



**Manufacture Française**  
— DE —  
CHOCOLAT BEAN TO BAR

Embarquez  
pour un tour du monde  
ultra cacaoté!





# Pourquoi 20°Nord 20°Sud ?

Ce n'est pas un secret, le cacao aime le climat des forêts chaudes et humides.

Des cultures péruviennes aux plantations philippines, en passant par Madagascar et l'Inde, c'est dans les latitudes de 20°Nord et 20°Sud par rapport à l'équateur que l'on sélectionne les fèves les plus raffinées, cultivées par des producteurs engagés.

Notre objectif : mettre en valeur le travail des producteurs, et sublimer leurs cacaos pour vous faire voyager avec nos chocolats.



# Bean to Bar, quesaco ?

A 20°Nord 20°Sud, on confectionne du chocolat de dégustation à partir de fèves de cacao aux profils aromatiques subtils, tel un grand vin : à la fois intense et complexe.

Pour offrir un chocolat d'exception, on travaille le cacao selon la méthode ancestrale du **Bean To Bar**, littéralement de la fève à la tablette.

C'est une méthode artisanale et naturelle, sans ajout de conservateur ou d'arôme.



**Notre philosophie : le respect de la Nature, du Produit et des Hommes**



# Notre métier ?

## Mettre en avant le goût des terroirs de cacao et leurs différences

On sélectionne les fèves avec soin, on les teste, on les trie, on les torréfie.

On craque, on vanne et on broie le cacao.

On mélange, on affine et on mature notre chocolat.

On tempère nos tablettes de dégustation et on les conditionne à la main.





# Nos engagements

## Plus que du chocolat de qualité, une quête de sens

Au-delà de la quête de goût, le chocolatier **Bean to Bar 20° Nord 20° Sud** s'implique dans une véritable démarche éthique et éco-responsable.

Nous avons à cœur de soutenir et mettre en lumière les femmes et les hommes qui cultivent un cacao d'exception tout en respectant l'environnement.



Dans des pays victimes de la déforestation et de la monoculture, ces petits producteurs locaux développent des plantations qui restaurent et protègent la biodiversité.

Nous leur achetons la matière première à des prix respectueux afin de leur permettre de vivre décemment et de mettre en place des actions sociales variées.



# Nos Atouts



- Fabrication française
- Sans additif, sans conservateur
  - Cartonnage français
  - Emballage soigné
- Cellulose 100% biodégradable
- Certification bio sur 80% de nos produits
- Rémunération juste pour l'ensemble de la filière

# Nos tablettes Grands Crus

Chaque dégustation est une explosion de saveurs qui vous transportera en Amérique du Sud, en Inde ou encore à Madagascar. Des notes de bananes, de bonbons, d'épices et bien d'autres saveurs originales se dégagent naturellement des cacaos que nous travaillons soigneusement.

*Chocolats Noirs  
seulement 2 ingrédients :  
des fèves de cacao et du sucre!*



*Les Dark Milk :  
avec 5% de lait pour plus de douceur...*





# Déclinaison de nos tablettes Grands Crus

Retrouver la saveur de nos tablettes Grands Crus en 2 formats:

- Pour les plus curieux, en format Napolitains
- Pour les plus gourmands, en format Tablette à Pâtisser afin qu'ils réalisent leurs desserts d'exception !

*Napolitains*



*Tablettes à Pâtisser*



# Nos spécialités à déguster

Des accords parfaits entre les terroirs de cacao et des fruits secs rigoureusement sélectionnés, pour une gourmandise à laquelle personne ne pourra résister...

*Les Pâtes à Déguster*



Nos pâtes à déguster sont sans matière grasse. Elles sont composées de plus de 57% de fruits secs, de notre chocolat Grand Cru Bean to Bar et de Sel de Noirmoutier.

*Les cabosses à Déguster*



*Les tablettes à Déguster*



Retrouvez nos 5 pâtes à déguster au cœur de nos tablettes et cabosses réalisées avec 5 de nos chocolats Grands Crus.



# Nos Florentins et Rochers Confits

Découvrez nos 2 saveurs originales :

Amandes, citron et gingembre confits & Amandes, orange confite en Florentins avec son caramel au beurre salé ou en Rochers enrobés de chocolat noir



*Les Florentins*



*Les Rochers Confits*



# Les Escales Cacaotées

Des fruits secs rigoureusement sélectionnés, tels que les amandes de Provence de Hervé Lauzier ou les noisettes du Lot et Garonne de Mathieu Martinet, des fruits confits bio, et toujours notre chocolat Bean to Bar. Tous les ingrédients sont réunis pour un parfait moment de gourmandise.

*Les Fruits confits enrobés de Chocolat :  
quartiers d'orange, orangettes, gingembre, griottes...*



*Les Fruits Secs enrobés :  
noisettes, amandes...*



*Les Fruits Secs en inclusion : mendiants...*



# Le gru , l'infusion et le chocolat en poudre



Le gru  de cacao

Des fèves de cacao Grands Crus torr fi es et concass es, pour apporter du croquant et des saveurs cacao aux préparations sucr es ou sal es.



Véritable chocolat Bean to Bar, découvrez les différences aromatiques à travers une boisson chocolat e (chocolat chaud, chocolat frappé, ...)



