



*Le secret du goût et du Bonheur*

# CATALOGUE DES PRODUITS **2022**

[www.chocodada.com](http://www.chocodada.com)

## HISTOIRE DE **CHOCODADA**

c'est une histoire qui débuta en 1976 avec M.Mohamed Laïd Chouikh et son associé qui créèrent un petit atelier de chocolat artisanal, sous le nom de «Confiserie Mondiale». l'atelier était spécialisé dans la fabrication des dragées et du végécao en bloc.

Dans l'objectif d'assurer une continuité au concept de M.Chouikh, la seconde génération familiale fit son apparition en projetant de fonder une usine de production de végécao et de chocolat sous différentes formes destinées aux professionnels ainsi qu'aux ménagères. Et ce n'est qu'en 2011 que la Sarl «CHOCODADA» fût créée.

«CHOCODADA» est un complexe industriel d'envergure, situé dans la Zone Industrielle de Baraki (à l'est d'Alger), et qui bénéficie de ce qui se fait de mieux en matière d'équipements de dernière génération.

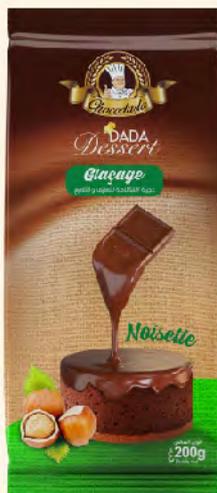
# NOUVEAU PRODUITS



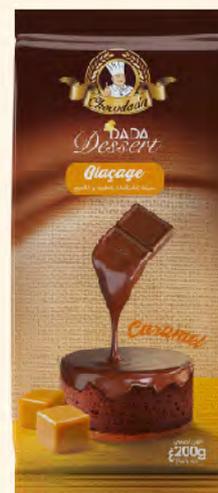
# NOUVEAUTÉS EN VÉGÉCAO



TABLETTE VÉGÉCAO  
NOIR: 200g



TABLETTE VÉGÉCAO  
NOISETTE: 200g



TABLETTE VÉGÉCAO  
CARAMEL: 200g



TABLETTE VÉGÉCAO  
BLANC: 200g



TABLETTE VÉGÉCAO  
AU LAIT: 200g

# VÉGÉCAO

Chocodada vous offre le meilleur substitut chocolat sur le marché Algérien. Une recette bien pensée et délicatement développée afin de sublimer vos créations pâtisseries et leurs apporter ainsi une texture soyeuse et onctueuse au bon goût chocolaté.

Chocodada choisie consciencieusement des ingrédients de qualité afin de garantir à ses clients d'excellents produits. Ainsi, la matière grasse d'origine végétal sélectionnée pour produire le vegecao est de qualité supérieure, considérée elle-même comme un substitut de beurre de cacao.

Le végècao « chocodada » est à la fois utilisé pour recouvrir les gâteaux en glaçage miroir ou façonner les coques de décoration. De même qu'il est utilisé afin d'aromatiser les pâtes à gâteaux et les crèmes pour les garnir. Les usages sont multiples et variés, les recettes se diversifient avec toujours autant de satisfaction au final.

La gamme « dada dessert » vegecao se décline en trois goûts, à savoir : le noir, le blanc et au lait. Vous retrouverez ces trois parfums sous différentes formes selon les usages appropriés : tablettes ou pistoles pour faire fondre, les pépites de décoration et résistantes à la chaleur pour faire cuire en viennoiserie et même les bâtonnets boulangers pour les pains au chocolat.

Ces différents formats offrent aux artisans une multitude de possibilités.



# INGRÉDIENTS VÉGÉCAO



## VÉGÉCAO NOIR

Le vegecao noir est un produit phare, très prisée par les professionnels et les ménagères. Une couleur brune aux reflets sombres, un goût intense et équilibré en amertume en font la combinaison parfaite pour confectionner des douceurs au caractère affirmé.

### INGRÉDIENT :

Sucre, graisse végétale partiellement hydrogénée, poudre de cacao 10-12 %, additifs alimentaires : (SIN 322i ) lécithine de soja (émulsifiant), arômes.

### INGRIDIENT :

Sugar, partially hydrogenated vegetable fat, cocoa powder 10-12 %, food additives : (SIN 322i) emulsifier soy lecithin, flavor.

