

INDEX

GIANLUCA FRANZONI	PAG. 2
DOMORI, THE SOUL OF CHOCOLATE DOMORI, L'ÂME DU CHOCOLAT	PAG. 4
A SUSTAINABLE CULTURE UNE CULTURE DURABLE	PAG. 6
A HEART WITH "LOW IMPACT" ON CACAO UN CŒUR À « FAIBLE IMPACT » SUR LE CACAO	PAG. 8
DOMORI EXALTS TECHNOLOGY AT THE SERVICE OF PROFESSIONALS DOMORI EXALTE LA TECHNOLOGIE AU SERVICE DES PROFESSIONNELS	PAG. 10
THE ORIGINS, TECHNICAL FEATURES AND SUGGESTIONS FOR USE LES ORIGINES, CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET CONSEILS D'UTILISATION	PAG. 12
PUERTOFINO CRIOLLO - VENEZUELA	PAG. 14
PUERTOMAR CRIOLLO - VENEZUELA	PAG. 15
CHUAO CRIOLLO - VENEZUELA	PAG. 16
SUR DEL LAGO - VENEZUELA	PAG. 17
APURIMAC - PERU	PAG. 18
ARRIBA NACIONAL - ECUADOR	PAG. 19
SAMBIRANO - MADAGASCAR	PAG. 20
MOROGORO - TANZANIA	PAG. 21
CARTAGENA DE INDIAS - COLOMBIA	PAG. 22
Vidamà - COSTA D'AVORIO	PAG. 23
DOMORI ACADEMY	PAG. 24
AGRILAND - COURSES AGRILAND - STAGES	PAG. 25

GIANLUCA FRANZONI

I AM ONLY A HUMBLE SERVANT TO CHOCOLATE: MY TRUE MISSION IS TO HELP CHANGE THE HISTORY OF FINE CACAO.

Founded in 1997, Domori is the brainchild of Gianluca Franzoni with his creative mind and passion for food and cacao. In 1993, after finishing his studies in Economics and Business, Gianluca arrived in Venezuela where he fell in love with the magic of cacao, deciding to develop a business model to reposition fine cacao. For three years he lived in-the-field, experimenting with different varieties and post-harvest processes in order to protect biodiversity and prevent the extinction of extra-fine Criollo cacao. Gianluca Franzoni has always been personally involved in selecting the raw Materials and constantly introducing innovation to the Company's products.

JE NE SUIS QU'UN HUMBLE SERVITEUR DU CACAO QUI EST MA VRAIE MISSION : AIDER LE CACAO JUSQU'À CHANGER SON HISTOIRE.

Fondée en 1997, Domori naît de l'esprit créatif et de la passion pour la gastronomie et pour le cacao de Gianluca Franzoni qui en 1993, après des études en économie et commerce, arrive au Vénézuéla et, fasciné par la magie du cacao, décide de construire un modèle pour le repositionnement du cacao fin. Pendant trois ans, il vit sur le champ en expérimentant des variétés et des post-récoltes pour préserver la biodiversité et pour empêcher l'extinction du cacao extra-fin, le Criollo. Gianluca Franzoni s'occupe depuis toujours de sélectionner personnellement les matières premières et de constamment innover les produits de l'entreprise.





A SUSTAINABLE APPROACH

UNE CULTURE SOUTENABLE



DOMORI MEANS DIFFERENCE

The first Company in the world that created and offered to consumers a chocolate testing code and defined which are the mandatory requirements for extraordinary chocolate: fragrance, fullness, purity and intensity.

The first Company in the world that meets both the following requirements: processing more than ten varieties of cacao from different Countries and processing only superior cacao: the aromatic one (Criollo, Trinitario and Nacional), which represent less than 10% of the world's overall harvest.

The first Company in the world that produced 100% cacao paste with the following highlights: full, intense, only slightly bitter and only slightly astringent. The first Company in the world that was able to recover ancient varieties of Criollo cacao and to process them.

DOMORI DÉTIENT LA SUPRÉMATIE EN MATIÈRE DE DIFFÉRENCE

La première entreprise au monde qui a créé et a divulgué aux consommateurs un code de dégustation du chocolat et qui a défini quelles doivent être les caractéristiques d'un chocolat extraordinaire: aromaticité, rondeur, pureté et persistance. La première entreprise au monde qui satisfait aux deux critères suivants: travailler plus d'une dizaine de variétés de cacao de pays différents et travailler uniquement du cacao de première qualité à savoir le cacao aromatique (Criollo, Trinitario et Nacional) qui ne représente que 10% à peine de la récolte mondiale. La première entreprise au monde qui a réalisé un produit 100% de pâte de cacao avec les caractéristiques suivantes: rond, persistant, peu amer et peu astringent. La première entreprise au monde qui a récupéré d'antiques variétés de cacao Criollo et les a traitées.

DOMORI MEANS DIFFERENCE

For the consumers' right to fragrance and information. The recognition of fragrance means the recognition of man and nature.

Fighting in order to stop the extinction of rare varieties of cacao in their natural habitat, the rain forest, means fighting for the dignity of humanity and its ability to make choices.

For the farmers' right of awareness.

It is essential to create a sustainable development so that farmers can actively contribute to each stage of clonal selection and post harvesting and can benefit from a significant prize whenever the cacao meets the quality requirements.

Domori was established in 1994 from a large production project:

1. Domori owns 50% of a 185 hectares plantation in Venezuela, the Hacienda San José, where it works to recover over 10 different varieties of Criollo's cacao;
2. Domori has agreements and contracts in place with cooperative farms or private businesses on various Countries with the goal of selecting the plants to be grown and to code the fermentation methods;
3. Domori develops post-harvesting stations in certain Countries in order to improve quality.

DOMORI DÉTIENT LA SUPRÉMATIE EN MATIÈRES DE DIFFÉRENCES

Pour le droit au goût et à l'information de ses consommateurs. L'homologation du goût signifie homologation de l'homme et homologation de la nature. Se battre pour empêcher la disparition des variétés de première qualité de cacao et de leur habitat naturel, la forêt pluviale, signifie se battre pour la dignité de l'homme et pour sa capacité de faire des choix. Pour le droit à la prise de conscience des cultivateurs. Il est fondamental de créer un développement soutenable afin que les cultivateurs contribuent activement aux phases de sélection clonale et post-récolte et puissent bénéficier d'une prime consistante si le cacao satisfait les paramètres de qualité requis.

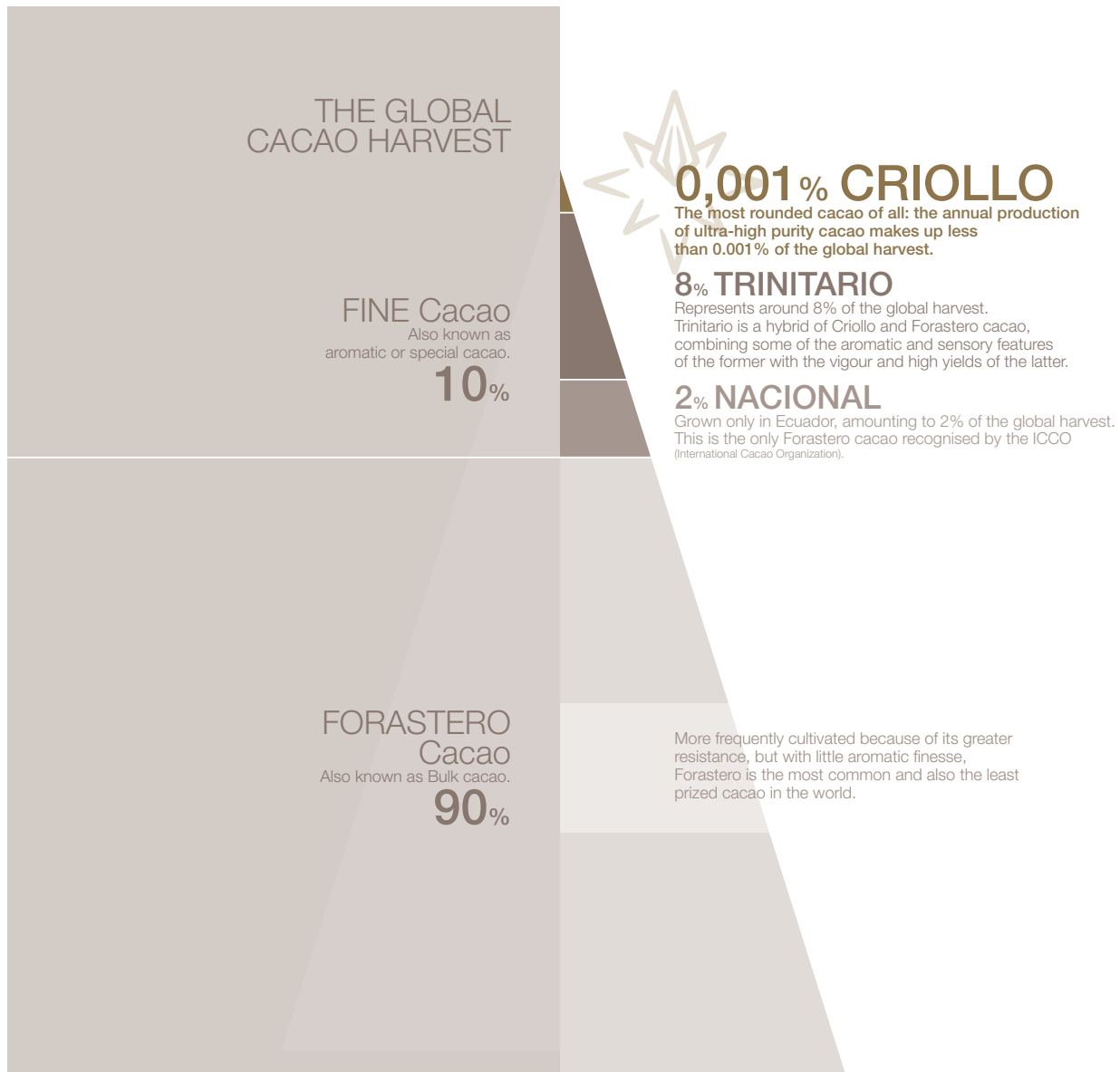
Domori naît en 1994 avec un projet de filière:

