

AZZAN[®]

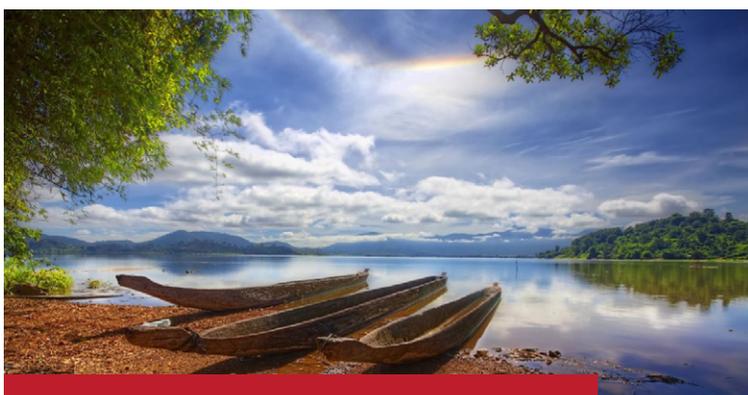
Coffee & chocolate

NATURAL
COFFEE
CHOCOLATE

Azzan - Since 2014
Fresh Coffee & Chocolate
From Buon Ma Thuot



LE CHOCOLAT NOIR AZZAN



Azzan est une société spécialisée dans la confection artisanale de tablettes de chocolat à partir de fèves de cacao issues de l'agriculture biologique et cultivées sur une petite île isolée, habitée par de nombreux M'Nong, une minorité ethnique du Vietnam. L'île est située sur le lac Lak, le deuxième plus grand lac naturel du Vietnam, qui s'étend sur 500 hectares et dont l'eau est chargée en limons charriés par la grande rivière Krong Ana.



Les fèves de cacao de cette région, bénéficiant d'un sol de basalte rouge riche en éléments nutritifs et d'une d'altitude de 550 mètres, sont dotées d'une saveur unique révélant non seulement des arômes fruités (fruits secs), épicés (cannelle) et floraux (lavande), un goût de cacao intense et un beurre de cacao à la texture onctueuse, mais aussi l'amertume typique des fruits à peine mûrs, une caractéristique que peu de fèves de cacao possèdent.

Chez Azzan, nous sélectionnons et fermentons uniquement les fèves de cacao les plus fines de la région des montagnes centrales du Vietnam jusqu'à obtenir plus de 90 % de fèves fermentées. Puis, notre maître-torréfacteur torréfie les fèves à l'aide d'une machine équipée d'un système associant chaleur et air, mis au point au terme de nombreuses années d'expérience et de recherche dans l'industrie du chocolat au Vietnam. Cette machine de torréfaction permet aux fèves de cacao de conserver leur délicate saveur intrinsèque.

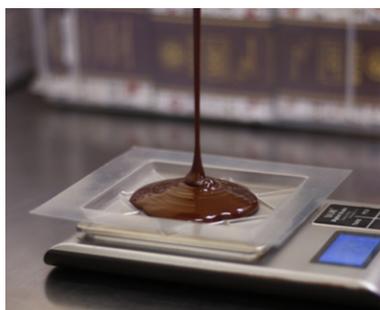
Les étapes suivantes vont permettre la confection d'une tablette de chocolat absolument parfaite qui allie à la fois des qualités visuelles (couleur, brillance et esthétique) et techniques (packaging et conservation). Tout au long du processus de confection, le travail est entièrement réalisé à la main et soumis à un contrôle strict.

Pour obtenir un goût sucré doux et agréable, bénéfique pour la santé des consommateurs et qui réveille instantanément les papilles gustatives, nous avons choisi d'utiliser du sucre issu de la canne à sucre, provenant de plantes le plus souvent cultivées dans la campagne de la province de Quang Ngai (Vietnam). Ainsi, 6 kg de jus de canne à sucre sont nécessaires (après évaporation et condensation) pour obtenir 1 kg de sucre pur.



Au moment de concevoir notre packaging, nous voulions mettre en valeur la culture locale, nous avons donc imaginé des motifs décoratifs représentant des images et des sons typiques du quotidien des peuples locaux et de la culture de la province de Dak Lak, située dans la région des montagnes centrales du Vietnam. En commercialisant nos produits issus du chocolat, notre volonté est de présenter et de transmettre un message de sensibilisation à tous nos compatriotes vietnamiens et aux habitants du monde entier en faveur de la préservation de ces cultures locales spéciales. Nous espérons pouvoir étendre notre réseau commercial et de distribution pour ainsi faire connaître à grande échelle la culture exceptionnelle de la région des montagnes centrales du Vietnam.

Nos tablettes de chocolat sont enveloppées dans un papier épais qui assure une excellente protection externe. Le logo du chocolat Azzan, point de repère qui sert à identifier rapidement et clairement les chocolats de la marque, est placé en haut du packaging, il représente la coupe horizontale d'une fève de cacao dorée. Il est mis en valeur par des emballages qui changent de couleurs en fonction des produits de notre gamme de chocolats.



