



DIOGO VAZ

TREE TO BAR ARTISAN CHOCOLATE



T R E E T O B A R

COLLECTION 20
PARTENAIRES 21

SÃO TOMÉ-ET-PRINCIPÉ ■ PORTUGAL ■ FRANCE



DIOGO VAZ

TREE TO BAR ARTISAN CHOCOLATE

Notre collection est une fenêtre ouverte sur notre plantation qui vous transportera sur le chemin de nos secrets de fabrication.



L'HISTOIRE DE LA PLANTATION

L'histoire de Diogo Vaz commence en 1880 au cœur de l'archipel paradisiaque de SÃO TOMÉ. Située à l'ouest de l'Afrique, proche de l'équateur et protégée d'un écrin de végétation unique, la forêt de cacaotiers Diogo Vaz s'étend sur plus de 420 hectares. La richesse de la terre volcanique et son climat en font un terroir permettant de produire un cacao unique au monde.

LE SAVOIR-FAIRE

La production de cacao peut se comparer à celle de la vigne, toutefois sa fragilité oblige à utiliser uniquement des procédés naturels. Tel un grand cru, cette culture exigeante et délicate délivre des arômes encore méconnus du grand public.

Producteur et vendeur, le chocolat est issu des meilleures fèves de la plantation Diogo Vaz de l'île de SÃO TOMÉ. Chaque récolte étant millésimée, ces variétés de cacao BIO offrent une qualité rare et permettent de déguster le vrai goût du chocolat.

LE VILLAGE

Le « terroir » est un élément primordial dans la conception du chocolat. Sans l'écosystème rare et naturel de SÃO TOMÉ rien n'est possible, il se révèle grâce au savoir-faire ancestral des habitants du village et du travail de l'équipe de Diogo Vaz. Il faut sélectionner les variétés, travailler les assemblages, adapter les techniques ou encore définir les conditions de culture. Ce travail est unique.

En plus de créer de l'activité économique et de valoriser le savoir-faire des villageois, chaque année nous développons l'éducation des enfants, la formation professionnelle, l'accès à la santé et l'amélioration des conditions de vie et nous nous mobilisons pour la protection environnementale de l'archipel de São Tomé.

Pour créer le chocolat Diogo Vaz, il faut que tout un village se mobilise.

DÉGUSTEZ LE CHOCOLAT DE SAO TOMÉ



Étape 1 :
Appréciez sa couleur et sa brillance



Étape 2 :
Sentez le parfum qui s'en dégage



Étape 3 :
Croquez 3 à 4 reprises et laissez fondre en bouche

NOS ASSORTIMENTS DE CHOCOLATS

Spécial fêtes de fin d'année 2020

Coffrets irrésistibles, garnis d'assortiment de ganaches et pralinés au chocolat noir et chocolat au lait de notre Plantation DIOGO VAZ.

Les coffrets de la maison au chocolat de São Tomé :

- 4 chocolats (40g) = 4,30 € HT (au lieu de 4,90 € TTC*)
- 23 chocolats (230g) = 15,20 € HT (au lieu de 19,90 € TTC*)
- 46 chocolats (460g) = 28,90 € HT (au lieu de 36,80 € TTC*)
- 69 chocolats (690g) = 46,75 € HT (au lieu de 60,00 € TTC*)



Les truffes et orangettes au chocolat de São Tomé :

- 20 truffes au chocolat et lait de coco (200g) = 9,80 € HT (au lieu de 12,10 € TTC*)
- 20 orangettes au chocolat noir (200g) = 9,80 € HT (au lieu de 12,10 € TTC*)

*prix de vente boutique Diogo Vaz Mont-De-Marsan / Dans la limite des stocks disponibles

Le Sao Tomé • Lait et Noir

Praliné 60% amandes, noisettes, amandes caramélisées

Le Pico Grande • Lait et Noir

Praliné amandes, noisettes avec éclats d'amandes

Les Orangettes chocolat noir

Écorces d'oranges confites enrobées de chocolat noir 70%

Truffe chocolat coco

Gianduja blanc, noix de coco

Le Santa Amaro • Noir

Gianduja grains d'amandes torréfiées caramélisés

Le Santana • Lait et Noir

Praliné amande / noisette blotti entre deux carrés de fine nougatine

Le Nives • Lait et Noir

Praliné amande / noisette enrobé de chocolat et amande entière torréfiée

Le Trinidad • Lait et Noir

Gianduja pur noisette et crème d'amande

Le Grand cru Marron Rhum

Ganache Noir au Rhum et Marron enrobée de chocolat au lait

Le Grand Cru Armagnac

Ganache Noir et Armagnac 7 ans d'âge

Le Grand Cru Équateur

Ganache Équateur chocolat noir 70%

Le Grand cru Madagascar

Ganache vanille de Madagascar



NOS TABLETTES GRANDS CRUS

Les tablettes DIOGO VAZ présentent une palette aromatique aussi large que précise. Tel de grands crus viticoles, nos tablettes ont de multiples notes de fleurs, fumés, épicés et fruités et une longueur exceptionnelle en bouche.

• TABLETTE 65% AMELONADO

Notes : Fleurs, Fruits rouges et agrumes
Rond en bouche, ce chocolat révèle des notes délicates de fleurs blanches en attaque. Viennent ensuite les arômes de fruits rouges, de mûre et de cassis qui se développent pour laisser place à la douceur acidulée et légèrement amère de l'agrumes. La note finale est gourmande avec la légèreté sucrée de la meringue.

