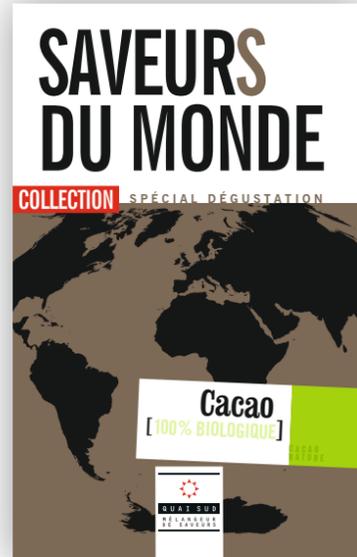


studio kozza

Quai Sud [2002-2017]
15 ans de création(s)
graphique(s)

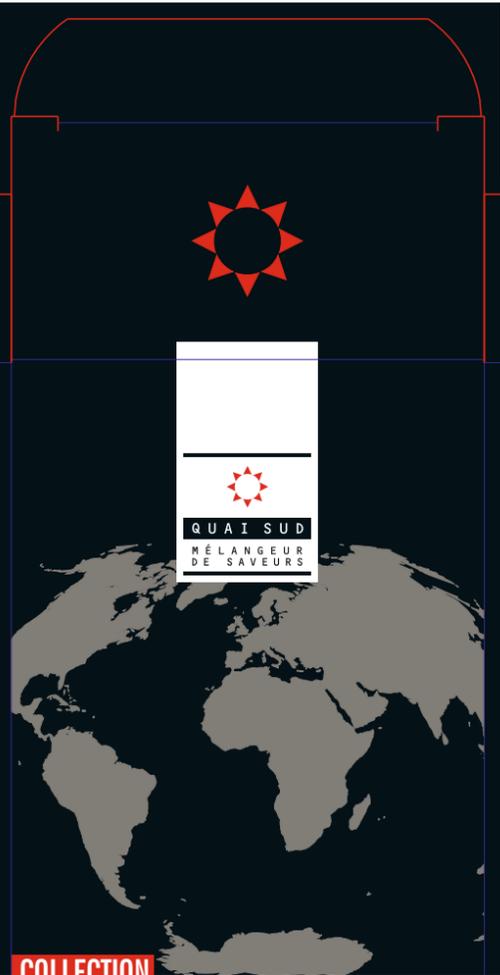




UK
Quai Sud offers you a complete range of gourmet creations: flavoured coffees and cocoas, teas, herbal teas, flavoured sugars, salts, spice mixes, coffee bean delicacies, rum spice kits, vanilla... Discover our original, delicious and exotic gustative combinations.

D
Quai Sud, Hersteller hochqualitativer aromatisierter Produkte, bietet originelle und leckere Kakao-, Kaffee-, Tee-, Kakaobohnen-, Rohrzucker- oder Salzsorten an. Lassen Sie sich auf einer kulinarischen Entdeckungsreise verführen!

WWW.QUAISUD.FR



COLLECTION
SAVEURS DU MONDE
SPÉCIAL DÉGUSTATION



*
livrable[s]



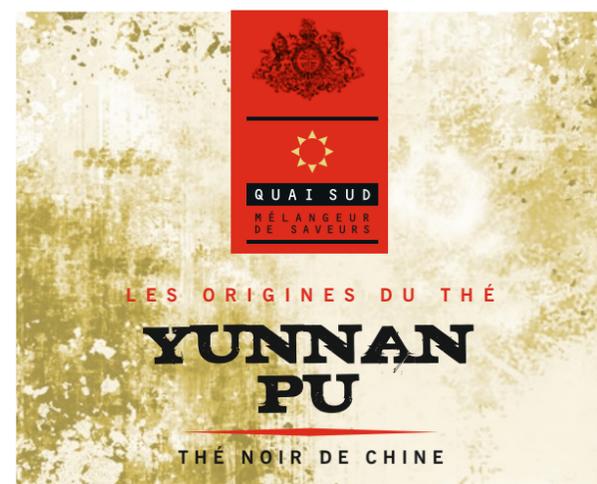
*
makette[s]

livrable[s]**

**BOÎTE CARTON
+ ÉTIQUETTE PERSO**

Contenus : cafés, cacao
Poids nets : 125 à 200 g
Dimensions facing : h 120 x l 75 mm

