

# TIN Chocolaty



## Notre marque

TIN Chocolaty offre au fin gourmet l'expérience gustative unique de la figue Marocaine séchée délicatement haussée au rang de confiserie. Notre enseigne propose un voyage de découverte dans le monde délicat et unique de cette gourmandise élaborée par nos soins.



TIN Chocolaty vous présente Un fruit naturel et biologique Marocain d'une qualité exceptionnelle, élaboré et délicatement travaillé jusqu'à en faire un produit digne des palais délicats de tous les gourmets. Nos produits sont transformés et valorisés à la main. Nous apportons à ce savoir-faire amour et finesse. Le chef artisan de TIN Chocolaty travaillent sans relâche pour créer de nouvelles délicatesses en restant à l'écoute de nos clients tout en restant fidèles à notre ambition de leur apporter la perfection dans le mariage et l'équilibre des goûts et textures.



# Notre histoire

Nous haussons la figue naturelle et biologique Marocaine à un mets luxueux et gourmet. Et nous nous spécialisons exclusivement dans les friandises de figues au chocolat.

En grandissant dans les années 80, nous célébrions chaque vacance avec mes grands-parents dans leur maison à Tétouan, une ville au nord au pied des montagnes du Rif. À chaque occasion, la routine ne changeait jamais.

Dépendant du moment dans l'année, les festivités commençaient toujours avec les plats favoris de la famille. Poulet et agneau pour les célébrations de l'Eid, et couscous chaque vendredi. Ce dont je me souviens le plus dans mon enfance, ce ne sont pas les plats, mais les desserts. Ils étaient super impressionnants et tentants ! Des pâtisseries sucrées et des fruits juteux me donnaient le sourire pour le reste de la journée.

À ce moment-là, mes grands-parents avaient une ferme de figuiers. Nous avions des figues fraîches chaque été. Nous en mangions à chaque repas. Je me rappelle d'avoir souvent vu ma grand-mère préparer de la confiture de figue ou du pain aux figues séchées. Ma mère laissait aussi libre court à son art culinaire et préparait des gâteaux aux dates et figues broyées. C'était paradisiaque ! Et ça m'a marqué pendant toutes ces années. En octobre, mon grand-père séchait ce qui restait et prenait soin des arbres pendant les mois froids d'hiver, pendant lesquels les figues séchées étaient utilisées comme casse-croûte et pour les différentes célébrations familiales. Ce fruit magique était un pilier dans notre monde culinaire.

C'est à partir de cette tradition d'amour de la famille et de la nature que nous partageons cette expérience avec vous !



# Nos créations



1

Figs Caramel au beurre salé

Ganache  
Blond dulcey  
Noir 70%



2

Figs fruits de passion

Ganache  
Noir 70%  
Lait 40%



3

Figs-Yuzu

Ganache  
Noir 70%  
Lait 40%



4

Figs Verveine

Ganache  
Blond dulcey  
Noir 70%



5

Figs Bergamote

Ganache  
Noir 70%  
Lait 40%



6

Figs Nougatine d'amande

Praliné  
Noir 70%  
Lait 40%



7

Figs Rocher

Praliné  
Noir 70%  
Lait 40%



8

Figs Noisettes orange

Praliné  
Noir 70%  
Lait 40%



9

Figs Fruits rouges

Praliné  
Noir 70%  
Lait 40%



10

Figs Framboise

Ganache  
Noir 70%  
Lait 40%

# Nos créations



11

**Figs Noix de coco**

Praliné  
Noir 70%  
Lait 40%



12

**Figs Pistaches**

Praliné  
Noir 70%  
Lait 40%



13

**Figs Truffles**

Ganache  
Noir 70%  
Lait 40%



14

**Figs Cacahuètes**

Praliné  
Noir 70%  
Lait 40%



15

**Figs Safran**

Praliné  
Noir 70%  
Lait 40%



16

**Figs Mangue et Mandarine**

Ganache  
Noir 70%  
Lait 40%



17

**Figs fraise**

Ganache  
Noir 70%  
Lait 40%



18

**Figs Café**

Ganache  
Noir 70%  
Lait 40%



19

**Figs Réglisse**

Ganache  
Noir 70%  
Lait 40%



20

**Figs Amande**

Praliné  
Noir 70%  
Lait 40%



21

**Figs cannelle**

Ganache  
Lait 40%  
Noir 70%



22

**Figs fruits secs**

Praliné  
Lait 40%  
Noir 70%

# Nos créations



Figs Cassis

Ganache  
Noir 70%  
Lait 40%

23



Figs Argan

Praliné  
Noir 70%  
Lait 40%

24



Figs Lotus

Praliné  
Noir 70%  
Lait 40%

25



Figs Gianduja

Praliné  
Noir 70%  
Lait 40%

26



Figs Cacahuètes BIO

Praliné  
Noir 70%  
Lait 40%

27



Figs Noix de cajou BIO

Praliné  
Noir 70%  
Lait 40%

28



Figs l'Huile d'Argan BIO

Praliné  
Noir 70%  
Lait 40%

29



Figs Noisettes BIO

Praliné  
Noir 70%  
Lait 40%

30



Figs Safran BIO

Praliné  
Noir 70%  
Lait 40%

31



Figs Amandes BIO

Praliné  
Noir 70%  
Lait 40%

32



Figs vanille

Ganache  
Noir 70%  
Lait 40%

33



Figs lavande

Ganache  
Noir 70%  
Lait 40%

34

# Nos boîtes et coffrets

## Figues au chocolat Nature :

- Boîte de 7 pièces : 130 DH
- Boîte de 9 pièces : 160 DH
- Boîte de 15 pièces : 270 DH
- Boîte de 21 pièces : 350 DH
- Boîte de 30 pièces : 520 DH

## Figues au chocolat BIO : (Sur commande)

- Boîte de 7 pièces : 170 DH
- Boîte de 9 pièces : 220 DH
- Boîte de 15 pièces : 340 DH
- Boîte de 21 pièces : 460 DH
- Boîte de 30 pièces : 720 DH

TIN  
Chocolaty



# TIN Chocolaty



☎ 05 37 65 26 47

☎ 06 68 09 44 00

🌐 [Tinchocolaty.ma](http://Tinchocolaty.ma)

✉ [Contact@tinchocolaty.ma](mailto:Contact@tinchocolaty.ma)

📍 Rabat square magasin 5. Souissi, Rabat