


The logo for Schaal Chocolatier is a dark brown square with a thin gold border. The word "Schaal" is written in a large, elegant, gold-colored serif font, and "CHOCOLATIER" is written in a smaller, gold-colored sans-serif font directly below it.

Schaal
CHOCOLATIER®

The background of the image is a close-up, shallow depth-of-field shot of several round chocolate truffles. Each truffle is topped with either a single almond or a pistachio. The lighting is soft and directional, highlighting the textures of the chocolate and the nuts. The overall color palette is rich and warm, dominated by the browns of the chocolate and the natural colors of the nuts.

l'Exigence

A black cylindrical object, possibly a candle or a container, is the central focus. It has a small pile of gold dust on its top surface. The background is a dense, textured field of gold flakes and dark brown, organic-looking material, possibly bark or wood. The lighting is warm and directional, creating strong highlights and deep shadows.

une Histoire

Un jour de 1871...



Il y a 140 ans, Monsieur Schaal établissait son activité de chocolatier sur les bords de l'Ill, à Strasbourg, au cœur de la Petite France. Entreprenant, l'artisan devient entrepreneur. Héritier d'un long savoir-faire familial, il développe la fabrication de friandises chocolatées. Très vite, le succès est au rendez-vous. Les produits de la maison vont faire la joie de générations de gourmets.

Passionné par son métier, Monsieur Schaal sait tirer parti d'un outil de production moderne et performant. Entouré d'une escouade d'authentiques chocolatiers, il alimente bientôt les boutiques de ses confrères en produits de grande qualité, fabriqués à façon.

En 1967, la famille Burrus, également active dans le chocolat, rachète l'entreprise. En 1970, afin d'assurer son développement, elle construit de nouveaux locaux en périphérie strasbourgeoise. L'outil de production adapté et l'accessibilité du site, le respect des savoir-faire et la volonté de progresser vont intensifier la réussite initiale.

La saga de Schaal Chocolatier se poursuit depuis. L'entreprise a grandi, son catalogue comprend désormais des milliers de références. Les valeurs et l'amour du métier sont restés intacts. L'exigence du fondateur demeure celle de ses successeurs.





les Saveurs



Au cœur d'un monde de saveurs subtiles

Partenaire actif des professionnels du chocolat et de la pâtisserie, Schaal Chocolatier partage avec les artisans le goût des bons produits. Pour lui, en effet, le chocolat est affaire de passion, de respect et de maîtrise technique. Passion des bons ingrédients, fruits d'une sélection exigeante. Respect des savoir-faire traditionnels, sans lesquels le chocolat reste simple matière première. Maîtrise, enfin, des méthodes industrielles pour que la production soit digne de l'artisan chocolatier, confiseur ou pâtissier.



Un partenaire innovant

Pour satisfaire ses clients professionnels, au contact quotidien des consommateurs, Schaal Chocolatier reste en permanence à l'écoute des attentes du marché. Il œuvre à la mise au point de références nouvelles, à la fourniture d'outils marketing en phase avec l'image de l'artisan, ou encore à l'innovation savoureuse en phase avec les nouvelles tendances. La satisfaction qui en découle explique l'excellence des relations établies entre l'entreprise et ses clients, renouvelée saison après saison.





L'Exigence

L'exigence

Un maître mot préside à la préparation des chocolats et pralinés Schaal Chocolatier : l'exigence. Jadis devise du fondateur, aujourd'hui partie intégrante de la démarche qualité de l'entreprise, elle vise la satisfaction gustative du consommateur. Elle intervient dès la sélection des ingrédients, puis tout au long des étapes de production, de conditionnement et de conservation.



