

KABOS*

CHOCOLAT
ARTISANAL DE
MADAGASCAR

OFFREZ VOUS UN VOYAGE AU COEUR DES SAVEURS DE MADAGASCAR
POUR DES #INSTANTS SANS CONSÉQUENCE





Kabos*

LE GOUT UNIQUE DU CHOCOLAT ARTISANAL PRODUIT DE MADAGASCAR

DÉCOUVREZ L'HISTOIRE DE NOTRE JEUNE CHOCOLATERIE
ARTISANALE ET PARTICIPEZ À LA RÉALISATION DE
CHOCOLATS QUI VOUS RESSEMBLENT

C'est l'histoire d'une rencontre entre une jeune française, MaLo, ingénieur-topographe et d'un malgache, Dodo, spécialiste du forage minier.

De leur passion commune du chocolat naîtra **Kabos***.

Partons à sa découverte !

Bien décidés à allier passion, collaboration et profession, notre duo se forme auprès de différents chocolatiers de l'île et de la métropole. Ils assistent aux différents processus de transformation de la fève en chocolat. Puis, ils se lancent à la conquête des saveurs et des parfums malgaches.

Le nom « Kabos* » représente à la fois le **fruit** du cacao et cet **instrument** malgache « kabosy » qui fait danser petits et grands.

Rapidement, leur laboratoire produit des chocolats aux différents parfums et aux multiples saveurs. Un véritable bouquet d'originalité, légèrement salés, sucrés ou poivrés ...

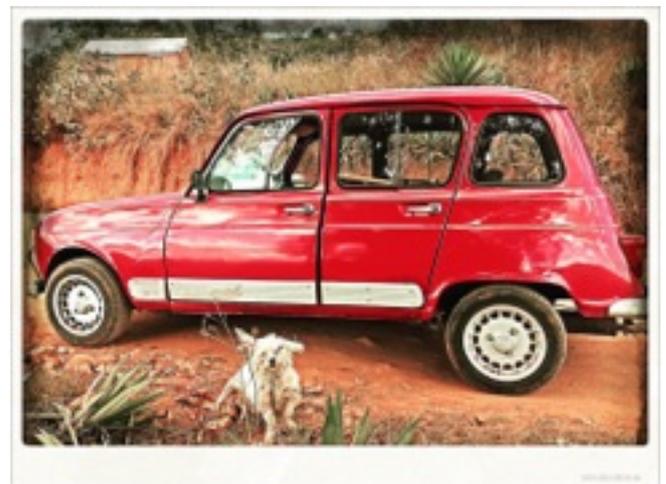
Kabos* travaille avec des petits producteurs de l'île qui lui fournissent les fruits et les épices qui parfument les chocolats.

Coté emballage, Kabos* choisit de former de jeunes mamans en leur offrant un savoir-faire, tout en développant une coopérative artisanale.

Alors, n'hésitez plus, venez découvrir notre chocolat Kabos*.

Et quelque soit votre goût ou votre humeur, chez Kabos*, il existe forcément un chocolat pour vous.

Kabos*, un chocolat qui vous ressemble ...





L'épopée chocolatée

VOYAGE DEPUIS LA PLANTATION DE CACAO JUSQU'À VOTRE CHOCOLAT ARTISANAL DE MADAGASCAR



20 JOURS DE LA CABOSSE JUSQU'À LA TABLETTES

Un chocolat de qualité supérieur demande du temps. Le chocolat est un aliment fermenté de la catégorie de slow-food.



Vos besoins quotidiens dans votre chocolat (100g)

48% de magnésium
42% de phosphore
25% de potassium
25% de cuivre
21% de fer
6% de calcium
4,2% d'iode
2,5% de flore
2% de sodium
1,3% de nickel

C'est aussi 0,8% de polyphénols, élixir de jeunesse et anti-cancer !

