LE CATALOGUE

WWW.KOKOASQUARE.COM

L'HISTOIRE

LE VOYAGE INITIATIQUE

Kokoa Square est le fruit de l'amour d'un Français pour la culture japonaise. Lors d'un voyage au pays du Soleil Levant, il a eu le plaisir de goûter à d'étonnantes recettes de célèbres barres chocolatées et de sodas. Au wasabi, aux fruits rouges, à la clémentine, aux fleurs de Sakura ... Il a découvert un panel de goûts que jamais il n'avait vu ni seulement imaginé dans sa France natale.

L'IDÉE INNOVANTE

C'est alors que l'idée commença à germer dans son esprit : "Et si en France, on avait la même proposition de saveurs qu'au Japon ?" Oui, mais comment ? Des années plus tard, alors qu'il dégustait un chocolat viennois et une gaufre, il eût la révélation qu'il attendait : décliner la poudre de cacao en une multitude de goûts différents.

LA NAISSANCE DU KOKOA

Ancien graphiste-designer, il a pris plaisir à créer entièrement l'identité visuelle de sa société. Il était important d'apporter de la nouveauté en France, mais aussi de garder une certaine éthique. Pour cela, il a choisi d'utiliser une poudre de cacao, un sucre de canne et des épices issus de l'agriculture biologique et du commerce équitable. Il a également sélectionné des poudres de fruits 100 % naturelles afin de conserver leurs valeurs nutritives.

LES VALEURS FRANÇAISES

Fier des valeurs de la France, il privilégie une fabrication "fait à la main" et rend au "service à la française" ses lettres de noblesse. À une époque où les industriels ne considèrent plus le consommateur, chez Kokoa Square, le client redevient Roi.

"Je suis avant-tout curieux. J'aime avoir le choix et être surpris par ce que j'achète. Kokoa Square, c'est ça ! Rompre avec la monotonie et offrir découvertes et surprises à chaque recette."

- Le Méchec Kévin -

WWW.KOKOASQUARE.COM

DES POUDRES DE CACAO UNIQUES AU MONDE

Nous avons créé des poudres de cacao aromatisées ... sans arômes !

Avec uniquement de vrais ingrédients naturels pour plus de 40 délicieuses recettes au goût pur et authentique.

DES POUDRES DE CACAO UNIQUES ET ORIGINALES !

POUDRE DE CACAO 100%
BIO & ÉQUITABLE

WWW.KOKOASQUARE.COM

NOTRE POUDRE DE CACAO

D'où vient notre cacao ?

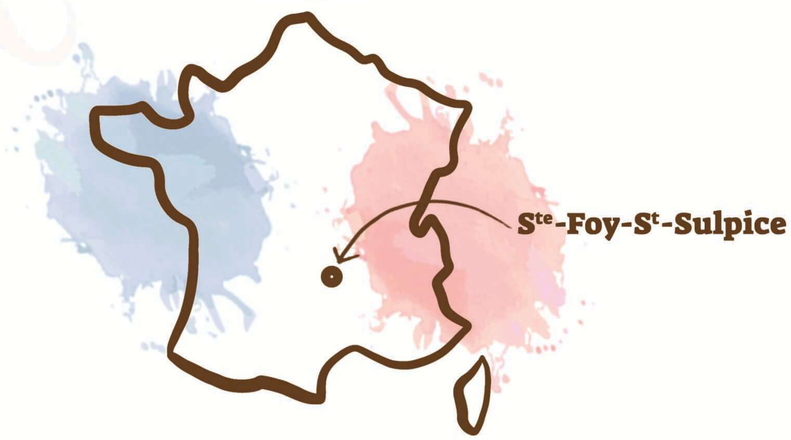
D'une coopérative en République Dominicaine, initialement formée en 2000 par 84 familles d'agriculteurs de Saint-Domingue.

Ce que vous ne trouverez pas dans nos poudres de cacao :

lécithines, additifs, conservateurs et arômes.

Kokoa Square s'impose comme le spécialiste de la poudre de cacao qui répond aux envies de chacun :
connaisseur ou amateur, tout le monde trouve une recette qui lui correspond !

Toutes nos recettes sont fabriquées à la main en France, dans la Loire, dans notre petit atelier de Ste-Foy-St-Sulpice.



