

The logo features a central white diamond with a brown border. Inside the diamond, the words "Kokoa Square" are written in a brown, cursive script. The diamond is surrounded by vibrant watercolor splashes in shades of purple, green, yellow, orange, and red. In the background, there are faint, grey line drawings of various botanical elements, including leaves, flowers, and fruit.

*Kokoa
Square*

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 chocolatées. Au wasabi, aux fruits rouges, à la clémentine, aux fleurs de Sakura ... Il a découvert un panel de goûts qu'il n'avait jamais 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. C'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 ainsi que 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 -



LA POUDRE DE KOKOA

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 un Kokoa qui lui correspond !

Qu'est-ce que la poudre de Kokoa ?

C'est l'alliance délicieuse et saine entre le cacao, les super-fruits, les arômes gourmands et les épices du monde. Au travers de ses sélections de Kokoas originaux, sains et tendances, Kokoa Square réinvente la poudre de cacao en créant des recettes Gourmandes, Épicées, Fruitées et Detox qui plairont à tous les coups.

Les ingrédients

Kokoa Square propose ce qui se fait de plus qualitatif : la poudre de cacao biologique et équitable de Saint-Domingue, mondialement réputée pour ses arômes incomparables. La marque fait confiance à la nature en utilisant des poudres de super-fruits 100 % naturelles qui conservent leurs hautes valeurs nutritives.

L'engagement qualité

Soucieux de votre bien-être, Kokoa Square s'engage à vous proposer des poudres de Kokoa sans lécithine de soja, sans OGM, sans additifs et 100 % veggies.

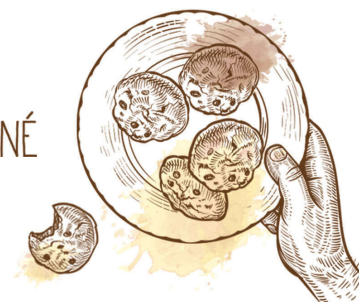


GLACÉ

CHAUD



CUISINÉ





Du cacao, de vrais fruits et des épices gourmandes

- Utilisation d'ingrédients qualitatifs et naturels issus de l'agriculture biologique et du commerce équitable
- Respect de l'art culinaire français dans la fabrication des Kokoas

Des recettes uniques et originales !

POUDRE DE CACAO 100% BIO & ÉQUITABLE

POUDRES DE FRUITS
100% NATURELLES



ÉPICES DU MONDE
100% GOURMANDES

DES KOKOAS
300% DÉLICIEUX

SÉLECTION FRUITÉE



STRAWBANA

CACAO · BANANE · FRAISE

LA DOUCEUR DE LA BANANE ET DE LA FRAISE
FONT DE CE KOKOA UN VÉRITABLE
CÂLIN GUSTATIF.

INGRÉDIENTS

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



MILCOA

CACAO · LAIT DE COCO

LE CACAO DE SAINT DOMINGUE ET LE LAIT DE COCO
DES PHILIPPINES, S'ASSOCIENT POUR UN
KOKOA RICHE EN DOUCEUR.

INGRÉDIENTS

Poudre de cacao de Saint Domingue** (35%), lait de coco des philippines* (30%)
et sucre de canne du Paraguay**
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



GRAÖPY

CACAO · PAMPLEMOUSSE · FRAISE

LE KOKOA QUI RAMÈNE SA FRAISE ET SON
PAMPLEMOUSSE POUR UN INSTANT
PLEIN DE VITALITÉ

INGRÉDIENTS

Pamplemousse* (30%), poudre de cacao de Saint Domingue** (25%),
sucre de canne du Paraguay** 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.



ORAMIN

CACAO · ORANGE · MENTHE

LA VITALITÉ DE L'ORANGE ET LA FRAÎCHEUR
DE LA MENTHE POUR UN KOKOA
QUI A DU PEP'S !

INGRÉDIENTS

Poudre de cacao de Saint Domingue** (40%), sucre de canne du Paraguay**,
orange* (20%) et arôme naturel de menthe*.
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



KONANANI

CACAO · COCO · BANANE

ALLIEZ REGAIN D'ÉNERGIE ET GOURMANDISE AVEC CE KOKOA EXOTIQUE.
BANANE ET NOIX DE COCO VOUS TRANSPORTERONT SANS
ATTENDRE SUR UNE PLAGE DE SABLE BLANC.

INGRÉDIENTS

Poudre de cacao de Saint Domingue** (30%), banane* (25%),
coco* (20%) et sucre de canne du Paraguay**.
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.