Dotés d'un outil industriel très performant, les ateliers de Schaal Chocolatier sont adaptés à la fabrication de produits aux saveurs subtiles. Des pâtisseries et des chocolatiers effectuent des contrôles de la qualité à chaque étape du processus. Ils réalisent également les finitions main pour garantir la perfection des chocolats les plus délicats. Si bien que le plaisir des yeux le dispute à celui du nez et du palais.



les Origines

Des ingrédients d'origine réputée

Pour le cacao comme pour les autres matières premières, Schaal Chocolatier travaille avec des ingrédients rigoureusement sélectionnés. Leur goût et leur qualité sont contrôlés à chaque arrivage. Pour ses fourrages, l'entreprise privilégie les ingrédients d'origine réputée, telle la noisette du Piémont, qui bénéficie d'un micro-climat parfait pour son épanouissement dans le Nord de l'Italie, ou encore l'amande d'Avola, qui puise son goût unique dans un terroir de Sicile gorgé de soleil.



Des méthodes traditionnelles



Chez Schaal Chocolatier, le chocolat est exclusivement préparé sur place. Les conditions d'hygiène et de fraîcheur sont parfaitement maîtrisées. Vingt-quatre heures durant, beurre et liqueur de cacao sont patiemment brassés, à l'aide d'équipements inspirés des outils traditionnels du chocolatier. Puis additionnés de sucre et de poudre de lait.

Les nougatines sont préparées sur le site à partir d'éclats de noisettes et d'amandes, puis travaillées à chaud. La fabrication des florentins et la dragéification font appel à des méthodes artisanales, tout comme la préparation des ganaches. Ainsi, dans le laboratoire du fabricant, des meules en pierre côtoient des meules modernes pour obtenir exactement la texture recherchée. De cette façon, les saveurs sont intégralement préservées, garantissant un authentique plaisir gourmand au moment de la dégustation.

Le meilleur de la technique

Depuis toujours désireux d'associer productivité et exigence de qualité, Schaal Chocolatier a fait le choix d'un outil moderne et performant. Outre les procédés traditionnels du moulage et de l'enrobage - avec double enrobage de chocolat -, l'entreprise s'est dotée d'une chocothèque destinée à la production de coquilles au croquant particulier. Cet équipement novateur de dimension industrielle, le seul de ce type exploité à ce jour en France, permet de concevoir des associations de chocolats et de fourrages d'une extrême finesse. Le chocolatier peut ainsi mieux satisfaire le besoin de diversité et de créativité de ses clients professionnels.





les Collections



La gamme la plus large du marché

Ajoutée à leur finesse et à leur qualité gustative, la diversité des produits Schaal Chocolatier explique le succès de l'entreprise auprès des professionnels.



À Noël et pour les occasions festives

Largement consommés au moment de Noël, les chocolats sont proposés dans trois niveaux de gamme : 1871, Premium et Prestige. Schaal Chocolatier permet ainsi aux artisans d'offrir une sélection variée pour mieux répondre aux désirs et aux goûts de leurs clients. Les moulanges du Marché de Noël, les préparations dragéifiées et les spécialités - granits gris, grès des Vosges, œufs de mouette, cannelés... - complètent délicieusement cette offre, sans conteste la plus large du marché.

À Pâques


À côté des moulanges à garnir décorés ou dorés à la main - lièvres de Pâques, poules, cloches... -, Schaal Chocolatier propose de nombreux petits moulanges, des sucettes en chocolat, ou encore des moulanges à thème - personnages de cirque, dinosaures, sportifs, voitures... Les Authentiques - des œufs enrobés dans une feuille d'aluminium - côtoient les œufs nus, les clochettes et de succulentes fritures...

Et en toutes saisons

Schaal Chocolatier développe également une gamme de grignotage toutes saisons. Qualitative et savoureuse, elle est à même de satisfaire la gourmandise entre les grandes périodes de consommation traditionnelles. On y trouve par exemple des grains de café, des olives, des bonbons au chocolat, des rochers, des bâtonnets à l'orange, ou encore de délicieux galets adaptés à la saison estivale...

