



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

PÂQUES 2024 :

CÉMOI PRO AUX CÔTÉS DES PROFESSIONNELS POUR DES RECETTES CHOCOLATÉES D'EXCEPTION



Pâques est un temps fort dans l'univers du chocolat, surtout pour les professionnels passionnés qui peuvent profiter de l'occasion pour créer des recettes chocolatées originales ! Avec CÉMOI PRO, ils disposent de produits de qualité pour laisser libre cours à leur imagination ainsi que d'idées recettes clés en mains pour mettre en valeur leur savoir-faire.

Ainsi, CÉMOI PRO réaffirme son engagement de partenaire pour ces professionnels par son savoir-faire et son expertise : de l'ingrédient au produit fini.

Les produits CÉMOI PRO sont fabriqués en France à partir de cacao issu de sa filière durable et bénéficient du savoir-faire historique de la Marque.

La Gamme Succession se distingue en proposant une sélection complète de produits dédiés, répondant à tous les besoins des professionnels, et leur permettant d'exprimer leur créativité.

Mais ce n'est pas tout ! CÉMOI PRO les accompagne également en leur proposant des idées de desserts gourmands et originaux.

Cette année, en tant que créateur d'innovations gustatives, le chef pâtissier, Fabrice Tordjman, met sa passion et son expérience à profit pour proposer une recette d'exception. Cette création, spécialement conçue pour répondre aux attentes des professionnels, tant par son originalité et sa praticité, vise à les inspirer durant cette période festive.

L'ŒUF NID DOUILLET UNE RECETTE CRÉATIVE EN TROMPE L'ŒIL FINEMENT ÉLABORÉE



Toutes les gammes, recettes et actualités
sont à découvrir sur le site pro.cemoi.fr/

L'ŒUF NID DOUILLET



Une véritable recette en trompe-l'œil, surprenante visuellement et gustativement.

Cette recette en forme d'œuf est composée d'un crémeux chocolat blanc vanille et un cœur fondant mangue/passion, le tout déposé sur un savoureux biscuit amande chocolat.

Une recette pratique, pouvant être adaptée au nombre de personnes grâce à des parts individuelles.

À DÉCOUVRIR LA GAMME « SUCCESSION »

La gamme **Succession** CÉMOI PRO est composée de chocolats de couverture pour les professionnels souhaitant exprimer leur créativité grâce à un large choix d'intensité cacao et de recettes finement élaborées.

CÉMOI affirme toute sa maîtrise de la chaîne de production à travers cette gamme : sélection rigoureuse des fèves, ainsi qu'un temps de conchage optimal, afin de proposer un chocolat français de grande qualité.

À LA DÉCOUVERTE DE LA GAMME SUCCESSION CÉMOI PRO :

Les chocolats de couverture Succession sont proposés en palets emballés dans des sachets fraîcheur de 5 kg, 100 % hermétiques et refermables.

Issus de fèves sélectionnés et tracés jusqu'à la coopérative, ce chocolat de grande qualité est sans arôme ajouté.



Succession 64 %

Ce chocolat de couverture noir 64 %, combine harmonieusement l'amertume caractéristique des meilleures recettes de tradition et une belle présence de notes cacao et chocolat qui lui confère une grande personnalité. Avec de légères touches grillées et boisées.



Succession 38 %

Ce chocolat de couverture au lait 38 %, de couleur foncée, associe un goût chocolat subtil aux nuances de caramel et de cacao, avec le crémeux d'un lait français.



Succession 31 %

Ce chocolat de couverture blanc 31 %, peu sucré renferme une intense texture lactée et crémeuse, qui en font un chocolat tout en rondeur. Sa couleur blanche et nacrée apporte une touche élégante à toutes les décorations des desserts.

À PROPOS DE CÉMOI

Le Groupe CÉMOI emploie plus de 1 800 collaborateurs en France, où il concentre 7 unités de production. Il est un des acteurs majeurs du chocolat, proche de la filière : le Groupe collecte en effet au plus près des producteurs les meilleures fèves de cacao conventionnelles et biologiques, et les transforme majoritairement en France.

En 2022, le Groupe a réalisé un chiffre d'affaires de 624 millions d'euros.

Le succès de CÉMOI repose notamment sur son exigence de qualité et sur l'innovation, au cœur de son développement. Cette exigence l'a conduit à s'engager auprès des producteurs de cacao locaux, dans les principales régions mondiales de production. CÉMOI, au travers de la maîtrise totale de sa filière, de la cabosse de cacao jusqu'au produit fini sous toutes ses formes, se distingue de la plupart des autres chocolatiers. Cette maîtrise de l'approvisionnement et les équipements de ses sites de production en font un fabricant à cette échelle quasi unique, capable de garantir une traçabilité complète de ses produits avec lesquels il répond aux besoins des consommateurs finaux comme de l'ensemble de l'industrie alimentaire.

Ce savoir-faire lui a permis de se développer dans différents marchés : industriels utilisateurs de chocolats, utilisateurs professionnels (chocolatiers, pâtisseries, restaurateurs, collectivités) ainsi que la vente en grande distribution de produits finis sous ses propres marques ou à marque distributeur.

Depuis juillet 2021, CÉMOI fait partie du Groupe familial belge Sweet Products NV, qui comprend les Groupes BARONIE et Belgian Icecream Group. Avec l'intégration du Groupe CÉMOI, Sweet Products NV est aujourd'hui l'une des plus grandes entreprises européennes de confiserie et de chocolat, avec 20 sites de production et 4 entrepôts situés en Europe, aux USA et en Côte d'Ivoire. Il réunit près de 4 700 collaborateurs et représente un chiffre d'affaires global de plus de 1,2 milliard d'euros.



Merci pour la mention CÉMOI