



CHOCOLATS  
**CASSIPORE**

**CATALOGUE DE PRODUITS – 2025**

**Version  
française**



C'EST DE L'OIAPQUE, C'EST DE L'AMAZONIE,  
C'EST POUR LE MONDE



C'EST DE L'OIAPQUE, C'EST DE L'AMAZONIE,  
C'EST POUR LE MONDE



# CHOCOLAT au GOÛT DE FORêt

**C**hocolates Cassiporé apporte l'essence de l'Amazonie dans sa saveur. Notre cacao sauvage, récolté par les riverains, porte l'esprit de la forêt et des histoires séculaires. **Nous sommes la première chocolaterie de l'Amapá**, offrant pureté et authenticité dans chaque produit.

Ressentez la grandeur amazonienne. Découvrez notre gamme de produits !



## TABLETTES de CHOCOLAT INTENSE

En consommant les tablettes de Chocolates Cassiporé vous apprécirez un chocolat végétalien et biologique, sans conservateur ni arômes artificiels et qui ne contient que deux ingrédients; pâte de cacao et du sucre biologique. Le pourcentage moyen de chaque tablette (**50% avec nibs, 60% avec cumaru, 70% et 81%**) correspond à la quantité de cacao que vous avez, c'est à dire plus le pourcentage est élevé, plus votre chocolat sera pur.



## TABLETTES de CHOCOLAT au lait

Découvrez les Tablettes de Chocolat au Lait Cassiporé, en barres de 50g d'excellence. Notre collection est enrichie de nouvelles saveurs : **Chocolat à la Fraise, 38% au Lait aux Cacahuètes, Caramélisé à la Banane Déshydratée (Banoffe) et 57% au Lait au Cupuaçu Déshydraté (Dark Milk)**.

Chaque tablette présente un personnage de la **Bande de Cassiporé**, alliant qualité et singularité.



## NIBS DE CACAO

C'est le chocolat dans sa forme la plus **pure et la moins transformé**. Ce sont les fèves de cacao fermentées, séchées, torréfiées, pelées et broyées. Vous pouvez les utiliser pour manger avec de la gelées, des fruits, du brigadeiro, des bonbons et d'autres aliments et recettes.



## DRAGÉES

Les **Dragées Cassiporé** offrent des saveurs uniques dans leurs coeurs enrobés de chocolat, disponibles en emballages individuels de 100g.

Notre gamme sophistiquée de huit saveurs comprend : **Banane Caramélisée, Noisette et Cacahuète avec chocolat 57% au lait, ainsi que Raisin Sec et Fraise avec chocolat blanc.**

Une expérience premium pour le palais, célébrant l'excellence Cassiporé.



## PÂTE DE CACAO

Traditionnellement connu sous le nom de pain au cacao, **c'est du chocolat sans d'aucun ajout d'un autre ingrédient**, en passant uniquement par le processus de raffinage afin de pouvoir l'utiliser dans des recettes, par exemple dans la production de couverture, de pâte, garnitures ou même dissoute avec du lait pour faire un délicieux chocolat chaud.



## TRUFFES

Les truffes Chocolates Cassiporé sont élaborées avec du chocolat au lait 57% et ses garnitures sont préparées avec des ingrédients locaux, on utilise du jus de **fruits naturel de cupuaçu et maracujá**, **chocolat avec du piment**, **de la pâte de cacahuette faite maison**, **le wasaï**, **la noix du Brésil**, **noix de coco** et **le brigadeiro à base de chocolat 81%**.



## BRIGADEIRO

Notre brigadeiro est fait à base de crème de lait et de lait concentré sucré, le même que le brigadeiro traditionnel mais nous ajoutons notre chocolat 81%.

Un **chocolat plus intense** pour équilibrer les saveurs sucrées et amères. Pour finir nous ajoutons des **pépites de Nibs** de cacao qui offrent un croquant particulier.



## ALFAJOR

L'alfajor est un biscuit fourré très populaire en Amérique latine avec une variété de garnitures, cependant nous avons adapté la recette afin de créer notre propre alfajor.

Trempé dans du chocolat 57% au lait en deux versions: garniture de **brigadeiro** et **garniture à la crème de lait**, résultant des combinaisons plus que parfaites.

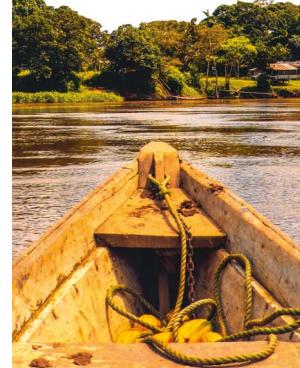


## LIQUEURS

C'est une boisson alcoolisée, faite maison, où les ingrédients sont infusés dans de l'alcool éthylique distillé pendant des mois.

