CARRÉ DE CAFÉ by Pralus

0% DE CACAO
100% Made in France

CARRÉ DE CAFÉ N'EST PAS DU CHOCOLAT.
C'EST DU CAFÉ À CROQUER EN TABLETTE !

CARRÉ DE CAFÉ®
DU CAFÉ À CROQUER !

CARRÉ DE CAFÉ® ressemble au chocolat, mais ce n'est pas du chocolat !
CARRÉ DE CAFÉ® est un produit unique au monde!
Il s'agit du 1er café à croquer en tablette, inventé en France et commercialisé **depuis 2017 !**

Une nouvelle façon de déguster le café, un produit inédit pour les gourmands et une nouvelle matière première pour les chocolatiers et les pâtissiers !

Un produit 100% artisanal et fabriqué en France dans la manufacture Pralus à Roanne

LA MATIÈRE 1ÈRE CARRÉ DE CAFÉ®

Pas la moindre fève de cacao, elles sont remplacées à 100% par du café Arabica du Brésil ou du Moka d'Éthiopie.
Du chocolat, il en a la texture croquante et fondante à la fois, la couleur est proche mais plus fauve et moins brune. Ses arômes et ses saveurs sont bien évidemment ceux que l'on cherche et que l'on aime dans nos meilleures tasses.

BEST OF GOURMET SELECTION

Notre CARRÉ DE CAFÉ® a reçu le prix « INNOVATION GUSTATIVE DE L'ANNÉE » au BEST OF GOURMET SELECTION en 2018

CARRÉ DE CAFÉ®
UN RÊVE DEVENU RÉALITÉ !

Vincent, l'inventeur :

Petit déjà, Vincent préférait le goût du café à celui du chocolat, et comme il ne supportait pas de boire chaud, il ne pouvait pas apprécier une tasse de café. Mais chaque jour à l'heure du goûter, regardant ses camarades croquer du chocolat, il rêvait de pouvoir croquer à son tour dans une tablette… Mais une tablette de café. Il lui a fallu rencontrer quelqu'un qui en plus d'être un grand chocolatier, soit, aussi un aventurier un peu fou… de saveurs, prêt à se lancer avec enthousiasme dans de nouveaux projets.

François, le créateur :

Toujours partant pourvu que l'idée le séduise et que la route soit belle, François Pralus, à la tête d'une des plus belles chocolateries françaises, s'est lancé sans hésitation dans ce projet. Après plusieurs semaines de nuits blanches à élaborer la recette, la première couverture au café noir s'écoulait enfin des turbines de la manufacture Pralus à Roanne. Le Carré de Café était né !

DU CAFÉ À CROQUER !
0% DE CACAO - 100% Made in France

L'ÉQUIPE CARRÉ DE CAFÉ®

François Pralus
est Maître-Chocolatier, l'un des rares en France produisant son propre chocolat de couverture. Aventurier du chocolat, il parcourt le monde depuis maintenant près de trente ans à la recherche des meilleures fèves de cacao. Cette passion l'a amené à créer sa propre plantation à Madagascar, sur l'île de Nosy Be.

Nathalie Schraen-Guirma
est journaliste, spécialiste du savoir-faire français et de l'artisanat Made in France. C'est une fan de café qui puise ce goût dans ses origines : le nord de la France pour son père, une région où l'on vit traditionnellement « la cafetière sur le fourneau » et l'Afrique de l'Est pour sa mère (Rwandaise) la région du monde dont le café est originaire (l'Éthiopie, berceau du café est très proche).

Vincent Ferniot
est journaliste culinaire et gastronomique, présentateur TV et radio. Il anime de nombreux évènements et concours culinaires, notamment le Bocuse d'or et la coupe du monde de pâtisserie. Tous apprécient chez lui sa connaissance de la cuisine et sa façon simple et joyeuse de la partager, de la transmettre.

Nos produits
CARRÉ DE CAFÉ®

Les Perles de Café

Des perles de céréales légères et croustillantes enrobées de CARRÉ DE CAFÉ® Lait et Moka.
Poids : 100 et 180 g

Les tablettes CARRÉ DE CAFÉ®

Retrouvez le café à croquer en tablettes de 50 g : Pur Arabica noir, au lait ou Moka d'Ethiopie.
Poids : 50 g

Coffret de Napolitains CARRÉ DE CAFÉ®

Le coffret CARRÉ DE CAFÉ® contient 25 napolitains Arabica noir, lait ou Moka.
Poids : 125 g

Les Café Noisette

Des noisettes du Piémont grillées enrobées de CARRÉ DE CAFÉ® Lait et Moka
Poids : 150 et 250 g

La Barre Infernale CARRÉ DE CAFÉ®

Un lingot de praliné aux noisettes du Piémont et CARRÉ DE CAFÉ® lait, enrobé dans une fine couche de CARRÉ DE CAFÉ® Arabica noir.
Poids : 160 g

La Mini Pyramide CARRÉ DE CAFÉ®

Le plaisir du CARRÉ DE CAFÉ® version napolitains. Un petit carré Arabica noir, lait ou Moka… croquez dans le CARRÉ DE CAFÉ® en 10 carrés de 5 grammes
Poids : 50 g

Retrouvez-nous sur Instagram : @carredecafe ou sur internet www.carredecafe.com

@CARREDECAFE

Nathalie Schraen-Guirma
+33 (06) 77 57 70 14
nathalie.guirma@gmail.com
www.carredecafe.com

franc-graphic 04 77 23 70 80 - 9979L21 - Photos : Studio Béguin