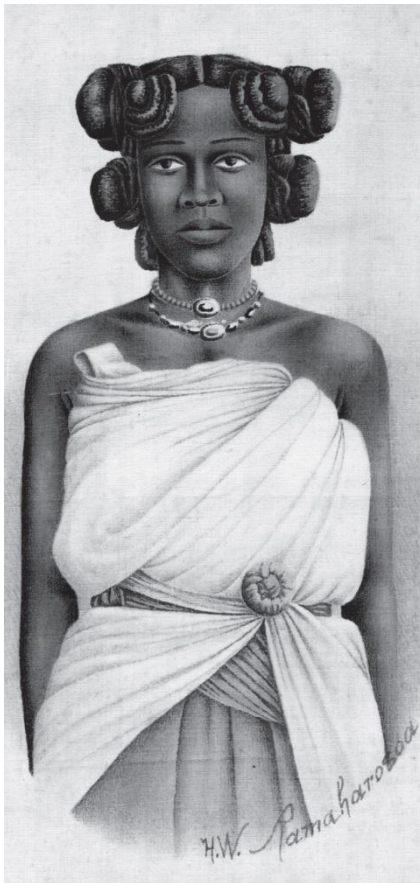


MENAKAO

TRULY
Madagascar



CHOCOLATS MENAKAO

MENA signifie rouge en Malgache. **Rouge** comme la couleur de la terre, riche en minéraux et sédiments déposés par la rivière Sambirano, **rouge** comme la couleur des fèves à majorité Criollo qui proviennent du meilleur producteur de la vallée du Sambirano, rouge comme la couleur de notre chocolat, enfin **Mena** comme l'île Rouge : Madagascar.



Tree to Bar :

Tel est notre slogan parce que nous sommes transformateurs « de la fève au chocolat » mais que notre démarche va encore plus loin puisque nous remontons jusqu'à la source : le cacaoyer.

2005 : Aidé par un consultant et Maître Chocolatier Français l'installation de la chocolaterie et la mise au point des recettes prend forme.

2006 : Premiers essais et lancement de la production en mai avec deux marques : TSAR et EKLAT; marques vendues essentiellement sur le marché Malgache. Participation au Salon du chocolat de Paris avec la marque TSAR.

2007 : 2^{ème} participation au Salon du Chocolat. Notre chocolat au Lait 44 % reçoit le 2^{ème} prix Award.

2008 : 3^{ème} participation au Salon du Chocolat.

2009 : 4^{ème} participation au Salon du Chocolat – 1^{er} prix Award pour le chocolat « 63% éclat de fève et fleur de sel »

2010 : Initiation du projet MENAKAO. Il s'agit de créer une marque de chocolat premium correspondant aux attentes du marché Européen. Travail de création pour le packaging et élaboration des recettes des tablettes.

2011 : Juillet : Implémentation d'une méthode HACCP. Décembre lancement de la marque MENAKAO avec une gamme destinée aux détaillants,,

2012 : avril : lancement de la gamme de chocolat couverture destinée aux professionnels.

Juin : la tablette chocolat noir 72 % Menakao est demi-finaliste dans le concours « International Chocolate Awards 2012 », catégorie « Chocolat Noir – Pays Producteur ».

Juillet : les tablettes chocolat noir 63 % combava et baies roses et 63 % grué et fleur de sel reçoivent la médaille d'Or 2* du concours « Great Taste Awards » 2012.

2013 : Mars : Médaille de bronze pour le chocolat 63 % grué et fleur de sel aux « Awards of Chocolate ».

Mai : lancement de la gamme de tablettes 25 grammes.



Produire à Madagascar génère 4 fois plus de revenus localement !



Notre personnel travaille dans un cadre de travail sécurisé, bénéficiant de l'air conditionné. Ils ont à leur disposition des vestiaires modernes dotés de douches chaudes. Tout notre personnel est payé 10 % de plus que le salaire minimum et nos techniciens sont payés beaucoup plus. Le transport de leur lieu de résidence à la chocolaterie est gratuit (nous avons mis en place un système de navette bus) et nous mettons à leur disposition une cantine gratuite le midi. Enfin, tous nos salariés sont affiliés à une caisse maladie ainsi qu'une caisse retraite. Tous ces avantages leurs permettent une économie d'environ 50 % de leur salaire.

Commerce Equitable : nous achetons notre cacao avec une surcote de 0€50 pour le standard et de 1€80 pour le supérieur Lavé. Ce qui est bien plus que la norme traditionnelle Fair Trade. Nous avons volontairement décidé de pas demander le label. Il nous semble plus important d'investir ces fonds pour le bien-être de nos salariés et pour des actions concrètes à Madagascar.