• TABLETTE 70 % UNROSTED AMELONADO

Notes : Menthe poivrée, amandes et épices
La texture soyeuse de ce chocolat fond délicatement en bouche et recouvre agréablement tout le palais. La sensation de fraîcheur douce de la menthe poivrée est une élégante surprise laissant toute sa place aux notes d'amandes et d'épices pour une valse harmonieuse et inédite.

• TABLETTE 75% AMELONADO

Notes : Noisette, amande et pamplemousse
La texture crémeuse de ce chocolat permet une explosion en bouche de saveurs et d'arômes tout en délicatesse. Les arômes de noix torréfiée et de noisette en attaque rendent ce chocolat très gourmand. Des notes de pamplemousse viennent ensuite nous surprendre et ravir nos papilles. La texture permet une belle longueur en bouche à la fois chocolatée et épicée.

• TABLETTE 75% TRINITARIO

Notes : Pain d'épices, cannelle et arômes fumés

Ce chocolat développe des notes fumées et de pain d'épices à la saveur chocolatée. Puissant et cacaoté, la cannelle et la muscade s'imposent à notre palais dès la première bouchée. Puis, les arômes fruités de mûre et de cassis se révèlent. Ces fruits noirs et mûres sont délicats. Ils laissent place à des notes fumées et chocolatées très élégantes en fin de bouche.

• TABLETTE 82% BEND TRINITARIO ET AMELONADO

Notes : Réglisse, arômes d'épices et boisés
L'intensité et la puissance de ce chocolat révèlent des notes fortement cacaotées en attaque. Apparaissent ensuite arômes d'épices et de réglisse. La texture gourmande, onctueuse et légèrement astringente évoque les grands vins vieillis en fût de chêne. Les notes légèrement fumées et boisées arrivent agréablement en fin de bouche.



COFFRETS GRANDS CRUS DEGUSTATION

5 tablettes grands crus

20,40 € HT (au lieu de 24,80 € TTC*)

- Tablette chocolat noir 65% Amelonado - 75g
- Tablette chocolat noir 70% unroasted Amelonado - 75g
- Tablette chocolat noir 75% Trinitario - 75g
- Tablette chocolat noir 75% Amelonado - 75g
- Tablette chocolat noir 82% Amelonado et Trinitario - 75g

NOS PLAQUES À CASSER

Tous les arômes du terroir de Sao Tomé au service de votre palais. Les plaques à casser laissent s'exprimer un doux et gourmand mélange de fruits secs, agrumes, coco ou encore grué caramélisé. Cette édition limitée vous permettra de vous évader grâce à une palette aromatique à la fois précise et profonde.



• Plaque à casser Chocolat noir 70% au grué caramélisé pur origine São Tomé :

- **150G** = 8,08 € HT (au lieu de 9,70 € TTC*)
- **300G** = 16,16 € HT (au lieu de 19,40 € TTC*)
- **1Kg** = 48,48 € HT (au lieu de 58,00 € TTC*)



• Plaque à casser Chocolat noir 60% aux fruits secs pur origine São Tomé :

- **150G** = 7,88 € HT (au lieu de 9,50 € TTC*)
- **300G** = 15,76 € HT (au lieu de 19,00 € TTC*)
- **1Kg** = 47,25 € HT (au lieu de 56,50 € TTC*)



• Plaque à casser Chocolat noir 60% agrumes et amandes pur origine São Tomé :

- **150G** = 7,84 € HT (au lieu de 9,40 € TTC*)
- **300G** = 15,68 € HT (au lieu de 18,80 € TTC*)
- **1Kg** = 47,04 € HT (au lieu de 56,30 € TTC*)



• Plaque à casser Chocolat noir 55% lait de coco pur origine São Tomé :

- **150G** = 8,64 € HT (au lieu de 10,30 € TTC*)
- **300G** = 17,28 € HT (au lieu de 20,60 € TTC*)
- **1Kg** = 51,75 € HT (au lieu de 61,90 € TTC*)

COFFRETS - PLAQUES À CASSER

600 G = 32,42 € HT (au lieu de 38,80 € TTC*)

- 150g Plaque à casser Chocolat noir 70% au grué caramélisé
- 150g Plaque à casser Chocolat noir 60% aux fruits secs
- 150g Plaque à casser Chocolat noir 60% agrumes et amandes
- 150g Plaque à casser Chocolat noir 55% lait de coco

*prix de vente boutique Diogo Vaz Mont-De-Marsan / Dans la limite des stocks disponibles

NOS TABLETTES ARCHIPEL

Située à l'ouest de l'Afrique, proche de l'équateur, l'île de São Tomé et Príncipe est un archipel niché au centre du monde. Notre gamme de tablettes « archipel » puise son goût dans la richesse de la terre volcanique et le climat tropical.

PRIX DE VENTE 3,20 € HT*



CHOCOLAT NOIR 70%
BIO



CHOCOLAT NOIR 70%
ET ÉCLATS D'AMANDES
BIO



CHOCOLAT LAIT 38%
BIO



CHOCOLAT LAIT 38%
ET ECLATS DE NOISETTES
BIO



CHOCOLAT NOIR 55%
LAIT COCO

NOS TABLETTES ARCHIPEL



DIOGO VAZ
TREE TO BAR ARTISAN CHOCOLATE

*prix de vente boutique Diogo Vaz Mont-De-Marsan / Dans la limite des stocks disponibles



DIOGO VAZ

TREE TO BAR ARTISAN CHOCOLATE

COLLECTION PARTENAIRE

Contact commerciale

M. David DAUDIGNON

dlaudignon@diogovazchocolate.com

06 85 43 05 39



www.diogovazchocolate.com



[@diogovazchocolate](https://www.facebook.com/diogovazchocolate)



[@diogovazchocolate](https://www.instagram.com/diogovazchocolate)