

 le sauvage fait son choco 

 le sauvage fait n'importe quoi 

Ce motif est le Glyphe Maya, qui se lit  
**KAKAWA**



**✘ les choco fèves crues:**

*L'abrupt : 85% nature*  
*Rebond : 85%, éclats de fèves*  
*Tonitruant : 85%, piment cacahuète*

**✘ Les purées 100% fruits sec :**

*Noisettes*  
*Cacahuètes*

**✘ Les choco fèves grillées à la poêle:**

*Le brut : 72% nature*  
*La truande : 72%, sel*  
*Le truand : 60%, semi conché, et tournesol (dans la masse)*

**✘ Les purées élaborée :**

*Avelina : 85% noixettes (purée et éclats), sucre.*  
*Noine : 80% noix, sucre.*  
*Caouette! : 80% cacahuètes, huile d'olive, sucre, sel.*

**✘ Les choco fèves torréfiées au four:**

*La bonne : 76% nature*  
*La brute: 76% noix, noixettes*  
*Le bon: 60%, noixettes entières*

**✘ Les pâtes à tartiner :**

*Bigbang : noixettes 28%, huile d'olive, fève de cacao, sucre*  
*Bigkrunch : noixettes 56% (avec éclats), fèves de cacao (avec éclats), sucre, huile d'olive.*

VARIÉTÉ :	NACIONAL
TYPE :	ARRIBA
ORIGINE :	UOPROCAE, VILLAGE DE SUA, PROVINCE D'ESMERALDAS, EQUATEUR
TRANSPORT	PORTE CONTENEUR
RÉCOLTE :	QUAND C'EST MÛR
MOULU :	EN TEMPS VOULU

*Chaque lot, tablette est unique.*  
*Plaques irrégulières, éclats*

*Conditionnement : 100gr*

*Conditionnement 200g*



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



## 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 ou criollo, 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.*

*Pour les fruits secs, petit à petit je me sépare des grossistes à mesure que je trouve des productions à taille humaine. Des gens 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*

