



## Foire au Question isChoco

### Existe t il un logo 100% Pur Beurre Cacao ?

Oui, actuellement plusieurs logo Pur Beurre de cacao,  
Pourquoi un logo PUR Beurre de Cacao ?

La directive européenne autorisant l'emploi de matières grasses végétales (M.G.V.) dans la conception du chocolat a été définitivement adoptée le 23 juin 2000, avec l'accord formel du gouvernement français (réglementation).

Devant l'inquiétude des consommateurs, les professionnels ont réagis, certains ont créés leur logo comme le Club des Croqueurs et Cluizel et certains on attendu le logo Officiel Pur Beurre de Cacao. Depuis 2003, deux chocolats sont présent sur le marché : l'un Pur Beurre de Cacao, l'autre contenant des M.G.V. (Matières Grasses Végétales ajoutées).

- Notre dossier sur les Logos PUR BEURRE DE CACAO

- La réglementation des Matières Grasses Végétales

- 

### Quel est le meilleur chocolat ?

Il n'y a pas de meilleur chocolat, tout dépend du goût de chacun,  
Pour vous, celui que vous trouvez le meilleur !

Toutefois une différence se fait entre un chocolat du jour ou d'une semaine, donc sa fraîcheur...

- Stimulation du chocolat

- Nos conseils dégustations

### Qu'est ce que le chocolat Pur Origine ?

"Pur origine" comme son nom l'indique, les fèves de cacao utilisées à la fabrication de ce chocolat viennent d'une seule origine (pays ou région), par exemple "Equateur", "Tanzanie"... certaines origines sont rares.

- Les différents cacaos

### Qu'est ce qu'un chocolat à 70% de Cacao ?

Le chiffre en pourcentage est la teneur en Cacao que contient le chocolat.

- Découvrez la composition du chocolat

- La réglementation

### **Combien existe-t-il de fèves de cacao ?**

Il existe 3 grands groupes de cacaos cultivés : Criollo, Forastero amazonien, Trinitario.

- En savoir plus sur les cacaos

### **Le chocolat Blanc est-il un chocolat ?**

Oui, plus couramment nommé "Couverture ivoire" dans le milieu professionnel.

Ce chocolat contient du Beurre de cacao au minimum 20%, du Lait (minimum 14% - matière sèche)

du Sucre (minimum 55%), de la Graisse butyrique (matière grasse du lait - minimum 3,5%). Il ne contient pas de cacao mais un composant qui est le beurre de cacao, voilà pourquoi la couleur est blanche.

- Consulter la réglementation

### **Qu'est-ce que de la couverture ?**

Le chocolat de couverture tient une place à part : il désigne les produits d'enrobage pour les industries et les artisans et sert de matière première aux chocolatiers, aux confiseurs, aux biscuitiers et aux pâtisseries. Du chocolat, moins sucré, forcé en beurre de cacao.

- En savoir plus sur les couvertures de chocolat

### **Que veut dire M.G.V. ?**

Les MGV sont des Matières Grasses Végétales,

La réglementation (15 mars 2000) réside dans la possibilité offerte pour la modification du produit puisque selon l'article 2, "les matières grasses végétales autre que le beurre de cacao (...) peuvent être ajoutées dans les produits de chocolat". Donc pendant la fabrication (et notamment le conchage) il est désormais possible d'ajouter ces MGV dans la limite maximum de 5% du poids du produit fini (chocolat exclusivement). Rappelons que sont considérées comme MGV : l'illipé, l'huile de palme, le sal, le karité, le kogum gurgi et les noyaux de mangue.

- Connaître la réglementation du chocolat

### **Je suis étudiant(e) et je recherche des informations précises sur .... ?**

Toutes nos informations sont présentes sur le site, n'hésitez pas à vous servir du moteur de recherche.

Toutes demandes complémentaires est soumise à facturation.

## Qu'est ce que la lécithine et pourquoi est elle utilisée dans le chocolat ?

La lécithine de soja est dans la catégorie des émulsifiants et liant, il sert à lier la matière grasse (beurre de cacao) avec les autres ingrédients, on peut comparer ça à la mayonnaise, c'est le jaune d'oeuf qui lie les ingrédients... il existe d'autres liant pour le chocolat comme la lécithine de Colza mais la production en est moindre et plus cher.

La composition de lécithine dans le chocolat est de moins 1%, donc très faible.

La lécithine n'est pas dangereuse comme on peut le penser,

Voici ses Propriétés : D'une grande richesse nutritive, le soja contient 3% de lécithine. Cette substance sécrétée par le foie est présente dans notre corps à des taux souvent insuffisants pour lutter contre le cholestérol. Des études scientifiques ont démontré que la lécithine de Soja soutient l'action de la lécithine présente dans notre organisme face à une alimentation trop riche en graisses saturées, prévenant et aidant à traiter l'hypercholestérolémie, l'une des causes des maladies cardio-vasculaires. Elle contribue à émulsifier les graisses freinant ainsi leur absorption. Elle est également connue pour son activité contre le stress et la fatigue et pour sa faculté à stimuler la mémoire. Les composants de la lécithine de Soja sont en effet indispensables aux membranes des cellules nerveuses. De plus, elle constitue un apport en phosphore et en vitamines A et E.