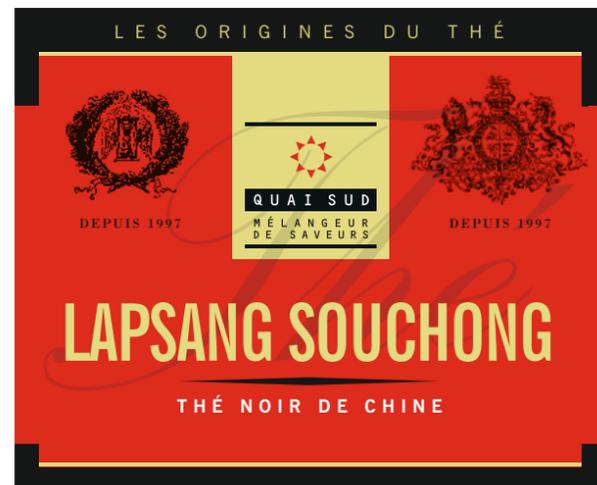




BOÎTE MÉTAL

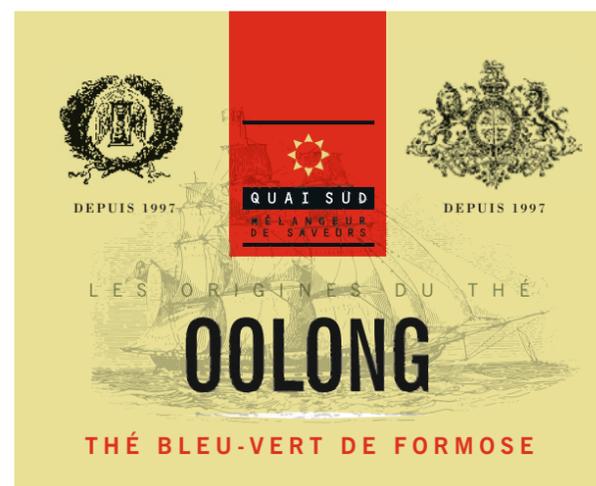
Contenu : thé
 Intentions graphiques
 présentées au client :
 - à gauche : la "chinoise"
 et les "roots";
 - à droite : les "modernes".
 Les typographies ainsi que
 les couleurs sont issues
 de la charte graphique
 existante.

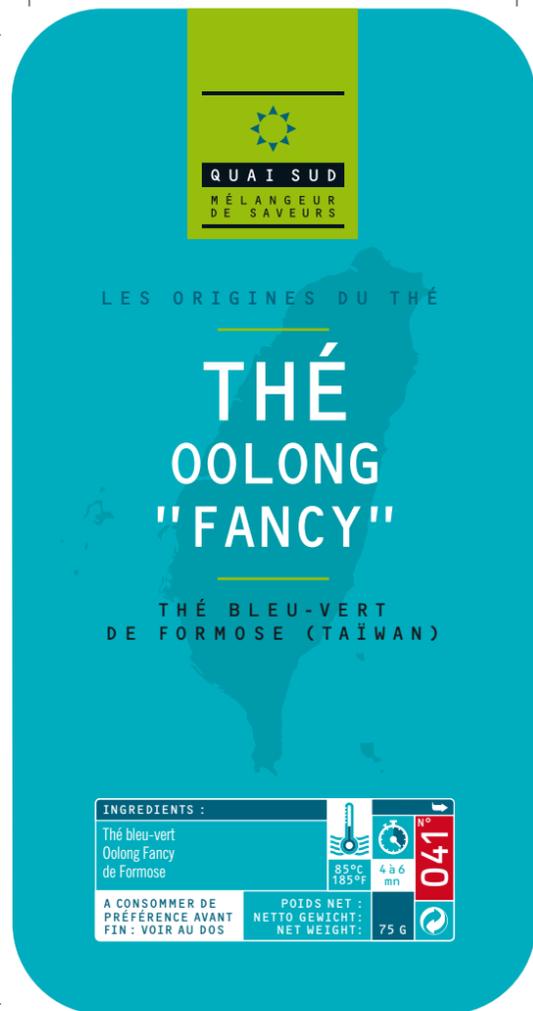




BOÎTE MÉTAL

Contenu : thé
 Intentions graphiques
 présentées au client :
 - à gauche et à droite :
 les "anglaises".
 Les typographies ainsi que
 les couleurs sont issues
 de la charte graphique
 existante.





*
livrable[s]

**ZIP-PACK
+ BOÎTE MÉTAL**

Étiquettes réalisées à partir
des intentions "modernes"
(cf pages précédentes).
Contenus : thé(s)
Poids net : 75 g



BOUTEILLE MILKY
Contenu : riz au lait
Dimensions : 60 x 155 mm
Poids nets : selon contenus

*
livrable[s]



TOTALE COLLECTION

Soyez curieux, soyez friands et collectionnez les livrets Quai Sud. Tout ou presque s'y trouve pour en (s)avoir plus sur notre univers gourmet!



Ce livret vous a été concocté avec soin et passion par Quai Sud
BP 704, F-83030 Toulon Cedex 9
En (s)avoir + : www.quaisud.fr

Conception-réalisation : www.kolza.biz | Crédit photos : kolza, carlosblacalle.

LE RIZ AU LAIT C'EST BON... SEUL OU ACCOMPAGNÉ

Les préparations pour riz au lait Quai Sud sont prévues pour 4 à 6 portions. Vous pouvez aussi servir de plus petites portions dans de jolies verrines et les accompagner d'une boule de crème glacée à la vanille ou de...