1. Domori possède 50% d'une plantation de 185 hectares au Venezuela. L'Hacienda San José, dans laquelle la Maison fait un travail de récupération de plus de 10 variétés de cacao Criollo;
2. Domori a stipulé des accords et des contrats avec différents pays avec des coopératives ou des entreprises privées dans le but de sélectionner les plantes à cultiver et de codifier les méthodes de fermentation;
3. Domori développe des centrales post-récoltes dans certains pays pour améliorer la qualité.



A SUSTAINABLE APPROACH

UNE CULTURE SOUTENABLE



GENETIC

The Theobroma genus is assumed to be several million years old, while the Theobroma Cacao is probably a species that is not older than 10-15 thousand years. The Cacao Germoplasm International Database includes more than 14,000 cacao clones.

Criollo, Forastero and Trinitario are the three main kinds of Theobroma cacao.

The Criollo cacao is the finest in the world, which annual quantity, with a purity exceeding 90%, represents less than 0.001% of the world's overall harvest. The Criollo cacao is characterized for the presence of a fresh cotyledon completely white or

GÉNÉTIQUE

L'on estime que le genre Theobroma remonte à de nombreux millions d'années alors que le Theobroma Cacao pourrait être une espèce remontant au maximum à 10-15 mille années. La Base de données Internationale du Germoplasme du Cacao comprend plus de 14.000 clones de cacao. Criollo, Forastero et Trinitario sont les trois principaux types de Theobroma cacao. Le cacao criollo est le cacao le plus prisé au monde, dont la quantité annuelle avec une pureté supérieure à 90% représente moins que 0,001% de la récolte mondiale. Le type de cacao criollo se distingue car il a le cotylédon frais complètement blanc ou rosé du fait de l'absence

pink, due to the absence or to the minimal quantity of polyphenols such as epicatechin, procyanidin and antocianina and this provides to the chocolate a cinnamon color, excellent smoothness, extremely low astringency and great intensity.

From a fragrance stand point, it offers distinct nuances of dry fruit, bread, jam and milk cream.

The Forastero kind has fresh flat beans, purple in color with a high astringency. It is subdivided in upper Amazonian and lower Amazonian o amelonado, which is the most grown in the world, especially in Brazil (Comun and Parà), in Western Africa, in Malaysia and Indonesia. Approximately 92% of the cacao harvested and sold in the world is Forastero cacao.

The Trinitario Cacao originates from a hybrid between the Criollo and the Forastero. It combines some of the Criollo's aromatic and sensory characteristics with the power and high yield of the Forastero. Approximately 5% of the world's harvest is Trinitario cacao. From stand point of quality, cacao can be subdivided in:

- aromatic cacao (also called fine or special or sweet);
- non aromatic or bulk cacao.

The first group includes: Criollo, Trinitario and Nacional, which, in truth is a Forastero, but it is a one-of-a-kind aromatic cacao and it grows exclusively in Ecuador; hence it is classified among the superior cacaos. Approximately 2% of the world's harvest is Nacional cacao. The second group, the group of standard quality cacao, includes the Forastero kind.

BOTANY

The cacao tree is a tropical tree which natural habitat is in the lower areas of the rain forest. All the cacao species live between the 18° N and the 15° S parallels, regions affected by intense rainstorms, the temperature and humidity are high and shade is thick.

The tree grows vertically reaching a height of 2 meters. Then, the branches extend horizontally to form a cover.

The standard height of the plant is between 3 and 6 meters. When the cacao tree is approximately 2-3 years old, it is able to produce flowers.

Pollination takes place thanks to midges that reproduce in the decaying vegetation. The cacao tree produces continuous fruits and generally it gives two harvests: before and after the rain season. A fruit takes approximately 6 months to ripe. The world's harvest is less than 3 million tons per year. Almost all the world's cacao is grown in plantations that range in size from 1 to 4 hectares and that have a productivity of less than 500 kg per hectare.

ou de la très basse teneur en polyphénols tels qu'épicatéchine, procyanidine et anhtocyanine et cela confère au chocolat une couleur cannelle, une rondeur exceptionnelle, une très basse astringence et une grande persistance. Quant au profil aromatique, il présente en général des notes marquées de fruits secs, une fragrance de pain, de confiture et de crème de lait. Le type Forastero a des fèves fraîches, plates, violettes avec une grande astringence. Sa variété est répartie en types Haut Amazonien, Bas Amazonien ou amelonado qui est le type le plus cultivé au monde, spécialement au Brésil (comun et parà), en Afrique occidentale, en Malaisie et Indonésie. Environ 92% du cacao récolté et commercialisé dans le monde est du cacao Forastero. Le type Trinitario provient d'une hybridation entre le Criollo et le Forastero. Il rassemble certaines caractéristiques aromatiques et sensorielles du Criollo avec la vigueur et le haut rendement du Forastero. Environ 5% de la récolte mondiale est constituée de cacao Trinitario.

Du point de vue de la qualité, on distingue:

- le cacao aromatique (dit également fin, spécial ou doux);
- le cacao non aromatique ou bulk.

Le premier groupe comprend: Criollo, Trinitario et Nacional qui en réalité est un Forastero mais c'est le seul cacao aromatique de ce type, il pousse uniquement en Équateur et il est classé parmi les cacaos prisés. 2% de la récolte mondiale est du cacao Nacional. Le deuxième groupe, celui des cacaos non prisés, comprend le type Forastero.

BOTANIQUE

Le cacaoyer est un arbre tropical dont l'habitat naturel est dans la couche inférieure de la forêt pluviale. Toutes les espèces de cacao vivent entre le parallèle 18° N et le 15° S, des régions dans lesquelles les pluies sont intenses, la température et l'humidité sont élevées et l'ombre est dense. La plante pousse verticalement et atteint une hauteur de 2 mètres. Puis les branches se développent horizontalement en formant un toit. La hauteur normale de la plante est comprise entre 3 et 6 mètres. Lorsque le cacaoyer a atteint 2 ou 3 ans environ, il peut produire des fleurs. La pollinisation est assurée par des moucheron qui se reproduisent dans la végétation en voie de décomposition. Le cacaoyer produit des fruits à cycle continu et en général il fournit deux récoltes par an: avant et après la saison des pluies. La maturation du fruit dure environ 6 mois. La récolte mondiale est inférieure à 3 millions de tonnes par an. Presque tout le cacao du monde entier est cultivé dans des plantations de 1 à 4 hectares produisant en moyenne moins de 500 kg par hectare.