Les liqueurs Chocolates Cassiporé sont faites à base de: **cacao, chocolat avec du piment, chocolat avec jambú** (le jambú est une plante que l'on utilise en assaisonnement ou en médecine traditionnelle), **chocolat avec cumaru** (originai-  
re d'un arbre amazonien, le cumaru, également connu sous le nom de fève tonka, a un goût sucré qui rappelle la vanille et comme l'épice, apparaît dans les recettes salées et sucrées. Peut aussi être utilisé en médecine traditionnelle) et **Gabriela** (cacao, clou de girofle et canelle). Avec un pourcentage d'alcool de 18%.

S'ajoute aussi d'autres liqueurs à base de Araça, Jenipapo, Muruci, Cupuaçu, Maracudja, Awara, Gingembre, Café, Pitanga, Tamarindo, Wassai.



## DE L'OIAPQUE vers le monde

**L**e **Chocolat Cassiporé** est fait à base de cacao sauvage qui viens d'une forêt marécageuse de la commune d'Oiapoque dans l'état d'Amapa. Les centenaires cacaoyers sont trouvés au **bord du fleuve Cassiporé**, avec d'autres arbres natifs comme: l'Andiroba, Wassai, Ingá, Buriti, Pracaxi e Taperebá dans un parfait éco système naturel.

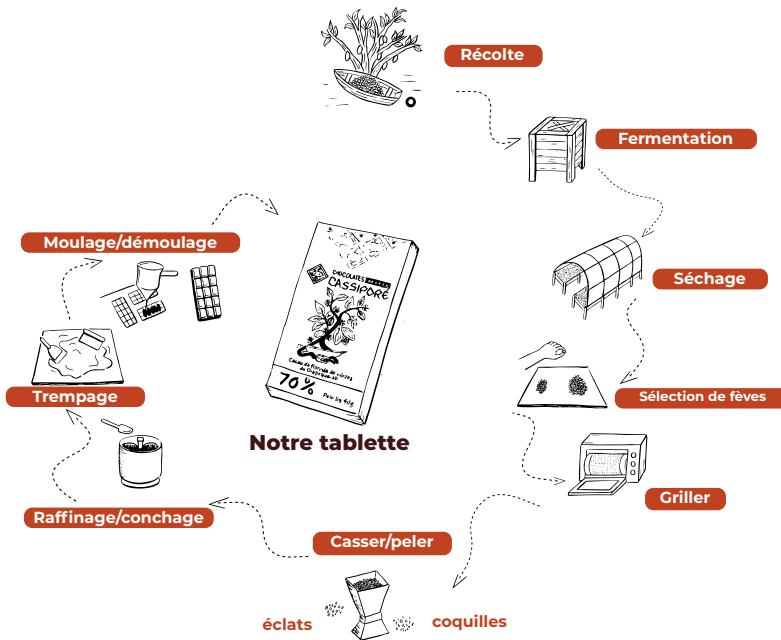
La récolte des fruits se fait de manière artisanal et traditionnel par les riverains traditionnels durant l'unique récolte annuelle, période durant laquelle les arbres restent totalement submergées – caractéristiques typiques de l'hiver amazonien.

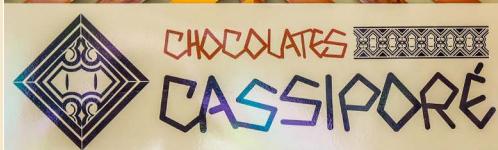
Le Chocolates Cassiporé est unique. **Une séduction pour les sens.** S'associe l'esprit de la forêt à sa saveur particulière... Chargées d'histoires vieilles de plusieurs siècles. Traduction parfaite de la grandeur et de la richesse de l'Amazonie.



# ÉTAPES de production du CHOCOLAT

**N**os produits répondent aux normes de qualités les plus rigoureuses, mais nous alignons ces protocoles sur les méthodes traditionnelles de gestion du cacao et de sa transformation. Nous vous présentons le processus étape par étape depuis la récolte jusqu'à la production de notre chocolat!





## RÉSEAUX SOCIAUX et COMMANDES

**S**i vous êtes arrivés jusqu'ici, alors nous savons que vous êtes anxieux pour goûter notre chocolat ! Pour cela, vous pouvez faire votre demande à travers nos contacts, ou dans notre **magasin physique** à Oiapoque et à l'aéroport international de Macapá - Amapá.

**WhatsApp**



+55 (96) 9 8408-8940

**E-mail**



cassiporecacau@gmail.com

**Instagram**



@chocolatescassipore

**Boutique physique**



Av. Barão do Rio Branco nº 230  
Oiapoque-Amapá- BRASIL

**Facebook**



@chocolatescassipore



Aeroporto Internacional  
de Macapá - MCP -Amapá-  
BRASIL

**Web site/ E-commerce**



[chocolatescassipore.com.br](http://chocolatescassipore.com.br)







CHOCOLATS  CASSIPORÉ

 **Bruno Pilon**  
DESIGN