

# CATALOGUE




2018 – 2019



# TOCALUX

Café Thé Choco

**Lycée technique du Centre**  
106 avenue Pasteur  
L-2309 LUXEMBOURG

 (+352) 47 38 11 - 601  
 (+325) 47 38 11 - 333  
 [tocalux.admper@clee.lu](mailto:tocalux.admper@clee.lu)

**Heures d'ouverture de nos bureaux:**  
tous les jeudis de 12 h 55 à 14 h 35  
tous les vendredis de 08 h 05 à 11 h 40



# TABLE DES MATIÈRES

<b>Notre Concept .....</b>	<b>p 01</b>
<b>Café .....</b>	<b>p 04</b>
Capsules .....	p 06
Graines .....	p 09
Accessoires .....	p 11
<b>Thé .....</b>	<b>p 13</b>
Thé vert .....	p 16
Thé noir .....	p 18
Thé blanc .....	p 20
Infusions.....	p 22
Accessoires.....	p 24
Thé package .....	p 26
<b>Chocolat .....</b>	<b>p 27</b>
Bâtonnets .....	p 29
Cacao Pur .....	p 31
<b>Conditions de vente .....</b>	<b>p 33</b>
<b>Bon de commande .....</b>	<b>p 34</b>

# 2TPCM1



Nous sommes la classe de 2TPCM1 du Lycée technique du Centre. Nos employés s'appellent (de gauche à droite):

Tom Olland, Sam Welcher, Leo Schmit, Landri Ludwig, Hewdrik Almonte, Leandro Nunes, Jeff Grein, Josué Marques, Carlos Antunes, Victoria Butowski, Patrick Escheid.



## Notre concept

La volonté de l'entreprise TOCALUX est de partager avec ses clients sa passion pour le café, le thé et le chocolat chaud. Grâce à sa large gamme de produits exclusifs et de qualité, l'entreprise TOCALUX est devenue avec les années l'adresse de référence au Luxembourg pour découvrir, respectivement redécouvrir, le goût authentique de ces boissons chaudes. La consommation de nos produits procure à nos clients un moment intense de bien-être.

Le concept de notre entreprise peut être décrit en un seul mot

## RESPECT

### 1. Le respect envers l'homme

- Les producteurs des pays en développement

Nous travaillons exclusivement avec des petits producteurs locaux à qui nous proposons un partenariat qui se base sur des relations commerciales plus justes :

- le paiement d'une rémunération correcte afin que les producteurs locaux puissent développer leur activité et accroître leur niveau de vie ;
- la mise en place de relations directes entre les producteurs locaux et les consommateurs pour réduire au maximum le nombre d'intermédiaires dans la chaîne de distribution (les marges bénéficiaires élevées des intermédiaires réduisent considérablement le revenu perçu par les producteurs locaux) ;
- la mise en place de relations durables avec les producteurs locaux pour leur donner une sécurité financière ;
- des visites régulières sur place pour créer des relations de confiance avec les producteurs locaux (aspect essentiel pour le succès d'un partenariat).

Nous nous engageons en faveur d'un commerce international plus éthique qui permet aux consommateurs des pays développés de contribuer quotidiennement à la réduction de la pauvreté dans les pays en développement.

- Les travailleurs des pays en développement



Nous exigeons de nos producteurs locaux qu'ils rémunèrent correctement tous les travailleurs engagés pour qu'ils puissent bénéficier d'une amélioration de leurs conditions de vie.

Les producteurs locaux doivent également respecter les conventions de l'Organisation internationale du travail (exemples : liberté syndicale, abolition du travail forcé et du travail des enfants, non-discrimination au lieu de travail, mesures de sécurité et de santé au travail, temps de travail et périodes de repos).

- Les consommateurs

Les visites régulières sur place nous permettent

- de s'assurer que les méthodes de cultivation et de collecte des matières premières sont traditionnelles ce qui constitue une garantie de la qualité des matières premières utilisées dans nos produits ;
- de découvrir de nouveaux producteurs locaux qui cultivent des matières premières de qualité qui ont des caractéristiques de goût plus particulières ;
- de garantir à notre clientèle que toutes les matières premières utilisées dans nos produits proviennent de l'agriculture biologique.