“LOW IMPACT”, PROTECTING THE HEART OF CACAO

UN CŒUR A “BAS IMPACT” SUR LE CACAO

FERMENTATION

Once the fruit is ripe, the farmers harvest it and open it to remove the bean clusters enveloped in a sugar-based pulp.

Depending on the country, the beans are left to ferment in baskets, wooden boxes, or barrels, away from light. It is during fermentation that the fragrance starts to form. The sugar, the low pH, the anaerobic conditions sustain the activity of 16 types of yeasts.

The yeasts transform sugar in alcohol and carbon dioxide. This produces heat and increases the temperature up to 50° C. In a subsequent aerobic stage, bacteria start to oxidize the alcohol into lactic acid and then into acetic acid.

The fermentation process ranges between 4 days (for some Criollo's varieties) and 7-8 days.

FERMENTATION

Les cultivateurs enlèvent le fruit mûr (cabosse) et l'ouvre pour en prélever la grappe de fèves enveloppées d'une pulpe sucrée. Les fèves sont soumises à la fermentation suivant les pays, dans des paniers, des caisses en bois ou dans des cylindres à l'abri de la lumière. C'est pendant la fermentation que se développent les précurseurs des arômes. Le sucre, le bas pH, les conditions anaérobies favorisent l'activité des espèces de levures. Les levures réduisent le sucre en alcool et bioxyde de carbone. Celui-ci produit de la chaleur et fait augmenter la température jusqu'à 50° C, lors de la phase aérobie suivante, les bactéries commencent à oxyder l'alcool en acide lactique puis en acide acétique. La fermentation dure de 4 jours (pour certaines variétés de Criollo) jusqu'à 7-8 jours.



DRYING PROCESS

The main goal of the drying process is to reduce humidity up to 7-8%, to let the acidic acid evaporate and complete the fermentation reactions. It can be performed under the sun or artificially.

At this point, the beans are placed in bags and they are ready to be sold.

SÉCHAGE

L'objectif principal du séchage est celui de réduire l'humidité jusqu'à 7-8%, faire évaporer l'acide acétique et terminer les réactions de la fermentation. Il peut être solaire ou artificiel. À ce point, les fèves sont mises dans des sacs et elles sont prêtes pour être vendues sur le marché.



WHERE CACAO BECOMES DOMORI

The None facility, in the municipal district of Turin, has been designed and built to maintain the sensory identity of the various varieties of cacao when they are transformed into extra bitter chocolate, Domori's Italian heart. The cacao moves into the roasting chamber where man and machine share the privilege of witnessing the enzymatic reactions that take place during roasting. The cacao is poured in the cacao grinder, which separates the cacao's skin from its heart or cotyledon. The ground cacao then moves to the refining chamber where the following steps take place:

- fine grinding, transforming the ground cacao into a liquid paste (thanks to the cellular rupture cacao butter pours out and therefore the mix becomes liquid);
- refining (with sugar as per formula) in other words the reduction of the particles to approximately 18 micron;
- conching, in other words the evaporation of the remaining humidity and of the undesirable aerial components, and the dispersion of solids (sugar and the dry portion of the cacao) in the cacao butter.

Domori's process is a "low impact" cacao process thanks to:

- low temperatures;
- process simplicity that requires less machinery and less cycles to achieve results.

In its facility and in collaboration with the best Italian and French chefs Domori created its own school of chocolaterie and pastry.

OÙ LE CACAO DEVIENT-IL DOMORI

Les établissements de None, dans la province de Turin, conçus et réalisés pour préserver l'identité sensorielle des différentes variétés de cacao pendant la transformation en chocolat extra sont le cœur Italien de Domori. Le cacao passe dans la salle de torréfaction où l'homme et la machine partagent le privilège d'assister aux réactions enzymatiques qui se développent pendant la torréfaction.

Le cacao est versé dans un concasseur qui sert à le décortiquer, à savoir séparer les coques du cacao de son cœur ou cotylédon dit également le grué.

Le grué passe ensuite dans la salle d'affinage où se déroulent:

- le broyage, soit la réduction du grué en une pâte liquide (grâce à la rupture des parois cellulaires et par friction le beurre de cacao sort et le mélange devient liquide);
- l'affinage (avec le sucre selon la formule), c'est-à-dire la réduction de la granulométrie des particules à environ 18 microns;
- le conchage qui permet l'évaporation de l'humidité restante et des acides volatils et la dispersion des solides (sucre et partie sèche du cacao).

Le processus de fabrication Domori est un processus à "bas impact" sur le cacao grâce à :

- de basses températures;
- à la souplesse du processus de fabrication qui prévoit moins de machines et moins de cycles.

Dans ses établissements Domori, en collaboration avec les meilleurs chefs italiens et français, a créé sa propre école de chocolaterie e pâtisserie.



DOMORI EXALTS DOMORI SOULIGNE



TECHNOLOGY IN THE SERVICE OF PROFESSIONALS

For years the company Domori has established itself in the gourmet world, receiving international acclaim for the quality and purity of its product but also for its status as a standard in chocolate tasting. It has been acclaimed not only by the final consumer: confectioners, maîtres chocolatier and ice-cream makers have also shown a growing appreciation for the qualities of Domori chocolate. The growing demand by professionals from the sector and the space still left open for a standard - bearer of quality such as Domori in this specific area - these represent the cornerstone for the creation of a new laboratory line.

In June 2011, the new facility for the production of professional chocolate and "couvertures" was inaugurated.

Everything is aimed at maintaining the organoleptic characteristics of Domori cacao, and the perfect workability of the obtained "couvertures".

The production philosophy of Domori remains unaltered: control of the entire supply chain and the decision to process only high quality fine cacao, through a gentle and low-impact procedure to ensure that the finished product has the best possible flavors and aromas that are typical to these varieties.

All processing occurs using the most modern, cutting-edge technology: from roasting (at low temperatures) to refining, from conching to packaging.

LA TECHNOLOGIE AU SERVICE DES PROFESSIONNELS

Depuis des années l'entreprise Domori s'est affirmée dans le monde gourmet en obtenant une grande attention au niveau international, que ce soit aussi bien pour la qualité et la pureté de son produit que comme référence du chocolat de dégustation.

Et cela non seulement de la part du consommateur final, mais aussi de pâtisseries, de maîtres chocolatiers et de glaciers qui ont démontré apprécier de plus en plus les caractéristiques du chocolat Domori.

La demande toujours croissante de la part de professionnels du secteur ainsi que l'espace, ouvert encore à ce jour, pour un point de référence de qualité tel que l'est Domori dans ce secteur spécifique, ont constitué les prémisses pour la création d'une nouvelle ligne professionnelle. La nouvelle installation de production de masses et de couvertures pour les laboratoires des professionnels a été inaugurée en juin 2011. Tout est finalisé au maintien des caractéristiques organoleptiques du cacao Domori et à la parfaite manufacture des couvertures obtenues. La philosophie de production de Domori reste inchangée: le contrôle de toute la filière et le choix de travailler uniquement le cacao fin de la plus haute qualité, à travers un processus doux et à l'impact faible, afin de garantir au produit fini le plus haut niveau de parfums et d'arômes typiques de ces variétés. Toutes les fabrications sont effectuées à l'aide des technologies les plus modernes et évoluées: de la torréfaction (à basses températures) au raffinage, du concassage au conditionnement.