VAPPARY

CACAO · FRAMBOISE · PASSION

LE KOKOA REVITALISANT. LAISSEZ LA SUBTILE ACIDITÉ
DE LA FRAMBOISE ET DU FRUIT DE LA PASSION
ÉVEILLER VOS PAPILLES.

INGRÉDIENTS

Poudre de cacao de Saint Domingue** (30%), sucre de canne du Paraguay**,
framboise (10%) et fruit de la passion (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 DETOX



HONBERRY

CACAO · CASSIS · MIEL

CRANBERRIES ET MIEL VOUS INVITENT À UN MOMENT
"BIEN-ÊTRE" GRÂCE À LEURS EFFETS
ANTIOXYDANTS ET RELAXANTS.

INGRÉDIENTS

Miel (40%), poudre de cacao de Saint Domingue** (30%)
et cassis (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.



HIBISKOJI

CACAO · HIBISCUS · MIEL

VOTRE ALLIÉ BIEN-ÊTRE GRÂCE À SES ACTIFS ANTIOXYDANTS.
L'HIBISCUS APPORTE UNE LÉGÈRE NOTE ACIDULÉE
TEMPÉRÉE PAR LA DOUCEUR DU MIEL.

INGRÉDIENTS

Poudre de cacao de Saint Domingue** (60%),
miel (30%) et hibiscus** (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 DÉTOX



LEMONI

CACAO · CITRON · MIEL

AIDEZ VOTRE ORGANISME À ÉLIMINER
LES TOXINES GRÂCE À CE KOKOA
CITRON ET MIEL.

INGRÉDIENTS

Poudre de cacao de Saint Domingue** (46%),
miel (46%) et citron* (8%).
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.



PINEBERRIES

CACAO · ANANAS · CASSIS

UN DÉLICIEUX KOKOA PLEIN DE TONUS GRÂCE
À L'ÉNERGIE DE L'ANANAS ET
DES CRANBERRIES.

INGRÉDIENTS

Poudre de cacao de Saint Domingue** (35%), ananas (30%),
sucre de canne du Paraguay** et cassis (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.

SÉLECTION DÉTOX



GRAPAÏ

CACAO · PAMPLEMOUSSE · CHAÏ

PAMPLEMOUSSE ET CHAI S'ASSOCIENT AFIN
D'OFFRIR À VOTRE CORPS UN APAISANT
MOMENT DE SÉRÉNITÉ.

INGRÉDIENTS

Poudre de cacao de Saint Domingue** (59%), pamplemousse* (20%),
sucre de canne du Paraguay** et épices de chaï*.
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.



TCHAMYNT

CACAO · THÉ MATCHA · CASSIS

CE KOKOA EST VOTRE ALLIÉ DIGESTION. LAISSEZ
LE THÉ MATCHA ET LE CASSIS
PRENDRE SOIN DE VOUS.

INGRÉDIENTS

Poudre de cacao de Saint Domingue** (50%), cassis (25%), sucre de canne
du Paraguay** et thé matcha*.
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



STRAWPIKO

CACAO · FRAISE · PIMENT

DIGNE HÉRITIER DU XOCOATL, PARTEZ SUR LES TRACES DES AZTÈQUES.
LA DOUCEUR DE LA FRAISE RELEVÉE PAR UNE NOTE DE PIMENT
VOUS DÉVOILERONT SON CARACTÈRE ORIGINEL.

INGRÉDIENTS

Fraise (40%), poudre de cacao de Saint Domingue** (30%), sucre de canne du Paraguay**
et piment de Cayenne*.

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.



ÉKAÏNE

CACAO · CHÂTAIGNE · ÉCORCE DE MANDARINE

OFFREZ-VOUS UN INTENSE MOMENT DE PLAISIR AVEC CE KOKOA.
SAVOUREZ LA DOUCEUR DE LA CHÂTAIGNE RELEVÉE
PAR UN ZESTE D'ÉCORCE DE MANDARINE.

INGRÉDIENTS

Poudre de cacao de Saint Domingue** (44%), sucre de canne du Paraguay**,
*châtaigne** avec de l'*amande** et écorce de mandarine*.

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



KOKOKAMPO

CACAO · COCO · POIVRE DE KAMPOT

ENTRE LE YING ET LE YANG, LA DOUCEUR ET
LA FORCE LA NOIX DE COCO ET LE POIVRE,
IL Y A KOKOKAMPO !

