



COMMUNIQUÉ DE PRESSE



CÉMOI PRO : POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE, CÉMOI PRO INSPIRE LES PROFESSIONNELS



Depuis 40 ans, le chocolatier français CEMOI Pro propose une offre dédiée aux professionnels pour leur permettre d'exprimer leur créativité. De l'ingrédient au produit fini, ses chocolats sont fabriqués à partir du cacao issu de sa filière durable et bénéficient du savoir-faire historique de la marque.

*Et, ce n'est pas tout ! CEMOI accompagne également les professionnels en leur proposant des idées de créations gourmandes pour élaborer des desserts de fêtes ! Cette année, c'est le chef pâtissier **Fabrice Tordjman** qui, fort de son expérience, a réalisé des recettes pour répondre aux attentes des professionnels et les inspirer en cette période de fêtes de fin d'année :*

- pour la tradition, la bûche Rocher anisé, alliant le savoureux chocolat Cémoi Pro au goût subtil de l'anis;*
- plus original, Douceur de pins un inspirant dessert au chocolat avec des notes épicées et un savoureux biscuit aux marrons. Une recette réfléchie déclinable à la fois en bûche entière et en portion individuelle.*

DEUX IDÉES RECETTES ORIGINALES FINEMENT ÉLABORÉES :



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



DOUCEUR DE PINS UNE BÛCHE SCINTILLANTE ET ADAPTÉE À TOUTES LES PORTIONS



Douceur de Pins fait voyager autant les papilles que les pupilles ! Avec des notes épicées et la profondeur du chocolat Succession 58,5 % le tout reposant sur un biscuit aux marrons, pas de doute, la générosité d'un dessert de fêtes !

Une recette réfléchie pour inspirer les vitrines de fêtes et pratique car elle se décline en bûche entière mais peut aussi se découper en portion individuelle.

La gamme Succession CEMOI 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.

CEMOI affirme toute sa maîtrise de la chaîne de production à travers cette gamme : sélection rigoureuse des fèves, fermentation et séchage dans les coopératives CEMOI avec du lait français, afin de proposer un chocolat fabriqué en France et de grande qualité.



Succession 58,5 %

Ce chocolat de couverture noir 58,5 % possède un goût marqué en cacao, ainsi que de subtiles touches vanillées et grillées qui en font une recette très appréciée.



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.



BÛCHE ROCHER ANISÉ ENTRE TRADITION ET ORIGINALITÉ



La Bûche Rocher anisé reconforte les papilles grâce à ses mousses au chocolat gourmandes et son praliné fondant. Une bûche alliant le savoureux chocolat Cémoi Pro et le goût subtil de l'anis.

La gamme Tradition CEMOI Pro se compose d'une grande variété de produits fabriqués en France : chocolat de couverture, ganache et gouttes pour répondre à tous les besoins.

Cette gamme permettra aux professionnels de réaliser tous types de desserts : de l'entremets, à l'enrobage en passant par le moulage, et satisfera le plus grand nombre grâce à des recettes aux goûts consensuels.



Tradition 64 %

Une couverture noire 64 % que sa fluidité rend idéale pour l'incorporation, le moulage ainsi que l'enrobage, ce chocolat séduit par sa puissance et sa richesse en cacao, sublimés par des touches de vanille et de fruits secs.



Tradition 32,5 %

Ce chocolat de couverture au lait 32,5 % possède d'agréables notes lactées réhaussées par la gourmandise de notes de caramel et de fruits secs. Idéal en incorporation dans les mousses et ganaches, il peut aussi être utilisé pour du moulage plein.



Tradition 30 %

Ce chocolat 30 % est très fluide, ce qui le rend optimal pour l'enrobage et le moulage. Crémeux et onctueux, il séduit par sa gourmandise et ses notes intenses de vanille.



À PROPOS DE CÉMOI

Le Groupe CÉMOI emploie plus de 2 000 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 sur 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 Ice Cream ». 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 22 sites de production et 4 entrepôts situés en Europe, aux USA et en Côte d'Ivoire. Il réunit près de 4 800 collaborateurs et représente un chiffre d'affaires global de plus de 1,2 milliard d'euros.



Merci pour la mention CÉMOI - PRO

