

DOMORI

Un voyage au cœur de la découverte

Explorez un univers de chocolats dont **l'intensité cacaotée** vous permettra de **transmettre la singularité de chaque origine** à vos clients.

Fondée en 1997, Domori est née de la volonté **d'empêcher l'extinction d'un cacao rare et unique**, reconnu dans le monde entier : **le Criollo** (moins de 0,01 % de la production mondiale).

Au travers de nos **propres plantations (Amérique du Sud et Centrale)**, et des relations privilégiées et **équitable**s avec les cultivateurs, nous garantissons la **transparence et la traçabilité** propres au **circuit-court**, et offrons **une véritable connexion aux plantations**.

Notre méthode de fabrication « **à bas impact** » (torréfaction douce, utilisation du **moulin à billes, conchage court...**) préserve au maximum **toute la richesse et l'intensité aromatique** du cacao. Nos listes d'ingrédients sont **les plus courtes possibles** pour ne laisser que **le cacao le plus pur**, fidèle à son essence - complexe, aromatique et changeant au fil des saisons.

Les profils aromatiques des chocolats Domori révèlent une **puissance cacaotée unique**, d'une **infinie richesse**, qui vous invite à **un voyage au cœur de la découverte**.
