



☒ les choco fèves crues:

L'abrupt : 85% nature

Rebond : 85%, éclats de fèves

Tonitruant : 85%, piment cacahuète

Il était une fois...le 100% : 100% fève

☒ Les choco fèves grillées à la poêle:

Le brut : 72% nature

La truande : 72%, sel

Le truand : déclassés, pour faute de pas rentrer

dans la norme!

☒ Les choco fèves torréfiées au four:

La bonne : 76% nature

La brute: 76% noix, noisettes

Le bon: 60%, noisettes entières

Pour une poignée de coco :

sans sucres ajoutés. Fèves de cacao, noix de coco

Chaque lot, tablette est unique.

Plaques irrégulières, éclats, 90g

☒ Les purées 100% fruits sec :

Noisettes -200g-

Cacahuètes -400g-

Amandes -200g-

☒ Les purées élaborée :

Avelina -200g- : 85% noisettes (purée et éclats), sucre.

Noine -200g- : 85% noix, sucre.

Caouette! -400g- : cacahuètes, huile d'olive, sucre, sel.

☒ Les pâtes à tartiner :

Bigbang -400g- : noisettes 28%, huile d'olive, fève de cacao, sucre

Bigkrunch -200g- : noisettes 56% (avec éclats), fèves de cacao (avec éclats), sucre, huile d'olive.

Bigrip -400g- : amandes, fève de cacao, noix de coco

Bigbounce -200g- : amandes, fève de cacao

☒ Ceci: poudre de cacao non soluble pour cafetière -350g-

☒ Cela: cosse de cacao à infuser -250g-

☒ Grué de cacao: éclats de cacao torréfiés-350g-

☒ Cacao cru: fèves de cacao -400g-

VARIÉTÉ :	NACIONAL ARRIBA, TRINITARIO HISPANIOLA, CRIOLLO PORCELANA
ORIGINES :	-UOPROCAE, SUA, ESMERALDAS, EQUATEUR -CACAO DEL EDEN, REP. DOM -BETULIA, ANTIOQUOIA, COLOMBIE
TRANSPORT	PORTE CONTENEUR VOILIER: TRES HOMBRES, LE GALAND



CONTRÔLÉ PAR FR-BIO-01
AGRICULTURE UE/NON-UE

Le sauvage
2 Sous-la-Côte
25340
Fontaine-lès-Clerval
contact@xocolatl.fr
www.xocolatl.fr



NATURE &
PROGRES

ORIGINE

La majeure partie du cacao que je vous propose est importé par un équatorien, Tomas Landazuri de Sol'alter, et provient de la coopérative UOPPROCAE au village de Sua dans la province d'Esmeraldas. C'est du "nacional arriba" endémique de cette région d'équateur.

1 fois par an je recois des variétés de cacao trinitario hispaniola ou criollo porcelana, spécifiques de petites fermes en Colombie, au Mexique ou en république Dominicaine, ces petits lots traversent l'atlantique en voilier! Chaque année une surprise différente...

Le sucre est aussi importé par Tomas avec les mêmes valeurs.

Les noix sont envoyés directement par la productrice en Isère, tout comme les noisette "Mas de Mestret", les amandes "la Montoliva", et l'huile "Oliflix" de Catalogne.

Les prix ne sont pas négociés, par respect pour les paysans qui vivent de leurs cultures sans prétention, dans la simplicité.

ETHIQUE

Si je me suis mis à faire du chocolat c'est aussi pour nous rappeler notre histoire pour décider de couper avec celle qui se joue aujourd'hui.

Avec la profusion du chocolat dans nos vies modernes, nous avons oublié que c'est un produit rare, exceptionnel, aux origines sombres.

Son histoire comme celle du sucre, du tabac et du coton est liée à l'esclavagisme, l'éradication des cultures amérindiennes et africaines. Aujourd'hui encore les enfants, surtout en Afrique, travaillent dans les grandes cultures de cacao.

Même s'il y a de plus en plus de regroupement de la part des producteurs qui s'organisent pour que nous ne puissions plus les piller, les grandes compagnies sont bien là...en filigrane.

A déguster en conscience!

merci

