Kokoa Square

CATALOGUE

WWW.KOKOASQUARE.COM

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

NOTRE POUDRE DE CACAO

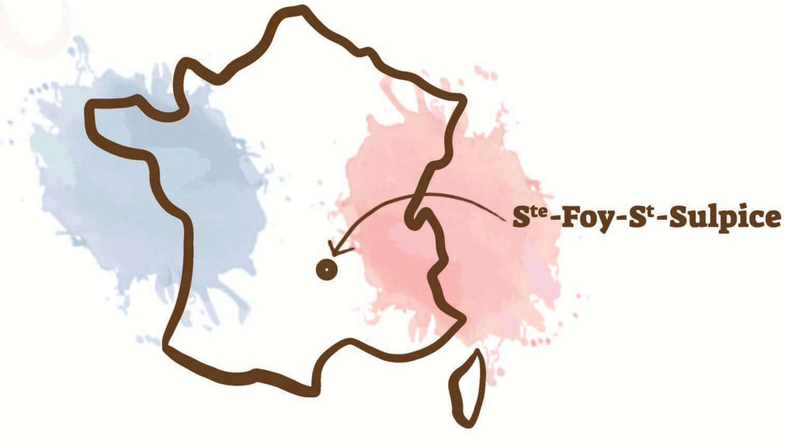
Kokoa Square s'impose comme le spécialiste de la poudre de cacao qui répond aux envies de chacun : connaisseur ou amateur, tout le monde trouve une recette qui lui correspond !

C'EST EN 2000 QUE 84 FAMILLES D'AGRICULTEURS DE SAINT-DOMINGUE SE REUNISSENT POUR FORMER UNE COOPERATIVE DE CULTURE BIOLOGIQUE DES CACAOYERS A LA REMUNERATION EQUITABLE.

Pour rendre honneur à la pureté de leur cacao, voici ce que vous ne trouverez pas dans votre sachet : lécithine, additifs, conservateurs et arômes artificiels.

Ce que votre capital santé sera heureux de trouver :
DES INGREDIENTS BRUTS, NATURELS, BIOLOGIQUES, EQUITABLES ET DE VRAIS POUDRES DE FRUITS.

Chaque poudre est composée à la main en France, à Sainte-Foy-Saint-Sulpice dans la Loire.



WWW.KOKOASQUARE.COM

UN SACHET AU CONTENU EXTRAORDINAIRE

Un design gourmand qui attire l'œil, un sachet zippé en kraft recyclé pour une authentique poudre de cacao.

Toutes les recettes sont élaborées avec des ingrédients soigneusement choisis dans le respect de l'art culinaire français.

DES POUDRES DE CACAO UNIQUES ET ORIGINALES !

POUDRE DE CACAO 100%
BIO & ÉQUITABLE

WWW.KOKOASQUARE.COM

LES COFFRETS

COFFRET
LES CHOCOLATS GOURMANDS

Contient
Kreamisu : cacao à la saveur tiramisu
Spekulooa : cacao au spéculoos
Chuunkies : cacao au cookies

Conservation
12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement
Trois sachets de 45g.

COFFRET
LES CACAOS À COQUE

Contient
Koawète : cacao à la cacahuète
Noazète : cacao à la noisette d'Italie
Almander : 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 mini chamallow
Manowel : cacao au pain d'épice

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Trois sachets de 45g.

COFFRET

LA DOUCEUR DU CACAO

Contient

Kokony : cacao au miel
Kotoffee : cacao au caramel intense
Milcoa : cacao au lait de coco

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Trois sachets de 45g.

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* artisanal à la framboise de 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.

WWW.KOKOASQUARE.COM

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

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.

WWW.KOKOASQUARE.COM

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.

TARTE AUX FRAISES

Le bon goût d'une tarte à la fraise dans une savoureuse poudre de cacao.

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.

SÉLECTION GOURMANDE

TARTE AU CITRON

La saveur gourmande de la tarte au citron pour une poudre de cacao légèrement acidulée.

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.

TARTE AU CASSIS

Retrouver le goût de la pâte sablée et du cassis acidulé dans une poudre cacao agréablement fruité.

Ingrédients

Poudre de cacao de Saint Domingue** (30%),
sucre de canne** (30%), cassis* (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.

WWW.KOKOASQUARE.COM

SÉLECTION GOURMANDE

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.

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.

WWW.KOKOASQUARE.COM

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.

WWW.KOKOASQUARE.COM

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 S^t^ 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

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 et la fraîcheur de la menthe pour une poudre de cacao qui a du peps.

Ingrédients

Poudre de cacao de Saint Domingue** (40%), sucre de canne** (37%),
orange* (20%) et huile essentielle de menthe poivrée* (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

BANANE & COCO

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

COCO & POIVRE DE KAMPOT

L'intensité du poivre de Kampot allié à la volupté du lait de coco pour un cacao de caractère.

