



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 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 choco fèves torréfiées au four:

La bonne : 76% nature

La brute: 76% noix, noisettes

Le bon: 60%, noisettes entières

Chaque lot, tablette est unique.

Plaques irrégulières, éclats

### ✘ 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 -200g-: amandes, huile d'olive, fève de cacao.

Bigbounce -400g-: amandes, huile d'olive, fève de cacao, noix de coco

VARIÉTÉ :	NACIONAL, TRINITARIO, CRIOLLO
TYPE :	ARRIBA, HISPANIOLA, ...
ORIGINE :	- <u>UOPROCAE</u> , SUA, ESMERALDAS, EQUATEUR - <u>CACAO DEL EDEN</u> , REP. DOM - <u>BETULIA</u> , ANTIOQUIA, COLOMBIE
TRANSPORT :	PORTE CONTENEUR, VOILIER, TRES HOMBRES
RÉCOLTE :	QUAND C'EST MÛR
MOULU :	EN TEMPS VOULU, (il n'y a pas longtemps!)



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 ou criollo, spécifiques de petites fermes en Colombie, au Mexique ou en republique 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 Isere, tout comme les noisette "IGP de Reus" en 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*