Nous proposons à notre clientèle principalement des produits qui sont composés des meilleures matières premières que nous trouvons à travers le monde entier (les produits accessoires pour la dégustation du café, du thé et du chocolat chaud proviennent de fournisseurs externes). Nos produits sont exclusifs parce que nous effectuons nous-mêmes le mélange des différentes matières premières. Notre savoir-faire nous permet de créer régulièrement de nouveaux goûts grâce à la modification subtile des mélanges des matières premières utilisées.

La torréfaction est également réalisée par nos propres soins. Cette ultime étape dans la production d'un café ou d'un cacao de qualité est essentielle parce qu'elle procure le goût exceptionnel et unique de nos produits.

## **2. Le respect envers le produit**

Comme les matières premières sont la composante principale de nos produits, nous exigeons de nos producteurs locaux une approche biologique dans leur cultivation

- non-utilisation de pesticides pour protéger les cultures et les récoltes contre les maladies des plantes, des insectes ou les mauvaises herbes ;
- non-utilisation de matières premières génétiquement modifiées.

Le respect envers le produit se manifeste aussi dans la récolte : les grains de café, les fèves de cacao et les feuilles de thé sont cueillis à la main. Cette méthode de récolte garantit la qualité élevée des matières premières parce que c'est le cueilleur qui choisit les matières premières qui peuvent être traitées. Cette sélection assure que la récolte ne contient que des produits mûrs ce qui a une influence considérable sur la qualité de nos produits. De plus, cette méthode de récolte protège les plantes parce qu'elle ne les endommage pas.



TOCALUX  
Café Thé Choco



### **3. Le respect envers l'environnement**

Les producteurs locaux doivent se servir de méthodes de production qui préservent l'environnement (exemples : pas détruire des zones naturelles précaires, pas procéder à une déforestation pour récupérer des terres arables, protéger l'eau et la fertilité des sols).

Nos capsules de café sont composées de fibres végétales et d'amidon et sont donc biodégradables ce qui signifie qu'elles se décomposent en molécules simples qui n'ont pas un effet dommageable sur l'environnement grâce aux micro-organismes comme les bactéries, les champignons ou les algues.

Nos thés sont vendus en vrac et pas en sachet.

Nous effectuons la livraison des commandes avec un véhicule électrique pour contribuer activement à la réduction des émissions de CO<sub>2</sub> et de particules fines dans l'air.

Le concept de l'entreprise TOCALUX s'inscrit parfaitement dans le concept du **développement durable** parce qu'il poursuit à la fois des objectifs économiques, sociaux et environnementaux.



## Parlons de Café

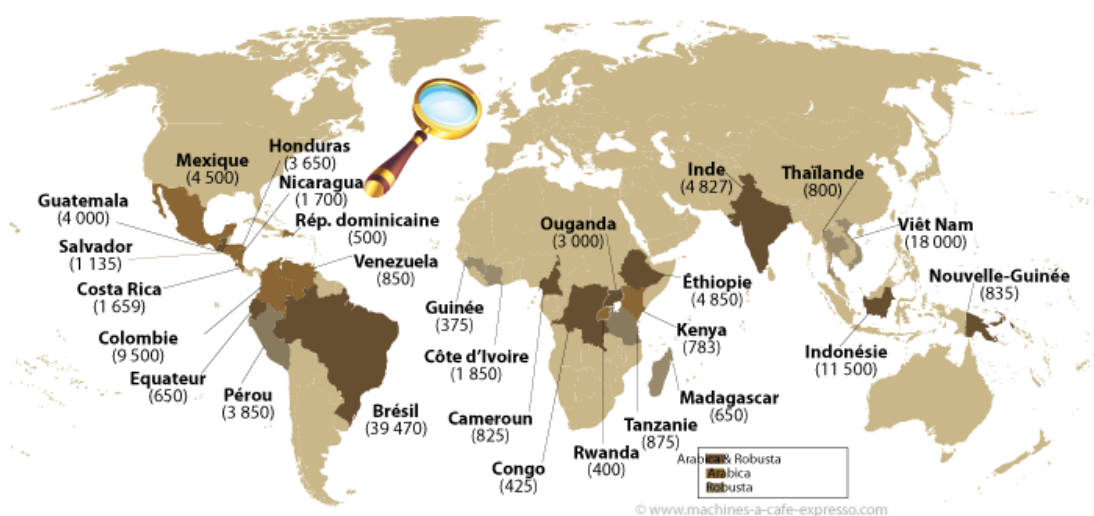
### Café en grains

Le **café en grain** a la particularité de conserver toute la saveur et l'arôme du café. Les deux espèces de café commercialisées :



Le Brésil est le 1<sup>er</sup> producteur et 1<sup>er</sup> exportateur de café du monde, le Brésil produit 25 % de l'offre mondiale de café (85 % d'Arabica et 15 % de Robusta). C'est également le premier pays consommateur de café.