Ingrédients

Poudre de cacao de Saint Domingue** (35%),
lait de coco* (30%), sucre de canne** (30%) et poivre de Kampot* (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.

PAMPLEMOUSSE & CHAÏ

Pamplemousse et chaï s'associent afin de vous offrir un apaisant moment de sérénité.

Ingrédients

Poudre de cacao de Saint Domingue** (60%),
pamplemousse* (20%), sucre de canne** (20%) et épices 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.

SÉLECTION ÉPICÉE

FRAISE & PIMENT

La douceur de la fraise et du chocolat relevé par puissance du piment de Cayenne.

Ingrédients

Poudre de cacao de Saint Domingue** (40%), fraise (30%), sucre de canne** (27%) et piment de Cayenne* (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.

CHÂTAIGNE & CLÉMENTINE

La douceur de la châtaigne dans une poudre de cacao subtilement relevé par la clémentine de Corse.

Ingrédients

Poudre de cacao de Saint Domingue** (40%), sucre de canne** (30%), poudre de ***châtaigne**** (29%) et huile essentielle de clémentine de Corse* (1%).
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 MIELLÉE

MIEL

Le délicat goût du miel sublime généreusement la poudre de cacao pure origine.

Ingrédients

Poudre de cacao de Saint Domingue** (50%),
miel* (40%) 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.

MIEL & CITRON

Le peps du citron de Sicile et la rondeur du miel dans une poudre de cacao réconfortante.

Ingrédients

Poudre de cacao de Saint Domingue** (50%), miel* (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 MIELLÉE

MIEL & CASSIS

Une poudre de cacao relaxante qui mixe la douceur du miel au fruité du cassis.

Ingrédients

Poudre de cacao de Saint Domingue** (30%),
miel* (30%), cassis (30%) 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.

MIEL & HIBISCUS

Une poudre de cacao acidulée par l'hibiscus et tempérée grâce à la douceur du miel.

Ingrédients

Poudre de cacao de Saint Domingue** (50%),
miel* (30%), hibiscus** (10%) 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 ORIGINELLE

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.

WWW.KOKOASQUARE.COM

ÉDITION LIMITÉE

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 moelleuses et fondantes, pour le plus gourmand des chocolats chauds.

Ingrédients

Poudre de cacao de Saint Domingue** (50%),
sucre de canne** (30%) et guimauve* (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 de Kokoa-Fit 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 PETIT DÉJEUNER

COOKIES AU CHOCOLAT

Le bon goût des cookies aux pépites de chocolat pour un petit déjeuner gourmand.

Ingrédients

*Avoine** (60%), poudre de cacao de Saint Domingue** (20%) 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 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.

BEURRE DE CACAHUÈTE

L'avoine, le beurre de cacahuète et le cacao, un trio d'ingrédients de qualité pour un petit déjeuner sain.

Ingrédients

*Avoine** (50%), beurre de *cacahuète** (35%) et poudre de cacao de Saint Domingue** (15%).
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 PETIT DÉJEUNER

LAIT DE COCO

Du lait de coco et une petite touche de cacao pour commencer la journée tout en douceur.

Ingrédients

*Avoine** (50%), lait de coco* (30%) 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.

BANANE & FRAISE

Banane et fraise, le duo doux et fruité pour une poudre pleine de tonus.

Ingrédients

*Avoine** (45%), banane (20%), fraise (20%)
et poudre de cacao de Saint Domingue** (15%).
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 LECITHINE, SANS ARÔMES ET SANS ADDITIFS

LE KOKOA EST UN PRODUIT 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

WWW.KOKOASQUARE.COM

Kokoa Square

SÉLECTION GOURMANDE
POUDRE DE CACAO

CHUUNKIES
CACAO · COOKIES AU CHOCOLAT

CACAO CERTIFIÉ
AGRICULTURE BIOLOGIQUE
& COMMERCE ÉQUITABLE

FABRICATION FRANÇAISE

STRAWBANA
CACAO · BANANE & FRAISE

CACAO CERTIFIÉ
AGRICULTURE BIOLOGIQUE
& COMMERCE ÉQUITABLE

SÉLECTION MIEL
POUDRE DE CACAO

FABRICATION FRANÇAISE

SÉLECTION ORIGINELLE
POUDRE DE CACAO

KOKORAW
100% POUDRE DE CACAO NATURELLE

CACAO CERTIFIÉ
AGRICULTURE BIOLOGIQUE
& COMMERCE ÉQUITABLE

SÉLECTION GOURMANDE
POUDRE DE CACAO

KOTOFFEE
CACAO · CARAMEL

CACAO CERTIFIÉ

SÉLECTION GOURMANDE
POUDRE DE CACAO

VAPPAR
CACAO · FRAMBOISE & PAS

CACAO CERTIFIÉ
AGRICULTURE BIOLOGIQUE