INGRÉDIENTS

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



GINTANAS

CACAO · ANANAS · GINGEMBRE

CE KOKOA VOUS EMMÈNE EN VOYAGE SUR DES TERRES
EXOTIQUES AVEC L'ASSOCIATION DE L'ANANAS, DU
GINGEMBRE ET DE LA MENTHE SAUVAGE

INGRÉDIENTS

Poudre de cacao de Saint Domingue** (33%), sucre de canne du Paraguay**,
ananas (30%) 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.

SÉLECTION GOURMANDE



KAOWÈTE

CACAO · BEURRE DE CACAHUÈTE

LE BON GOÛT DU BEURRE DE CACAHUÈTE ET LE CARACTÈRE DU CACAO S'ASSOCIENT POUR UN KOKOA RICHE EN SAVEUR.

INGRÉDIENTS

Poudre de cacao de Saint Domingue** (35%), beurre de *cacahuète** (35%) et sucre de canne du Paraguay**.

*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.



ALMANDER

CACAO · AMANDE · MIEL

OFFREZ-VOUS UN INSTANT D'ONCTUOSITÉ GRÂCE À LA RONDEUR ET À LA DÉLICATESSE DE L'AMANDE.

INGRÉDIENTS

Poudre de cacao de Saint Domingue** (40%), sucre de canne du Paraguay**, poudre d'*amandes** au *petit épeautre** (30%) et miel (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



GATORÛJE

CACAO · SAVEUR GÂTEAU DE FRUITS ROUGES

LA SAVEUR D'UN DÉLICIEUX GÂTEAU AUX FRUITS
ROUGES POUR UN KOKOA PLEIN
DE GOURMANDISE.

INGRÉDIENTS

Poudre de cacao de Saint Domingue* (30%), sucre de canne du Paraguay*,
framboise (20%), cassis (20%) et arôme naturel de gâteau.

*Issus de l'agriculture biologique et du commerce équitable.

CONSERVATION

18 mois dans un endroit frais et sec.

CONDITIONNEMENT

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



KUPBERRY

CACAO · SAVEUR CUPCAKE CASSIS

PÉNÉTREZ DANS L'EXTRAORDINAIRE MONDE
DES FÉES AVEC CE KOKOA AU
CUPCAKE CASSIS.

INGRÉDIENTS

Poudre de cacao de Saint Domingue** (38%), sucre de canne du Paraguay**,
cassis (20%) et arôme naturel de gâteau.

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



MABYRUP

CACAO · SIROP D'ÉRABLE

LE PLUS CANADIEN DES KOKOAS. AU
GOÛT DÉLICAT ET PRONONCÉ
DU SIROP D'ÉRABLE.

INGRÉDIENTS

Poudre de cacao de Saint Domingue** (50%) et sirop d'érable (50%).

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.



KOTOFFEE

CACAO · Caramel INTENSE

LA FORCE DU CACAO ET L'INTENSITÉ DU Caramel
SE RETROUVENT POUR VOUS OFFRIR UN
KOKOA DE CARACTÈRE.

INGRÉDIENTS

Poudre de cacao de Saint Domingue** (40%), caramel* (30%)
et sucre de canne du Paraguay**.

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



KRÉAMISU

CACAO · SAVEUR TIRAMISU

UN DOUX NUAGE DE CRÈME. UNE FINE AVERSE
DE CACAO ET UN PUISSANT ÉCLAIR DE CAFÉ
POUR UNE TEMPÊTE DE GOURMANDISE.

INGRÉDIENTS

Poudre de cacao de Saint Domingue** (40%), sucre de canne complet du Paraguay**
et arôme naturel de tiramisu.

*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.



HAZELATE

CACAO · SAVEUR PÂTE À TARTINER

LE GÉNÉREUX KOKOA AU BON GOÛT
TYPIQUE DE LA PÂTE À TARTINER
AUX NOISETTES.

INGRÉDIENTS

Poudre de cacao de Saint Domingue** (45%), sucre de canne du Paraguay**
et arôme naturel de noisette.

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



CARATENUT

CACAO · CACAHUËTE · CARMEL

LA GÉNÉROSITÉ DE LA CACAHUËTE. LE CARACTÈRE DU CHOCOLAT ET LA DOUCEUR DU CARMEL S'ALLIENT POUR CRÉER LE KOKOA À LA GOURMANDISE INFINIE.

INGRÉDIENTS

Poudre de cacao de Saint Domingue** (30%), beurre de cacahuète* (30%), caramel* (30%) et sucre de canne du Paraguay**.
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.