### مكونات :

سكر، مادة دسمة نباتية مهدرجة جزئياً، مسحوق الكاكاو 10-12 %، لأغراض غذائية : لسيتين الصويا (مستحلب)، عطر.



## VÉGÉCAO BLANC

Le vegecao blanc est très apprécié par les professionnels et les ménagères. Les amateurs des goûts vanillés et des douceurs lactées seront servis. Sa couleur blanche recouvre merveilleusement bien les gâteaux d'un nuage blanc, son goût savamment sucré apportera la douceur requise à vos réalisations.

### INGRÉDIENT :

Sucre, graisse végétale partiellement hydrogénée, poudre de lait écrémé, additifs alimentaires : (SIN 322i ) lécithine de soja (émulsifiant), arômes.

### INGRIDIENT :

Sugar, partially hydrogenated vegetable fat, skim milk powder, food additives : (SIN 322i) emulsifier soy lecithin. flavor.

### مكونات :

سكر، مادة دسمة نباتية مهدرجة جزئياً، مسحوق الحليب الخالي من الدسم، لأغراض غذائية : لسيتين الصويا (مستحلب)، عطر.



## VÉGÉCAO AU LAIT

Le vegecao au lait allie le goût chocolaté et la douceur du lait. Les amateurs des goûts dulcifiés seront satisfaits à la fois par la couleur d'un brun aux tons marronnés et d'un bon goût à la fois de lait et de cacao.

### INGRÉDIENT :

Sucre, graisse végétale partiellement hydrogénée, poudre de cacao 10-12 %, poudre de lait écrémé. Additifs alimentaires : (SIN 322i ) lécithine de soja (émulsifiant), arômes.

### INGRIDIENT :

Sugar, partially hydrogenated vegetable fat, cocoa powder 10-12 %, skim milk powder, food additives : (SIN 322i) emulsifier soy lecithin, flavor.

### مكونات :

سكر، مادة دسمة نباتية مهدرجة جزئياً، مسحوق الكاكاو 10-12 %، مسحوق الحليب الخالي من الدسم، لأغراض غذائية : لسيتين الصويا (مستحلب)، عطر.

# VÉGÉCAO



**TABLETTE VÉGÉCAO  
NOIR: 500g**



**TABLETTE VÉGÉCAO  
BLANC: 500g**



**TABLETTE VÉGÉCAO  
AU LAIT: 500g**



**TABLETTE VÉGÉCAO  
NOIR: 1 Kg**



**TABLETTE VÉGÉCAO  
BLANC: 1 Kg**



**TABLETTE VÉGÉCAO  
AU LAIT: 1 Kg**

# VÉGÉCAO



**PÉPITES VÉGÉCAO  
NOIR: 250g**



**PÉPITES VÉGÉCAO  
BLANC: 250g**



**PÉPITES VÉGÉCAO  
NOIR: 2 Kg**



**PÉPITES VÉGÉCAO  
BLANC: 2 Kg**



**PÉPITES VÉGÉCAO  
BLANC VRAC: 20 Kg**



**PÉPITES VÉGÉCAO  
NOIR VRAC: 20 Kg**



**PISTOLES VÉGÉCAO  
NOIR: 10 Kg**



**PISTOLES VÉGÉCAO  
BLANC: 10 Kg**



**PISTOLES VÉGÉCAO  
AU LAIT: 10 Kg**



**BÂTONS BOULANGERS  
2 KG**

# INGRÉDIENTS CHOCOLAT



## Le chocolat noire %65 (min % cacao)

L'intensité du chocolat noir « chocodada » se déploie à travers son profil aromatique à la fois boisé et épicé. Un fort goût de cacao ravi les papilles des aficionados de chocolat noir. Une texture soyeuse et fluidité moyenne pour 37% (min de mg).

### INGRÉDIENT :

Beurre de cacao, Sucre, Masse de cacao, Lécithine de soja « SIN 322i », Arôme vanille.

### INGRIDIENT :

Cocoa butter, Sugar, Cocoa mass, Soy lecithin « SIN 322i », Vanilla flavor.

### INGREDIENTE :

Azúcar, Mantequilla de cocoa, Masa de cacao, Lecitina de soja « SIN 322i », Sabor a vainilla.

### مكونات :

زبدة الكاكاو، السكر، كتلة الكاكاو، ليسيثين الصويا «SIN 322i»، نكهة الفانيليا.