VOTRE RIZ AU LAIT	IDÉE GOURMANDE	ACCORD GLACÉ
CHOCOLAT-CARAMEL AU BEURRE SALÉ	Salade d'oranges	Crème glacée banane
RAISINS SECS-VANILLE-CANNELLE	Coulis d'ananas (chair d'ananas + quelques gouttes de jus de citron + du sucre + un peu d'eau, le tout mixé)	Sorbet orange, ananas ou mangue
SAVEUR NOUGAT-FRAMBOISE	Chantilly ou coulis de fruits rouges (fruits rouges + du sucre + un peu d'eau, le tout mixé)	Crème glacée caramel
VIOLETTE-FRUIITS ROUGES	Crème anglaise	Sorbet framboise, cassis, fraise ou myrtille
SAVEUR NOISETTE GRILLÉE-PAIN D'ÉPICES	Compotée de pommes maison ou tranches de pommes caramélisées	Crème glacée cannelle ou sorbet orange
SPÉCULOOS-POMME	Fromage blanc battu (sucré ou non)	Crème glacée café



QUIZZ

RIZ AU LAIT

NOMBREUSES SONT LES CULTURES CULINAIRES dans lesquelles on trouve des préparations sucrées à base de riz cuit. La part du temps, ce dessert est servi lors des repas de fête. Amusez-vous à retrouver quel terme correspond à quel pays :

Noms des préparations	Pays	VOS RÉPONSES
1. Arroz dulce	a. Royaume-Uni	1 :
2. Risalamande	b. Ukraine	2 :
3. Pulut itam	c. Norvège	3 :
4. Budino du riso	d. Islande	4 :
5. Sütlaç	e. Allemagne	5 :
6. Rice pudding	f. Portugal	6 :
7. Milchreis	g. Turquie	7 :
8. Молочна рисова каша	h. Italie	8 :
9. Grjónagrautur	i. Danemark	9 :
10. Riskrem	j. Malaisie	10 :

Réponses 1f, 2i, 3j, 4h, 5g, 6a, 7e, 8b, 9d, 10c.

VOUS ET LE RIZ AU LAIT :

- 10 bonnes réponses : Respect! Vous êtes grand maître du riz au lait.
- 5 à 9 bonnes réponses : vous êtes grand disciple de l'ordre international du riz au lait.
- 2 à 4 bonnes réponses : vous avez du potentiel, continuez!
- 1 bonne réponse : pas fameux, mais on vous aime quand même...
- 0 bonne réponse : il faut vous parler en quelle langue?!

PRÉPARATIONS POUR RIZ AU LAIT

LIVRET GOURMAND



DÉPLIANT
8 pages, 4 volets
Format fermé 10 x 15 cm

*
livrable[s]



UNE COLLECTION DU TONNERRE!



"Comme quand j'étais môme"

LE RIZ AU LAIT, C'EST LE DESSERT DE NOTRE ENFANCE. Lorsque l'on évoque la « vraie » recette, le débat s'anime : « c'est avec des œufs! », « j'ai dit qu'il faut mettre un zeste de citron! », « même pas vrai, faut précuire le riz dans de l'eau! »... Et l'esprit de l'enfant que nous fûmes s'enflamme, sert ses petits poings, défendant bec et ongles le riz au lait de Maman, celui de Maman, ou celui de Tatie Denise... tout comme il défendait ses billes dans la cour de récré (parce que François était qu'un sale tricheur) : son honneur d'enfant était en jeu...

1 collection 6 préparations

CHOCOLAT-CARAMEL AU BEURRE SALÉ : avec des pépites de chocolat bio et du caramel au beurre salé.
RAISINS SECS-VANILLE-CANNELLE : au sucre roux de canne de la Réunion.
SAVEUR NOUGAT-FRAMBOISE : avec des pépites de nougat de Montélimar.
SPÉCULOOS-POMME : avec des morceaux de pomme et de spéculoos.
SAVEUR NOISETTE GRILLÉE-PAIN D'ÉPICES : aux épices douces et aux éclats de noisettes grillées.
VIOLETTE-FRUIITS ROUGES : aux éclats de fleurs de violettes cristallisées.

LA QUESTION...

FAUT-IL ÊTRE UN EXPERT ES RIZ AU LAIT POUR LES PRÉPARER?
Pensez-vous! Ça se fait tout seul (ou presque) : il vous suffit de porter à ébullition votre préparation pour riz au lait avec la quantité de lait froid indiquée, puis de laisser cuire à feu tout doux 40 mn en remuant régulièrement. Versez ensuite le riz au lait dans un plat et laissez refroidir.

* gône, p'tiot, gamin, minot, môme, mioche, moutard, p'tichou...
** ballément dans l'air du temps!

IDÉES MALINES

Ajoutez votre touche perso

IDÉE N° 1 : LE POCHOIR
Personnalisez votre plat de riz au lait avec des dessins ou des inscriptions en saupoudrant un ingrédient (cacao pur, cannelle, sucre glace, paillettes d'or...) au-dessus d'un pochoir.