THE ORIGINS LES ORIGINES

ECUADOR	PERU	VENEZUELA				COLOMBIA	MADAGASCAR	TANZANIA	IVORY COAST
ARRIBA	APURIMAC	SUR DEL LAGO	PUERTOMAR	CHUAO	PUERTOFINO	CARTAGENA DE INDIAS	SAMBIRANO	MOROGORO	VIDAMÁ
Nacional	Trinitario	Trinitario	Criollo	Criollo	Criollo	Trinitario	Trinitario	Trinitario	Forastero
Arriba 100%	Apurimac 100%	Sur del Lago 100%					Sambirano 100%	Morogoro 100%	
			Puertomar 75%	Chuao 75%	Puertofino 75%				
Arriba 72%	Apurimac 72%	Sur del Lago 72%					Sambirano 72%		
								Morogoro 68%	Vidamá 68% (ganache)
									Vidamá 66%
Arriba 62%									
						Cartagena de indias 60% (ganache)			Vidamá 60%
Arriba 56%								Morogoro 56%	
Arriba 50%							Sambirano 51%		
								Morogoro 38%	Vidamá 38%
Arriba 36%									

TECHNICAL FEATURES

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

	FORMAT FORMAT	COMPOSITION (%) COMPOSITION (%)						TOTAL FATS (%) GRAISSES TOTALES (%)		MOISTURE HUMIDITÉ	FINENESS IN MICRONS FINESSE EN MICRON	CACAO FATS GRAISSES DU SEUL CACAO
		Cacao Cacao	Added cacao butter Beurre de cacao ajouté	Sugar Sucre	Powdered milk Lait en poudre	Soy lecithin Lécithine de Soja	Vanilla Vanille	Total Cacao Butter* Total du Beurre de Cacao*	Dairy fats Matières grasses du lait			
DARK CHOCOLATE / CHOCOLATS NOIRS												
ARRIBA NACIONAL	100%	tablets / pastilles	100					52		1	14 - 16	52
	72%	tablets / pastilles	62.5	10	27		0.5	43		1	14 - 16	32.5
	62%	tablets / pastilles	46	16.5	37		0.5	41		1	14 - 16	23
	56%	tablets / pastilles	40	17	42.5		0.5	39		1	14 - 16	21
APURIMAC	100%	tablets / pastilles	100					55		1	14 - 16	55
	72%	tablets / pastilles	62.5	10	27		0.5	44		1	14 - 16	34
SAMBIRANO	100%	tablets / pastilles	100					53		1	14 - 16	53
	72%	tablets / pastilles	62.5	10	27		0.5	43		1	14 - 16	33
SUR DEL LAGO	100%	tablets / pastilles	100					55		1	14 - 16	55
	72%	tablets / pastilles	62.5	10	27		0.5	44		1	14 - 16	34
MOROGORO	100%	tablets / pastilles	100					53		1	14 - 16	53
	68%	tablets / pastilles	58	10	31.5		0.5	43		1	14 - 16	30
	56%	tablets / pastilles	40	17	42.5		0.5	39		1	14 - 16	20.5
CARTAGENA DE INDIAS	60%	tablets / pastilles	50	10	39.5		0.5	38		1	14 - 16	27.5
VIDAMÁ	68%	tablets / pastilles	68		31.5		0.5	38		1	14 - 16	37.5
	66%	tablets / pastilles	53	13	33.5		0.5	44		1	14 - 16	29
	60%	tablets / pastilles	44	17.3	38.2		0.5	44		1	14 - 16	24
PUERTOMAR	75%	500g blocks pains 500 g	57	18	24.5		0.5	48		1.5	7 - 10	27
CHUAO	75%	500g blocks pains 500 g	57	18	24.5		0.5	48		1.5	7 - 10	27
PUERTOFINO	75%	500g blocks pains 500 g	57	18	24.5		0.5	48		1.5	7 - 10	27
MILK / CHOCOLAT AU LAIT												
ARRIBA NACIONAL	36%	tablets / pastilles	7	30	39	23.5	0.5	33.5	6	1	14 - 16	3.5
	50%	tablets / pastilles	15	35	34.4	15	0.5	42.5	4	1	14 - 16	7.5
MOROGORO	38%	tablets / pastilles	12	26	37.5	24	0.5	32	6.24	1	14 - 16	6
SAMBIRANO	51%	tablets / pastilles	22	29	28	20.5	0.5	40.5	5	1	14 - 16	11.5
VIDAMÁ	38%	tablets / pastilles	12	26	37.5	24	0.5	32	6.24	1	14 - 16	6
00866 BIANCO WHITE COATING COUVERTURE AU CHOCOLAT BLANC		500g blocks pains 500 g	0	36	40,5	23	0,5	36	6	1,5	7 - 10	
00954 BIANCOLATTE MILKY TASTE BIANCOLATTE GOÛT LACTÉ		tablets pastilles	0	35	30	35	0,5	35	7	1,5	10 - 14	
00955 BIANCO WHITE COATING COUVERTURE AU CHOCOLAT BLANC		tablets pastilles	0	36	40,7	23	0,5	36	6	1,5	10 - 14	

