



Le Cacao.

Premium.

Distribué par NX DISTRIB SAS 25 rue de Ponthieu 75008 Paris Cedex 08 Contact : info@nxdistrib.com.

Cacao·Cocoa.

Fève de cacao · *Cocoa bean.*

Masse de cacao · *Cocoa mass.*

Beurre de cacao · *Cocoa butter.*

Poudre de cacao · *Cocoa powder.*

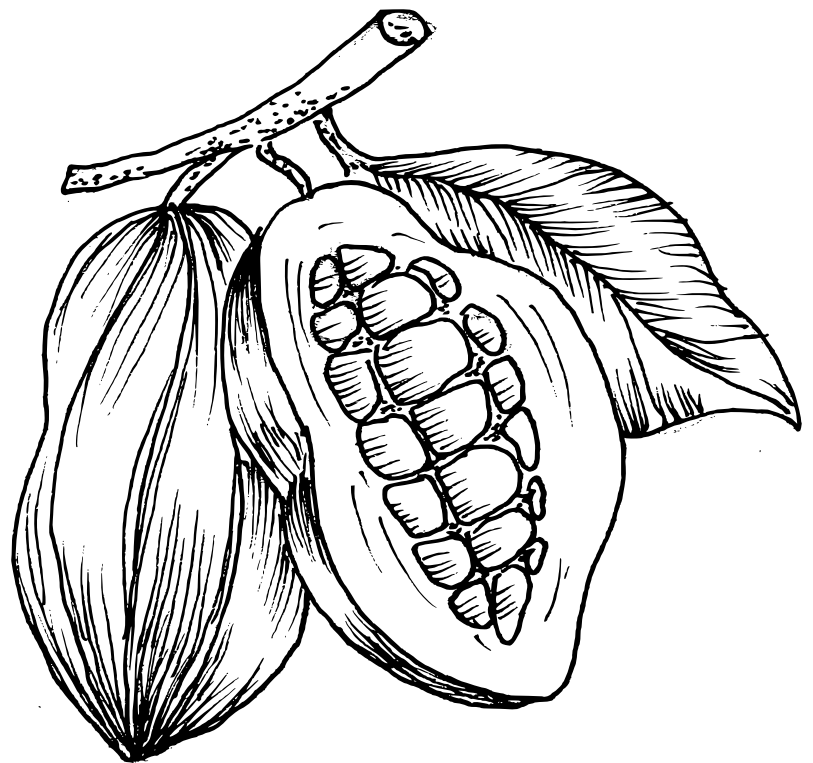


Alimentaire / Food.



Grace à nos partenaires d'Afrique
de l'Ouest, nous pouvons vous
proposer des dérivés du cacao.

*With our partners in West Africa, we can
offer you quality cocoa derivatives.*





Fève de cacao.

Cocoa bean.

Les fèves de cacao sont les graines du cacaoyer, constituant la principale matière première dans la fabrication de confiseries et boissons au chocolat.

Cocoa beans are the seeds of the cocoa tree and are the main raw material for making confectionery and chocolate drinks.





Masse de Cacao.

Cocoa mass.

Issus du broyage des fèves, notre pâte de cacao ou Masse de Cacao alimentaire est idéale pour réaliser des recettes de chocolat.

Produced by grinding the beans, our cocoa mass is ideal for making chocolate recipes.



Beurre de cacao.

Cacao butter.

Issu du pressage de la masse de Cacao, notre beurre de Cacao est une matière grasse 100% végétale issue des fèves de cacao. Il est très utilisé en cuisine ou dans la pâtisserie, et plus particulièrement dans la confection de desserts chocolatés

Produced by pressing cocoa mass, our cocoa butter is a 100% vegetable fat derived from cocoa beans. It is widely used in cooking and pastry-making, and more particularly in making chocolate desserts.





Poudre de cacao.

Cacao powder.

La poudre de cacao est issue du broyage des tourteaux de Cacao garantissant une qualité et une saveur idéale pour confectionner de savoureux desserts ou un chocolat chaud à l'ancienne.

Cocoa powder is ground from cocoa beans, guaranteeing the ideal quality and flavour for making tasty desserts or old-fashioned hot chocolate.



Conception
Direction Créative
Photographie
Graphic design

BÖDD

<https://iambodd.com>

Rédaction



NX DISTRIB 2025©