

Un chocolat qui se boit comme un thé

LE PRODUIT

L'écorce de la fève de cacao, torréfiée puis infusée comme un grand thé. À l'ouverture du sachet, le parfum est celui d'une tablette de chocolat ; en tasse, la liqueur est ronde et légère, naturellement sans sucre et sans calories. Un moment cocooning à toute heure, y compris le soir.

CE QUI FAIT LA DIFFÉRENCE

- Une **catégorie à part** — ni thé, ni chocolat chaud : un produit qui intrigue et se raconte facilement en rayon.
- Un **seul ingrédient** — écorces de cacao torréfiées, rien d'autre. Bio certifié FR-BIO-16, fabriqué en France.
- **Sans sucre, sans calories** — répond à la demande de gourmandise sans excès.
- Une **valorisation de la fève** : on infuse l'écorce, habituellement écartée.

LA MARQUE

Cacaothe est née en Guadeloupe en 2023, d'une envie simple : faire de la fève de cacao autre chose qu'une tablette. Le produit est aujourd'hui distribué aux Antilles en pharmacies et en épiceries, et fabriqué en France pour le marché métropolitain. La marque développe des éditions limitées saisonnières en parallèle de sa gamme permanente.



EN PRATIQUE

Conditionnement — doypack refermable, 100 g

Certification — Agriculture Biologique, FR-BIO-16

Fabrication — France

Ingrédient — écorces de cacao torréfiées

Gamme — référence permanente et éditions limitées saisonnières