



Première Chocolaterie Artisanale de Guinée



Plaquette de Présentation

2026



Tablette
Poudre de Café
Poudre de Cacao
Beurre de Cacao
Pralinés
Mini tablette
Pralinés
Coffrets

Découvrez l'univers du Cacao

100% Naturelle
Made in Guinée

Consommons le chocolat de chez nous



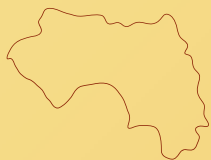
629 07 65 01/ 621 35 92 13



Nongo carrefour Cosa



zeinacacao@gmail.com



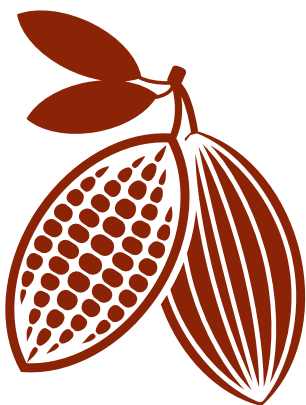
Zeïna Cacao

1ère Chocolaterie Artisanale de Guinée



Historique

Fondée en 2019 par MadameDjenabou Diallo, ingénieure agronome spécialisée en cacao, DeMAL EXPERTISES naît en pleine crise sanitaire avec seulement 1 kg de cacao transformé à domicile. Grâce à l'auto-apprentissage et à une détermination remarquable, les premiers produits séduisent rapidement les consommateurs via les réseaux sociaux.



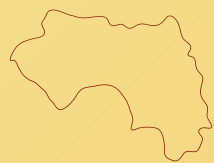
En 2020, l'entreprise ouvre un premier local à T8 puis une boutique à Nongo. Entre 2020 et 2021, sa filière chocolat, Zeïna Cacao, s'impose comme la première chocolaterie artisanale de Guinée, devenant le cœur de l'identité de DeMALEXPERTISES.

Présentation

DeMAL EXPERTISES est une entreprise guinéenne engagée dans la valorisation des ressources locales et l'innovation artisanale. Sa filière phare, Zeïna Cacao, est la première chocolaterie artisanale du pays, spécialisée dans la transformation de fèves de cacao 100% guinéennes en chocolat et produits dérivés, destinés à la consommation locale.



*“Les créations Zeïna Cacao sont **100 % naturelles** et **100 % guinéennes**, issues d'un savoir-faire artisanal qui valorise pleinement les producteurs locaux”*



Nos produits



Tablettes de chocolat



Chocolat noir 100%

Un chocolat pur fait uniquement à base de cacao, pour un goût fort et naturel. Idéal pour les amateurs de cacao intense et les recettes sans sucre.

Poids : 100g

Prix : 45 000 GNF



Chocolat noir 85%

Un chocolat intense composé de cacao, beurre de cacao et sucre pour un goût équilibré. Idéal pour les amoureux du chocolat noir.

Poids : 100g

Prix : 40 000 GNF



Chocolat Lait 40%

Un chocolat doux préparé avec du cacao, du sucre et du lait en poudre. Idéal pour les enfants et les amateurs de chocolat sucré.

Poids : 100g

Prix : 35 000 GNF



Chocolat au Gingembre 60%

Un mélange de chocolat et de gingembre pour une saveur originale et légèrement épicée. Parfait pour apporter une touche de chaleur et d'énergie.

Poids : 100g

Prix : 40 000 GNF



Chocolat aux arachides 70%

Un chocolat gourmand associé à des arachides croquantes pour encore plus de plaisir. Idéal pour les petites faims et les moments de gourmandise.

Poids : 100g

Prix : 45 000 GNF



Chocolat noir 60%

Un chocolat plus doux et agréable à déguster, idéal pour toute la famille et les amateurs de saveurs légères.

Poids : 100g

Prix : 35 000 GNF



Chocolat aux noix de Coco 40%

Un chocolat savoureux préparé avec du cacao, du sucre, du lait en poudre et de la noix de coco pour une touche douce et exotique.

Poids : 100g

Prix : 40 000 GNF



Chocolat noir 70%

Un chocolat fondant et gourmand à base de cacao, beurre de cacao et sucre. Parfait pour les pauses gourmandes au quotidien.

Poids : 100g

Prix : 40 000 GNF



Chocolat aux noix d'acajoux 40%

Un chocolat savoureux préparé avec du cacao, du sucre, du lait en poudre et de la noix de coco pour une touche douce et exotique.

Poids : 100g

Prix : 40 000 GNF



Chocolat au café 50%

Un chocolat fondant et gourmand à base de cacao, beurre de cacao et sucre. Parfait pour les pauses gourmandes au quotidien.

Poids : 100g

Prix : 40 000 GNF



Nos produits



Nos poudre de Cacao



Poudre de cacao (petit)

Poudre de cacao 100 % naturelle, sans sucre ajouté, obtenue à partir de fèves de cacao soigneusement transformées. Idéale pour préparer vos boissons chaudes, pâtisseries et desserts maison.

Poids : 250g

Prix : 40 000 GNF



Poudre de cacao (moyen)

Une poudre de cacao pure et naturelle qui apporte toute la richesse du cacao à vos recettes. Parfaite pour les familles et les amateurs de chocolat.

Poids : 500g

Prix : 70 000 GNF



Poudre de cacao (grand)

Poudre de cacao 100 % naturelle, sans sucre ajouté, idéale pour les professionnels, les pâtisseries ou les grands consommateurs de cacao.

