boisé, caramélisé et on y retrouve des arômes de confiture de pruneau et de fruits à coque.

Equateur (BIO)

Equateur Esmeralda 70%
Ce cacao, dont les cabosses jaunes et granuleuses poussent dans la province Esmeraldas, a du caractère. Le chocolat est floral, épicé et présente des notes de noix verte.

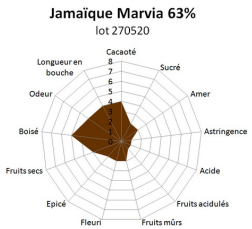
Equateur Esmeralda 48%
Ce chocolat au lait dévoile un goût de biscuit beurré et de caramel.

Grenade



Grenade Arawaks 70%
Ce chocolat se distingue par son caractère végétal, relevé de notes cacaotées et légèrement acidulées.

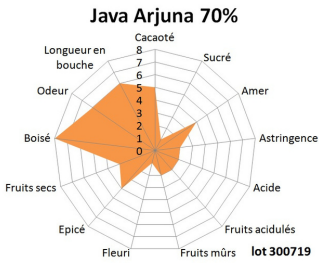
Jamaïque



Jamaïque Marvia 63%
Ce cacao révèle des arômes de fruits jaunes, légèrement vanillé tout en ayant un léger goût de sous bois.

Jamaïque Marvia 48%
Un chocolat au lait surprenant, où se mêlent des arômes de noisettes épicées et un côté légèrement végétal.

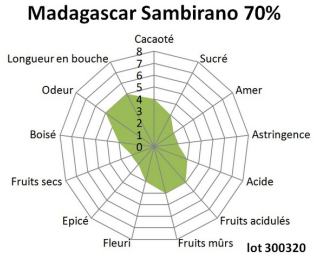
Java



Java Arjuna 70%
Ce chocolat se distingue par des arômes boisés. Légèrement fumé, il présente quelques notes de fruits secs et d'épices.

Madagascar (BIO)

Madagascar Sambirano 70%
Cultivé par un groupement de producteurs dans la région de Sambirano au nord du pays, ce cacao dévoile des notes d'agrumes mais aussi d'amande douce. Un mileu de bouche caramélisé pour finir sur une touche cacaotée.

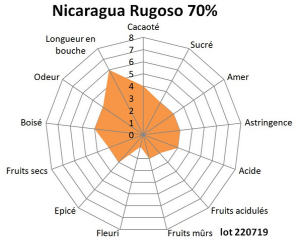


Nicaragua

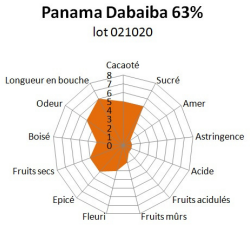
Nicaragua Chuno 70%
Ce cacao du nord du pays se caractérise par son côté végétal et ses notes de pamplemousse.

Nicaragua Nicalizo 70%
Ce cacao qui pousse dans les montagnes développe des arômes de fruits noirs et des notes épicés.

Nicaragua Rugoso 70%
Ces fèves, cultivés dans les montagnes du nord, dévoilent des arômes très cacaotés ainsi que de noisette.



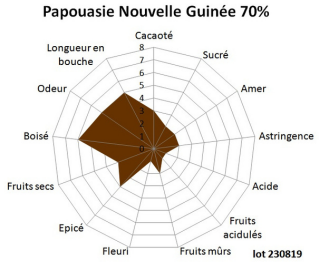
Panama



Panama Dabaiba 63%
Ce cacao présente des notes de sous bois ainsi que de fruits secs pour finir sur un agréable goût de chocolat chaud.

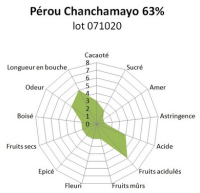
Papouasie Nouvelle Guinée

Papouasie Nouvelle Guinée Sido 70%
Ce chocolat, dont le cacao est cultivé en Nouvelle-Bretagne Orientale, révèle principalement des arômes de fumé, bien qu'on y retrouve également une touche végétale et des fruits confits.