* average values / valeurs moyennes

SUGGESTIONS FOR USE

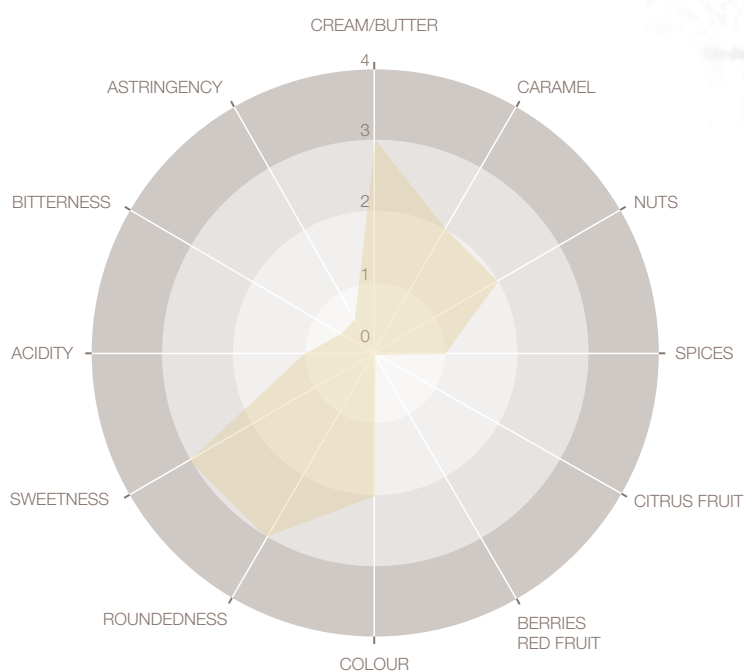
CONSEILS D'UTILISATION

Tablets in 5 kg bags. Single Origins Dark Chocolate Pastilles en sachet de 5 kg. Chocolats noirs Single Origins		% Cacao	Unit of sale	Fluidity	Pralines	Concave shapes Corps creux	Fillings	Coating	Decoration	Mousse	Ice-cream
		% Cacao	Unité de vente	Fluidité	Pralines	Corps creux	Fourrés	Couverture	Décorations	Mousses	Glaces
					Coating Recouverture	Easter figures/ Mouids Sujets de Pâques/Moules		Fork dipping Recouverture à la fourchette			
00819	Arriba Nacional	72%	2 x 5 kg	👉👉👉	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00817	Arriba Nacional	62%	2 x 5 kg	👉👉👉👉	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00816	Arriba Nacional	56%	2 x 5 kg	👉👉👉👉	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00897	Sur del Lago	72%	2 x 5 kg	👉👉👉	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00886	Apurimac	72%	2 x 5 kg	👉👉👉	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00915	Morogoro	68%	2 x 5 kg	👉👉👉	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00916	Morogoro	56%	2 x 5 kg	👉👉👉👉	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00896	Sambirano	72%	2 x 5 kg	👉👉👉	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00928	Cartagena de Indias	60%	3 x 5 kg	👉👉	✗	✗	✓	✗	✓	✓	✓
00804	Vidamà	66%	2 x 5 kg	👉👉👉	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00938	Vidamà	60%	2 x 5 kg	👉👉👉	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00944	Vidamà Ganache	68%	2 x 5 kg	👉👉	✗	✗	✓	✓	✓	✓	✓
Tablets in 5 kg bags. Single Origins Milk Chocolate Pastilles en sachet de 5 kg. Chocolats au lait Single Origins		% Cacao	Unit of sale	Fluidity	Pralines	Concave shapes Corps creux	Fillings	Coating	Decoration	Mousse	Ice-cream
		% Cacao	Unité de vente	Fluidité	Pralines	Corps creux	Fourrés	Couverture	Décorations	Mousses	Glaces
00898	Arriba Nacional	36%	2 x 5 kg	👉👉👉	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00917	Morogoro	38%	2 x 5 kg	👉👉👉👉	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00939	Vidamà	38%	2 x 5 kg	👉👉👉👉	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Tablets in 5 kg bags. Single Origins Blocks Pastilles en sachet de 5 kg. Masses Single Origins		% Cacao	Unit of sale	Fluidity	Pralines	Concave shapes Corps creux	Fillings	Coating	Decoration	Mousse	Ice-cream
		% Cacao	Unité de vente	Fluidité	Pralines	Corps creux	Fourrés	Couverture	Décorations	Mousses	Glaces
00818	Arriba Nacional	100%	2 x 5 kg	👉👉👉👉	✗	✗	✓	✗	✗	✓	✓
00812	Sur del Lago	100%	2 x 5 kg	👉👉👉	✗	✗	✓	✗	✗	✓	✓
00885	Apurimac	100%	2 x 5 kg	👉👉👉👉	✗	✗	✓	✗	✗	✓	✓
00914	Morogoro	100%	2 x 5 kg	👉👉👉👉	✗	✗	✓	✗	✗	✓	✓
00841	Sambirano	100%	2 x 5 kg	👉👉👉👉	✗	✗	✓	✗	✗	✓	✓
Tablets in 1 kg bags. Single Origins Dark Chocolate Pastilles en sachet de 5 kg. Chocolats noirs Single Origins		% Cacao	Unit of sale	Fluidity	Pralines	Concave shapes Corps creux	Fillings	Coating	Decoration	Mousse	Ice-cream
		% Cacao	Unité de vente	Fluidité	Pralines	Corps creux	Fourrés	Couverture	Décorations	Mousses	Glaces
00919	Arriba Nacional	56%	6 x 1 kg	👉👉👉👉	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00814	Sur del Lago	72%	6 x 1 kg	👉👉👉	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00927	Morogoro	56%	6 x 1 kg	👉👉👉👉	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00931	Sambirano	72%	6 x 1 kg	👉👉👉	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00932	Apurimac	72%	6 x 1 kg	👉👉👉	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Tablets in 1 kg bags. Single Origins Milk Chocolate Pastilles en sachet de 5 kg. Chocolats au lait Single Origins		% Cacao	Unit of sale	Fluidity	Pralines	Concave shapes Corps creux	Fillings	Coating	Decoration	Mousse	Ice-cream
		% Cacao	Unité de vente	Fluidité	Pralines	Corps creux	Fourrés	Couverture	Décorations	Mousses	Glaces
00924	Arriba Nacional	50%	6 x 1 kg	👉👉👉	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00921	Arriba Nacional	36%	6 x 1 kg	👉👉👉	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00922	Morogoro	38%	6 x 1 kg	👉👉👉	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00941	Sambirano	51%	6 x 1 kg	👉👉👉	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
500 g Blocks / Pains 500 g Dark Chocolate / Chocolats noirs		% Cacao	Unit of sale	Fluidity	Pralines	Concave shapes Corps creux	Fillings	Coating	Decoration	Mousse	Ice-cream
		% Cacao	Unité de vente	Fluidité	Pralines	Corps creux	Fourrés	Couverture	Décorations	Mousses	Glaces
00852	Puertomar (Criollo)	75%	10 x 0.5 kg	👉	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00926	Chuafo (Criollo)	75%	10 x 0.5 kg	👉	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00925	Puertofino (Criollo)	75%	10 x 0.5 kg	👉	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00866	Bianco White coating / Chocolat blanc		10 x 0.5 kg	👉	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00954	Biancolatte milky taste Biancolatte goût lacté		2 x 5 kg	👉👉👉👉	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00955	Bianco White coating / Chocolat blanc		2 x 5 kg	👉👉👉	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Legend: 👉 Low fluidity 👉👉 Medium low fluidity 👉👉👉 Medium fluidity 👉👉👉👉 Medium high fluidity 👉👉👉👉👉 High fluidity ✓ Recommended ✓ Possible ✗ Not Recommended

Légende: 👉 Faible fluidité 👉👉 Fluidité faible à moyenne 👉👉👉 Fluidité moyenne 👉👉👉👉 Fluidité moyenne à bonne 👉👉👉👉👉 Grande fluidité ✓ Recommandé ✓ Possible ✗ Non recommandé

PUERTOFINO CRIOLLO



Origin

Domori's native heart lies in Venezuela, at the Hacienda San José: a farm where Domori has been working for years to recover biodiversity and cultivate Criollo cacao.

Organoleptic features

Domori plantation, Paria peninsula, Venezuela. a Criollo that has recently been recovered, a challenge that inspired us to believe in its potential yield, resistance and structure. A success, represented by a harmonious blend of caramel, tobacco, walnuts, papaya, forest fruits, mushrooms and dates.

Classification

Rounded, red Ocumare 67 (Puertofino) is 90% Criollo.

A cacao variety that has recently been recovered by Domori, with a good potential yield and strong resistance.

Origine

Le cœur indigène de Domori est au Vénézuéla, où se dresse l'Hacienda San José : une propriété agricole où Domori réalise depuis des années des interventions pour la récupération de la biodiversité et la culture du cacao Criollo.

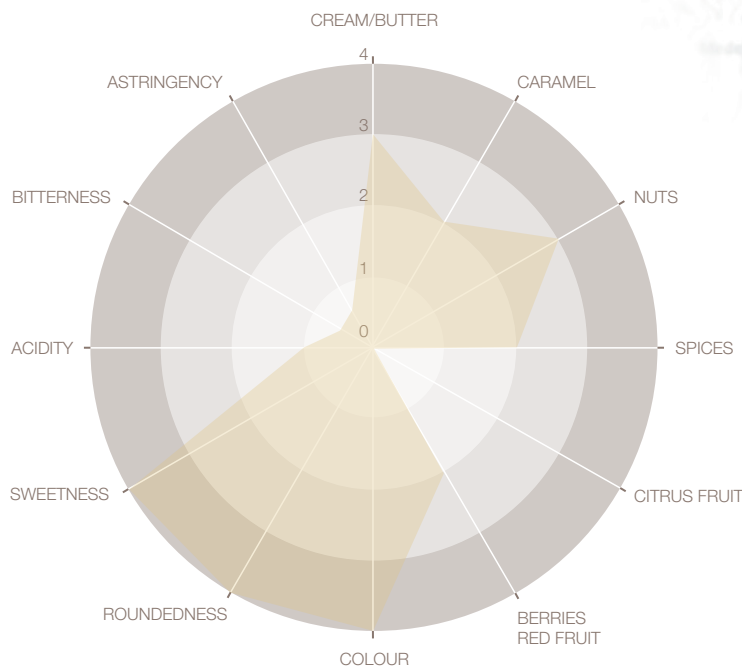
Caractéristiques organoleptiques

Plantation Domori, péninsule de Paria, Vénézuéla. Un criollo récemment récupéré et transformé en un défi, en croyant en son potentiel de rendement et de résistance et dans sa structure. Un succès, représenté par une harmonie de note de caramel, de tabac, de noix de papaye, de sous-bois, de champignons et de dattes.

Classification

Rond, rouge, L'Ocumare 67 (Puertofino) est criollo à 90 %. Il s'agit d'un cacao récemment récupéré par Domori, avec un bon potentiel de rendement et une résistance discrète.

PUERTOMAR CRIOLLO



Origin

Domori's native heart lies in Venezuela, at the Hacienda San José: a farm where Domori has been working for years to recover biodiversity and cultivate Criollo cacao.

Organoleptic features

Puertomar is a recent Criollo variety planted in Domori's Venezuelan plantation in 1998. It is the first example in the world of a Criollo Cacao being recovered, understood and interpreted in its terroir and fermentations: an enormous step forwards in research and flavour.

The result offers notes of cream, spices, almonds and cherry jam, with excellent sweetness and roundedness.

Classification

Vigorous and full of aromas, this cacao variety has red, irregular-shaped beans.

Origine

Le cœur indigène de Domori est au Vénézuéla, où se dresse l'Hacienda San José : une propriété agricole où Domori réalise depuis des années des interventions pour la récupération de la biodiversité et la culture du cacao Criollo.