CHUUNKIES

CACAO · SAVEUR COOKIES

LE KOKOA QUI VOUS TRANSPORTE DANS LA FAMEUSE AUBERGE DE WHITMAN OÙ BISCUITS BEURRÉS ET CHOCOLATÉS VOUS ATTENDENT.

INGRÉDIENTS

Poudre de cacao de Saint Domingue** (40%), sucre de canne du Paraguay** et arôme naturel de cookies.
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



SPEKULOOSA

CACAO · BISCUIT SPÉCULOOS

DU CACAO ET UN BISCUIT SAVOUREUSEMENT ÉPICÉ
POUR UN GOÛT UNIQUE : CELUI DE LA
BELGIQUE DES FRÈRES BOONE.

INGRÉDIENTS

Poudre de cacao de Saint Domingue** (45%), sucre de canne du Paraguay**,
arôme naturel du biscuit et épices de spéculoos*.
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.



TARTITRONE

CACAO · SAVEUR TARTE AU CITRON

UNE POUDRE DE KOKOA PLEINE DE GOURMANDISE
GRÂCE À LA SAVEUR TARTE AU CITRON
LÉGÈREMENT ACIDULÉE.

INGRÉDIENTS

Poudre de cacao de Saint Domingue** (35%), sucre de canne du Paraguay**,
arôme naturel de gâteau (20%) et citron* (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



KOKORAW

100% CACAO

RETROUVEZ LES SAVEURS SAINES ET PURES
DU CACAO DE SAINT DOMINGUE :
LE KOKOA ORIGINEL.

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.



KOFFINGER

CACAO · CAFÉ D'AMÉRIQUE LATINE

LA SAVEUR DU GRAND ARABICA D'AMÉRIQUE LATINE
RETROUVE LA DÉLICATESSE DU
CACAO DE SAINT DOMINGUE.

INGRÉDIENTS

Poudre de cacao de Saint Domingue** (45%), sucre de canne
du Paraguay** 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.



KOKORAW

CACAO · SUCRE DE CANNE

PROFITEZ DES SAVEURS RÉPUTÉES DU CACAO DE
SAINT DOMINGUE ALLIÉES À UNE TOUCHE DE
SUCRE DE CANNE DU PARAGUAY.

INGRÉDIENTS

Poudre de cacao de Saint Domingue** (80%)
et sucre de canne du Paraguay** (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.

SPÉCIAL NOËL



CHESTOA

CACAO · MARRONS GLACÉS

LA DOUCEUR DES MARRONS GLACÉS ET LA NOBLESSE DU CACAO SE RÉUNISSENT POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE.

INGRÉDIENTS

Sucre de canne du Paraguay**, poudre de cacao de Saint Domingue** (20%) et châtaigne* (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.



MANOWEL

CACAO · SAVEUR SABLÉ AU PAIN D'ÉPICES

RETROUVEZ LES SAVEURS TYPIQUES DU MANELE. LE BISCUIT TRADITIONNEL DE NOËL AU BON GOÛT DE PAIN D'ÉPICES.

INGRÉDIENTS

Poudre de cacao de Saint Domingue** (48%), sucre de canne du Paraguay**, pain d'épices* (3%) et arôme naturel de biscuit.

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.

ÉDITION LIMITÉE



FRANGETTE

CACAO · GALETTE À LA FRANGIPANE

LA GALETTE DES ROIS ET SON BON GOÛT AMANDÉ DE FRANGIPANE
RENCONTRE LE DOUX CACAO DE SAINT DOMINGUE
POUR UN GOURMAND MÉLANGE.

INGRÉDIENTS

Poudre de cacao de Saint Domingue** (45%), poudre d'*amande**
avec *petit épautre** (45%) et sucre de canne du Paraguay**.
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.



PAKKOA

CACAO · SAVEUR ŒUF PRALINÉ

L'ŒUF EN CHOCOLAT PRALINÉ. GOÛT EMBLÉMATIQUE DE PÂQUES.
RÉUNIT LA NOISETTE ET L'AMANDE POUR
UNE FÊTE DES PLUS GOURMANDE.

INGRÉDIENTS

Poudre de cacao de Saint Domingue** (35%), sucre de canne du Paraguay**,
*amandes** (15%) et arôme naturel de noisette.
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



LA POUDRE DE KOKOA-FIT

Un concentré de nature pour votre corps

Les Kokoas-Fit 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.

Sans cuisiner, tout est dans votre sachet.