IDÉE N° 2 : LA COULEUR TOUCHÉ
Décorez avec des fruits rouges, des pétales de fleurs fraîches, des bonbacs...

IDÉE N° 3 : IL N'Y A PAS QUE LE LAIT DE VACHE DANS LA VIE!
À la place du lait de vache, vous pouvez utiliser du lait de soja, d'amande, de coco...
IDÉE LOVE : FAITES PASSER LE MESSAGE!
Laissez tomber une bague dans le plat de riz au lait : celui (ou celle) qui la trouvera sera désigné(e) comme l'élu(e) de votre cœur...

Attention : consommer des préparations pour riz au lait Quai Sud provoque une forte dépendance. Ne commencez pas.

*
livrable[s]

DIVERS PACKS VANILLE

Contenus : vanille en gousses, en poudre,
extrait de vanille





*
livrable[s]

POT NÉO

Contenus : fleurs de sels aromatisées
Poids nets : 85 g
Dimensions : Ø 75 x h 60 mm



Vin de noix à la vanille

Un mélange doux et moelleux !

Certifié par QUALITÉ FRANCE SAS
Le Guillaumet,
92046 Paris-la-Défense Cedex 9

Ingrédients : sucre aromatisé à la noix (sucre de canne*, arôme naturel), cerneaux de noix grillés*, gosses de vanille entières et broyées*, éclats de fèves de cacao*, macis*. Conseils d'utilisation : Laissez macérer les ingrédients 24 h au frais dans un litre de vin blanc. Filtrez. Conservation : jusqu'à 7 jours au réfrigérateur. Idée gourmande : délicieux avec les desserts au chocolat. * issus de l'agriculture biologique

Elaboré avec soin et passion par Quai Sud, BP 360 - 83077 Toulon Cedex 9 | www.quaisud.fr
pour **Nature & Découvertes**



Prix : 8,95 €
Poids net : env. 120 g
DLUO : voir dessous

Vin d'été

Surprenant et rafraîchissant !

Certifié par QUALITÉ FRANCE SAS
Le Guillaumet,
92046 Paris-la-Défense Cedex 9

Ingrédients : sucre aromatisé citron vert (sucre de canne*, arôme naturel, acide citrique), zestes de citron*, vanille*, feuilles de menthe*, fleurs d'oranger*, gingembre*. Préparation : faites macérer les ingrédients 12 h au frais dans 1 litre de vin blanc. Filtrez. À déguster glacé. Pour les amateurs de boissons sans alcool, remplacez le vin blanc par du jus de fruits ! Conservation : jusqu'à 7 jours au frais. * issus de l'agriculture biologique

Elaboré avec soin et passion par Quai Sud, BP 360 - 83077 Toulon Cedex 9 | www.quaisud.fr
pour **Nature & Découvertes**



Prix : 8,95 €
Poids net : env. 110 g
DLUO : voir dessous



*
livrable[s]

DIVERS PACKS PRÉPARATIONS POUR RHUMS, VINS ET VODKAS

Contenus : préparations pour rhums, vins et vodkas
Poids nets : selon les contenus



QUAI SUD
MÉLANGEUR
DE SAVEURS

INCLUS :
LIVRET
RECETTES

JE FAIS MES P'TITS COCKTAILS

COFFRET KIT COMPLET CONTRE LA SOIF ET POUR LA BONNE HUMEUR

JE FAIS MES COFFRET
MES P'TITS COCKTAILS
KIT COMPLET CONTRE LA SOIF
ET POUR LA BONNE HUMEUR

13

QUOI DE PLUS CONVIVAL QUE DE SERVIR À SES INVITÉS DES PETITS COCKTAILS MAISON ?
Quai Sud vous a concocté **13 recettes** exclusives de mini-cocktails spécialement créées pour vos 3 mélanges. Frais, festifs, colorés : idéal pour animer vos soirées ! Pour bien préparer votre soirée cocktails, assurez-vous d'avoir tous les ingrédients bien frais et un shaker sous la main. Et n'oubliez pas : préparez à l'avance glaçons et glace pilée...

Ce coffret contient

- x 3 mélanges pour cocktails
- x 6 petites verres "shot" Spécial cocktails
- x 13 recettes pour préparer les cocktails de vos choix

3 MÉLANGES ET PRÉPARATIONS À LA BASE DE TOUTS VOS P'TITS COCKTAILS :

Mélange pour cocktail CRANBERRIES FRUITS ROUGES
un mélange tout en santé et savoureux !
Ingrédients : sucre aromatisé cranberry, fruits rouges (sauf de canne, arôme naturel cranberry 1,4 %, fraise 0,5 %), arôme framboise 0,09 %, morceaux de fruits rouges 17,7 %, framboises, miris, fraises, morceaux de cranberry 9,5 %
Poids net : 60 g