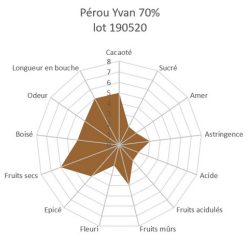


Pérou (BIO)

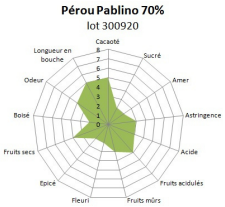
Pérou Chanchamayo 63%
Cultivé dans le centre du pays, ce cacao dont les notes d'agrumes apportent une touche de fraîcheur finit tout en douceur avec des arômes de miel.



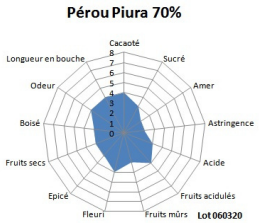
Pérou José 70%
Cultivé dans le centre du Pérou, ce chocolat fruité révèle des arômes de cacao prononcés ainsi que des notes de praliné noisette.



Pérou Pablino 70%
Ce cacao pousse au pied des Andes, chez un seul producteur, dans les forêts humides du centre du pays. Le chocolat est long en bouche, fruité et acidulé, pour finir sur une note de cacao légèrement pimentée.

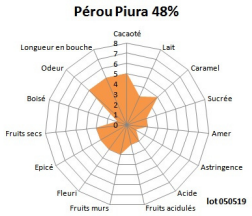


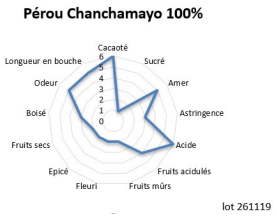
Pérou Piura 70%
Cultivé dans la région de Piura, ce cacao acidulé et beurré contient 35% de fèves blanches. De légères notes d'amertume, un goût de noisettes torréfiées et un final cacaoté.



Pérou Yvan 70%
Cultivé dans centre du Pérou, ce cacao présente un profil aromatique assez atypique pour un cacao Péruvien. Le chocolat révèle un mélange d'arômes floraux et d'agrumes pour finir sur une touche de noix.

Pérou Piura 48%
Cultivées dans la région de Piura, les fèves de cacao donnent à ce chocolat au lait un goût caramélisé, de lait, ainsi qu'une note légèrement acidulée.

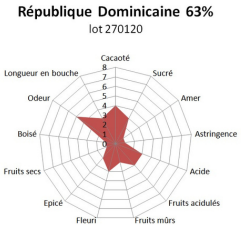




Pérou Chanchamayo 100%
Cultivé au centre du pays, ce cacao présente de puissantes notes fruitées, d'agrumes et de fruits secs, amandes et noisettes.

République Dominicaine (BIO)

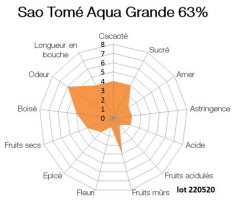
République Dominicaine Yamasá 63%
Ce cacao est cultivé dans le Nord-ouest du pays. Un chocolat aux arômes fruités, cacaotés et caramélisés.



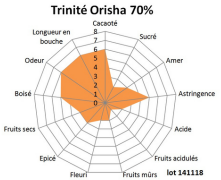
République Dominicaine Yamasá 100%
Ce chocolat est très cacaoté et présente des arômes de fruits secs et acidulés, puis de malt.

Sao Tomé

Sao Tomé Agua Grande 63%
Ce cacao est cultivé au Nord-est de l'île, chez un seul et même producteur, dans le district d'Agua Grande. Un chocolat aux arômes fruités et végétaux avec des notes boisées, presque fumées.