Le Chocolat Grand Cru et Cacao en poudre

Idéales pour une infusion originale et parfum e, les cosses de cacao peuvent être consomm es en boisson chaude, ou utilis es en cuisine, pour parfumer des bouillons ou des cr mes dessert.



L'infusion de cosses de cacao



# Pâques !

Apprêtez-vous à faire un Tour du Monde ultra cacaoté  
avec votre poule ou votre cabosse !!!



Garnie de petites fritures  
de 3 chocolats Grands Crus différents



*La Poule  
Cacaotée*

*La Cabosse  
Cacaotée*



Garnie de 6 napolitains  
de chocolats Grands Crus différents



# C'est la fête !!!

## Fête des mères, Fête des pères, ...

Croquant et fondant à la fois, ce cœur fourré à la Pâte à Déguster saura envoûter vos êtres chers...



*Le cœur fourré à la pâte à déguster*



# Personnalisation

## Appropriiez-vous notre chocolat !

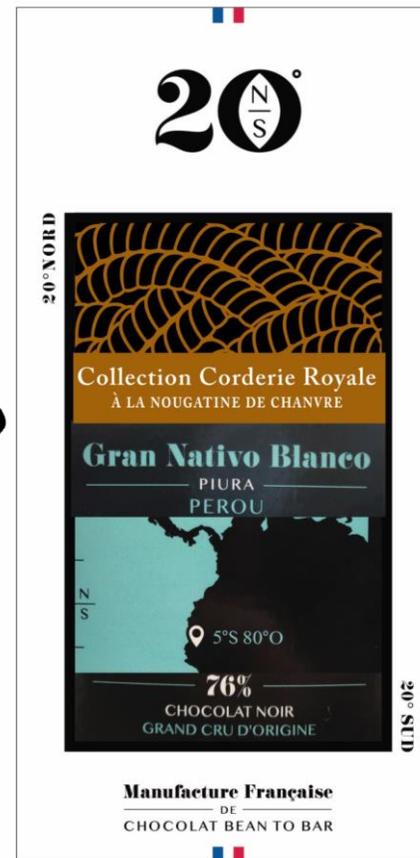
Personnalisez notre chocolat de qualité pour émoustiller vos papilles et faire un cadeau unique et original !

Goûts, bonbons, étiquettes, ...  
Beaucoup de possibilités  
SOYEZ INSPIRÉS !



*Personnalisation  
de l'étiquette*

*Personnalisation  
du chocolat*



DEVIS GRATUIT

Envoyez-nous votre demande à  
[hello@20nord20sud.com](mailto:hello@20nord20sud.com)

# Vous souhaitez déguster ?

Avec plaisir ! Commandez notre box échantillon,  
pour découvrir et déguster l'ensemble de la gamme.

[hello@20nord20sud.com](mailto:hello@20nord20sud.com)

*La box échantillon est réalisée dans  
une démarche écologique.  
Tous les sachets sont en cellulose  
100% compostable.*



*La box échantillon*





# Besoin d'informations techniques ?

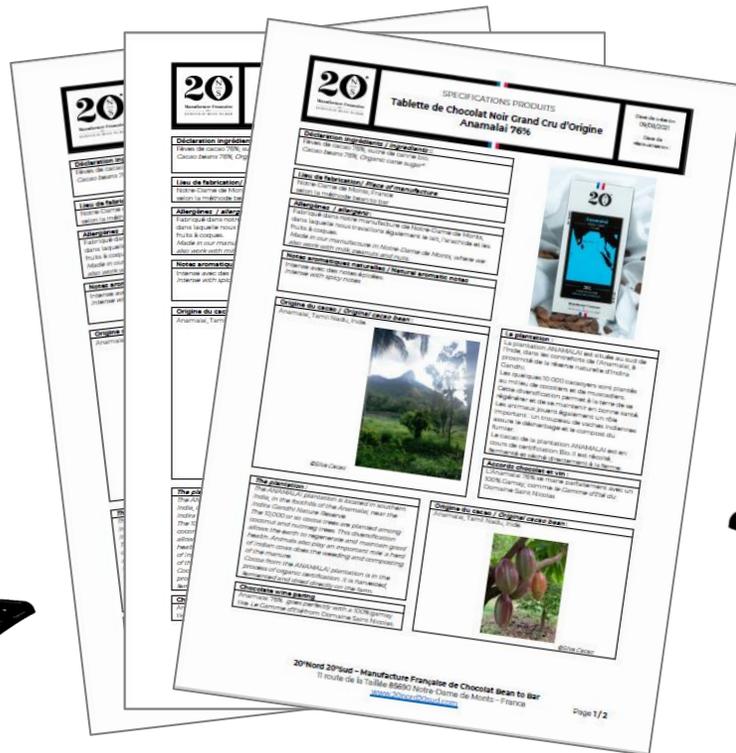
Recevez les fiches de spécification des produits !

[hello@20nord20sud.com](mailto:hello@20nord20sud.com)

*Composition*



*Colisage, poids net / poids brut*



*Origine*



*Date de consommation*





# Une question ?

Appelez-nous !  
02.51.58.57.91

Mélanie



Marion



Sophie