Préparation pour cocktail COMME UNE PINA-COLADA*
Avec un peu de jus de citron, ça fait un cocktail qui vous plaît !
Ingrédients : sucre aromatisé ananas-coco (sauc de canne, arôme naturel ananas-coco 1,4 %, fraise 0,5 %), arôme framboise 0,09 %, morceaux de fruits rouges 17,7 %, framboises, miris, fraises, morceaux de cranberry 9,5 %
Poids net : 60 g

Préparation pour cocktail MÉLANGE RÉUNION
Fruits exotiques, vanille et soleil tropical !
Ingrédients : morceaux de noix de coco, tranches de banane bioextra, huile de palme, sucre, miel, arôme, gustose de vanille, morceaux de fêches, de mangue et d'ananas, sucre d'avoine biologique.
Poids net : 60 g

Ce produit a été élaboré avec soin et passion par Quai Sud
BP 704, F-83030 Toulon Cedex 9
En (s)avoir + : www.quaisud.fr

JE FAIS MES COFFRET
MES P'TITS COCKTAILS
KIT COMPLET CONTRE LA SOIF
ET POUR LA BONNE HUMEUR

13

QUOI DE PLUS CONVIVAL QUE DE SERVIR À SES INVITÉS DES PETITS COCKTAILS MAISON ?
Quai Sud vous a concocté **13 recettes** exclusives de mini-cocktails spécialement créées pour vos 3 mélanges. Frais, festifs, colorés : idéal pour animer vos soirées ! Pour bien préparer votre soirée cocktails, assurez-vous d'avoir tous les ingrédients bien frais et un shaker sous la main. Et n'oubliez pas : préparez à l'avance glaçons et glace pilée...

Ce coffret contient

- x 3 mélanges pour cocktails
- x 6 petites verres "shot" Spécial cocktails
- x 13 recettes pour préparer les cocktails de vos choix

3 MÉLANGES ET PRÉPARATIONS À LA BASE DE TOUTS VOS P'TITS COCKTAILS :

Mélange pour cocktail CRANBERRIES FRUITS ROUGES
un mélange tout en santé et savoureux !
Ingrédients : sucre aromatisé cranberry, fruits rouges (sauf de canne, arôme naturel cranberry 1,4 %, fraise 0,5 %), arôme framboise 0,09 %, morceaux de fruits rouges 17,7 %, framboises, miris, fraises, morceaux de cranberry 9,5 %
Poids net : 60 g

Préparation pour cocktail COMME UNE PINA-COLADA*
Avec un peu de jus de citron, ça fait un cocktail qui vous plaît !
Ingrédients : sucre aromatisé ananas-coco (sauc de canne, arôme naturel ananas-coco 1,4 %, fraise 0,5 %), arôme framboise 0,09 %, morceaux de fruits rouges 17,7 %, framboises, miris, fraises, morceaux de cranberry 9,5 %
Poids net : 60 g

Préparation pour cocktail MÉLANGE RÉUNION
Fruits exotiques, vanille et soleil tropical !
Ingrédients : morceaux de noix de coco, tranches de banane bioextra, huile de palme, sucre, miel, arôme, gustose de vanille, morceaux de fêches, de mangue et d'ananas, sucre d'avoine biologique.
Poids net : 60 g

Ce produit a été élaboré avec soin et passion par Quai Sud
BP 704, F-83030 Toulon Cedex 9
En (s)avoir + : www.quaisud.fr

* livrable[s]
COFFRETS
Contenu : préparations pour rhums, vins et vodkas, verres de dégustation, dépliant.

JE FAIS MES COFFRET
MES P'TITS COCKTAILS
KIT COMPLET CONTRE LA SOIF
ET POUR LA BONNE HUMEUR

13

QUOI DE PLUS CONVIVAL QUE DE SERVIR À SES INVITÉS DES PETITS COCKTAILS MAISON ?
Quai Sud vous a concocté **13 recettes** exclusives de mini-cocktails spécialement créées pour vos 3 mélanges. Frais, festifs, colorés : idéal pour animer vos soirées ! Pour bien préparer votre soirée cocktails, assurez-vous d'avoir tous les ingrédients bien frais et un shaker sous la main. Et n'oubliez pas : préparez à l'avance glaçons et glace pilée...

Ce coffret contient

- x 3 mélanges pour cocktails
- x 6 petites verres "shot" Spécial cocktails
- x 13 recettes pour préparer les cocktails de vos choix

3 MÉLANGES ET PRÉPARATIONS À LA BASE DE TOUTS VOS P'TITS COCKTAILS :

Mélange pour cocktail CRANBERRIES FRUITS ROUGES
un mélange tout en santé et savoureux !
Ingrédients : sucre aromatisé cranberry, fruits rouges (sauf de canne, arôme naturel cranberry 1,4 %, fraise 0,5 %), arôme framboise 0,09 %, morceaux de fruits rouges 17,7 %, framboises, miris, fraises, morceaux de cranberry 9,5 %
Poids net : 60 g