## Le chocolat blanc

Goût lacté et vanillé rehausse les notes du miel qui octroi la douceur au chocolat blanc « chocodada » si particulière, la couleur blanche ivoire aux reflets blonds du chocolat blanc « chocodada » l'a doit notamment à la composante de 22% de lait présente dans le produit.

### INGRÉDIENT :

Sucre, Beurre de cacao, Poudre de lait %0, Poudre de lait %26, Lécithine de soja « SIN 322i », Arôme vanille.

### INGRIDIENT :

Sugar, Cocoa butter, %0 milk powder, %26 milk powder, Soy lecithin « SIN 322i », Vanilla flavor.

### INGREDIENTE :

Azúcar, Mantequilla de cocoa, Leche en polvo %0, Leche en polvo al %26, Lecitina de soja « SIN 322i », Sabor a vainilla.

### المكونات :

السكر، زبدة الكاكاو، 0% حليب بودرة، 26% حليب بودرة، ليسيثين الصويا « SIN 322i »، نكهة الفانيليا.



## Le chocolat au lait

Le subtil mélange de lait et de cacao prononcé aux arômes fruités pourvoyant ainsi un goût réconfortant et régressif. Une texture crémeuse à la fonte du produit grâce au dosage de 37% de matière grasse.

### INGRÉDIENT :

Sucre, Beurre de cacao, Masse de cacao, Poudre de lait %0, Poudre de lait %26, Lécithine de soja « SIN 322i », Arôme vanille.

### INGRIDIENT :

Sugar, Cocoa butter, Cocoa mass, %0 milk powder, %26 milk powder, Soy lecithin « SIN 322i » Vanilla flavor.

### INGREDIENTE :

Azúcar, Mantequilla de cocoa, Masa de cacao, Leche en polvo %0, Leche en polvo al %26, Lecitina de soja « SIN 322i » Sabor a vainilla.

### مكونات :

المكونات : السكر، زبدة الكاكاو، كتلة الكاكاو، 0% حليب بودرة، 26% حليب بودرة، ليسيثين الصويا «SIN 322i»، نكهة الفانيليا.

# CHOCOLAT

---

Chocodada est l'unique fabricant de chocolat pâtissier pur beurre de cacao. Les gammes « dada dessert » et « dada pâtissier » se présentent sous différentes formes : tablettes, pépites, et pistoles afin d'offrir aux professionnels et aux particuliers la possibilité de travailler le chocolat sous toutes ses formes.

Le chocolat « chocodada » se décline en trois parfums : chocolat noir 65%, chocolat au lait et chocolat blanc.



[www.chocodada.com](http://www.chocodada.com)

# CHOCOLAT



**TABLETTE CHOCOLAT NOIR: 250g**



**PÉPITES CHOCOLAT NOIR VRAC: 10 Kg**



**PISTOLES CHOCOLAT NOIR: 10 Kg**



**TABLETTE CHOCOLAT BLANC: 250g**



**PÉPITES CHOCOLAT BLANC VRAC: 10 Kg**



**PISTOLES CHOCOLAT BLANC: 10 Kg**



**TABLETTE CHOCOLAT AU LAIT: 250g**



**PÉPITES CHOCOLAT AU LAIT VRAC: 10 Kg**



**PISTOLES CHOCOLAT AU LAIT: 10 Kg**



**BÂTONS BOULANGERS CHOCOLAT: 2 Kg**



**CACAO NATUREL 125g**

# CHOCOLAT



**PÉPITES CHOCOLAT  
NOIR: 250g**



**PÉPITES CHOCOLAT  
NOIR: 500g**



**PÉPITES CHOCOLAT  
NOIR: 1 Kg**



**PÉPITES CHOCOLAT  
BLANC: 250g**



**PÉPITES CHOCOLAT  
BLANC: 500g**



**PÉPITES CHOCOLAT  
BLANC: 1 Kg**



**PÉPITES CHOCOLAT  
AU LAIT: 250g**



**PÉPITES CHOCOLAT  
AU LAIT: 500g**



**PÉPITES CHOCOLAT  
AU LAIT: 1 Kg**



سر الدّوق و السعادة

Tél. +213 (0) 23 91 75 22 | 23  
contact@chocodada.com

@chocodada

Zone d'activités N°18 Baraki Alger - Algérie  
www.chocodada.com