Pays producteurs de café :



La culture du café fait vivre un très grand nombre de personnes, car la cueillette, très rarement mécanisée, requiert un temps de main-d'œuvre important.



Lorsque les fruits parviennent à maturité, la récolte du café peut commencer. Deux méthodes sont employées : la cueillette qui consiste à cueillir manuellement uniquement les cerises mûres et l'égrappage qui consiste à racler la branche de toutes ses cerises.





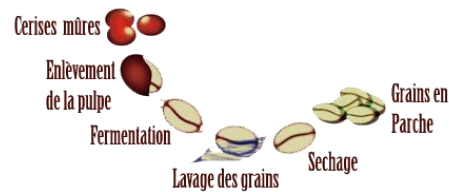


Le fruit du café est une fève qui est recouverte de la chair d'un fruit. Après la récolte, le café doit être rapidement débarrassé de son enveloppe par séchage ou par lavage.

### LA METHODE SECHE



### LA METHODE HUMIDE



La voie humide nécessite un matériel spécial et de grandes quantités d'eau. Le café traité selon cette méthode est considéré comme de meilleure qualité et se négocie à des prix plus élevés. A l'issue du séchage ou du lavage, le grain de café se trouve encore enfermé dans le noyau du fruit. Il faut le trier pour éliminer toute fève pourrie, décolorée ou endommagée. Ce tri se fait encore souvent dans les pays de développement à la main. La dernière opération de préparation consiste à décortiquer mécaniquement les grains.

Ce sont les grains séchés ou lavés, puis décortiqués qui s'échangent sur les marchés internationaux.

Arrivés à destination les grains sont torréfiés, c'est-à-dire fortement chauffés ou grillés, ce qui développe leur arôme et leur donne une couleur foncée.



## **Le café en capsules - dosettes**

**Les cafés en capsules ou en dosettes** ont la particularité d'être conservés et conditionnés sous atmosphère totalement hermétique. Cela explique pourquoi l'intensité de votre espresso, une fois dans la tasse est parfaitement dosée pour convenir à tout le monde.



**TOCALUX**  
Café Thé Choco



## Capsules de café

### Joss



Espressos

Réf : **CA-01**  
Quantité : Paquet de 25 capsules

**Prix: 12,50 €**

### Coopri



Espressos

Réf : **CA-02**  
Quantité : Paquet de 25 capsules

**Prix: 12,50 €**

### Leandritto



Espressos

Réf : **CA-03**  
Quantité : Paquet de 25 capsules

**Prix: 12,50 €**

### Spécial



Decaffeinato

Réf : **CA-04**  
Quantité : Paquet de 25 capsules

**Prix: 14,50 €**



**TOCALUX**  
Café Thé Choco



## Capsules de café

### DC

Decaffeinato



Réf : **CA-05**  
Quantité : Paquet de 25 capsules

**Prix: 14,50 €**

### Carlitos

Decaffeinato



Réf : **CA-06**  
Quantité : Paquet de 25 capsules

**Prix: 15,50 €**

### Fortilongo

Lungos



Réf : **CA-07**  
Quantité : Paquet de 25 capsules

**Prix: 13,50 €**

### Lun

Lungos



Réf : **CA-08**  
Quantité : Paquet de 25 capsules

**Prix: 16,50 €**



**TOCALUX**  
Café Thé Choco



## Capsules de café

### Gos



Lungos

Réf : **CA-09**  
Quantité : Paquet de 25 capsules

**Prix: 11,50 €**

### Indrinette



Pure origin

Réf : **CA-10**  
Quantité : Paquet de 25 capsules

**Prix: 15,50 €**

### Rosetta



Pure origin

Réf : **CA-11**  
Quantité : Paquet de 25 capsules

**Prix: 15,50 €**

### Purinette



Pure origin

Réf : **CA-12**  
Quantité : Paquet de 25 capsules

**Prix: 16,50 €**



**TOCALUX**  
Café Thé Choco



## Café en grains

### Brésil



Variété 100 % Arabica doux et gourmand  
Préparation café nature  
Torréfaction légère

Réf : **SA-01**  
Quantité : 1 kg

**Prix: 21,00 €**

### Costa Rica



Variété 100 % Arabica gourmand et fruité  
Préparation café lavé  
Torréfaction légère