WWW.KOKOASQUARE.COM

LES COFFRETS

COFFRET
LES CHOCOLATS GOURMANDS

Contient

Koamisu : cacao à la saveur tiramisu
Caroawète : cacao, caramel & cacahuète
Coakies : cacao au cookies

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Trois sachets de 45g.

COFFRET
LES CACAOS À COQUE

Contient

Noazète : cacao à la noisette d'Italie
Koawète : cacao à la cacahuète
Amoand : cacao à l'amande douce

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Trois sachets de 45g.

LES COFFRETS

COFFRET
LE BON CHOCOLAT CHAUD

Contient

Chestoa : cacao au marron glacé
Marshmoa : cacao avec minis guimauves
Koawel : cacao au pain d'épice

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Trois sachets de 45g.

COFFRET
L'ÉVEIL DES ÉPICES GOURMANDES

Contient

Spekulooa : cacao au spéculoos
Chaïoa : cacao au épices chaï
Épiçoa : cacao au pain d'épices

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Trois sachets de 45g.

Mikoa

Kokoa Square.

Noisettes

Sources de vitamines & minéraux essentiels pour l'organisme

Cacao

Riche en flavonoïdes qui renforcent le système immunitaire

Avoine

Meilleure source de glucides pour commencer la journée

LE CACAO DES HÉROS : 100% NATUREL, 0% INDUSTRIEL POUR GRANDIR FORT ET EN PLEINE FORME !

Ingrédients

Poudre de cacao de Saint Domingue** (50%), sucre de canne** non raffiné (30%), noisettes* d'Italie (10%) et avoine* moulue à la pierre (10%).
Issus de l'agriculture biologique* et du commerce équitable**.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 250g, 500g, 1kg ou 2kg.

SÉLECTION COLLAB

P'TIT PALET BRETON

Une expérience sensorielle unique : l'intensité du cacao sublimée par l'authenticité des palets bretons de la Biscuiterie des Vénètes.

Ingrédients

Poudre de cacao de Saint Domingue** (40%), sucre de canne** (35%) et brisures de "P'tit palet breton"* de la Biscuiterie des Vénètes (25%). Issus de l'agriculture biologique* et du commerce équitable**.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.

GUIMAUVE À LA FRAMBOISE

L'alliance du cacao pur origine de Kokoa Square et de l'artisanat raffiné d'Antonio Meneghin, où la douceur fondante de la guimauve rencontre la fraîcheur gourmande de la framboise.

Ingrédients

Poudre de cacao de Saint Domingue** (40%), sucre de canne** (40%) et guimauves artisanales à la framboise* d'Antonio Meneghin (20%). Issus de l'agriculture biologique* et du commerce équitable**.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.

SÉLECTION GOURMANDE

VANILLE BOURBON

Régalez-vous avec le chocolat à la vanille, une harmonie parfaite de douceur et de réconfort.

Ingrédients

Poudre de cacao de Saint Domingue** (50%),
sucre de canne** (44%) et poudrede vanille bourbon* (6%).
Issus de l'agriculture biologique* et du commerce équitable**.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.

SAVEUR NOUGAT

Découvrez l'alliance gourmande du cacao et du nougat fondant, pour une poudre qui sublime vos moments chocolatés.

Ingrédients

Poudre de cacao de Saint Domingue** (40%),
poudre d'amande* (30%), miel (20%) et sucre de canne** (10%).
Issus de l'agriculture biologique* et du commerce équitable**.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.

SÉLECTION GOURMANDE

TOP VENTE

COOKIES AU CHOCOLAT

Le bon goût des cookies aux pépites de chocolat pour une poudre pleine de gourmandise.

Ingrédients

Poudre de cacao de Saint Domingue** (40%),
sucre de canne** (40%) et brisures de biscuits* (20%).
Issus de l'agriculture biologique* et du commerce équitable**.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.

BEURRE DE CACAHUÈTE

L'onctueux beurre de cacahuète mixé avec du bon cacao pour une poudre pleine de douceur.

Ingrédients

Poudre de cacao de Saint Domingue** (40%),
beurre de *cacahuète** (30%) et sucre de canne** (30%).
Issus de l'agriculture biologique* et du commerce équitable**.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.

SÉLECTION GOURMANDE

AMANDE DOUCE

Offrez-vous un instant d'onctuosité grâce à la rondeur et à la délicatesse de l'amande.

