Kokoa Square

LE CATALOGUE

WWW.KOKOASQUARE.COM

L'HISTOIRE

LE VOYAGE INITIATIQUE

Kokoa Square est le fruit de mon amour, en tant que Français, pour la culture japonaise.
Lors d'un voyage au pays du Soleil-Levant, j'ai eu le plaisir de découvrir des recettes étonnantes qui réinventent des saveurs habituellement classiques. Chaque aliment avait ses variantes : chocolat, fraise, clémentine, cacahuète... J'ai découvert un éventail de goûts incroyables.

L'IDÉE INNOVANTE

C'est alors qu'une idée a commencé à germer dans mon esprit : « Et pourquoi pas en France ? »
Quelques années ont passé, et la question s'est précisée : « Et pourquoi pas la poudre de cacao ? »
Puis la réponse est devenue évidente : « Je vais sublimer la poudre de cacao avec une multitude de saveurs. »

LA NAISSANCE DE KOKOA SQUARE

Ancien graphiste-designer, j'ai pris plaisir à créer entièrement l'identité visuelle de Kokoa Square.

Il était important pour moi d'apporter cette nouveauté en France tout en respectant une éthique irréprochable.
Pour cela, j'ai sélectionné un cacao bio, le Trinitario, provenant d'une coopérative d'agriculteurs de Saint-Domingue : une origine pure, réputée et équitable.
Chaque ingrédient intégré aux recettes a été choisi avec soin pour garantir l'excellence de sa composition.

LES VALEURS FRANÇAISES

Fidèle aux valeurs de la France, chaque sachet de cacao est fabriqué à la main, redonnant au 'service à la française' ses lettres de noblesse.
À une époque où l'industrie tend à négliger le consommateur, chez Kokoa Square, le client redevient roi.

" J'aime avoir le choix et être surpris par ce que je consomme. Kokoa Square, c'est ça ! Rompre avec la monotonie et offrir découvertes et surprises à chaque recette."

- Kévin LE MECHEC -

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 ?

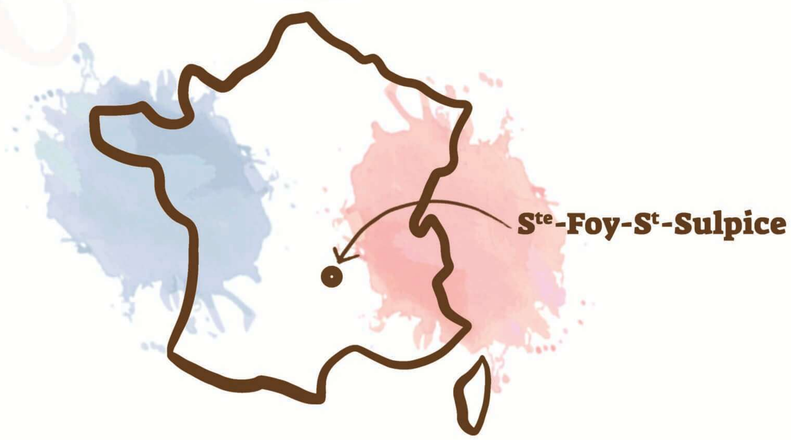
D'une coopérative en République Dominicaine, initialement formée en 2000 par 84 familles d'agriculteurs de Saint-Domingue.

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

Toamisu : 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
Amoande : 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

TOP VENTE

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 poudre de "P'tit palet breton"* de la Biscuiterie des Vénètes (25%). Issus de l'agriculture biologique* et du commerce équitable**.

Conservation

6 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 poudre de 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%), *pollen d'abeille** (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 poudre de biscuit* (20%).
Issus de l'agriculture biologique* et du commerce équitable**.

Conservation

6 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 sucre 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* 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 poudre de biscuit* (20%).
Issus de l'agriculture biologique* et du commerce équitable**.

Conservation

6 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

CAVIAR DE VANILLE

Dégustez le véritable cœur du cacao d'exception marié au caviar de vanille Bourbon de qualité cérémonial.

Ingrédients

Poudre de masse de cacao** de Madagascar (40%),
sucre de canne* blond (40%), et caviar de vanille* Bourbon (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.

CRÈME DE MARRON

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

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.

SÉLECTION GOURMANDE

TOP VENTE

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%),
poudre de biscuit* (20%) et *huile essentielle de citron* de Sicile* (3%).
Issus de l'agriculture biologique* et du commerce équitable**.

Conservation

6 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%), poudre de biscuit* (20%) et café d'Amérique latine** (10%).
Issus de l'agriculture biologique* et du commerce équitable**.

Conservation

6 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 noisette pralinée.

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

FRAISE & BANANE

Le fruité de la fraise et de la banane 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

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.

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

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** 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%),
*pollen d'abeille** (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*, gingembre* et cardamome* (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.

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 biscuit traditionnel de Noël au bon goût de pain d'épices.

Ingrédients

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

Conservation

6 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 Bourbon* (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 PÂTES À TARTINER EN POUDRE

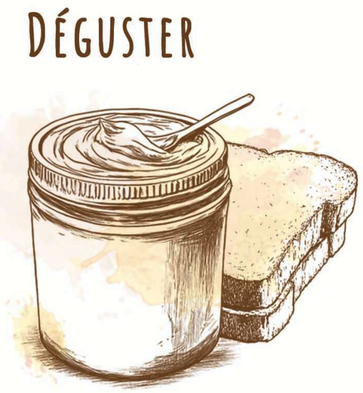
Nos poudres de pâte à tartiner se distinguent par leur composition **sans huiles ajoutées**, un vrai plus pour la santé.