Réf : **SA-02**  
Quantité : 1 kg

**Prix: 23,00 €**

### Colombie



Variété Arabica Geisha fruité et aromatique  
Préparation: café lavé  
Torréfaction légère

Réf : **SA-03**  
Quantité : 1 kg

**Prix: 25,00 €**



**TOCALUX**  
Café Thé Choco



## Café en grains

### Ethiopie



Variété 100 % Arabica sauvage et corsé  
Préparation café nature  
Torréfaction intermédiaire

Réf : **SA-04**  
Quantité : 1 kg

**Prix: 20,00 €**

### Pérou



Variété 100 % Arabica rond et fruité  
Préparation café lavé  
Torréfaction intense

Réf : **SA-05**  
Quantité : 1 kg

**Prix: 22,00 €**

### Salvador



Variété 100 % Arabica racé et onctueux  
Préparation café lavé  
Torréfaction double

Réf : **SA-06**  
Quantité : 1 kg

**Prix: 26,00 €**



## Accessoires de café

### T-80

Distributeur à Capsules

Réf : **AC-01**

Quantité : 1

**Prix: 15,00 €**



### M-60

Mousseur à lait

Réf : **AC-02**

Quantité : 1

**Prix: 30,00 €**



### C-90

Conteneur de recyclage

Réf : **AC-03**

Quantité : 1

**Prix: 20,00 €**





## Machines café

### MP-10

Machine à capsules portable

Réf : **AC-04**

Quantité : 1

**Prix: 52,00 €**



### MG-10

Machine à grains

Réf : **AC-05**

Quantité : 1

**Prix: 151,00 €**



### MC-10

Machine à capsules

Réf : **AC-06**

Quantité : 1

**Prix: 112,00 €**







## Parlons de thé

### Théier

Pour tous les thés, une seule et même plante ! En effet, tous les thés sont réalisés à partir des feuilles d'une plante appelée théier.



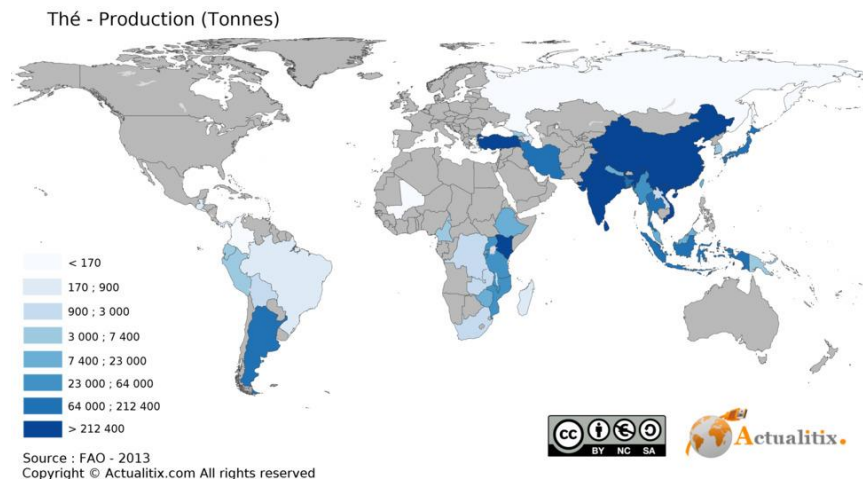
Le théier est un arbre à feuilles pouvant atteindre 10 à 15 mètres de hauteur. Il est généralement taillé en arbuste de 1 m de hauteur pour faciliter la cueillette des feuilles.

On retrouve cependant en Chine et dans le Triangle d'or (Yunnan, Thaïlande, Birmanie, Laos, Vietnam) quelques productions de thé à partir de grands arbres.

### Production

Les principaux producteurs sont:

- Chine
- Inde
- Kenya
- Sri Lanka
- Turquie
- Vietnam
- Indonésie
- Japon
- Autres pays



### Flétriissage



Les feuilles récoltées sont déposées sur des claies ventilées durant 10 à 20 heures. Les feuilles de thé fraîches contiennent 73 - 80% d'eau. Après le flétriissage, elles ne contiennent que 60 - 65% d'eau. Il est important que les feuilles soient flétries uniformément car les réactions chimiques qui se produisent durant ce processus sont déterminantes pour la qualité du thé.



