Kokoa Square

LE CATALOGUE

WWW.KOKOASQUARE.COM



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 Criollo, provenant d'une coopérative familiale d'agriculteurs de Madagascar : 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 -

WWW.KOKOASQUARE.COM

Kokoa Square

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

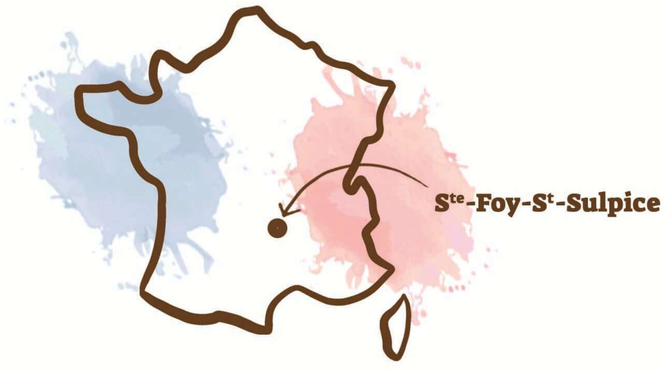
D'où vient notre cacao ?

De la **coopérative familiale**, implantée dans les régions rurales de **Madagascar**, qui cultivent les cacaoyers selon les principes de l'**agriculture biologique**, au cœur de la filière **éthique et solidaire**.
Notre cacao contribue directement au **développement local** tout en garantissant une **traçabilité totale**.

Quel cacao ?

Chez Kokoa Square, nous célébrons la pureté et l'authenticité d'un **cacao d'exception**.
Nous travaillons exclusivement avec le **cacao Criollo**, une variété rare et fine, reconnue pour son profil aromatique naturellement complexe.
Notre poudre **non dégraissée** et **non alcalinisée** est élaborée sans **aucun procédé industriel** ni additif chimique.

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

6 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

3 sachets de 45g.

COFFRET

LE TRIO DE GUIMAUVE

Contient

Guimoa : cacao avec minis guimauves artisanales au caramel
Framboa : cacao avec minis guimauves artisanales à la framboise
Marshmoa : cacao avec minis guimauves artisanales à la vanille

Conservation

6 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

3 sachets de 45g.

LES COFFRETS





COFFRET
LE BON CHOCOLAT CHAUD

Contient

Chestoa : cacao saveur marrons glacés
Marshmoa : cacao avec guimauves artisanales à la vanille
Koawel : cacao au pain d'épice

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

3 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

3 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* Criollo de Madagascar (50%),
sucre de canne* non raffiné (30%),
poudre de *noisettes** d'Italie (10%)
et *avoine** moulue à la pierre (10%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation
12 mois dans un endroit frais et sec.

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

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* Criollo de Madagascar (50%),
sucre de canne* non raffiné (44%) et poudre de vanille Bourbon* (6%).
* Issus de l'agriculture biologique.

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

Poudre de cacao* Criollo de Madagascar (35%),
sucre de canne* non raffiné (35%) et *pollen d'abeille** (30%).
* Issus de l'agriculture biologique.

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* Criollo de Madagascar (40%),
sucre de canne* non raffiné (40%) et poudre de biscuit* (20%).
* Issus de l'agriculture biologique.

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* Criollo de Madagascar (40%),
*beurre de cacahuète** (30%) et sucre de canne* non raffiné (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



PALET BRETON

Une expérience sensorielle unique : l'intensité du cacao sublimée par l'authenticité et le petit goût beurré des palets bretons.

Ingrédients

Poudre de cacao* Criollo de Madagascar (45%),
sucre de canne* non raffiné (35%) et poudre de palet breton* (20%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

6 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

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



CARAMEL AU BEURRE SALÉ

L'intensité du cacao et la douceur du caramel au beurre salé d'Isigny AOP mixés dans une poudre de caractère.

Ingrédients

Poudre de cacao* Criollo de Madagascar (40%), caramel
au beurre salé d'Isigny AOP (30%) et sucre de canne* non raffiné (30%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

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

WWW.KOKOASQUARE.COM

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 (50%)
granulés de sirop d'érable* (40%) et sucre de canne* non raffiné (10%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

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



MENTHE

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

Ingrédients

Poudre de cacao* Criollo de Madagascar (56%),
sucre de canne* non raffiné (43%) et *extrait de menthe** (1%).
* Issus de l'agriculture biologique.