Ingrédients

Poudre de cacao de Saint Domingue** (50%),
sucre de canne** (47%) et huile essentielle d'amande* (3%).
Issus de l'agriculture biologique* et du commerce équitable**.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.

CARAMEL INTENSE

L'intensité du cacao et la douceur du caramel mixés dans une poudre de caractère.

Ingrédients

Poudre de cacao de Saint Domingue** (40%),
poudre de caramel* (30%) et sucre de canne** (30%).
Issus de l'agriculture biologique* et du commerce équitable**.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.

SÉLECTION GOURMANDE

SIROP D'ÉRABLE

Le sirop d'érable au goût délicat et prononcé, offre la plus canadienne des poudre de cacao.

Ingrédients

Poudre de cacao de Saint Domingue** (70%)
et sirop d'érable (30%).
Issus de l'agriculture biologique* et du commerce équitable**.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.

MENTHE DE PROVENCE

Plongez dans la fraîcheur exquise du chocolat à la menthe, une évasion réconfortante à chaque gorgée.

Ingrédients

Poudre de cacao de Saint Domingue** (50%), sucre de canne** (47%)
et huile essentielle de menthe poivrée de Provence* (3%).
Issus de l'agriculture biologique* et du commerce équitable**.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.

SÉLECTION GOURMANDE

BAVAROIS AUX FRAISES

L'alliance irrésistible du cacao intense et de la fraise gourmande, transforme chaque tasse en une pause sucrée et raffinée.

Ingrédients

Poudre de cacao de Saint Domingue** (30%),
sucre de canne** (30%), fraise (20%) et brisures de biscuit* (20%).
Issus de l'agriculture biologique* et du commerce équitable**.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.

MIEL

Le pollen d'abeille au délicat goût du miel sublime généreusement la poudre de cacao pure origine.

Ingrédients

Pollen d'abeille* (35%), sucre de canne** (35%)
et poudre de cacao de Saint Domingue** (30%).
Issus de l'agriculture biologique* et du commerce équitable**.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.

SÉLECTION GOURMANDE

MARRONS GLACÉS

La douceur des marrons glacés et la noblesse du cacao sont réunies pour la joie de vos papilles.

Ingrédients

Poudre de châtaigne* (40%), sucre de canne** (40%) et poudre de cacao de Saint Domingue** (20%).
Issus de l'agriculture biologique* et du commerce équitable**.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.

CACAHUÈTE & CARAMEL

La douceur du caramel et le caractère de la cacahuète pour un goût généreux de barre chocolatée.

Ingrédients

Poudre de cacao de Saint Domingue** (30%), beurre de *cacahuète** (30%), caramel* (20%) et sucre de canne** (20%).
Issus de l'agriculture biologique* et du commerce équitable**.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.

SÉLECTION GOURMANDE

NOIX

Un cacao crémeux et chaleureux, agrémenté de la douceur subtile de la noix, pour un moment de pur réconfort.

Ingrédients

Poudre de *châtaigne** (40%), sucre de canne** (40%), poudre de cacao de Saint Domingue** (15%) et vanille bourbon* (5%). Issus de l'agriculture biologique* et du commerce équitable**.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.

CRÈME DE MARRON

Un cacao onctueux sublimé par la douceur de la crème de marron et les notes de vanille bourbon.

Ingrédients

*Noix** (40%), poudre de cacao de Saint Domingue** (30%) et sucre de canne** (30%). Issus de l'agriculture biologique* et du commerce équitable**.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.

SÉLECTION GOURMANDE

GUIMAUVE AU CARAMEL

Un cacao onctueux avec de délicieuses guimauves artisanales au caramel, pour un moment de douceur irrésistible.

Ingrédients

Poudre de cacao de Saint Domingue** (40%),
sucre de canne** (40%) et guimauves artisanales au caramel* (20%).
Issus de l'agriculture biologique* et du commerce équitable**.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.

CHEESECAKE AU CITRON

Retrouvez le bon goût du cheesecake au citron dans une poudre de cacao originale et pleine de gourmandise.

Ingrédients

Poudre de cacao de Saint Domingue** (40%), sucre de canne** (37%),
brisures de biscuits* (20%) et huile essentielle de citron de Sicile* (3%).
Issus de l'agriculture biologique* et du commerce équitable**.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.