Sans ogm, sans lécithine, sans conservateur ni sucres ajoutés.

Il suffit de mélanger la poudre de Kokoa-Fit dans un shaker de lait, lait végétal ou yaourt.

Pensé pour une préparation rapide

Mélangez votre Kokoa-Fit dans le yaourt, le fromage blanc, les smoothies ou même dans les pancakes pour une collation parfaite. Idéal pour réaliser de délicieux bowlcakes au petit déjeuner et vous aider à commencer la journée avec une bonne dose d'énergie.



PETIT DÉJEUNER



ENTRAÎNEMENT

COLLATION



ÉDITION FIT



CHUUNKIES-FIT

CACAO · AVOINE · SAVEUR COOKIES

ALLIANCE SAIN ET GOURMANDE ENTRE L'AVOINE, RICHE EN FIBRES ET ACIDES AMINÉS, ET LE CACAO, SOURCE DE POTASSIUM ET DE MANGANESE.

INGRÉDIENTS

*Avoine** (60%), poudre de cacao de Saint Domingue** (20%) et arôme naturel de cookies.

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.



KAOWÈTE-FIT

CACAO · AVOINE · CACAHUÈTE

FAÎTES LE PLEIN DE MAGNÉSIUM ET DE PROTÉINES AVEC CE KOKOA-FIT GOURMAND QUI VOUS AIDERA À ATTEINDRE FACILEMENT LA SENSATION DE SATIÉTÉ.

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

ÉDITION FIT



STRAWBANA-FIT

CACAO · AVOINE · FRAISE & BANANE

GAGNEZ DU TONUS TOUT EN PRÉSERVANT VOTRE TRANSIT
GRÂCE AU MAGNÉSIUM ET AUX FIBRES DE
CE KOKOA-FIT FRUITÉ.

INGRÉDIENTS

*Avoine** (45%), poudre de cacao de Saint Domingue** (15%),
fraise (20%) et banane* (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.



KONANANI-FIT

CACAO · AVOINE · COCO & BANANE

RICHE EN FER ET VITAMINE B, LA BANANE S'ASSOCIE À LA NOIX
DE COCO, SOURCE DE POTASSIUM, POUR VOUS OFFRIR
UN KOKOA SAIN ET RELAXANT.

INGRÉDIENTS

*Avoine** (40%), banane* (25%), coco (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 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.

ÉDITION FIT



VAPPARY-FIT

CACAO · AVOINE · FRAMBOISE & PASSION

BOOSTEZ VOTRE CORPS AVEC UN KOKOA RICHE EN VITAMINES A, C ET B9. REMPLI D'ANTIOXYDANTS. C'EST UNE VRAIE BOMBE DÉTOXIFIANTE.

INGRÉDIENTS

*Avoine** (45%), framboise (20%), fruit de la passion (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 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.



MILCOA-FIT

CACAO · AVOINE · LAIT DE COCO

LE CACAO ET LE LAIT DE COCO CONTRIBUENT À UNE DOSE QUOTIDIENNE DE GRAISSES QUALITATIVES QUI AIDENT À LUTTER CONTRE LE MAUVAIS CHOLESTÉROL.

INGRÉDIENTS

*Avoine** (50%), lait de coco des Philippines* (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 45g, 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 ADDITIFS ET 100 % VEGGIE
LE KOKOA EST UN PRODUIT RESPONSABLE SUR LE PLAN ÉCONOMIQUE ET ÉCOLOGIQUE.

Choisir Kokoa Square c'est s'assurer : de favoriser la culture biologique et équitable
et d'une fabrication française faite à la main, loin des procédés industriels.



CONTACT

KOKOA SQUARE - lieu-dit «Le château», 42510 Saint-Georges-de-Baroille
SIRET : 52286718300033 - TVA non applicable (art. 293B du CGI)
email : contact@kokoasquare.com

