

Un chocolat qui se boit comme un thé

LE PRODUIT

L'écorce de la fève de cacao est torréfiée puis infusée comme un grand thé. À l'ouverture du sachet, son parfum rappelle le chocolat noir ; en tasse, la liqueur est ronde, légère et délicatement cacaotée. Une pause gourmande, chaude ou froide, sans arôme, sans additif et sans sucre ajouté.*

CE QUI FAIT LA DIFFÉRENCE

- **Une catégorie à part** — ni thé, ni chocolat chaud : un produit qui intrigue et se raconte facilement en rayon.
- **Un seul ingrédient** — écorces de cacao torréfiées, rien d'autre. Bio certifié FR-BIO-16. Torréfié et conditionné en France.
- **Une composition simple** — un seul ingrédient, sans arôme, sans additif et sans sucre ajouté.*
- **Une valorisation de la fève** : on infuse l'écorce, habituellement écartée.

LA MARQUE

Cacaothé est née en Guadeloupe en 2023, d'une envie simple : faire découvrir une autre façon de savourer le cacao. La marque propose une gamme permanente et des éditions limitées saisonnières. Les écorces sont torréfiées et le produit est conditionné en France. Cacaothé est distribuée en ligne et auprès de partenaires sélectionnés aux Antilles et dans l'Hexagone.

* Sans sucre ajouté. Contient des sucres naturellement présents.



EN PRATIQUE

- Conditionnement** — doypack refermable, 100 g
- Certification** — Agriculture Biologique, FR-BIO-16
- Préparation** — torréfié et conditionné en France
- Ingrédient** — écorces de cacao torréfiées
- Gamme** — référence permanente et éditions limitées