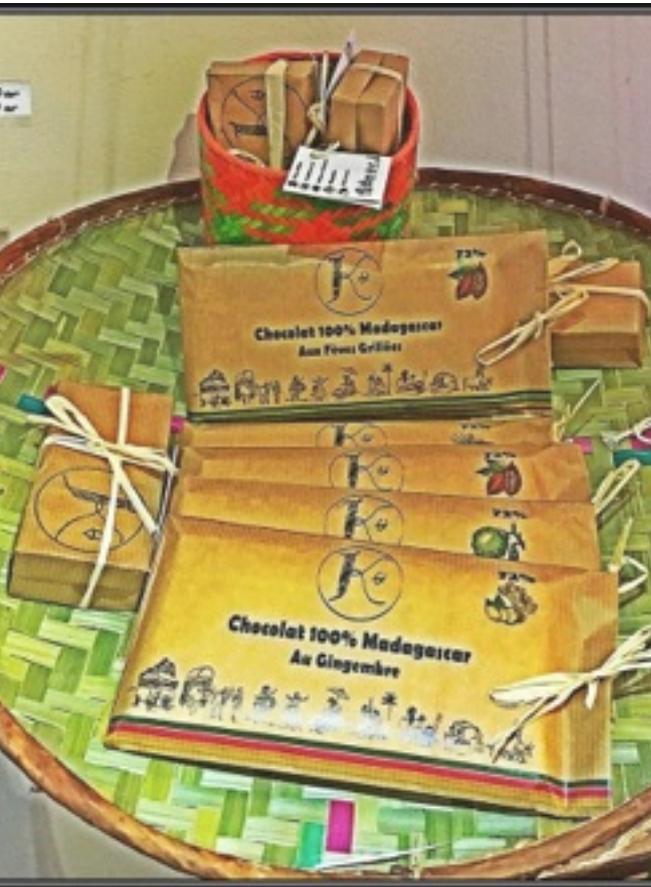


Kabos*Chocolat - artisanat de Madagascar

www.kabos-chocolate.com

+261344233624 / +33626039877 - sales@kabos-chocolate.com

NOS RECETTES TRADITIONNELLES



TN85FEV

TABLETTE 85G - FÈVES GRILLÉES

Tablette **originale Kabos*** - 72% pur beurre de cacao, sans aucun additif - Avec des éclats de fèves torréfiées bio.

Une note amère et croquante, à savourer avec votre café après le déjeuner.



TN85COM

TABLETTE 85G - COMBAVA ET SEL

Tablette Kabos* - 72% pur beurre de cacao, sans aucun additif - Avec du zeste de combava bio et éclats de sel de terre.

Une saveur fruitée acidulée, parfaite pour le matin et une journée vitaminée.



TN85GIN

TABLETTE 85G - GINGEMBRE SÉCHÉ

Tablette Kabos* - 72% pur beurre de cacao, sans aucun additif - Avec des morceaux de gingembres séchés.

Une saveur forte et tonifiante, une dose d'énergie le matin ou pour votre gouter.



TN85COC

TABLETTE 85G - COCO FRAICHE SÉCHÉE

Tablette Kabos* - 72% pur beurre de cacao, sans aucun additif - Avec des morceaux de coco fraîche séchée.

Une douceur crémeuse et rassurante le soir ou en dessert.



TN85SES

TABLETTE 85G - SÉSAME GRILLÉ ET ÉCLATS DE CARAMEL

Tablette Kabos* - 72% pur beurre de cacao, sans aucun additif - Avec des morceaux de caramel et graines de sésame grillées.

Une douceur croquante pour vos desserts ou vos gouters.



CN85COF

COFFRET 85G - DÉGUSTATION 5 GOÛTS

Coffret Kabos* - 72% pur beurre de cacao, sans aucun additifs - 15 napolitains des 5 parfums traditionnels.

Un arc-en-ciel de saveurs à partager pour tous les instants de votre journée.

Vos chocolats se conservent pendant une année à l'abri de l'humidité et de la lumière directe, entre 16 et 18°C. Tous ce qui composent votre chocolat vient de productions biologiques* - Produit artisanal de Madagascar.

Kabos est en cours de certification auprès d'écocert-Madagascar.*



Kabos*Chocolat - Produit artisanal de Madagascar

www.kabos-chocolate.com

+261344233624 / +33626039877 - sales@kabos-chocolate.com

NOS NOUVELLES DOUCEURS



TL85IND

TABLETTE LAIT 85G - LAIT OCÉAN INDIEN

Tablette Kabos* au lait- 50% pur beurre de cacao, sans aucun additif - Avec du curcuma et des épices traditionnellement utilisées dans les breuvages lactés.

Une douceur fondante et amère, pleine de vertus pour tous les instants.



TL85PEP

TABLETTE LAIT 85G - PAIN D'ÉPICE

Tablette Kabos* au lait- 50% pur beurre de cacao, sans aucun additif - Avec un biscuit sablé à la cannelle.