Préparation pour cocktail COMME UNE PINA-COLADA*
Avec un peu de jus de citron, ça fait un cocktail qui vous plaît !
Ingrédients : sucre aromatisé ananas-coco (sauc de canne, arôme naturel ananas-coco 1,4 %, fraise 0,5 %), arôme framboise 0,09 %, morceaux de fruits rouges 17,7 %, framboises, miris, fraises, morceaux de cranberry 9,5 %
Poids net : 60 g

Préparation pour cocktail MÉLANGE RÉUNION
Fruits exotiques, vanille et soleil tropical !
Ingrédients : morceaux de noix de coco, tranches de banane bioextra, huile de palme, sucre, miel, arôme, gustose de vanille, morceaux de fêches, de mangue et d'ananas, sucre d'avoine biologique.
Poids net : 60 g

Ce produit a été élaboré avec soin et passion par Quai Sud
BP 704, F-83030 Toulon Cedex 9
En (s)avoir + : www.quaisud.fr

JE FAIS MES COFFRET
MES P'TITS COCKTAILS
KIT COMPLET CONTRE LA SOIF
ET POUR LA BONNE HUMEUR

13

QUOI DE PLUS CONVIVAL QUE DE SERVIR À SES INVITÉS DES PETITS COCKTAILS MAISON ?
Quai Sud vous a concocté **13 recettes** exclusives de mini-cocktails spécialement créées pour vos 3 mélanges. Frais, festifs, colorés : idéal pour animer vos soirées ! Pour bien préparer votre soirée cocktails, assurez-vous d'avoir tous les ingrédients bien frais et un shaker sous la main. Et n'oubliez pas : préparez à l'avance glaçons et glace pilée...

Ce coffret contient

- x 3 mélanges pour cocktails
- x 6 petites verres "shot" Spécial cocktails
- x 13 recettes pour préparer les cocktails de vos choix

3 MÉLANGES ET PRÉPARATIONS À LA BASE DE TOUTS VOS P'TITS COCKTAILS :

Mélange pour cocktail CRANBERRIES FRUITS ROUGES
un mélange tout en santé et savoureux !
Ingrédients : sucre aromatisé cranberry, fruits rouges (sauf de canne, arôme naturel cranberry 1,4 %, fraise 0,5 %), arôme framboise 0,09 %, morceaux de fruits rouges 17,7 %, framboises, miris, fraises, morceaux de cranberry 9,5 %
Poids net : 60 g

Préparation pour cocktail COMME UNE PINA-COLADA*
Avec un peu de jus de citron, ça fait un cocktail qui vous plaît !
Ingrédients : sucre aromatisé ananas-coco (sauc de canne, arôme naturel ananas-coco 1,4 %, fraise 0,5 %), arôme framboise 0,09 %, morceaux de fruits rouges 17,7 %, framboises, miris, fraises, morceaux de cranberry 9,5 %
Poids net : 60 g

Préparation pour cocktail MÉLANGE RÉUNION
Fruits exotiques, vanille et soleil tropical !
Ingrédients : morceaux de noix de coco, tranches de banane bioextra, huile de palme, sucre, miel, arôme, gustose de vanille, morceaux de fêches, de mangue et d'ananas, sucre d'avoine biologique.
Poids net : 60 g

Ce produit a été élaboré avec soin et passion par Quai Sud
BP 704, F-83030 Toulon Cedex 9
En (s)avoir + : www.quaisud.fr

Stélie Fée
compagnie

QUAI SUD
MÉLANGEUR
DE SAVEURS





*
livrable[s]

MINIS ZIP-PACKS

Contenus : mélanges d'épices, cafés ou cacao
Poids nets : entre 20 et 60 g selon les contenus
Dimensions : h 120 x l 60 mm





*
livrable[s]



POCHETTES ZIP-PACK

Contenus : tablettes de chocolat. Poids nets : 75 g

TOTALE COLLECTION

Soyez curieux, soyez friands et collectionnez les livrets Quai Sud. Tout ou presque s'y trouve pour en (s)avoir plus sur notre univers gourmet!



Conception-réalisation : www.kolza.biz | Crédit photos : kolza, iStock



Ce livret vous a été concocté avec soin et passion par Quai Sud
BP 704, F-83030 Toulon Cedex 9
En (s)avoir + : www.quaisud.fr

Le chocolat noir

FRAISE-POIVRE BLANC : renommé pour sa grande finesse, le poivre blanc relève le fruité gourmand de la fraise.

PIMENT D'ESPELETTE-SUCRE D'ÉRABLE : une tablette de caractère mariant la saveur caractéristique du piment d'Espelette et la douceur du sucre d'érable, emblématique du terroir québécois.

ÉCLATS DE FÈVES DE CACAO PAILLETES D'OR : des paillettes d'or 23 carats,

des éclats de fèves de cacao. Jamais tablette de chocolat n'aura été aussi gourmande et précieuse.

ÉCLATS DE CAMEL-ÉCLATS DE NOISETTES : aux éclats de caramel à la crème d'Isigny AOC très légèrement salés et aux noisettes du Piémont torréfiées artisanalement.