Poids : 1kg

Prix : 120 000 GNF

Nos poudre et Graines de Café



Poudre de Café (petit)

Préparée à partir de grains de café Robusta soigneusement sélectionnés et torréfiés, cette poudre de café offre un goût riche et un arôme intense.

Poids : 250g

Prix : 50 000 GNF



Poudre de Café (moyen)

Un chocolat plus doux et agréable à déguster, idéal pour toute la famille et les amateurs de saveurs légères.

Poids : 500g

Prix : 80 000 GNF



Graines de Café torréfié

Une poudre de café au goût corsé et aux arômes généreux, idéale pour savourer un café authentique à tout moment de la journée.

Poids : 1kg

Prix : 150 000 GNF



Nos produits



Nos Beures de Cacao



Beurre de Cacao

Beurre de cacao 100 % naturel extrait des fèves de cacao. Il est apprécié en pâtisserie, en cuisine et dans les soins de la peau grâce à ses propriétés nourrissantes. Format pratique pour un usage domestique et cosmétique

Poids : 250g

Prix : 100 000 GNF



Beurre de Cacao

Un beurre de cacao pur et naturel, idéal pour la préparation de chocolats, pâtisseries, desserts et soins corporels. Format économique pour une utilisation régulière

Poids : 500g

Prix : 185 000 GNF



Beurre de Cacao

Beurre de cacao de qualité, adapté aux professionnels de la pâtisserie, de la chocolaterie et de la cosmétique artisanale. Grand format idéal pour les professionnels et les grandes productions

Poids : 1kg

Prix : 350 000 GNF

Nos Pralinés



Pot pralinés Noir

De délicieuses bouchées de chocolat noir praliné, fondantes et gourmandes, à savourer seul ou à partager. Idéal pour les amateurs de chocolat noir et les petites pauses gourmandes

Poids : 60g

Prix : 20 000 GNF



De savoureuses bouchées de chocolat au lait praliné, douces et fondantes pour un maximum de plaisir. Parfait pour les petits plaisirs du quotidien

Poids : 60g

Prix : 20 000 GNF



Nos produits



Nos coffrets et pâte à tartiner



Coffret Happy

Idéal pour les cadeaux, anniversaires et occasions spéciales

Poids : 100g

Prix : 100 000 GNF



Coffret Royal

Un coffret généreux réunissant une sélection de pralinés, cookies et chocolats artisanaux soigneusement préparés.

Poids : 100g

Prix : 100 000 GNF



La pâte CHOCOGUI

Une délicieuse pâte à tartiner élaborée à partir de cacao et de noix de cajou soigneusement sélectionnés. Onctueuse et gourmande, elle accompagne parfaitement vos tartines, crêpes, pâtisseries ou vos envies de douceur à tout moment de la journée.

Poids : 250g

Prix : 20 000 GNF

Nos mini-tablettes et pâte à tartiner



Mini tablette Coco

Une mini-tablette de chocolat associée à la douceur de la noix de coco pour une saveur exotique et gourmande.

Poids : 40g

Prix : 20 000 GNF



Mini tablette de noix de cajou

Une délicieuse mini-tablette de chocolat agrémentée de noix de cajou croquantes. Un mariage parfait entre fondant et croquant

Poids : 40g

Prix : 20 000 GNF



Mini tablette à la pistache

Une mini-tablette gourmande associant le chocolat artisanal à la saveur raffinée de la pistache. Idéale pour les amateurs de saveurs originales

Poids : 40g

Prix : 20 000 GNF

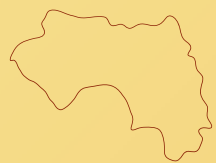


Mini tablette arachide

Un délicieux chocolat au lait élaboré à partir de cacao, de sucre et de lait en poudre, agrémenté d'éclats d'arachides croquants pour encore plus de gourmandise. Une alliance parfaite entre douceur et croquant.

Poids : 40g

Prix : 20 000 GNF

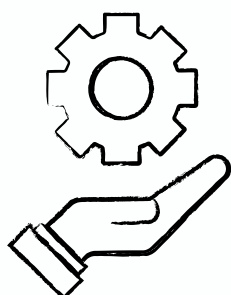


Nos services



Conseil et expertise – café & cacao

Nous mettons notre expertise au service des acteurs de la filière café et cacao. À travers le conseil et le partage d'expériences, nous accompagnons toute personne ou structure souhaitant mieux comprendre la filière ou s'y engager



Appui technique aux producteurs

Nous apportons un accompagnement technique aux producteurs afin d'améliorer les pratiques de culture et de qualité du cacao destiné à la transformation. Nous restons présents à chaque étape, de la production à la transformation, jusqu'à la commercialisation des produits finis.



Formations en chocolaterie et pâtisserie

Nous proposons des programmes de formation destinés aux jeunes et aux passionnés des métiers du chocolat. Nos formations sont à la fois théoriques et fortement pratiques, et visent à transmettre notre savoir-faire afin de permettre l'acquisition de compétences solides et utiles pour l'avenir professionnel



Zeina Cacao, depuis 2020, c'est

+500

*Commandes
satisfaites*

+100

*Points de
ventes*

+500

*Clients
satisfaits*

+100

Enfants initiés

4

*Distinction
maajeur*

+30

*Emploi direct
et indirect*

+100

*Etudiants d'instituts
techniques et
universités*

+100

Collaborateurs



Consommons le chocolat de chez nous

A propos



629 07 65 01/ 621 35 92 13



zeinacacao@gmail.com



Nongo carrefour Cosa, Conakry

*Rejoignez notre
communauté*