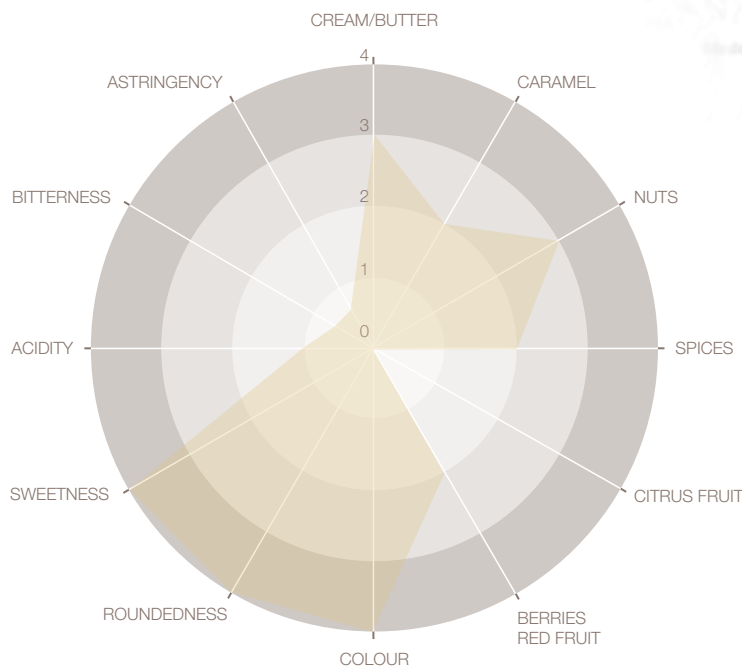
Caractéristiques organoleptiques

Puertomar est un criollo récent planté en 1998 dans la plantation Domori au Vénézuéla. Il s'agit du premier exemple au monde de cacao criollo récupéré, compris et interprété dans le terroir et dans les fermentations : un énorme pas en avant dans la recherche et dans le goût. Il présente des notes de crème, d'épices, d'amande confiture de cerise, avec douceur et rondeur excellentes.

Classification

Vigoureux et plein d'arômes, cette variété de cacao a fruits rouges d'une forme en virgule, irrégulière.

CHUAO CRIOLLO



Origin

Domori's native heart lies in Venezuela, at the Hacienda San José: a farm where Domori has been working for years to recover biodiversity and cultivate Criollo cacao.

Organoleptic features

Chuao, the most famous of all Criollos. It was first grafted in Domori's Venezuela plantation in 2002 thanks to the selection of pure genetic material found in the coastal areas of Chuao. The beans, which are completely white, lend the chocolate incredible sweetness and roundedness with notes of cream, honey and dried fruit.

Classification

This Criollo, rated as extraordinary by the most refined tasters, originates from the isolated and difficult to reach Chuao region. Pure Chuao is an extremely rare cacao variety, which Domori has been cultivating in their plantation in Venezuela since 2002. The fruits are long, green and red.

Origine

Le cœur indigène de Domori est au Vénézuéla, où se dresse l'Hacienda San José : une propriété agricole où Domori réalise depuis des années des interventions pour la récupération de la biodiversité et la culture du cacao Criollo.

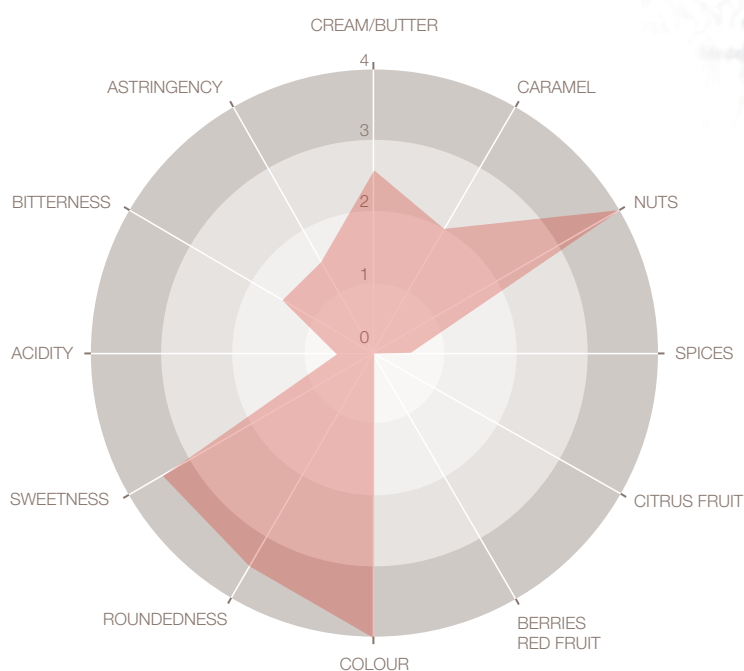
Caractéristiques organoleptiques

Chuao, le criollo le plus connu. Greffé dans la plantation Domori au Vénézuéla à partir de 2002 grâce à la sélection de matériel génétique pur identifié dans la zone côtière de chuao. Les fèves sont 100 % blanches et confèrent au chocolat une douceur extraordinaire ainsi qu'une rondeur, des notes de crème de lait, de miel et de fruits secs.

Classification

Ce criollo, que les dégustateurs les plus raffinés trouvent extraordinaire, est originaire de la région du chuao, lieu isolé et difficilement accessible. Il s'agit d'une variété très rare de cacao ; depuis 2002, le chuao pur est cultivé dans la plantation vénézuélienne de Domori. Le fruit est long et de couleur verte et rouge.

SUR DEL LAGO



Origin

Venezuela, selected plantations spanning over a few hectares in a large area enveloping the western states of Merida, Trujillo, Tachira and Zulia, due south of the Maracaibo Lake.

Organoleptic features

Hints of almond and coffee flavors.
Very fine, full and intense.

Classification

Sur del Lago is a plantation offering a mix of Trinitario cacaos with a high content of Criollo cacao. It ferments in 4 days.

Origine

Venezuela, sélection de plantations de quelques hectares dans une vaste zone qui comprend les états occidentaux de Merida, Trujillo, Tachira et Zulia au sud du lac de Maracaibo.

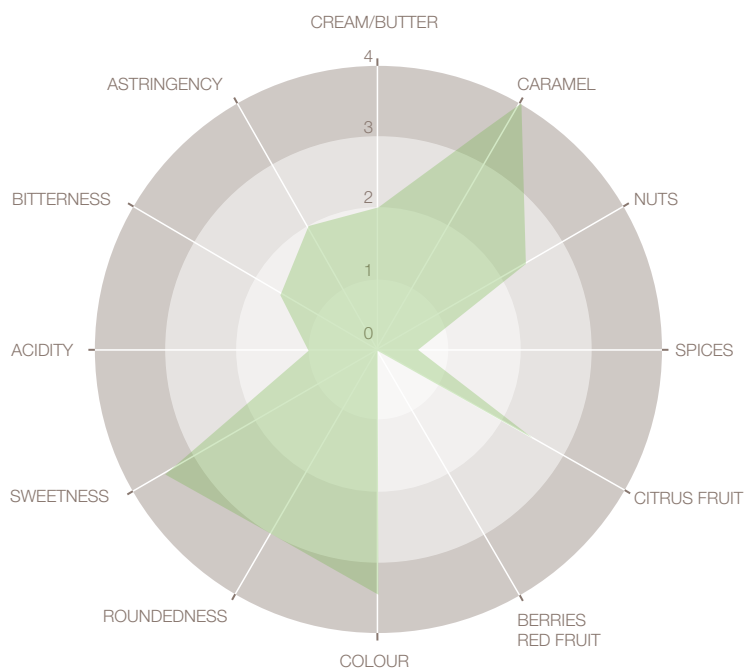
Caractéristiques organoleptiques

Notes d'amandes et de café.
Grande finesse, rondeur et persistance.

Classification

Sur del Lago est un mélange de cacaos Trinitario à teneur élevée en Criollo. Sa fermentation dure 4 jours.

APURIMAC



Origins

Due south of Peru, precisely in the Apurimac Valley.

Organoleptic characteristics

Hints of flowers, caramel and milk cream flavors. Extremely delicate, slightly sour.

Classification

Apurimac, is a Trinitario cacao hybrid created in 1990 as a consequence of a double crossbreeding of ICS95 and IMC67 and then Nacional. This cacao is fermented for 6 days.

Origine

Sud du Pérou, exactement dans la vallée de l'Apurimac.