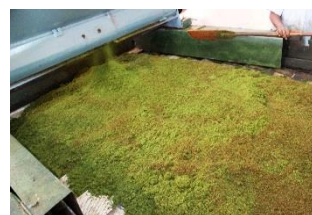
## Roulage

Les feuilles de thé sont ensuite roulées. Les structures cellulaires des feuilles sont brisées et libèrent leurs suc qui détermine la couleur et l'arôme du thé. Cette procédure dure environ 20 à 60 minutes. La chaleur engendrée par le processus de roulage accélère la fermentation, l'oxydation produite par la réaction des suc au contact de l'air. Pour obtenir un thé de grande qualité, l'expérience et la propreté lors du roulage sont indispensables.



## Fermentation

Lors du flétrissage et du roulage, les enzymes libérées entament le processus d'oxydation qui a ensuite lieu lors des différentes étapes de la fermentation. La fermentation dure de 2 à 5 heures et donne sa saveur caractéristique au thé noir et lui fait perdre une partie de son amertume et de son astringence.



## Séchage

Le séchage des feuilles de thé (firing) requiert à nouveau le savoir-faire des producteurs de thé car ce procédé influe sur la qualité du thé. Les feuilles de thé sont séchées dans des séchoirs à air chaud pouvant atteindre jusqu'à 95°C. L'adduction de chaleur stoppe la fermentation et le taux d'humidité des feuilles est réduit jusqu'à 3 à 4 %. Le suc sèche sur les feuilles et donne au thé sa couleur foncée. Le séchage dure 20 à 25 minutes.



## Tri

Immédiatement après la fabrication, le thé est trié mécaniquement dans des trieuses équipées de tamis. Les différents grades sont déterminés selon la taille des feuilles ou des fragments de feuilles.





## Thé Vert

Les thés verts réputés pour leurs nombreux bienfaits, les thés verts sont des thés non oxydés qui révèlent une grande variété d'arômes. Riches en antioxydants, ils désaltèrent, tonifient, apaisent, fortifient et procurent une incontestable sensation de bien-être. Longtemps l'apanage de la Chine, on trouve aujourd'hui des thés verts d'une qualité remarquable au Japon. Plus récemment, d'autres pays ont également commencé à en produire.



## Thé Noir

Les thés noirs, que les chinois appellent thé rouge en référence à la couleur cuivrée de leur infusion, sont des thés dont les feuilles ont subi une oxydation complète. La fabrication du thé noir se fait en cinq étapes : le flétrissage, le roulage, l'oxydation, la torréfaction et le triage. Cette dernière opération permet de différencier les différents grades du thé



## Thé Blanc



Les thés blancs, traditionnellement produits dans la province chinoise du Fujian, font l'objet de la fabrication la moins élaborée ; leur production est pourtant l'une des plus délicate. La récolte (un bourgeon et les feuilles sous-jacentes) intervient juste au moment où le bourgeon s'apprête à s'ouvrir. Les feuilles de thé, restées à l'état naturel, ne subissent que deux opérations : le flétrissage et la dessiccation.

## Infusions

Boissons saines, bienfaitantes et raffinées, les infusions gourmandes ou aromatiques de Palais des Thés sont naturellement dénuées de théine et peuvent être savourées à tout moment de la journée. Chaudes, glacées ou en cocktails, leurs différents modes de préparation permettent de varier les plaisirs à l'infini