Une douceur fondante pour les gouters et les desserts. Particulièrement appréciée des enfants - petits et grands.



TL85DKM

TABLETTE 80% DARK-MILK 85G - SANS SUCRE

Tablette Kabos* au lait- 80% pur beurre de cacao, sans aucun additif et sans sucre - sucré par la fève, adouci par le lait

Une douceur qui reste longtemps en bouche sans agressivité. Particulièrement divin avec un café ou un thé

LES NOUVEAUX FORMATS



TABLETTE 50G - FÈVES GRILLÉES

TN50FEV

TABLETTE 30G - FÈVES GRILLÉES

TN30FEV



TABLETTE 50G - COMBAVA ET SEL

TN50COM

TABLETTE 30G - COMBAVA ET SEL

TN30COM



Vos chocolats se conservent pendant une année à l'abri de l'humidité et de la lumière directe, entre 16 et 18°C. Tous ce qui composent votre chocolat vient de productions biologiques - Produit artisanal de Madagascar.*

Kabos est en cours de certification auprès d'écocert-Madagascar.*



Kabos*Chocolat - Produit artisanal de Madagascar

www.kabos-chocolate.com

+261 344233624 / +33626039877 - sales@kabos-chocolate.com

LES NOUVEAUX FORMATS (SUITE)



TABLETTE 50G - GINGEMBRE SÉCHÉ

TN50GIN

TABLETTE 30G - GINGEMBRE SÉCHÉ

TN30GIN



TABLETTE 50G - ÉCLATS DE COCO

TN50COC

TABLETTE 30G - ÉCLATS DE COCO

TN30COC



TABLETTE 50G - SÉSAME ET CARMEL

TN50SES

TABLETTE 30G - SÉSAME ET CARMEL

TN30SES



TABLETTE 50G - LAIT OCÉAN INDIEN

TL50IND

TABLETTE 30G - LAIT OCÉAN INDIEN

TL30IND



TABLETTE 50G - LAIT PAIN D'ÉPICE

TL50PEP

TABLETTE 30G - LAIT PAIN D'ÉPICE

TN30PEP



**TABLETTE 50G -
DARK-MILK 80% SANS SUCRE**

TL50DKM

KABOS* VOUS PROPOSE ÉGALEMENT

DE RÉALISER

LA TABLETTE QUI VOUS RESSEMBLE.

**POUR TOUTE COMMANDE SPÉCIALE : AUTRES PARFUMS, ANNIVERSAIRES,
MARIAGES, ÉVÉNEMENTS, CADEAUX... NOUS CONTACTER**

** QUANTITÉ MINIMUM DEMANDÉE*



Vos chocolats se conservent pendant une année à l'abri de l'humidité et de la lumière directe, entre 16 et 18°C. Tous ce qui composent votre chocolat vient de productions biologiques* - Produit artisanal de Madagascar.

Kabos est en cours de certification auprès d'écocert-Madagascar.*



Kabos*Chocolat - Produit artisanal de Madagascar

www.kabos-chocolate.com

+261344233624 / +33626039877 - sales@kabos-chocolate.com

LES CHOCOLATS AUX SUPER-ALIMENTS



TN35MOR

TABLETTE 35G - MORINGA (ANANAMBO)

Tablette Kabos* - 72% pur beurre de cacao, sans aucun additif
Fourrée à la poudre de moringa.

Super-aliment riche en fer et protéines.



TN35SPI

TABLETTE 35G - SPIRULINE

Tablette Kabos* - 72% pur beurre de cacao, sans aucun additif
saupoudrée de spiruline.

Super-aliment détoxifiant et minéralisant.



TN35BAO

TABLETTE 35G - BAOBAB

Tablette Kabos* - 72% pur beurre de cacao, sans aucun additif
Fourrée à la poudre de baobab.

Super-aliment riche en vitamine et anti-oxidant.



TN35POK

TABLETTE 35G - POK POK (PHYSALLIS)

Tablette Kabos* - 72% pur beurre de cacao, sans aucun additif
Fourrée à la crème de pok pok.

Un super-aliment riche en vitamine.



TN35TAM

TABLETTE 35G - TAMARIN

Tablette Kabos* - 72% pur beurre de cacao, sans aucun additif
Fourrée à la crème de tamarin.

Un super-aliment riche en vitamine, régulateur de la flore intestinale.