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* non raffiné (40%) et poudre de cacao* Criollo de Madagascar (20%).
* Issus de l'agriculture biologique.

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* Criollo de Madagascar (30%), sucre de canne* non raffiné (30%), *beurre de cacahuète** (20%) et caramel au beurre salé d'Isigny AOP (20%). * Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

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

WWW.KOKOASQUARE.COM

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* Criollo de Madagascar (40%), sucre de canne* non raffiné (40%), et caviar de vanille* Bourbon (20%).
* Issus de l'agriculture biologique.

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* non raffiné (40%), poudre de cacao* Criollo de Madagascar (15%) et poudre de vanille* Bourbon (5%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

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

WWW.KOKOASQUARE.COM

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* Criollo de Madagascar (50%), sucre de canne* non raffiné (30%) et guimauves* artisanales au caramel (20%).
* Issus de l'agriculture biologique.

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* Criollo de Madagascar (50%), sucre de canne* non raffiné (30%) et guimauves* artisanales à la framboise (20%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

6 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* Criollo de Madagascar (40%), sucre de canne* non raffiné (30%), poudre de biscuit* (20%) et café* KSF Honey (10%).
* Issus de l'agriculture biologique.

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* Criollo de Madagascar (40%), poudre de *noisettes** d'Italie (30%) et sucre de canne* non raffiné (30%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

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

WWW.KOKOASQUARE.COM

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* Criollo de Madagascar (30%), sucre de canne* non raffiné (30%), poudre de fraise* (20%) et poudre de banane* (20%).
* Issus de l'agriculture biologique.

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* Criollo de Madagascar (40%), poudre de lait de coco* (30%) et sucre de canne* non raffiné (30%).
* Issus de l'agriculture biologique.

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* Criollo de Madagascar (56%),
sucre de canne* non raffiné (43%) et *extrait d'orange sanguine** (1%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

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



BANANE

Découvrez l'incroyable douceur de la banane du Pérou, soutenue par la subtilité du Criollo.

Ingrédients

Poudre de cacao* Criollo de Madagascar (40%),
poudre de banane* (30%) et sucre de canne* non raffiné (30%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

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

WWW.KOKOASQUARE.COM

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* Criollo de Madagascar (40%), poudre de fraise* (30%) et sucre de canne* non raffiné (30%).
* Issus de l'agriculture biologique.

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 pour une poudre de cacao qui a du peps.

Ingrédients

Poudre de cacao* Criollo de Madagascar (56%), sucre de canne* non raffiné (43%), *extrait d'orange* et extrait de menthe** (1%).
* Issus de l'agriculture biologique.

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* Criollo de Madagascar (40%), poudre de lait de coco* (20%), poudre de banane* (20%) et sucre de canne* non raffiné (20%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

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



CLÉMENTINE

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

Ingrédients

Poudre de cacao* Criollo de Madagascar (56%), sucre de canne* non raffiné (43%) et *extrait de clémentine** (1%).
* Issus de l'agriculture biologique.

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* Criollo de Madagascar (86%),
*pollen d'abeille** (10%), poudre de vanille* Bourbon (2%) et cannelle* (2%).
* Issus de l'agriculture biologique.

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* Criollo de Madagascar (60%),
sucre de canne* non raffiné (37%), épices* à spéculoos (3%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

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

WWW.KOKOASQUARE.COM

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 (70%), sucre de canne* non raffiné (25%) et épices à pain d'épices* (5%).
* Issus de l'agriculture biologique.

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* Criollo de Madagascar (57%), sucre de canne* non raffiné (40%) et épices de chaï* (3%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

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

LES TORRÉFIÉS



CACAO PURE ORIGINE

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

Ingrédients

Poudre de cacao* Criollo de Madagascar (100%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

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



CAFÉ KSF HONEY

Équilibre parfait entre puissance cacaotée et douceur du café Honey d'Éthiopie.

Ingrédients

Poudre de cacao* Criollo de Madagascar (60%), sucre de canne* non raffiné (30%) et café* KSF Honey d'Éthiopie (10%).
* Issus de l'agriculture biologique.