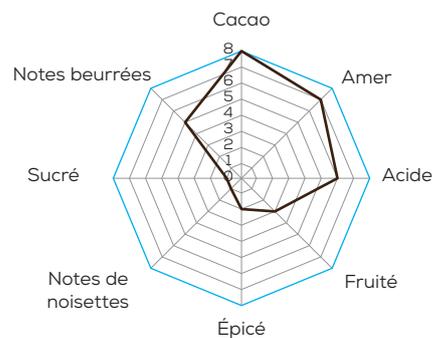
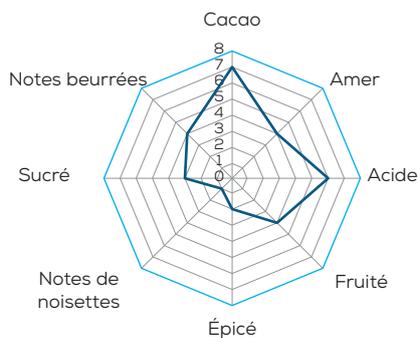
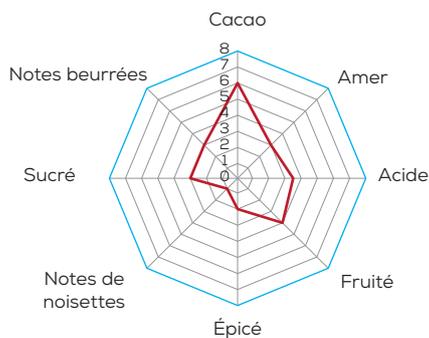
FICHE DE DÉGUSTATION DU CHOCOLAT AZZAN



70%

85%

100%





PROCESSUS DE PRODUCTION DU CHOCOLAT



Fèves de cacao



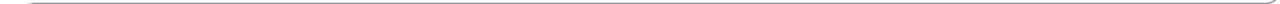
Fermentation



Séchage



Test à la coupe



Torréfaction



Vannage



Grués de cacao



Moulage



Conchage



Concassage

+ Beurre de cacao
+ Sucre de canne



Nous travaillons en direct avec les cultivateurs et les coopératives afin de les guider dans la culture, la récolte et le traitement du café de bonne qualité. Par ailleurs, nous nous sommes engagés à garantir les débouchés des produits et nous avons mis en place des mesures de soutien des prix permettant de garantir aux cultivateurs et aux coopératives des revenus durables ainsi que notre engagement pour la production et la culture de café.

Afin de pouvoir créer les meilleurs produits possibles, nous participons à chaque étape du processus, depuis le moment où le café est planté, cultivé, récolté, traité, torréfié jusqu'au contrôle du packaging final.

Nous désirons que l'élaboration de nos produits issus du café et du cacao pur s'inscrive dans une perspective de qualité et de sécurité afin de gagner en visibilité auprès de la communauté et bénéficier de considération partout où nous sommes implantés.



NOTRE VISION

Nous voulons déployer une approche axée sur la culture du plaisir et l'offre de produits agricoles de grande qualité. En outre, nous cherchons à gagner en visibilité auprès de la communauté.



NOTRE MISSION

Nous voulons apporter au café et au cacao issus de l'agriculture vietnamienne un niveau de qualité élevé.



NOS VALEURS FONDAMENTALES

- Penser et agir dans l'intérêt des peuples locaux ;
- Permettre le développement de la créativité artistique et des techniques de production ;
- Mener une vie à la fois créative et sensible dans un environnement scientifique et éthique.

NOTRE HISTOIRE



Au moment de sa création en juillet 2014, la société Azzan était spécialisée dans la production de grains de café et dans l'élaboration de cafés torréfiés moulus.

C'est au début de l'année 2015 que nous avons constaté que les fèves de cacao cultivées dans la région de Dak Lak présentaient un important potentiel de développement. Dès lors, nous avons rencontré les cultivateurs de cacao locaux et nous avons planté 5 hectares de cacao à titre d'essai dans différents districts de la région.

Au début de l'année 2016, une fois que nos travaux de recherche consacrés aux produits issus du cacao se sont révélés concluants, nous avons pu commencer à développer nos produits : du chocolat noir, du cacao en poudre et du beurre de cacao issus de fèves de cacao provenant de la région de Dak Lak (Vietnam).

M. **Tran Quoc Tung** et M. **Nguyen Nam Phuong** sont les deux fondateurs de la société Azzan.

NOTRE MARQUE

AZZAN signifie en hébreu « force de la communauté ».

En effet, notre société parvient à réunir deux communautés : les cultivateurs-producteurs directs de café et de cacao d'une part et les consommateurs d'autre part. Notre volonté est d'apporter aux cultivateurs le soutien technique et les connaissances pour que leur production de café et de cacao s'appuie sur des matériaux durables et de qualité. Par ailleurs, nous nous sommes engagés à garantir les débouchés des produits et nous avons mis en place des mesures de soutien des prix permettant d'améliorer le quotidien des cultivateurs.

Notre volonté :

- Être les premiers à produire du café de bonne qualité, bénéfique pour la santé des consommateurs ; nous voulons que nos clients dégustent un café délicieux et à un excellent rapport qualité-prix.
- Confectionner de délicieuses tablettes de chocolat de différents goûts à partir de fèves de cacao d'origine Dak Lak (Vietnam). Aujourd'hui, nous aimerions présenter au monde entier un chocolat unique issu des fèves de cacao cultivées dans les montagnes centrales du Vietnam.

COORDONNÉES DE L'ENTREPRISE :

Nom de la société : Azzan Joint Stock Company

Adresse : 43 Quang Trung, Buon Ma Thuot Ville, Daklak

Website: www.azzan.vn Adresse e-mail : info@azzan.vn

Numéro de téléphone : + 84 262 6527 999 Service d'assistance téléphonique : + 84 914 198 788



JE VOUS REMERCIE !