## Thé Vert



### Thé du Hammam

Thé vert parfumé, fruité et floral

Réf : **TV-01**  
Quantité : 250 g

**Prix: 21,75 €**



### Genmaicha Yama

Thé vert du Japon

Réf : **TV 02**  
Quantité : 250 g

**Prix: 19,75 €**



### Sorbet Gourmand

Thé vert melon ananas

Réf : **TV 03**  
Quantité : 250 g

**Prix: 30,00 €**



### Thé des Vahinés

Thé vert parfumé et gourmand

Réf : **TV 04**  
Quantité : 250 g

**Prix: 21,75 €**





## Thé Vert

### Vive le Thé



Thé vert parfumé aux agrumes & épices

Réf : **TV 05**  
Quantité : 250 g

**Prix: 21,75 €**

### Paris for her



Thé vert parfumé floral & fruité

Réf : **TV 06**  
Quantité : 250 g

**Prix: 27,50 €**

### Long Jing



Thé vert de Zhejiang – Chine

Réf : **TV 07**  
Quantité : 250 g

**Prix: 28,00 €**

### Sencha Ariake



Thé vert du Japon

Réf : **TV 08**  
Quantité : 250 g

**Prix: 28,00 €**



## Thé Noir



### **Guranse Handrolled Floral Autumnal**

Thé noir BIO au parfum fruité

Réf : **TN 01**  
Quantité : 250 g

**Prix: 50,00 €**



### **Thé au chocolat**

The noir parfumé au chocolat noir, mélangé à des grués et de la poudre de cacao

Réf : **TN 02**  
Quantité : 250 g

**Prix: 21,75 €**



### **Montagne Bleue**

Mélange de thé noir, de miel, de lavande, de fraise

Réf : **TN 03**  
Quantité : 250 g

**Prix: 20,75 €**



### **Darjeeling Grand Himalaya**

Un mélange des meilleurs crus de la récolte du printemps

Réf : **TN 04**  
Quantité : 250 g

**Prix: 28,00 €**



## Thé Noir



### Blue of London

Thé noir du Yunnan associé à de la bergamote

Réf : **TN05**  
Quantité : 250 g

**Prix: 21,75 €**



### Panitar Black

Thé noir du Népal aux notes boisées, amandées

Réf : **TN 06**  
Quantité : 250 g

**Prix: 65,00 €**



### Thé des moines

Thés vert et noir parfumés – floral

Réf : **TN 07**  
Quantité : 250 g

**Prix: 22,25 €**



### Smoking

Thés noir et blanc parfumés – fumé

Réf : **TN 08**  
Quantité : 250 g

**Prix: 21,75 €**



## Thé Blanc



### Thé des Songes Blancs

Ce délicieux thé blanc évoque la rose, la fleur d'oranger et les fruits rouges

Réf : **TB 01**  
Quantité : 250 g

**Prix: 28,00 €**



### Thé Blanc N°25

Recette emblématique de Noël sur une base de thé blanc

Réf : **TB 02**  
Quantité : 250 g

**Prix: 30,00 €**



### Panitar PT 57 White

Thé blanc du Népal aux notes végétales, florales et de fruits à coque

Réf : **TB 03**  
Quantité : 250 g

**Prix: 30,00 €**



### Himalayan Shangrila White organic

Thé blanc du Népal aux notes fruitées, végétales, vanilles et toastées.

Réf : **TB 04**  
Quantité : 250 g

**Prix: 35,00 €**





## Thé Blanc



### Blue Leorata

Thé blanc aux notes végétales et de fruits à coque.

Réf : **TB 05**  
Quantité : 250 g

**Prix: 75,00 €**



### Saratar Blanc

Thé blanc du Yunnan , végétales, vanillées et toastées.