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* Criollo de Madagascar (60%),
sucre de canne* non raffiné (37%), épices* à pain d'épices (3%).
* Issus de l'agriculture biologique.

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* Criollo de Madagascar (50%), sucre de canne*
non raffiné (30%) et guimauves* artisanales à la vanille (20%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

6 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

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

WWW.KOKOASQUARE.COM

NOS POUDRES DE CAROUBE

Oubliez tout ce que vous croyez savoir sur les “substituts”.
La caroube ne copie pas le cacao : elle invente sa propre gourmandise.

D’un goût naturellement sucré, entre caramel, chocolat et pain grillé,
cette poudre magique nous vient du bassin méditerranéen, où elle est chérie depuis l’Antiquité.

Idéale en boisson chaude, en pâtisserie ou en topping, la caroube est une alternative saine et gourmande au cacao,
appréciée dans les recettes végétales ou à faible teneur en sucre.

Chez Kokoa Square, on adore explorer les saveurs !
La caroube et son goût unique demandent une grande maîtrise dans l'élaboration des mélanges.
Soyez rassurés, nous avons créé des recettes équilibrées et prêtes à l'emploi !

Notre poudre de caroube se mêle au caramel d'Isigny AOP, au café pur arabica de Bolivie et à
la vanille Bourbon de Madagascar dans de nouvelles recettes pleines de douceur et de caractère.

Une belle façon de (re)découvrir cet ingrédient méconnu... avec une touche de gourmandise bien à nous !



BOISSON FROIDE



BOISSON CHAUDE



PÂTISSERIE

WWW.KOKOASQUARE.COM

LES POUDRES DE CAROUBE



PURE CAROUBE

Vous allez adorer ce trésor naturel aux saveurs douces et authentiques.

Ingrédients

Poudre de caraoube* (100%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

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



CARAMEL BEURRE SALÉ

L'intensité de la caroube rencontre la douceur du caramel au beurre salé d'Isigny AOP.

Ingrédients

Poudre de caroube* (50%), sucre de canne* non raffiné (30%) et caramel au beurre salé d'Isigny AOP (20%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

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

WWW.KOKOASQUARE.COM

LES POUDRES DE CAROUBE



CAFÉ D'ÉTHIOPIE

L'alliance équilibrée, entre douceur naturelle et caractère torréfié.

Ingrédients

Poudre de caroube* (50%), sucre de canne* non raffiné (35%) et café* KSF Honey d'Éthiopie (15%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

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



VANILLE BOURBON

Une poudre délicate à la véritable vanille Bourbon de Madagascar.

Ingrédients

Poudre de caroube* (60%), sucre de canne* non raffiné (34%) et poudre de vanille* Bourbon (6%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

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

WWW.KOKOASQUARE.COM

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 de l'eau ou du lait 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..

VERSER



REMUER



DÉGUSTER



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

Poudre de *noisettes** d'Italie (40%), sucre de canne* non raffiné (40%), poudre de cacao* (18%) et poudre de vanille* Bourbon (2%).
* Issus de l'agriculture biologique.

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

Poudre de *noisettes** d'Italie (44%), sucre de canne* non raffiné (44%), poudre de lait de coco* (10%) et poudre de vanille* Bourbon (2%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachet de 180g.

WWW.KOKOASQUARE.COM

LES PÂTES À TARTINER EN POUDRE



ROCHER PRALINÉ

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

Ingrédients

Poudre de *noisettes** d'Italie (35%), sucre de canne* non raffiné (35%), poudre de lait de coco* (20%), poudre de cacao* (8%) et poudre de vanille* Bourbon (2%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachet de 180g.



PAIN D'ÉPICES

Réalisez votre pâte à tartiner maison et retrouvez le goût authentique du pain d'épices.

Ingrédients

Poudre de *noisettes** d'Italie (40%), sucre de canne* non raffiné (40%), poudre de cacao* (15%) et épices à pain d'épices* (3%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachet de 180g.

WWW.KOKOASQUARE.COM

LES PÂTES À TARTINER EN POUDRE



CLÉMENTINE

Réalisez votre pâte à tartiner maison et retrouvez les notes fraîches et fruitées de la clémentine de Corse.