SÉLECTION GOURMANDE

TIRAMISU

La saveur du traditionnel tiramisu au café dans une poudre de cacao gourmande.

Ingrédients

Poudre de cacao de Saint Domingue** (40%), sucre de canne** (30%), brisures de biscuits* (20%) et café d'Amérique latine** (10%).
Issus de l'agriculture biologique* et du commerce équitable**.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.

NOISETTE

Savourer la rondeur et l'onctuosité typique de la pâte à tartiner aux noisettes.

Ingrédients

Poudre de cacao de Saint Domingue** (40%), noisettes* d'Italie (30%) et sucre de canne** (30%).
Issus de l'agriculture biologique* et du commerce équitable**.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.

SÉLECTION FRUITÉE

BANANE & FRAISE

Le fruité de la banane et de la fraise pour une poudre de cacao pleine de douceur.

Ingrédients

Poudre de cacao de Saint Domingue** (30%),
sucre de canne** (30%), banane (20%) et fraise (20%).
Issus de l'agriculture biologique* et du commerce équitable**.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.

LAIT DE COCO

La douceur du lait de coco pour une poudre de cacao au goût agréable et subtil.

Ingrédients

Poudre de cacao de Saint Domingue** (40%),
lait de coco* (30%) et sucre de canne** (30%).
Issus de l'agriculture biologique* et du commerce équitable**.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.

SÉLECTION FRUITÉE

FRUIT DE LA PASSION

L'exotisme du fruit de la passion légèrement acidulé pour une poudre de cacao qui éveille les papilles.

Ingrédients

Poudre de cacao de Saint Domingue** (40%),
fruit de la passion (30%) et sucre de canne** (30%).
Issus de l'agriculture biologique* et du commerce équitable**.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.

BANANE

La douceur de la banane d'Amérique latine retrouve la gourmandise du cacao de St Domingue.

Ingrédients

Poudre de cacao de Saint Domingue** (40%),
banane* (30%) et sucre de canne** (30%).
Issus de l'agriculture biologique* et du commerce équitable**.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.

SÉLECTION FRUITÉE

ORANGE SANGUINE

Un cacao rehaussé par l'orange sanguine de Sicile, pour une alliance pétillante et ensoleillée.

Ingrédients

Poudre de cacao de Saint Domingue** (50%), sucre de canne** (44%) et huiles essentielles d'orange sanguine de Sicile* (6%).
Issus de l'agriculture biologique* et du commerce équitable**.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.

GOÛT MIEL ET CITRON

La saveur du citron de Sicile et le bon goût du miel dans une poudre de cacao originale.

Ingrédients

Poudre de cacao de Saint Domingue** (50%), pollen d'abeille* (30%), sucre de canne** (17%) et huile essentielle de citron de Sicile* (3%).
Issus de l'agriculture biologique* et du commerce équitable**.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.

SÉLECTION FRUITÉE

FRAISE

Succombez à l'alliance divine du chocolat et de la fraise, une douceur réconfortante qui éveillera vos sens.

Ingrédients

Poudre de cacao de Saint Domingue** (40%),
poudre de fraise (30%) et sucre de canne** (30%).
Issus de l'agriculture biologique* et du commerce équitable**.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.

ORANGE & MENTHE

La vitalité de l'orange de Sicile et la fraîcheur de la menthe poivrée de Provence pour une poudre de cacao qui a du peps.

Ingrédients

Poudre de cacao de Saint Domingue** (56%), sucre de canne** (40%),
huiles essentielles d'orange de Sicile* (2%) et de menthe poivrée de Provence* (2%).
Issus de l'agriculture biologique* et du commerce équitable**.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.

SÉLECTION FRUITÉE

COCO & BANANE

La douceur du lait de coco et de la banane pour une délicieuse poudre finement fruitée.

Ingrédients

Poudre de cacao de Saint Domingue** (40%), banane* (20%), lait de coco* (20%) et sucre de canne** (20%). Issus de l'agriculture biologique* et du commerce équitable**.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.

CLÉMENTINE DE CORSE

Le goût parfumé et sucré de la clémentine de Corse s'associe au cacao pour une poudre irrésistible.