Réf : **TB 06**  
Quantité : 250 g

**Prix: 80,00 €**



### Sri Lanka Gold

Grand Cru de thé blanc du Sri Lanka aux notes de champignons

Réf : **TB 07**  
Quantité : 250 g

**Prix: 120,00 €**



### Panitar Ice Delight

Thé blanc du Népal - récolte d'automne

Réf : **TB 08**  
Quantité : 250 g

**Prix: 70,00 €**



## Infusions



### Jardin de Corail

Mélange ensoleillé d'ananas et de noix de coco

Réf : **IH 01**  
Quantité : 250 g

**Prix: 21,75 €**



### Jardin Romantique

Douce infusion de pêche, d'ananas et de myrte citronnée

Réf : **IH 02**  
Quantité : 250 g

**Prix: 25,50 €**



### Jardin Fruité

Mélange de baies de goji, de fruits rouges, de dattes et de kiwi

Réf : **IH 03**  
Quantité : 250 g

**Prix: 21,75 €**



### Jardin Tropical

Mélange solaire et gourmand de mangue, d'ananas, de papaye et de pêche

Réf : **IH 04**  
Quantité : 250 g

**Prix: 23,75 €**



## Infusions



### Jardin Aromatique

Mélange gourmand de mangue, d'anas, de papaye et de pêche

Réf : **IH 05**  
Quantité : 250 g

**Prix: 20,75 €**



### Jardin Atlantique

Mélange gourmand d'épices, de dattes et de noix de coco

Réf : **IH 06**  
Quantité : 250 g

**Prix: 21,75 €**



### Jardin des Reines

Infusion nostalgique au parfum d'amandes caramélisées, de pomme et de cannelle

Réf : **IH 07**  
Quantité : 250 g

**Prix: 22,75 €**



### Jardin d'eau

Infusion gourmande sans théine

Réf : **IH 08**  
Quantité : 250 g

**Prix: 21,50 €**



## Accessoires de thé

### Thermo Le Nomade 350 ml



pour la préparation et la dégustation du thé,

Réf : **AT-01**  
Quantité : 1

**Prix: 29,00 €**

### La tisanière 40 cl



Une tasse en céramique avec un filtre en acier inoxydable

Réf : **AT-02**  
Quantité : 1

**Prix: 25,00 €**

### Mug Infuseur



Mug infuseur en verre double paroi et filtre intégré

Réf : **AT-03**  
Quantité : 1

**Prix: 22,90 €**

### Théière Salam Blanche 2 l



Théière en porcelaine

Réf : **AT-04**  
Quantité : 1

**Prix: 75,00 €**



## Accessoires de thé



### Boule tamis en inox

Boule tamis en inox.  
Diamètre : 7,5 cm

Réf : **AT-05**  
Quantité : 1

**Prix: 4,30 €**



### Filtres à thé jetables - XS

filtres à thé biodégradables en papier

Réf : **AT-06**  
Quantité : 100

**Prix: 4,90 €**



### Filtres à thé jetables - S

filtres à thé biodégradables en papier

Réf : **AT-07**  
Quantité : 100

**Prix: 5,50 €**



### Filtres à thé jetables - L

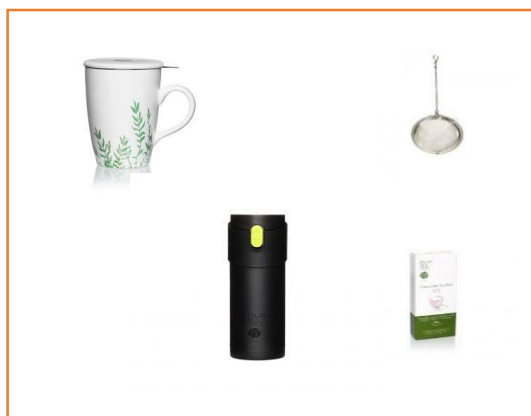
filtres à thé biodégradables en papier

Réf : **AT-08**  
Quantité : 100

**Prix: 6,00 €**



## Tea Packages



### Why not Tea ?

4 tisanières 40 cl  
1 thermo Le Nomade 350 ml  
4 boules tamis en Inox  
1 boîte filtres à thé jetables XS (100 filtres)

Réf : PA-01

**Prix: 95,00 €**



### Assortiment de thés et infusion

125 g Smoking (thé noir)  
125 g Blue of London (thé noir)  
125 g Thé des Songes blancs (thé blanc)  
125 g Paris for Her (thé vert)  
125 g Long Jing (thé vert)  
125 g Jardin d'eau (infusion)

Réf : PA-02

**Prix: 149,00 €**





## Parlons de Cacao

### Production

La production de cacao est concentrée en Amérique du Sud et centrale, en Afrique de l'Ouest et en Asie du Sud. La raison est bien simple : le cacaoyer, a besoin d'un climat humide, ombragé et chaud (température moyenne de 25°C) C'est pourquoi cette production se situe entre le 20ème parallèle nord et le 20ème parallèle sud.

Les pays d'origine du cacaoyer sont le Mexique et le Venezuela. Aujourd'hui, il est cultivé dans tous les pays chauds et humides. Le cacao est cultivé dans les pays suivants:



- Amérique centrale : Mexique, Costa Rica,
- Indes occidentales : Jamaïque, Haïti, Grenade, Trinité,
- Amérique du Sud : Venezuela, Colombie, Equateur, Brésil,
- Afrique : Ghana, Nigeria, Côte d'Ivoire, Cameroun, Congo, Madagascar,
- Asie : Ceylan, Java, Océan
- Pacifique : Samoa et Antilles.



Il y a trois types de cacaoyer. Le Criollo est cultivé en Amérique centrale. Les fèves récoltées à partir du criollo sont les plus fins et aromatiques (5 et 18% de la production mondiale). Le Forastero est cultivé en Afrique, au Brésil et en Equateur. Il représente 70 à 75% de la production mondiale. Le Trinitario est cultivé partout dans le monde. Il donne des fèves riches en matières grasses et fins. Cette variété est un croisement des deux variétés précédentes.