CHOCOLAT DE NOËL : (cannelle-orange) on le partage pendant la veillée en attendant le Père Noël...

Le chocolat au lait

NOUGAT-FRAMBOISE : les pépites de nougat de Montélimar apportent leurs notes de miel à la framboise acidulée.

CAMEL-FLEUR DE SEL : les éclats de caramel croquants à la crème d'Isigny AOC et la délicate saveur de la fleur de sel... Irrésistible.

CRANBERRY-FRUIITS ROUGES : délibérément gourmand et fruité avec ses morceaux de cranberries, fraises, de mûres et framboises!

NOIX DE PÉCAN-ÉCLATS DE CAFÉ : les éclats de café et de noix de pécan caramélisées texturent le chocolat. Divin avec le café.

Le chocolat blanc

LITCHI-ROSE : une douceur angélique délicatement fleurie où pétales de roses et morceaux de litchi forment une harmonie de couleurs douces.

THÉ VERT MATCHA-ÉCLATS DE FÈVES DE CACAO : le thé vert amène sa fraîcheur végétale, les éclats amènent croquant et puissance aromatique.

WASABI-SÉSAME NOIR : le secret de ce chocolat? Le dosage parfait du wasabi. Le sésame noir apporte son croquant et sa délicate saveur de noisette.

Les friandises au chocolat

Idéales avec le café et en finition sur les desserts : gâteaux d'anniversaire, coupes, mousses au chocolat...

MÉTÉORITES CHOCOLAT NOIR : grains de café Maragogype – arabica dont les grains sont deux fois plus gros que les autres – enrobés de chocolat noir et roulés dans le cacao.

QUAI SUD INVENTE LES CACAOTINES : des fèves de cacao torréfiées, caramélisées, enrobées de chocolat, et parfois de cacao. Un fabuleux camaïeu de saveurs et de textures. Variétés : nature (caramel), chocolat noir, chocolat-cannelle, chocolat-gingembre, chocolat-cannelle-orange, chocolat-piment, chocolat blanc, chocolat blanc-



*
livrable[s]

DÉPLIANT
8 pages, 4 volets
Format fermé 10 x 15 cm

Le plus important dans le chocolat, c'est la dose de magie qu'il y a à l'intérieur. Et cela, personne au monde n'est capable de l'expliquer...

Depuis qu'elle croque du chocolat Quai Sud, notre Marilyn a retrouvé le sourire!

De la cabosse au... CHOCOLAT

IL EN FAUT DU TEMPS ET DU TRAVAIL POUR OBTENIR DU CHOCOLAT À PARTIR DE FÈVES FRAÎCHES! On commence par récolter les cabosses, fruits du cacao en forme de ballon de rugby renfermant de précieuses graines : les fèves de cacao. Les fèves de cacao débarrassées de la pulpe sont triées, nettoyées puis torréfiées (grillées) : c'est la torréfaction qui développe les arômes de chocolat. Les fèves de cacao torréfiées sont ensuite concassées puis broyées : on obtient ainsi la pâte de cacao. Celle-ci est additionnée de sucre et de beurre de cacao, éventuellement de lait en poudre pour le chocolat au lait. Il faut ensuite tout le savoir-faire d'un chocolatier pour transformer ce "chocolat de couverture" en tablettes et bouchées. Le chocolat est fondu puis "tempéré" ; il doit suivre une courbe de température extrêmement précise. C'est cette opération qui va conférer au chocolat son aspect lisse et brillant, sa consistance et son fondant. Mais le plus important, c'est la dose de magie qu'il y a dans le chocolat. Et cela, personne au monde n'est capable de l'expliquer...