TN35COR

TABLETTE 35G - COROSSOL

Tablette Kabos* - 72% pur beurre de cacao, sans aucun additif
Fourrée à la crème de corossol.

Un super-aliment riche en vitamine, anti-cancéreux.



TN35KAT

TABLETTE 35G - KATRAFAY ET MIEL

Tablette Kabos* - 72% pur beurre de cacao, sans aucun additif
Fourrée au Miel et essence de katrafay

Un super-aliment riche en vitamine, anti-douleur.



Vos chocolats se conservent pendant une année à l'abri de l'humidité et de la lumière directe, entre 16 et 18°C. Tous ce qui compose votre chocolat vient de productions biologiques* - Produit artisanal de Madagascar.

Kabos* est en cours de certification auprès d'écocert-Madagascar.



Kabos*Chocolat - Produit artisanal de Madagascar

www.kabos-chocolate.com

+261 344233624 / +33626039877 - sales@kabos-chocolate.com

Des coffrets cadeaux - ...sans conséquence

COFFRETS ARTISANAUX CUIR

- Cadre dirigeant vous cherchez des cadeaux pour vos clients et partenaire ?
- Fête de famille ou anniversaire, vous souhaitez offrir un cadeau personnalisé ?



COFFRET A - 6 TABLETTES

Rabana coloré ou sobre, fermeture émanée. Le coffret contient 6 tablettes 85G de votre sélection et 12 napolitains variés.

Labellisation offerte !

- Edition limitée -



COFFRET B - 4 TABLETTES

Rabana coloré ou sobre, fermeture simple. Le coffret contient 4 tablettes 85G de votre sélection et 12 napolitains variés.

Labellisation offerte !

- Edition limitée -



COFFRET C - 16 NAPOLITAINS

Rabana coloré ou sobre, fermeture simple. Le coffret contient 16 Napolitains pour vous servir avec votre café, thé, chocolat chaud !

Labellisation offerte !

- Edition limitée -

Voyage au coeur des saveurs de Madagascar

CIRCUIT CHOCOLATÉ POUR DÉCOUVRIR L'ÎLE :

Il est possible de passer quelques jours formidables à la découverte de Madagascar et tout comprendre sur la fabrication du chocolat. Partez avec Kabos* !

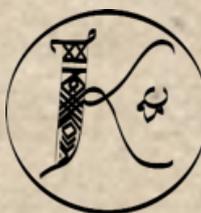
En prenant l'avion, il est possible d'arriver rapidement à **NOSY BE** et d'y passer une quinzaine de jours. Kabos* vous présentera le **Zoo Dzamajar**, un bel aperçu de la faune et la flore côtière. Vous profiterez de la ville animée de **Andavadoka**. En prenant le bateau, vous irez sur l'île **Nosy Tanikely**, où des plages magnifiques vous attendent. Il y a aussi **Nosy Komba** peuplée de Lémuriens ou encore **Nosy Randja**, à voir absolument.

Par la route, vous irez rejoindre **AMBANJA**, le chef lieu des **cacaoyers**. Passer une dizaine de jours sur place vous permettra de vous immerger dans la vie locale, de profiter des mets du pays. De plus, vous assisterez aux différentes étapes du processus de transformation des fèves de cacao, depuis la récolte jusqu'à la mise en sac des fèves fermentées et séchées.

Par la route, vous rejoindrez la capitale **ANTANANANARIVO**. Cela sera le moment de visiter la **chocolaterie**. Vous verrez alors comment faire du chocolat avec les fèves que vous avez collectées. Vous rencontrerez les **petits-producteurs** pour parfumer vos tablettes des milles et une saveurs de Madagascar. Avant de continuer, Kabos* vous fera découvrir les merveilles de la ville depuis le **palais de la reine**, jusqu'au **lac Anosy** et sa ceinture de Jacaranda.

En prenant la route vers le sud, pour visiter **AMBATOLAMPY** chez un de nos fournisseurs en super-aliments, puis poursuivez jusqu'à **ANTSIRABE**, réputé pour du fromage et son jus de pomme.

Enfin continuer jusqu'à **MORONDAVA** pour voir l'allées des baobab et les Tsingy de **BEMARAHA**.



Kabos*Chocolat
Produit artisanal de Madagascar

www.kabos-chocolate.com

+261 344233624 / +33626039877

sales@kabos-chocolate.com