### **Forastero (Amazonie, Afrique, Brésil, Equador)**

Ce cacao est considéré comme l'ancêtre de toutes les variétés de cacao. Sa robustesse garantit de très forts rendements, il représente ainsi environ 80 % de la culture mondiale. Le Forastero se caractérise par son très fort goût de cacao, peu aromatique et légèrement amer ou aigre.



### **Trinitarios (Mexique)**

Les Trinitarios associent les bonnes qualités de résistance du cacao de consommation aux agréables qualités gustatives du cacao noble. Le cacao Trinitario présente un goût de cacao puissant et riche en arôme et une très légère acidité.



### **Criocollo (Venezuela)**

Le Criollo est considéré comme le plus raffiné des cacaos nobles. Peu acide, très faiblement amer, il possède, en plus d'un goût de cacao très doux, des arômes secondaires prononcés qui rappellent les noix, le caramel, les myrtilles ou le tabac. La plante Criollo étant dépendante des champignons et des parasites, son rendement est moindre et ses fruits par conséquent plus précieux.







## Batônnets de Chocolat



### Belgian Cookie

50 g  
chocolat écrémé aux épices cookie

Réf : **BA-01**  
Quantité : 1

**Prix: 4,50 €**



### Candy Surprise

50 g  
pur chocolat

Réf : **BA-02**  
Quantité : 1

**Prix: 4,30 €**



### Banana Split

50 g  
pur chocolat accompagné de banane

Réf : **BA-03**  
Quantité : 1

**Prix: 4,30 €**



### Apfelstrudel

50 g  
arôme naturel de vanille avec pommes

Réf : **BA-05**  
Quantité : 1

**Prix: 5,30 €**



## Batônnets de Chocolat

### Chocolat aux Noisettes



35 g  
chocolat et noisettes

Réf : BA-06  
Quantité : 1

**Prix: 3,30 €**

### Chocolat à la vanille



35 g  
vanille et fruits à coque

Réf : BA-07  
Quantité : 1

**Prix: 3,30 €**

### Chrispy Lemon Meringue



50 g  
citron fruité et de tendre chocolat au lait

Réf : BA-08  
Quantité : 1

**Prix: 6,30 €**

### Spicy Mango



50 g  
arôme de mango fait avec du lait et du  
chocolat amer

Réf : BA-09  
Quantité : 1

**Prix: 6,50 €**



## Chocolat en poudre

### Collo o Toco



Forastero clair au goût acide et amer

Réf : **CP-01**  
Quantité : 250 g

**Prix: 10,30 €**

### Del Ludowig



Forastero noir au goût acide et amer

Réf : **CP-02**  
Quantité : 250 g

**Prix: 12,30 €**

### Protoco



Criocollo / Criollo clair à l'arome très délicat, goût fin et parfumé

Réf : **CP-03**  
Quantité : 250 g

**Prix: 11,00 €**

### South Trinti



Trinitario noir puissant en saveur amère, un peu tannique mais non agressif, juste sucré

Réf : **CP-04**  
Quantité : 250 g

**Prix: 15,50 €**



TOCALUX  
Café Thé Choco





## CONDITIONS DE VENTE

Les conditions de vente s'appliquent à toutes les ventes par TOCALUX

### **Conditions de paiement**

- ☞ Les prix affichés dans notre catalogue s'entendent TVA comprise de 3 % sur les produits alimentaires et de 17 % sur les produits accessoires.
- ☞ À partir d'un montant d'achat de 150 € nous accordons une remise de 5 % et 10 % pour toute commande supérieure à 300 €.
- ☞ À partir d'un chiffre d'affaires trimestriel supérieur à 7 500 €, nous accordons une ristourne de 3 %.

### **Conditions de livraison**

- ☞ Escompte de 2 % si paiement endéans 14 jours de la réception de la facture.
- ☞ Tout évènement de force majeure peut entraîner un retard dans la livraison.

### **Frais de livraison**

- ☞ Frais de livraison s'élèvent à 2% du montant de la commande.
- ☞ Livraison franco domicile pour les commandes supérieures à une valeur de 300 €.



## BON DE COMMANDE

Nom de l'école : .....

Nom de l'entreprise : .....

Nom de l'élève : .....

Votre commande no	Date de votre commande

Réf	Article	Quantité	PU HT

Observation et Signature

--

**Lycée technique du Centre**  
106 avenue Pasteur  
L-2309 LUXEMBOURG

☎ (+352) 47 38 11 - 601  
📠 (+325) 47 38 11 - 333  
💻 [tocalux.admper@clee.lu](mailto:tocalux.admper@clee.lu)