TRULY
Madagascar

TRULY Madagascar

Naturellement Madagascar car nos produits sont 100% Madagascar (des ingrédients au produit fini) mais également car nous avons une forte implication avec Madagascar.

Nous sommes partenaires d'associations caritatives œuvrant à Madagascar. Nous développons avec l'association « Electr'Eau Partage » un programme de scolarisation des enfants. Pour en savoir plus, sur nos actions ou pour participer, prenez contact avec nous : valerie@menakao.com



Chocolat au lait 44 % à la vanille de Madagascar

Un chocolat au lait original et élégant avec ses notes de vanille et de beurre qui rappellent le doux goût du caramel. A cela se rajoute les arômes fruités et acidulés si caractéristiques des fèves de cacao de Madagascar.



Chocolat Noir 63 % combava et baies roses

L'intensité de la baie rose combinée aux arômes de citronnelle du combava se mélange aux arômes de fruits rouges du chocolat créant un goût innovant. L'acidité si caractéristique de la fève de cacao Malgache associée à l'acidité du combava vous plongeront dans une délicieuse sensation de fraîcheur jusqu'au dernier moment.

Chocolat Noir 63 % gruë & fleur de sel

Le craquant du gruë (fève de cacao concassée) apporte une touche rustique et robuste qui se marie parfaitement à la fraîcheur acidulée et aux notes de fruits rouges du chocolat. La pointe de fleur de sel enrichit et prolonge cette expérience.



Chocolat Noir 70% trio de poivres de Madagascar

Les notes de fruits rouges du chocolat se mêlent aux notes boisées du poivre noir, florales et fraîches de la baie rose, et de l'incroyable palette aromatique du poivre sauvage de Madagascar : boisée, florale et citronnée. Un moment intense, « Truly Madagascar », serions-nous même tenté de dire.



Chocolat Noir 72%

Un chocolat noir sucré juste ce qu'il faut, mais suffisamment pour révéler le profond arôme du cacao et les notes de fruits rouges et d'agrumes. Un chocolat intense, élégant avec une longueur en bouche acidulée.



Chocolat Noir 80%

Ce chocolat ne vous laissera pas indemne avec ses profonds arômes de cacao et son long finit en bouche clairement acidulé. Fort en cacao et fort en émotions.



Noir 100%

Le sucre dans le chocolat révèle les arômes. Ici l'absence de sucre dévoile une tablette aux riches notes de cacao. Tandis que le chocolat fond en bouche, les arômes se révèlent. Robustes tout d'abord, mais l'on ressent bien le fruité de la fève de cacao de Madagascar.



Nos tablettes sont disponibles en 75 grammes et en 25 grammes.

Notre gamme pour les professionnels

Gamme de chocolat couverture disponible en qualité standard et premium:

- 44 % chocolat au lait
- 63 % chocolat noir
- 70 % chocolat noir
- 80 % chocolat noir
- 100 % pur cacao (sans sucre)

Vendus en sacs de 2,5 kg. Les gouttes de chocolat pèsent environ 3 grammes.



Nous vendons également des fèves de cacao de Madagascar, crues ou torréfiées, du grué de cacao et de la vanille Bourbon de Madagascar.





NOUS AVONS CHOISI LE MEILLEUR POUR NOS CLIENTS.



Nos chocolats sont pure origine, pure plantation, pur beurre de cacao. Nous n'utilisons que des matières premières naturelles. Le cacao que nous utilisons est sans pesticides. Nos chocolats sont faits artisanalement par petits lots. Enfin, tous nos ingrédients sont de la meilleure qualité et proviennent de Madagascar.





MENAKAO

TRULY
Madagascar



Créations de l'île de Madagascar...

Bureau en Europe

Cinagra - Menakao

ASD

BP 203

F-06904 Sophia Antipolis

Contact: Valerie MONTBARBON

Email : valerie@menakao.com

Tel : +33 6 86 18 19 29

Fax : +33 9 56 18 03 09

Head office Madagascar

Lot II, M 35 GF Androhibe - Analamahitsy

101 Antananarivo - Madagascar

Tel: +261 20 22 535 23

Fax: +261 20 22 535 24

Email: infos@menakao.com

Manufacture de chocolat

Lot 288, F93 6F Ambohitahara -

Ambohidratrimo, 101 Antananarivo

Madagascar

Contact : Adnan GOULAMHOUSSEN

Email : agh@menakao.com

Tel: +261 32 11 032 70



www.menakao.com

www.facebook.com/menakao

infos@menakao.com