Manufacture Française
DE
CHOCOLAT BEAN TO BAR

Offres de fin d'année

ENTREPRISES ET CE

Pourquoi 20° Nord 20° Sud ?

Le cacao aime climat des forêts chaudes et humides. Et c'est dans les latitudes de 20° nord ou 20° sud par rapport à l'équateur que l'on sélectionne les fèves les plus raffinées, cultivées par des petits producteurs engagés. Retrouver le vrai goût du chocolat et vous faire voyager en dégustant des variétés de cacao uniques au monde, tel est notre objectif !

Du chocolat bean to bar

A 20° Nord 20° Sud, on crée du chocolat de dégustation à partir de fèves de cacao au profil aromatique subtil, tel un grand vin à la fois intense et complexe. Pour vous offrir du chocolat d'exception, on travaille le cacao selon la tradition ancestrale du BEAN TO BAR (traduisez en français "de la fève à la tablette"). Une méthode artisanale et naturelle, sans ajout d'arôme artificiel ni de conservateur !

Offrez à vos collaborateurs un voyage dans l'univers du cacao !

Vous souhaitez offrir à vos clients et collaborateurs un cadeau qui les transporte loin de leur bureau ? Vous êtes à la recherche d'une idée originale pour marquer les fêtes de fin d'année, un départ à la retraite ou un contrat réussi ?

Pour toutes ces occasions particulières qui font la vie de l'entreprise, optez pour le goût et l'évasion ! Faites votre choix parmi un éventail de tablettes, pâtes à déguster, napolitains et autres produits aussi délicieux que surprenants.

Grâce à nos tarifs préférentiels, vous trouverez forcément chaussure à votre pied, ou plutôt gourmandise à votre palais...

Moulages de Noël

Moulages PÈRE NOËL et RENNE

Chocolat noir 70% - Chocolat au lait 55%

Cacao Kokoa Kamili - Origine : Tanzanie

Vous souhaitez faire plaisir à un proche à l'autre bout de la France ?
Tous nos chocolats sont emballés de manière à voyager !

Pré-réservation recommandée

Calendrier de l'avent

En attendant Noël, savourez chaque jour du bon chocolat fabriqué avec les meilleurs cacaos du monde. Voyagez d'Ouest en Est, du Nicaragua aux Philippines, en passant par Madagascar, l'Inde et bien plus encore !

Pré-réservation recommandée

Fruits confits enrobés de chocolat

Quartiers d'oranges confites

enrobées de notre chocolat noir 70%

Cacao Kokoa Kamili - Origine : Tanzanie

Fruits confits enrobés de chocolat

Gingembre, Orange, Griotte

enrobés de notre chocolat noir 70%

Des gourmandises au goût irrésistible,
de quoi réveiller les papilles des plus fins gourmets !

Chocolat Noir
Grand Cru d'Origine

Amérique latine et du Sud

Également disponible en Dark-Milk

Chocolat Noir
Grand Cru d'Origine

Afrique de l'Est

Acidulé et fruité

Également disponible en Dark-Milk

Chocolat Noir
Grand Cru d'Origine

Asie

Note légèrement épicée

Également disponible en Dark-Milk

Pâtes à déguster

Amandes, noisettes, cajou...

Faites à partir de nos chocolats d'exception, nos pâtes à déguster sont peu sucrées, sans matière grasse ajoutée et avec une pointe de sel de Noirmoutier !

Florentins

Au chocolat noir Grand Cru d'Origine

Amande Orange
Amande Citron Gingembre

Vous allez devenir addict ! On vous aura prévenu !

Infusion de cosses de cacao

Nez chocolaté, goût cacaoté, sans calories.
De quoi se faire plaisir pendant les fêtes de fin d'année !

Napolitains

au chocolat Grand Cru d'Origine

Tablette 500 g

au chocolat noir Grand Cru d'Origine

Réalisez des desserts chocolatés d'exception
et au bon goût de cacao !

Grué de cacao

Idée d'utilisation : mélangez du grué de cacao dans vos préparations de biscuits de Noël. Le grué de cacao restera croquant et donnera du peps à vos préparations !

ÉCRINS

Les pralinés, ganaches et caramels sont fabriqués dans notre manufacture à Notre Dame de Monts. Chaque bonbon est élaboré avec des matières premières nobles, telles que l'amande de Provence de chez M. Lauzier ou les noisettes du Lot et Garonne de chez M. Martinet.

POUR COMMANDER C'EST SIMPLE !

- Demandez nous votre grille tarifaire et bon de commande sur hello@20nord20sud.com

- Vous souhaitez une offre personnalisée, appelez nous au 02 51 58 57 91

20nord20sud.com

02 51 58 57 91

hello@20nord20sud.com

11 ROUTE DE LA TAILLEE
85690 NOTRE DAME DE MONTS
46°N 2°O