Ingrédients

Poudre de cacao de Saint Domingue** (50%), sucre de canne** (47%) et huile essentielle de clémentine de Corse* (3%). Issus de l'agriculture biologique* et du commerce équitable**.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.

SÉLECTION ÉPICÉE

LE PREMIER CACAO

Le xocoatl est la boisson traditionnelle préparée par les Mayas, sans sucre, intense et considérée comme un don des dieux.

Ingrédients

Poudre de cacao de Saint Domingue** (86%),
miel* (10%), cannelle* (2%) et vanille bourbon* (2%).
Issus de l'agriculture biologique* et du commerce équitable**.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.

SPÉCULOOS

Le goût authentique du biscuit spéculoos dans un bon cacao réconfortant.

Ingrédients

Poudre de cacao de Saint Domingue** (50%),
sucre de canne** (45%) et épices de spéculoos* (5%).
Issus de l'agriculture biologique* et du commerce équitable**.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.

SÉLECTION ÉPICÉE

PAIN D'ÉPICES

Une poudre de cacao chaleureuse et réconfortante, subtilement parfumée aux épices du pain d'épices.

Ingrédients

Poudre de cacao de Saint Domingue** (80%), sucre de canne** (15%), cannelle de Ceylan*, anis*, coriandre*, clous de girofle* et gingembre*.
Issus de l'agriculture biologique* et du commerce équitable**.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.

CHAI

Le cacao sublimé par des notes épicées de chaï, qui enveloppe les sens d'une chaleur réconfortante et exotique.

Ingrédients

Poudre de cacao de Saint Domingue** (57%), sucre de canne** (40%) et chaï* (3%).
Issus de l'agriculture biologique* et du commerce équitable**.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.

LES TORRÉFIÉS

CACAO PUR ORIGINE

Une poudre pure, d'une origine réputée pour un cacao d'exception.

Ingrédients

Poudre de cacao
de Saint Domingue** (100%).
Issus de l'agriculture biologique* et du commerce équitable**.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.

CAFÉ D'AMÉRIQUE LATINE

L'intensité du grand arabica d'Amérique latine trouve la délicatesse du cacao de Saint Domingue.

Ingrédients

Poudre de cacao de Saint Domingue** (50%),
sucre de canne** (35%) et café d'Amérique latine** (15%).
Issus de l'agriculture biologique* et du commerce équitable**.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.

SPÉCIALE FÊTES

SABLÉ AU PAIN D'ÉPICES

Retrouvez la saveur du manele, le biscuit traditionnel de Noël au bon goût de pain d'épices.

Ingrédients

Poudre de cacao de Saint Domingue** (50%),
sucre de canne** (37%), arôme naturel biscuit et mélange d'épices* (3%).
Issus de l'agriculture biologique* et du commerce équitable**.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.

MINIS GUIMAUVES

La poudre de cacao avec ses minis guimauves artisanales moelleuses et fondantes, pour le plus gourmand des chocolats chauds.

Ingrédients

Poudre de cacao de Saint Domingue** (50%),
sucre de canne** (30%) et guimauves artisanales à la vanille* (20%).
Issus de l'agriculture biologique* et du commerce équitable**.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.

NOS POUDRES D'AVOINE

UN CONCENTRÉ DE NATURE POUR VOTRE CORPS

Les poudres d'avoine apporteront tous les nutriments nécessaires à votre organisme. Des protéines et lipides sains issus du cacao ainsi que de bons glucides et fibres provenant de l'avoine et des fruits.

Il suffit de mélanger la poudre d'avoine dans un bol ou un shaker de lait, lait végétal ou yaourt.

PENSÉ POUR UNE PREPARATION RAPIDE

Idéal au petit déjeuner pour réaliser de délicieux bowlcakes ou pancakes et commencer la journée avec une bonne dose d'énergie.

Mélangez votre poudre d'avoine dans votre bol de lait, votre yaourt ou votre fromage blanc pour une collation parfaite.

PETIT DÉJEUNER

ENTRAINEMENT

COLLATION

SÉLECTION POUDRE D'AVOINE

CACAO

UN MÉLANGE PARFAIT DE DOUCEUR ET DE CHOCOLAT POUR UN PETIT-DÉJEUNER OU UNE COLLATION SAINE ET RÉCONFORTANTE.