Des réalisations originales constituent des clin d'œil bienvenus, qui participent à la mise en valeur des vitrines. Il en va ainsi des cœurs pour la Saint-Valentin et la fête des mères, ou des poissons pour le 1^{er} avril.



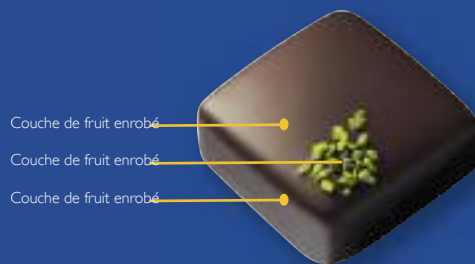
A collection of various chocolates, including dark, milk, and white chocolate pieces, some with gold leaf accents, arranged on a blue plate with concentric circles. The text "les Créations" is overlaid in the center.

les Créations

Moka
Ethiopie

Moka
Ethiopie

Le chocolat, version créative



Concurrence soutenue des friandises industrielles, changement des modes de consommation, plaisir de la dégustation en évolution permanente... Schaal Chocolatier accompagne les artisans qui souhaitent compléter leur gamme de manière attractive pour séduire leur clientèle tout au long de l'année.

Dans son laboratoire, le service recherche & développement expérimente de nouveaux produits, de nouvelles associations et de nouvelles présentations. Chocolatiers, confiseurs et pâtisseries peuvent ainsi diversifier leur offre avec de nouveaux produits chocolatés, attrayants et originaux, toujours aussi savoureux. Schaal Chocolatier étend en particulier son offre grignotage gourmand, contribuant à développer la consommation hors périodes traditionnelles.

Meilleur ouvrier de France

Fidèle à l'exigence qui l'anime, Schaal chocolatier s'est assuré le concours talentueux d'un chocolatier Meilleur ouvrier de France pour créer ces nouveaux produits chocolatés. Leurs qualités gustatives et leur aspect sont pris en compte, mais également leur facilité de conservation.



Une attention soutenue est apportée à la présentation des nouveaux produits. Déclencheurs importants de l'envie de consommer, emballage et conditionnement favorisent en effet l'acte d'achat.

A collection of chocolate truffles is displayed on a light-colored surface. On the left, a tall stack of five truffles is shown, each with a distinct vertical ribbed pattern. To the right, several other truffles are scattered, some of which are topped with a dusting of bright green sprinkles. The lighting is soft, highlighting the smooth, glossy texture of the chocolate.

la Dégustation

Préserver tout le plaisir de la dégustation



Idéalement, le chocolat se consomme à température ambiante. Auparavant, Schaal Chocolatier a pris soin de fabriquer, conserver et transporter ses produits dans les conditions de température et d'humidité idéales. L'entreprise garantit ainsi la préservation des qualités aromatiques et gustatives de ses produits pendant une durée de quatre mois minimum.

Afin d'aider les chocolatiers, confiseurs et pâtisseries à conserver leurs chocolats dans de parfaites conditions, l'industriel leur propose deux outils indispensables : le thermomètre-hygromètre, à placer en vitrine, et l'armoire de conservation, pour réguler la température et l'hygrométrie en continu.

Conscient des contraintes propres à chaque commerçant-artisan, Schaal Chocolatier agit en producteur souple et réactif. Les délais de fabrication sont réduits au minimum, la livraison peut être déclenchée dès commande d'un assortiment de vingt kilos et la logistique est assurée par des professionnels bien équipés, rapides et fiables.

De vrais moments privilégiés

Le gourmet peut, dès lors, apprécier intacte toute la saveur des produits dans le mois qui suit son achat. Il lui suffit de respecter la date limite d'utilisation optimale, ou DLUO, indiquée sur chaque lot. Placés dans un endroit frais, ses chocolats ne subissent pas l'apparition de traces blanches, causées par un choc thermique, une température ou une humidité excessive. La richesse sensorielle du chocolat et la typicité du fourrage sont préservés pour de vrais moments privilégiés.