Trinidad



Trinité Orisha 70%
Ce cacao cultivé sur l'île de Trinité apporte au chocolat des arômes de noix et d'épices douces, et au final des notes de caramel et de miel.

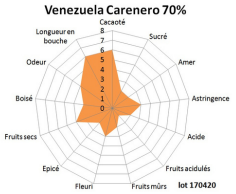
Venezuela

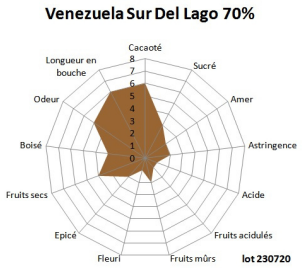
Venezuela Carenero 70%
Un cacao cultivé dans l'état de Sucre, dans le Nord du pays. Ce chocolat est long en bouche, avec des arômes végétaux et cacaotés et une touche d'astringence.

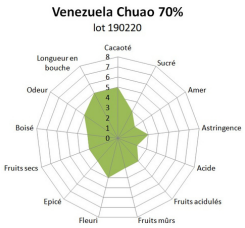
Venezuela Carupano 70%
Ce chocolat, dont le cacao est cultivé au Nord-Est du pays, est long en bouche, fortement cacaoté, assez vert et amer.

Venezuela Chuao 70%
Cultivé dans le fameux village de Chuao, ce cacao à l'attaque corsée de fruits noirs, est acidulé en milieu de bouche pour terminer sur un goût de cacao et d'amandes grillées.

Venezuela Guasare 70%
Ce cacao du Nord du Venezuela commence par des notes de biscuit, suivies par des arômes de fruits acidulés avec un final floral. Ce cacao laisse une certaine douceur en bouche.







Venezuela Occumare 70%
Cultivé dans l'état d'Aragua, au Nord du pays, un cacao aux arômes boisés et végétaux avec des notes acidulées et fruitées.

Venezuela Porcelana 70%
Ce cacao, dont les cabosses sont couleur porcelaine, est cultivé dans la région de Maracaibo. Un chocolat aux arômes grillés, puis les fruits secs viennent compléter les notes végétales, pour terminer sur une saveur de chocolat chaud.

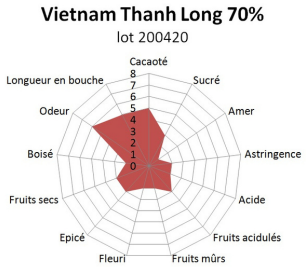
Venezuela Puerto Cabello 70%
Un chocolat très aromatique de la région de Carabobo. Des notes de fruits rouges ou fruits acidulés selon les récoltes. Des arômes végétaux, chocolatés, boisés et de sous bois.

Venezuela Sur del Lago 70%
Ce cacao de la région de Zulia donne un chocolat végétal avec de légères notes acidulées.

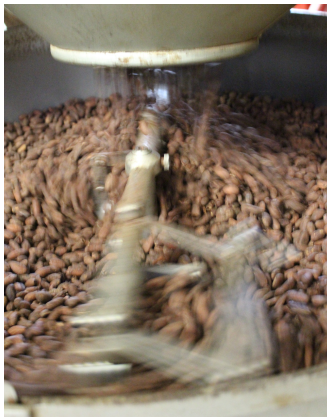
Venezuela Porcelana 100%
Ce cacao de la région de Maracaibo, dont les cabosses sont couleur porcelaine, dévoile des arômes de biscuit puis de fruits rouges pour finir sur des notes fleuries.

Vietnâm

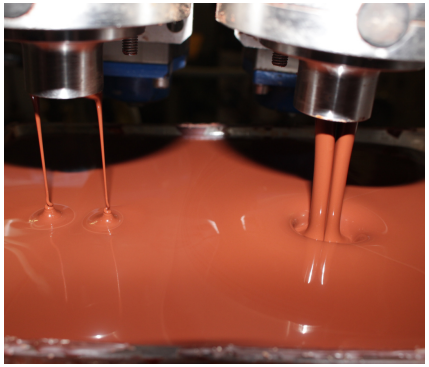
Vietnam Thanh Long 70%
Acheté par le biais de la filière Vietcacao, ce cacao de la région de Ben Tre donne un chocolat acidulé et épicé très agréable en bouche.