WWW.KOKOASQUARE.COM



SÉLECTION FRUITÉE
POUDRE DE KOKOA



STRAWBANA
CACAO · BANANE · FRAISE



SÉLECTION DÉTOX
POUDRE DE KOKOA



SÉLECTION FRUITÉE
POUDRE DE KOKOA



SÉLECTION GOURMANDE
POUDRE DE KOKOA



CHUUNKIES
CACAO · SAVEUR COOKIES



SÉLECTION GOURMANDE
POUDRE DE KOKOA



KAOWÈTE
CACAO · BEURRE DE CACAHUÈTE



SÉLECTION GOURMANDE
POUDRE DE KOKOA



GINTANAS
CACAO · ANANAS · GINGEMBRE



SÉLECTION ORIGINELLE
POUDRE DE KOKOA



KOKORAW
100% POUDRE DE CACAO NATURELLE



SÉLECTION FRUITÉE
POUDRE DE KOKOA



VAPPARY
CACAO · FRAMBOISE · PASSION



SÉLECTION GOURMANDE
POUDRE DE KOKOA

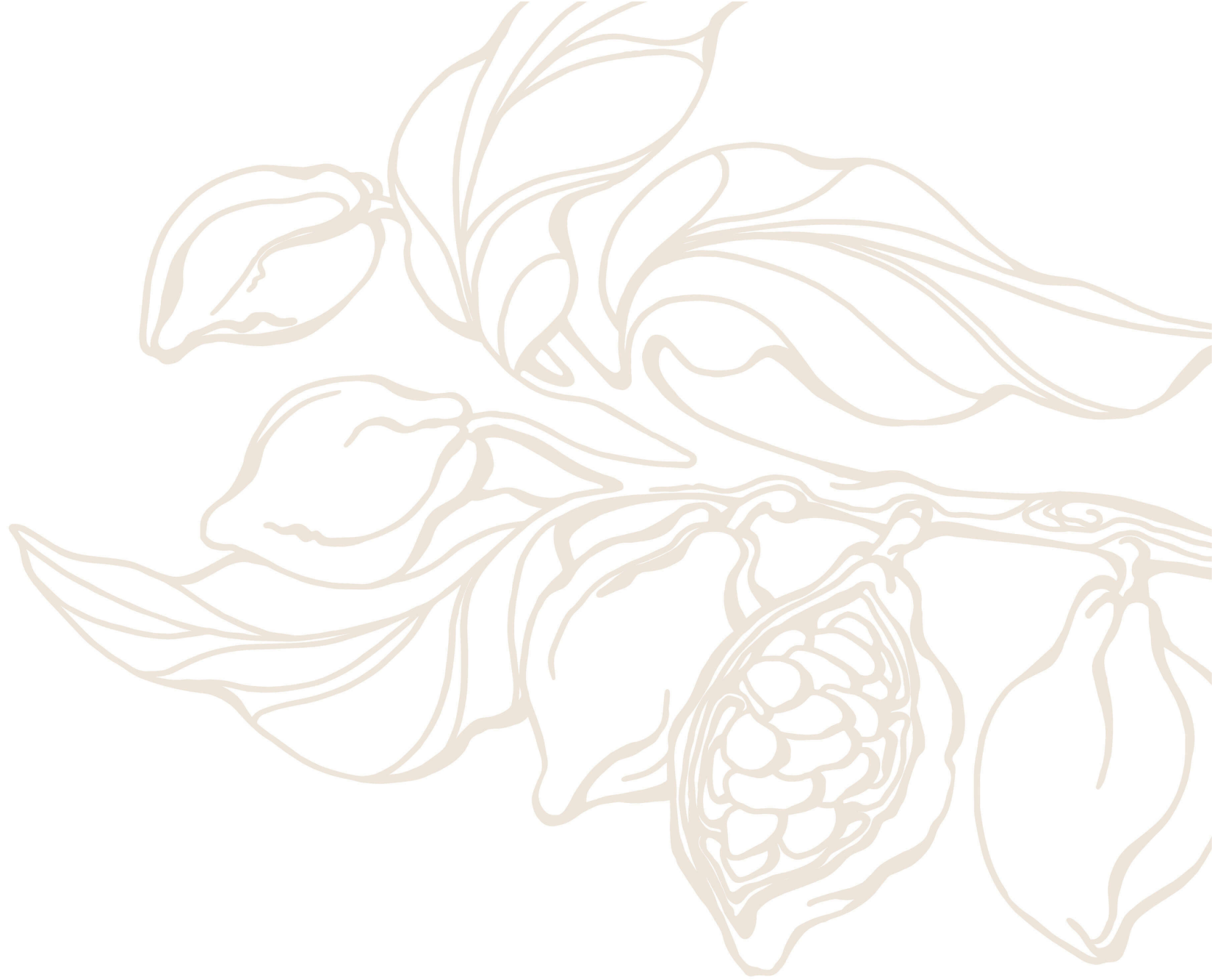


HAZELA
CACAO · SAVEUR PÂTE À TARTER



SÉLECTION GOURMANDE
POUDRE DE KOKOA





WWW.KOKOASQUARE.COM