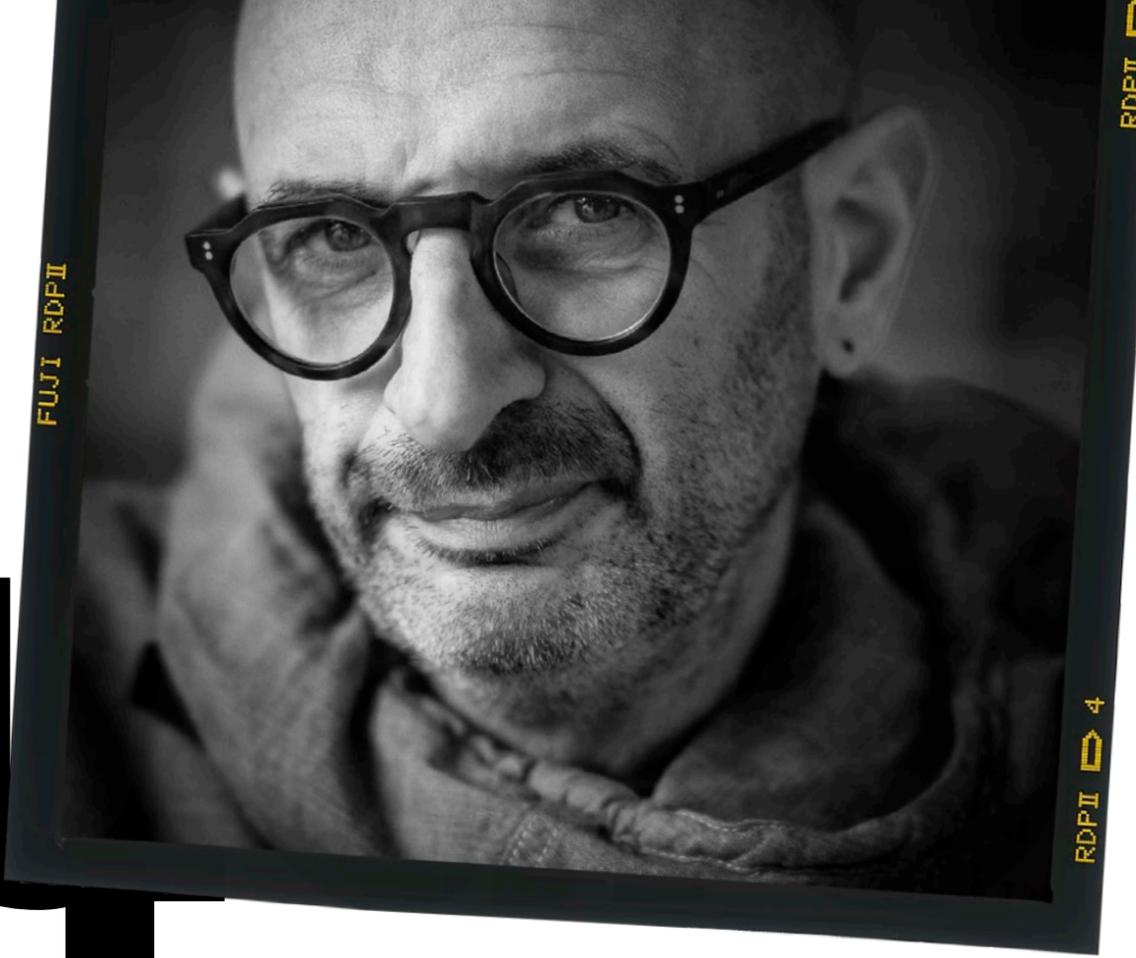
LE CHOCOLAT, UNE INÉPUISABLE SOURCE DE PLAISIRS
Le chocolat est incontestablement l'aliment au monde qui compte le plus d'adeptes. Tablettes, bouchées, desserts. On croyait avoir tout vu et tout dit à propos du chocolat. Et pourtant, il déchaîne tant de passions gourmandes qu'il constitue une inépuisable source d'inspiration. QU'APPORTE QUAI SUD DANS UN UNIVERS OÙ TANT DE MERVEILLEUSES CRÉATIONS EXISTENT DÉJÀ? Des aromatisations haut-gamme inédites, une tablette au design étonnant et un emballage pratique avant-gardiste.

MMMMMMH! LE PLAISIR GUSTATIF
Les aromatisations de nos tablettes de chocolat sont inédites, à la fois poétiques et dans l'air du temps. Nous marions les saveurs, les couleurs et les textures, de façon à ce que nos tablettes de chocolat procurent des sensations de plaisir inédites. Le raffinement côtoie la modernité, les textures sont douces ou contrastées, les ingrédients classiques sont relevés par une saveur inattendue.

Notre collection de tablettes de chocolat est exclusivement aromatisée avec des ingrédients naturels : morceaux de fruits, épices, pétales de fleurs, arômes naturels...

OOOOOHH! LE PLAISIR DES YEUX
Pour rompre avec le standard de la sempiternelle tablette rectangulaire, Quai Sud crée une tablette carrée sans carreaux gravée de symboles universels. Pois, rayures, camouflage, écossois aux couleurs vives. Côté étiquettes, Quai Sud a travaillé autour du thème d'une collection de tissus gais, graphiques, actuels. Résultat : un ensemble ultra-chic et très fashion, avec une pointe d'humour. Chic et sobre, l'emballage conçu pour une conservation optimale des saveurs est muni d'un zip. Enfin les emballages à moitié déchirés dans les placards!

[pierre-f._dumas]
number one de kolza



studio kolza



105, cours Albert-Thomas
F-69003 Lyon
+33 (0)950 40 80 50
www.kolza.biz
pf@kolza.biz

1987. première expérience free-lance.

1989. premier Mac.

1993. toutes premières heures de cours
avant mon recrutement par l'école Sup de Pub Lyon en 2008
(environ 120 h par an en tant qu'intervenant).
Niveau bac +3 (bachelor direction artistique)
et bac +4 (master 1 Digital).

1997. intégration du studio Akkad | Deleatur (Lyon).

Céki le chef?

2001. directeur artistique au sein de l'agence Magazine (Lyon).

2007. création du **studio kolza**