Ingrédients

Poudre de *noisettes** d'Italie (40%), sucre de canne* non raffiné (40%), poudre de cacao* (17%), poudre de vanille* Bourbon (2%) et *extrait de clémentine** (1%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachet de 180g.



CHOCO COCO

Réalisez votre pâte à tartiner maison et succombez au plaisir de la noix de coco.

Ingrédients

Poudre de lait de coco* (40%), poudre de *noisettes** d'Italie (25%), sucre de canne* non raffiné (25%), poudre de cacao* (8%) et poudre de vanille* Bourbon (2%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachet de 180g.

WWW.KOKOASQUARE.COM

LES PÂTES À TARTINER EN POUDRE



SPÉCULOOS

Réalisez votre pâte à tartiner maison et succombez au goût typique et rassurant du spéculoos.

Ingrédients

Poudre de *noisettes** d'Italie (40%), sucre de canne* non raffiné (40%), poudre de cacao* (15%), épices à spéculoos* (3%) et poudre de vanille* Bourbon (2%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachet de 180g.



CARAMEL

Réalisez votre pate à tartiner maison et retrouvez l'onctuosité et la douceur du caramel au beurre salé.

Ingrédients

Poudre de *noisettes** d'Italie (40%), sucre de canne* non raffiné (40%), caramel au beurre salé d'Isigny AOP (18%) et poudre de vanille* Bourbon (2%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachet de 180g.

WWW.KOKOASQUARE.COM

LES PÂTES À TARTINER EN POUDRE



CAFÉ

Réalisez une pâte à tartiner maison et réveillez vos papilles avec l'intensité du café.

Ingrédients

Poudre de *noisettes** d'Italie (40%), sucre de canne* non raffiné (40%), poudre de cacao* (10%), café* pur arabica (8%) et poudre de vanille* Bourbon (2%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachet de 180g.



PISTACHE

Réalisez votre pâte à tartiner maison et plongez dans l'onctuosité et la gourmandise de la pistache.

Ingrédients

Poudre de *pistaches** (70%), sucre de canne* non raffiné (28%), et poudre de vanille* Bourbon (2%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachet de 180g.

WWW.KOKOASQUARE.COM

LES PÂTES À TARTINER EN POUDRE





CACAHUÈTE

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

Ingrédients

Poudre de *beurre de cacahuète** (70%),
poudre de cacao* (28%)
et poudre de vanille* Bourbon (2%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachet de 180g.

COFFRET

MES PÂTES À TARTINER MAISON

Contient

Classikoa : noisette et chocolat

Pralinoa : pure noisette

Rochoa : façon rocher au chocolat noir

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachet de 180g.

NOS KITS CRÊPES

Un coffret gourmand et sain :

Une préparation pour pâte à crêpes bio :
farine de blé, œufs entiers et frais, vanille bourbon, sucre de canne et sel de Guérande.
Rien de plus, rien de moins. Ajoutez simplement du lait ou de l'eau, fouettez, et vos crêpes moelleuses sont prêtes à cuire.

Une préparation pour pâte à tartiner bio :
une poudre naturelle qui, une fois réhydratée avec de l'eau ou du lait, se transforme en une crème fondante et parfumée.
Pas de conservateurs, pas d'additifs, juste l'authenticité d'une gourmandise maison.

Pensé pour les matins pressés ou les goûters d'enfants, ce coffret ramène la simplicité et la sincérité des crêpes maison.
Pas d'artifices, pas de goûts industriels : seulement des ingrédients bio, bruts et authentiques, pour retrouver le vrai plaisir du fait-maison.



PRÉPARATION
POUR 10 CRÊPES

WWW.KOKOASQUARE.COM

LES KITS CRÊPES





Ingrédients de la pâte à crèpes
Farine de *blé** (70%), poudre d'*œuf* (15%), sucre de canne* non raffiné (12%), poudre de vanille* Bourbon (2%) et sel* de Guérande (1 %).
Issus de l'agriculture biologique*.