INGRÉDIENTS

Poudre d'*avoine** moulue à la pierre (80%)
et poudre de cacao de Saint Domingue** (20%).
Issus de l'agriculture biologique* et du commerce équitable**.

CONSERVATION

12 mois dans un endroit frais et sec.

CONDITIONNEMENT

Sachets de 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.

NOISETTE

DÉLICIEUSE ET ONCTUEUSE, C'EST LA TOUCHE GOURMANDE ET NATURELLE DE VOS PETITS-DÉJEUNERS OU COLLATIONS.

INGRÉDIENTS

Poudre d'*avoine** moulue à la pierre (80%) et
noisettes d'Italie* broyées (10%) et sucre de canne** non raffiné (10%).
Issus de l'agriculture biologique* et du commerce équitable**.

CONSERVATION

12 mois dans un endroit frais et sec.

CONDITIONNEMENT

Sachets de 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.

SÉLECTION POUDRE D'AVOINE

HOATNEY

LA TOUCHE NATURELLEMENT SUCRÉE À VOS PETITS-DÉJEUNERS ET ENCAS, POUR UN MOMENT DE PLAISIR SAIN ET GOURMAND.

INGRÉDIENTS

Poudre d'*avoine** moulue
à la pierre (80%) et pollen d'abeille* (20%).
Issus de l'agriculture biologique* et du commerce équitable**.

CONSERVATION

12 mois dans un endroit frais et sec.

CONDITIONNEMENT

Sachets de 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.

FRAIZOAT

AJOUTEZ UNE NOTE FRUITÉE ET DÉLICATE À VOS PETITS-DÉJEUNERS, POUR UN PLAISIR SAIN ET RAPIDE À PRÉPARER.

INGRÉDIENTS

Poudre d'*avoine** moulue
à la pierre (80%) et poudre de fraise (20%).
Issus de l'agriculture biologique* et du commerce équitable**.

CONSERVATION

12 mois dans un endroit frais et sec.

CONDITIONNEMENT

Sachets de 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.

LES GARANTIES

KOKOA SQUARE C'EST LA GARANTIE D'UN PRODUIT SAIN ET DE QUALITÉ SUPÉRIEURE
SANS OGM, SANS LECITHINES, SANS ADDITIFS ET SANS ARÔMES
NOTRE CACAO EST RESPONSABLE SUR LE PLAN ÉCONOMIQUE ET ÉCOLOGIQUE.

CONTACT

KOKOA SQUARE - 42110 Sainte-Foy-Saint-Sulpice
SIRET : 52286718300033 - TVA non applicable (art. 293B du CGI)
email : contact@kokoasquare.com

SÉLECTION GOURMANDE
POUDRE DE CACAO

MARSHMOA
CACAO AVEC MINIS GUIMAUVES

CACAO CERTIFIÉ · AGRICULTURE BIOLOGIQUE · & COMM ÉQUIT

SÉLECTION GOURMANDE
POUDRE DE CACAO

KOARAMEL
CACAO · PÉPITES DE CARAMEL

SÉLECTION GOURMA
POUDRE DE CA

MARROA
CACAO · CRÈME DE MARRON

FABRICATION FRANÇAISE

SÉLECTION GOURMANDE
POUDRE DE CACAO

COAKIES
CACAO · COOKIES

CACAO CERTIFIÉ · AGRICULTURE BIOLOGIQUE · & COMMERCE ÉQUITABLE

DE CACAO

CAROAWÈTE
CACAO · CARAMEL & CACAHUÈTE

CACAO CERTIFIÉ · AGRICULTURE BIOLOGIQUE · & COMMERCE ÉQUITABLE

SÉLECTION
POUDRE DE CACAO

KOARAW
CACAO PUR DE ST DOMINGUE

CACAO CERTIFIÉ · AGRICULTURE BIOLOGIQUE · & COMMERCE ÉQUITABLE

ECTION GOURMA
DRE DE CA

VANYOA
CACAO · VANILLE BOURBON

SÉLEC
POUDRE D

NOAZÈTE
CACAO · NOISETTE D'ITALIE

CACAO CERTIFIÉ · AGRICULTURE BIOLOGIQUE · & COMMERCE ÉQUITABLE

UDRE DE

FRAMBOA
CACAO ET GUIMAUVES À LA FRAMBOISE

& COMMERCE ÉQUITABLE