Grâce à une **réduction de 40 % en sucres** par rapport aux pâtes à tartiner industrielles,
sans utilisation d'édulcorants, elles offrent **un goût pur et authentique**.

Elles peuvent êtres intégrées à une alimentation quotidienne sans alourdir les apports caloriques.
À déguster au petit-déjeuner, comme en-cas, ou en topping sur un dessert.

Faciles à préparer (avec du lait classique ou végétal) et parfaitement adaptées à vos envies.
Dans leur sachet zip, elles se **conservent plus longtemps** grâce au format poudre,
tout en étant légères et pratiques à transporter.

Elles s’intègrent à une alimentation inclusive, convenant aux régimes sans lactose ou autres restrictions alimentaires..



WWW.KOKOASQUARE.COM

LES PÂTES À TARTINER EN POUDRE

CACAO & CHOCOLAT

Réaliser votre pâte à tartiner maison avec le vrai goût des noisettes d'Italie.

Ingrédients

*Noisettes** d'Italie (40%), sucre de canne* (40%), poudre de cacao** de Saint Domingue (18%) et vanille* Bourbon (2%). Issus de l'agriculture biologique* et du commerce équitable**.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachet de 180g.

PRALINE

Réaliser votre pâte à tartiner maison et retrouver le vrai goût de la crème pralinée.

Ingrédients

*Noisettes** d'Italie (44%), sucre de canne* (44%), lait de coco* (10%) et vanille* Bourbon (2%). Issus de l'agriculture biologique* et du commerce équitable**.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachet de 180g.

LES PÂTES À TARTINER EN POUDRE

ROCHER PRALINÉ

Réaliser votre pâte à tartiner maison et retrouver le bon goût du rocher avec ses éclats de noisettes.

Ingrédients

*Noisettes** d'Italie (30%), sucre de canne* (30%), lait de coco* (30%), poudre de cacao** de Saint Domingue (8%) et vanille* Bourbon (2%). Issus de l'agriculture biologique* et du commerce équitable**.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachet de 180g.

PAIN D'ÉPICES

Réaliser votre pâte à tartiner maison et retrouver le goût authentique du pain d'épices.

Ingrédients

*Noisettes** d'Italie (40%), sucre de canne* (40%), poudre de cacao**de Saint Domingue (18%), épices* de pain d'épices et vanille* Bourbon (2%). Issus de l'agriculture biologique* et du commerce équitable**.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachet de 180g.

LES PÂTES À TARTINER EN POUDRE

CLÉMENTINE DE CORSE

Réaliser votre pâte à tartiner maison et retrouver les notes fraîches et fruitées de la clémentine de Corse.

Ingrédients

*Noisettes** d'Italie (40%), sucre de canne* (40%), poudre de cacao** de Saint Domingue (18%), clémentine* de Corse et vanille* Bourbon (2%). Issus de l'agriculture biologique* et du commerce équitable**.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachet de 180g.

CHOCO COCO

Réaliser votre pâte à tartiner maison et succomber au plaisir de la noix de coco.

Ingrédients

Lait de coco* (60%), *noisettes** d'Italie (15%), sucre de canne* (15%), poudre de cacao** de Saint Domingue (8%) et vanille* Bourbon (2%). Issus de l'agriculture biologique* et du commerce équitable**.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachet de 180g.

LES PÂTES À TARTINER EN POUDRE

CACAHUÈTE

Réaliser votre pâte à tartiner maison avec de la vraie cacahuète, un cacao pur et une note de vanille Bourbon.

Ingrédients

Beurre de *cacahuète** (70%), poudre de cacao**
de Saint Domingue (28%) et vanille* Bourbon (2%).
Issus de l'agriculture biologique* et du commerce équitable**.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachet de 180g.

COFFRET

MES PÂTES À TARTINER MAISON

Contient

Authentikoa : noisette & chocolat
Crèmoa : praline
Croustyoa : rocher

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

3 sachets de 45g.

WWW.KOKOASQUARE.COM

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

LES POUDRES 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* (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.

LES POUDRES 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 POUDRES D'AVOINE

CACAWOAT

UNE POUDRE D'AVOINE SAVOUREUSE À LA CACAHUÈTE, IDÉALE POUR DE PETITS DÉJEUNERS PROTÉINÉS ET ÉNERGÉTIQUES.

INGRÉDIENTS

Poudre d'*avoine** moulue
à la pierre (80%) et *cacahuète** (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.

BANOAT

UNE PRÉPARATION ONCTUEUSE À LA DOUCE SAVEUR DE BANANE, IDÉALE POUR DES PETITS DÉJEUNERS SAINS ET GOURMANDS.

INGRÉDIENTS

Poudre d'*avoine** moulue
à la pierre (80%) et poudre de banane (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.

Kokoa Square

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

WWW.KOKOASQUARE.COM

Kokoa Square
SÉLECTION GOURMANDE
POUDRE DE CACAO
MARROA
au goût crème de marrons
ET DU COMMERCE ÉQUITABLE
FABRIQUÉ À LA MAIN
FABRICATION FRANÇAISE
CAROAWÈTE
cacao, caramel & cacahuè
CACAO ISSU DE
CULTURES BIOLOGIQUES
ET DU COMMERCE ÉQUITABLE
MARSHMOA
KOARAW
cacao pur de Saint Domingue
CACAO ISSU DE
CULTURES BIOLOGIQUES
ET DU COMMERCE ÉQUITABLE
FABRIQUÉ À LA MAIN
VANYOA
cacao à la vanille Bourbon
COAKIES
cacao aux cookies
NOAZÈTE
cacao à la noisette d'Italie