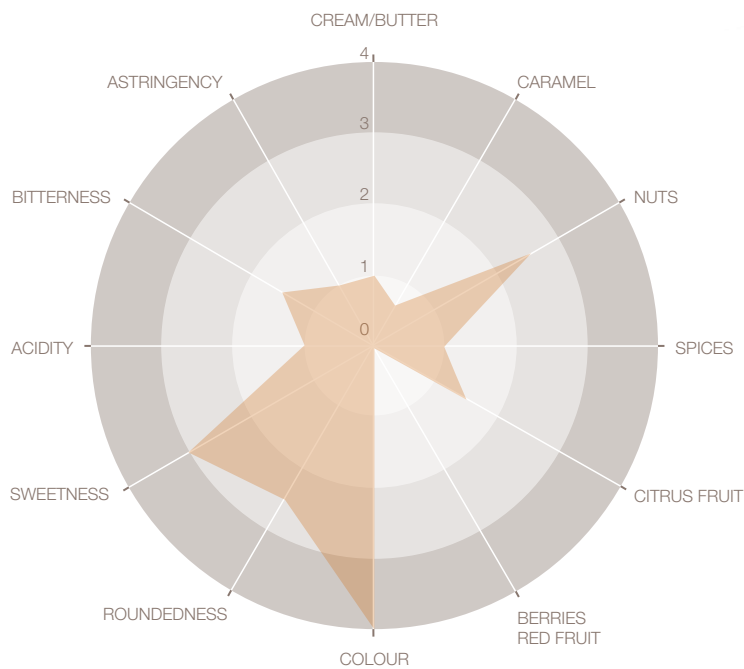
Caractéristiques organoleptiques

Notes florales, caramel et crème de lait. Très délicat, discrètement acide.

Classification

Apurimac est un hybride Trinitario créé dans les années 90 à la suite d'une double hybridation ICS95 avec IMC67 puis avec Nacional. La fermentation du cacao dure 6 jours.

ARRIBA NACIONAL



Origins

It is selected in Ecuador in the Bolivar and Esmeraldas provinces thanks to cooperation and development agreements with small growers in the area.

Organoleptic characteristics

Hints of walnut, banana and citrus flavors. Fresh and delicate.

Classification

Arriba, more precisely Nacional cacao, genetically is a Forastero cacao believed to have mutated and it is classified among superior cacaos thanks to its characteristics. The fermentation of this cacao lasts 4 days.

Origine

Il est sélectionné en Équateur dans la province de Bolivar et dans la province d'Esmeraldas grâce aux accords de coopération et de développement avec de petits cultivateurs.

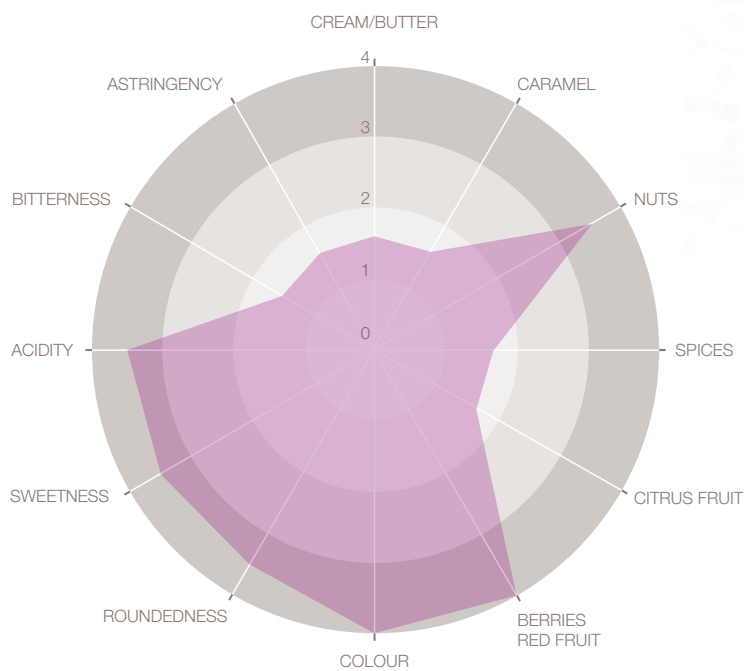
Caractéristiques organoleptiques

Notes de noisette, banane et agrumes. Frais et délicat.

Classification

Arriba, plus exactement cacao de type Nacional, génétiquement est un cacao Forastero qui est supposé avoir subi une mutation et est classé parmi les cacaos fins pour ses caractéristiques. La fermentation du cacao dure 4 jours.

SAMBIRANO



Origins

It is grown in the homonymous valley located in North West Madagascar.

Organoleptic characteristics

Hints of red fruits accompanied by a pleasant sourness.

Sweet and full, great intensity.

Classification

Sambirano is a Trinitario cacao with a high Criollo content.

It is fermented for 5 days.

Origine

On le cultive dans la vallée du même nom située au Nord Ouest de Madagascar.

Caractéristiques organoleptiques

Notes de fruits rouges accompagnées d'une agréable acidité.

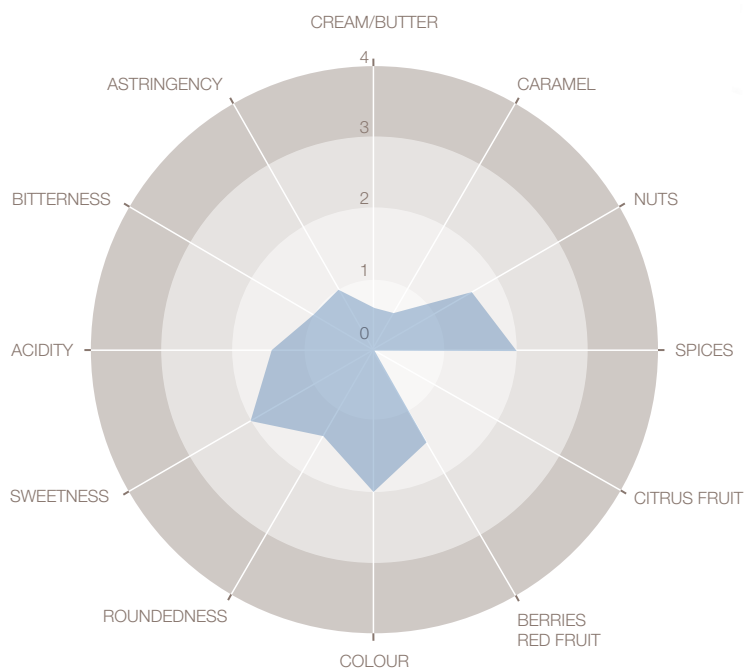
Doux et rond, grande persistance.

Classification

Sambirano est un cacao Trinitario à teneur élevée en Criollo.

La fermentation du cacao dure 5 jours.

MOROGORO



Origins

Tanzania, in a highly concentrated area, south of Mbeya in the Rungwe and Kyela districts, characteristic for its volcanic soil and were the close mountains ensure adequate rains.

Organoleptic characteristics

Basic and neutral taste of cacao with spicy and woody notes, without the defects that are typical of Forastero (acidity, bitterness, astringency).

Classification

Morogoro is a Trinitario cacao.

Origine

Tanzanie, dans une région très restreinte, au sud de Mbeya dans les districts de Rongwe et Kyela, qui es caractérisée par son terrain volcanique et ou la proximité des montagnes assure des pluies adéquates.

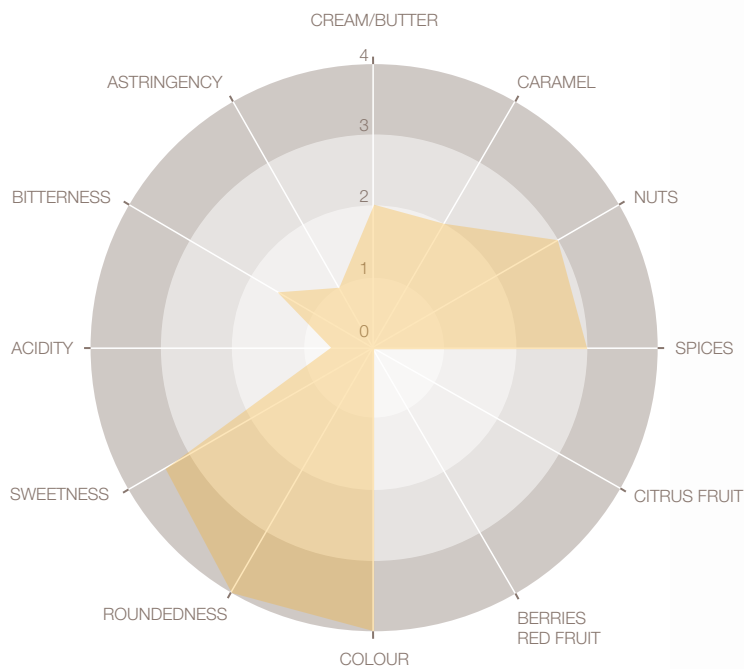
Caractéristiques organoleptiques

Gout de base neutre de cacao avec notes des épices et bois. Sans les défauts typiques des Forastero (acidité, amertume, astringence).

Classification

Morogoro c'est un cacao Trinitario.