Vietnam Thanh Long 48%
Ce cacao de la région de Ben Tre donne un chocolat au lait cacaoté, caramélisé et épicé, légèrement iodé.



A vous d'écrire la suite de l'histoire de notre chocolat....



Conditions d'achats

NOS COUVERTURES

Nos chocolats se déclinent en plusieurs %:

Chocolat noir 63%, 70% et 100%,

Chocolat au lait 48%,

Chocolat blanc 40%

Conditionnement couvertures: Les blocs font 1kg et sont conditionnées par 3 soit un paquet de 3 x 1 kg. Chaque carton contient 6 paquets soit 18kg par carton.
Exception: les chocolats 100% plus denses, les blocs ne font que 0.9 kg donc un paquet de 3 pèse 2.7 kg et un carton 16.20kg.

Minimum de commande: 1 paquet de 3 kg ou de 2.7 kg si chocolat 100%
1 carton de 18 kg ou de 16.2 kg si chocolat 100%

	NOS POUDRES 100%	NOTRE BEURRE DE CACAO	NOS NIBS et FEVES	NOS GOUTTES
Conditionnement:	Cacao en poudre Pérou Chanchamayo Cacao en poudre Côte d'Ivoire Guémon Cacao en poudre Vietnam Thanh Long Seau de 2.8kg ou sac de 25kg	Beurre de cacao Pérou Chanchamayo Beurre de cacao Côte d'Ivoire Guémon Beurre de cacao Vietnam Thanh Long Seau de 3.2kg ou seau de 7kg	CRU ou TORREFIEES En sacs de 25kg	En sachets de 2kg 10kg par carton
Minimum de commande:	CRU ou CLASSIQUE 1 seau de 2.8kg ou 1 sac de 25kg	CRU ou CLASSIQUE 1 seau de 3.2kg ou 1 seau de 7kg	CRU ou CLASSIQUE 1 sac de 25kg	Sur précommande uniquement Minimum de commande: 250kg

FRAIS DE PORT:

Nous préférons proposer nos produits à leur juste valeur au lieu de proposer un franco de port et intégrer ce prix dans nos tarifs.
Nous ne faisons aucune marge sur le transport, nous refacturons le prix comptant proposé par nos partenaires.
Par contre, nous sélectionnons toujours le transport le plus avantageux pour vous : Colissimo, DHL, Stef, Mazet ou Geodis... Nous effectuons plusieurs devis et comparons au plus juste.
Sauf instructions différentes de votre part, nous sélectionnerons le transport le plus économique à chaque commande. Si vous préférez travailler avec un transporteur que vous souhaitez sélectionner, n'hésitez pas à nous le dire.

ATELIERS ET BUREAUX

Chocolaterie A. Morin
640 Chemin du Plan
26290 Donzère
France

CONTACTS

Commercial et marketing
Judit HORTAIL
administration des ventes et
assistante commerciale
info@chocolaterie-morin.com

Comptabilité
Pauline REISER
assistante comptable
secretariat@chocolaterie-morin.com

Qualité
Nathalie BERNE
responsable qualité
qualite@chocolaterie-morin.com

+33 (0)4 75 51 60 76

www.chocolaterie-morin.com

@ChocolaterieMorin
chocolaterie_morin
Chocolaterie A. Morin

DE LA FÈVE AU CHOCOLAT
ARTISAN CHOCOLATIER TORRÉFACTEUR
FROM BEAN TO BAR

CERTIFIÉ PAR FR-BIO-01
AGRICULTURE UE

CHOCOLATIERS ENGAGÉS