Ingrédients de la pâte à tartiner Classikoa
Poudre de *noisettes** d'Italie (40%), sucre de canne* non raffiné (40%), poudre de cacao* (18%) et poudre de vanille* Bourbon (2%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation
12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement
Sachet de 180g de pâte à tartiner en poudre
+ sachet de 250g de préparation pour pâte à crêpes.

Ingrédients de la pâte à crèpes
Farine de *blé** (70%), poudre d'*œuf* (15%), sucre de canne* non raffiné (12%), poudre de vanille* Bourbon (2%) et sel* de Guérande (1 %).
Issus de l'agriculture biologique*.

Ingrédients de la pâte à tartiner Pralinoa
Poudre de *noisettes** d'Italie (44%), sucre de canne* non raffiné (44%), poudre de lait de coco* (10%) et poudre de vanille* Bourbon (2%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation
12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement
Sachet de 180g de pâte à tartiner en poudre
+ sachet de 250g de préparation pour pâte à crêpes.

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* (20%).
* Issus de l'agriculture biologique.

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%),
poudre de *noisettes* d'Italie* (10%) et sucre de canne* non raffiné (10%).
* Issus de l'agriculture biologique.

CONSERVATION

12 mois dans un endroit frais et sec.

CONDITIONNEMENT

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

WWW.KOKOASQUARE.COM

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.

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.

CONSERVATION

12 mois dans un endroit frais et sec.

CONDITIONNEMENT

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

WWW.KOKOASQUARE.COM

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 poudre de *beurre de cacahuète** (20%).
* Issus de l'agriculture biologique.

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.

CONSERVATION

12 mois dans un endroit frais et sec.

CONDITIONNEMENT

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

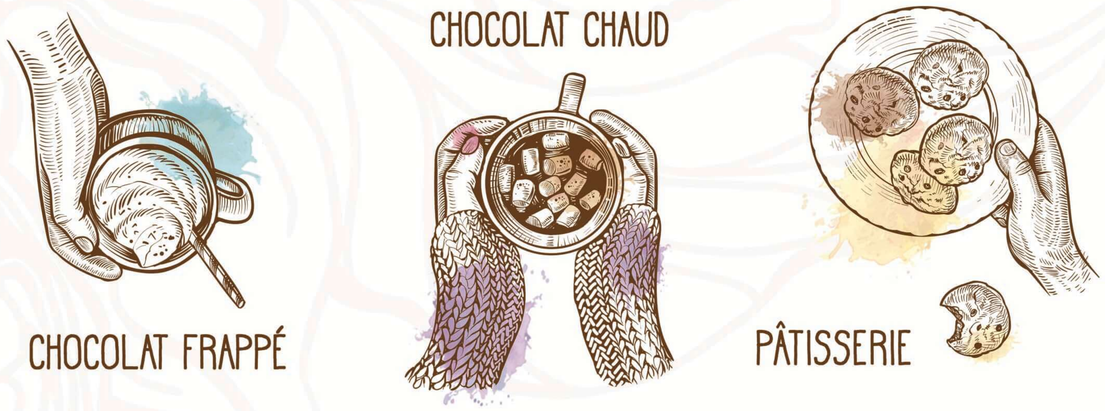
Kokoa Square

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

cacao au goût crème de marrons

CACAO ISSU DE CULTURES BIOLOGIQUES ET DU COMMERCE ÉQUITABLE FABRIQUÉ À LA MAIN

FABRICATION FRANÇAISE



FABRICATION FRANÇAISE



Kokoa Square

SÉLECTION GOURMANDE

POUDRE DE CACAO



COAKIES

cacao aux cookies

CACAO ISSU DE CULTURES BIOLOGIQUES ET DU COMMERCE ÉQUITABLE FABRIQUÉ À LA MAIN



CAROAWÈTE

cacao, caramel & cacahuète

CACAO ISSU DE CULTURES BIOLOGIQUES ET DU COMMERCE ÉQUITABLE



MARSHMOA

Kokoa Square

SÉLECTION

POUDRE DE CACAO



KOARAW

Criollo pure origine de Madagascar



VANYOA

cacao à la vanille Bourbon



NOAZÈTE

cacao à la noisette d'Italie

CACAO ISSU DE CULTURES BIOLOGIQUES ET DU COMMERCE ÉQUITABLE FABRIQUÉ À LA MAIN