CARTAGENA DE INDIAS



Origin

A Trinitario cacao that bears the name of the port of the colonial South American city located in the Sant'Andèr region, a traditional cacao-producing region of Colombia.

Organoleptic features

Rare sweetness and finesse, with notes of Cashew nuts and a honey after-taste.

Classification

Cartagena de Indias is a Trinitario cacao.

Origine

Un cacao de type Trinitario, qui porte le nom du port de la ville coloniale sud-américaine, dans la région de Santander, zone traditionnelle colombienne pour la production de cacao.

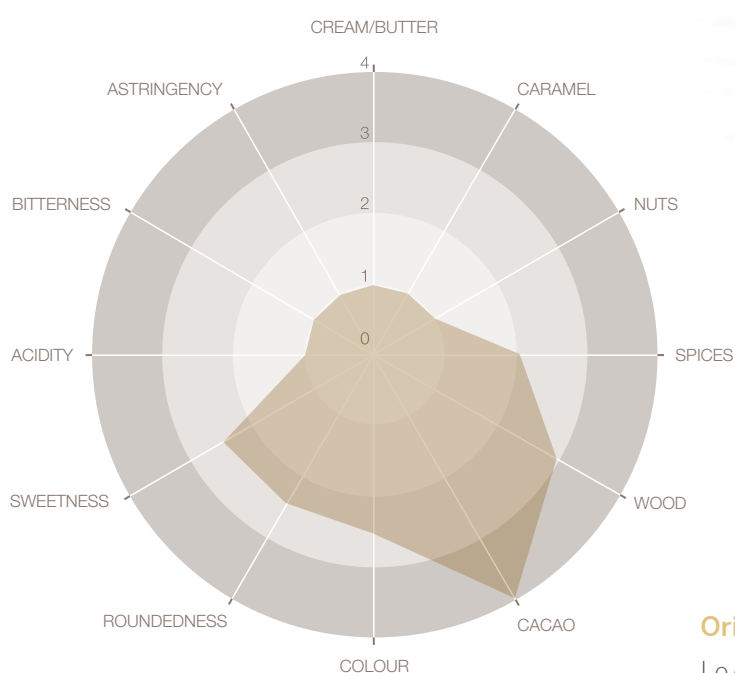
Caractéristiques organoleptiques

Douceur et finesse rare, avec des notes de noix de cajou et un arrière-goût de miel.

Classification

Le Cartagena de Indias est un cacao de Trinitario.

VIDAMÀ



Origin

Cacao from the Oulaidon province takes its name from the nearby village, a tiny world of two thousand inhabitants nestled between the region of the Lagunas, near Tiassalé, and the province of Divo, at the centre of a network of other villages, some as far as 20 km away, which refer to it as the beating heart and social epicentre of the area. Oulaidon cacao is produced by a fair trade project run directly by the ChocoFair Côte d'Ivoire network, which aims to protect the biodiversity of plantations growing more than one type of cacao variety and to develop the quality of stone-ground cacao processing.

Organoleptic features

The cacao is fermented using stacked sweatboxes for 6 days on banana leaves, and drying lasts for 7 to 10 days. The result is a highly scented cacao, also thanks to the exchange of pollen with wild orange, mango, coffee and cardamom plants growing nearby.

Aromatic notes

Primary notes of cacao, wood and spice. Low bitterness, acidity and astringency.

Origine

Le cacao de la province d'Oulaidon prend le nom du village homonyme, microscopique univers de deux milles habitants, situé entre la région des Lagune, tout proche de Tiassalé, et la province de Divo, au centre d'une constellation d'autres villages, certaines distants même de 20 km, qui le reconnaissent comme cœur battant et épiscetre social de la zone. Le cacao de la province d'Oulaidon est un projet de filière équitable et solidaire suivit directement par le réseau ChocoFair Côte d'Ivoire, qui s'occupe de protéger la biodiversité des plantations mixte et le développement du travail à la pierre du cacao pour l'amélioration de la culture.

Caractéristiques organoleptiques

Le cacao est entièrement fermenté dans des caisses pendant 6 jours sur des feuilles de bananier et le séchage dure entre 7 et 10 jours. Il s'agit d'un cacao parfumé grâce également à l'échange de pollen avec les plantes sauvages d'orange, de mangue, de café sauvage et de cardamome, au milieu desquelles il est cultivé.

Notes aromatiques

Notes primaires de cacao, de bois et d'épices. Amertume, acidité et astringence basses.



domori academy

DOMORI ACADEMY IS THE TRAINING CENTRE CREATED BY DOMORI IN COLLABORATION WITH AGRIMONTANA AND THE MASSARI TEAM.

Domori Academy holds annual courses taught by some of the greatest Italian and international experts in patisserie and chocolate-making. The courses are run by Team Massari, led by Maestro Iginio Massari and composed of Diego Crosara, Fabrizio Donatone, Emmanuele Forcone and Francesco Boccia. Team Massari's goal is to promote artisanal "Maestria" by offering in-the field Technical support, recipes, suggestions and new proposals.

Experts Lionell Lallement and Stéphane Glacier, both MOF (Meilleur Ouvrier de France), also teach in the Academy, offering the precious contribution with innovative subjects. The Domori Academy offers a wide Range of courses designed for anyone looking to expand their own selection of pralines and patisserie and construct a refined and modern dessert menu.

The Courses are divided by level and made-to-measure Courses can also be arranged for specific needs. All the Courses can also be booked in English or French.

DOMORI ACADEMY EST LE CENTRE DE FORMATION RÉALISÉ PAR DOMORI EN COLLABORATION AVEC AGRIMONTANA ET LE TEAM MASSARI.

Domori Academy se présente annuellement avec des cycles de cours qui voient comme acteur, en qualité de professeurs, certaines parmi les plus grands professionnels de la pâtisserie et de la chocolaterie, italienne et internationale. Les cours sont tenus par le Team Massari, l'équipe coordonnée par le Maître Iginio Massari et composée de Diego Crosara, Fabrizio Donatone, Emmanuele Forcone et Francesco Boccia. L'objectif du Team Massari est de faire ressortir la « maestria » artisanale, grâce à des supports techniques sur le territoire, les recettes, les suggestions et les nouvelles propositions. Mais également la collaboration, en tant que professeurs, des Maîtres Lionell Lallement, et Stéphane Glacier, tous les deux M.O.F. (Meilleur Ouvrier de France) qui ont apporté à l'academy leur précieuse contribution avec des arguments innovants. La Domori Academy prévoit un cycle de cours à large spectre, pensés pour ceux qui souhaitent enrichir leur propre vitrine de pralinerie et de pâtisserie et pour réaliser un menu de desserts raffinés et modernes, les cours sont divisés par niveau, et en plus des dates normalement prévues, il est possible d'organiser des cours « sur mesure » pour des exigences spécifiques. Tous les cours, sur réservation, sont également disponibles en anglais ou en français.



Team Massari
by agrimontana

TEAM MASSARI. THE PATISSERIE PROFESSIONALS.

Team Massari, by Agrimontana, is a team of Italian and international patisserie professionals Set up in 2010 and led by Maestro Iginio Massari. The Group is composed of leading experts such as Davide Comaschi, Diego Crosara, Fabrizio Donatone, Emanuele Forcone and Francesco Boccia. Team Massari's goal is to promote innovation alongside Italian patisserie tradition. The technical abilities and the creativeness of our valuable collaborators has been rewarded on the occasion of Sirha 2015 – The world hospitality & Food Service Event, where the Italian team composed by Emmanuele Forcone, Francesco Boccia and Fabrizio Donato has been awarded the trophy of the World Cup of Pastries 2015.

TEAM MASSARI. PROFESSIONNELS DE LA PÂTISSERIE.

Le Team Massari, par Agrimontana, est une équipe de professionnels de la pâtisserie italienne et internationale, née en 2010 et coordonnée par le Maître Iginio Massari. Le groupe est composé de personnalités importantes telles que Davide Comaschi, Diego Crosara Fabrizio Donatone, Emanuele Forcone et Francesco Boccia. L'objectif de Team Massari est la divulgation d'une pâtisserie innovante dans le respect de la tradition italienne. Le savoir-faire et la créativité de nos précieux consultants et collaborateurs ont été consacrés lors du salon Sirha à Lyon ou l'équipe italienne formée par Emmanuele FORCONE, Francesco BOCCIA et Fabrizio DONATONE a remporté la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2015.

