



CHOCOLATERIE DE L'OPÉRA®

4 generaciones de experiencia
en la fabricación de coberturas de chocolate

CHOCOLATERIE DE L'OPÉRA®

Empresa artesanal francesa, con una dimensión humana y métodos de producción modernos.

- Competencias : desde la selección de las habas de cacao a la producción de chocolates de cobertura.
- Relaciones personales y profesionales regulares con los cultivadores de cacao, garantía de calidad y exclusividad.

Una Filosofía

Olivier de Loisy, y ahora su hijo Nicolas defienden un enfoque purista del chocolate de origen:

- Una variedad de haba de cacao clasificada y certificada por chocolate de cobertura Pures Plantations®.
- Una torrefacción específica por tipo de haba de cacao con una bacteriología de alto nivel.

Usos : Chocolatería - Pastelería - Decoración - Helado - Bebida



SÉQUENCIA®

Coberturas con una personalidad fuerte, beneficiados por el proceso de torrefacción « Sequencia® Technology », que exalta los aromas de las habas de cacao.

Negro : 73 y 70%

PURES PLANTATIONS®

Chocolates de cobertura elaborados a partir de habas de cacao de perfil genético y origen únicos.

Negro: 70 y 62%

Leche : 43 y 39%

CLASSICOS

Mesclas de habas Premium:

Negro: 56 y 70 %

Leche : 40 y 38 %

Blanco : 33 y 32%

LOS PRALINÉS

Producción artesanal con valiosas materias primas : avellanas de Italia Pura Piamonte IGP*, almendras Valencia de España...



Indication Geographique Protégée

CHOCOLATERIE DE L'OPÉRA®

846, Chemin du Barret - 13160 CHATEAURENARD - France - Tel : + 33 (0) 4 90 87 00 10
www.chocolateriedelopera.com | info@chocolateriedelopera.com

Responsable España:

Emilie Martinez | Tel : +33 (0)7 86 27 16 48 | emilie33@orange.fr