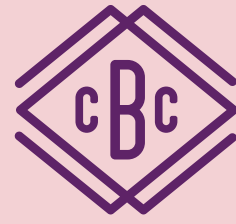


CHALEUR **B** CHOCOLAT

· CRÉATEUR DE CHOCOLAT ·

CATALOGUE  
DES PRODUITS



# • PASTILLES •

ASSEMBLAGE NOUVELLE GÉNÉRATION • NEW GENERATION BLEND

DU BONHEUR À

# 100%

OF HAPPINESS

PASSION,  
QUALITÉ &  
TRANSPARENCE

PASSION,  
QUALITY &  
TRANSPARENCY

CONÇUS ENTIÈREMENT DANS NOTRE ATELIER PAR NOTRE ÉQUIPE. VOUS POUVEZ METTRE LA MAIN SUR DES PASTILLES DE CHOCOLAT À LA PERSONNALITÉ FORTE, FABRIQUÉES DANS UN ESPRIT DE QUALITÉ ET DE TRANSPARENCE ET QUI MET EN VEDETTE LA BEAUTÉ DES TERROIRS DU CACAO.



CHALEUR B CHOCOLAT  
"CRÉATEUR DE CHOCOLAT"

CERTIFIÉ BIOLOGIQUE PAR ECOCERT CANADA

ECO CERT

CBC

• VITI •  
ASSEMBLAGE NOUVELLE GÉNÉRATION • NEW GENERATION BLEND

CACAO 55%

RAISIN SEC, VIN ROUGE, CACAO DOUX

POIDS NET 400G 1 KG 5KG

CHALEUR B CHOCOLAT  
"CRÉATEUR DE CHOCOLAT"

CERTIFIÉ BIOLOGIQUE PAR ECOCERT CANADA

ECO CERT

CBC

• LUMINA •  
ASSEMBLAGE NOUVELLE GÉNÉRATION • NEW GENERATION BLEND

CACAO 70% COCOA

FRUITS TROPICAUX, ARACHIDE GRILLÉE

TROPICAL FRUITS, ROASTED PEANUT

POIDS NET 400G 1 KG 5KG NET WEIGHT

B CHOCOLAT  
"CRÉATEUR DE CHOCOLAT"

CERTIFIÉ BIOLOGIQUE PAR ECOCERT CANADA

ECO CERT

CBC

• ÉBRIS •  
ASSEMBLAGE NOUVELLE GÉNÉRATION • NEW GENERATION BLEND

70% COCOA

COCOA, RED FRUIT, BLACKBERRY

1 KG 5KG NET WEIGHT



# PASTILLES LUMINA BIO

## PRODUCTEUR

Zorzal Cacao et/ou autres producteurs de la République Dominicaine

## TERROIR

San Francisco de Macoris, Cibao, République Dominicaine

## RÉCOLTE

Novembre - Février / Avril - Juin

## VARIÉTÉ BOTANIQUE

Trinitario, Forastero, Criollo

## STYLE DE FERMENTATION + SÉCHAGE

Boîtes en bois, surélevé sur mailles

## COMPOSITION PAR (100G)

Calories: 470 | Sucre: 30% | Matière Grasse: 55%

## INGRÉDIENTS

Fèves de cacao, sucre de canne, beurre de cacao

## PROFIL AROMATIQUE

Fruits tropicaux

Miel

Arachides grillées



## RÉGION ET PRODUCTEUR

Zorzal Cacao est un projet agroforestier de Reserva Zorzal - une ferme de cacao biologique de 130 acres qui est aussi une réserve ornithologique privée de 1 019 acres située dans les montagnes de San Francisco de Macoris au nord de la République Dominicaine. Reserva Zorzal dédit 70% de ses terres pour qu'elles restent à l'état sauvage, enfin que la faune et la flore puissent y vivre en toute tranquillité. Ils font aussi partie d'un projet de compensation carbone avec 13 autres propriétaires de terres agricoles. Ils servent de modèle pour tout autre producteur de cacao dans le monde en montrant que l'intégration de la conservation et le développement agroforestier durable sont possibles. Le nom Zorzal signifie grive en espagnol et fait référence à la Grive de Bicknell, un oiseau chanteur migrateur québécois extrêmement rare qui hiverne dans les forêts tropicales de la réserve.

L'un des fondateurs du sanctuaire, le Dr. Charles Kerchner, dirige Zorzal Cacao conformément à la vision globale de la Reserva Zorzal. En cultivant également du macadam, des bananes et d'autres aliments adaptés à une production durable dans un système agroforestier tropical, Zorzal Cacao sélectionne et greffe ses propres cacaoyers avec des variétés de cacao spécialement choisies pour le marché du chocolat fin. En plus de produire leur propre cacao sur la Reserva Zorzal, ils achètent du cacao à 16 autres fermes voisines qui partagent leur vision de la qualité et de la conservation.

## VARIÉTÉ BOTANIQUE ET PROFIL AROMATIQUE

Les arbres Trinitario sont issus d'un croisement entre deux variétés de cacaoyers, le Criollo et le Forastero des forêts amazoniennes. Cette hybridation entre ces deux grands groupes de cacaoyers a été réalisée à Trinidad, au large du Venezuela, ce qui lui a valu son nom : Trinitario. De ce fait, il allie certaines vertus aromatiques et sensorielles du Criollo à la force et au rendement de production du Forastero. La forme des gousses, la couleur du haricot et la taille de la plante varient selon la sous-espèce de Trinitario. Avec des cabosses rouges et orange à maturité, le cacaoyer Trinitario séduit les grands producteurs par sa résistance et sa saveur incomparable. Le Trinitario utilisé pour créer nos pastilles de chocolat Lumina a des saveurs fruitées de prune et de fruits tropicaux, ainsi que des notes sucrées comme le miel et la mélasse, sans pour autant oublier la délicate touche d'arachide grillée.

Le Criollo est une variété de cacao menacée d'extinction: c'est le cacao des Mayas et des Aztèques, dont la culture a été progressivement abandonnée en raison de son faible rendement. C'est un cacao rare et fragile et ne représente que 0,001% du cacao produit dans le monde. Pourtant, la qualité du cacao est inégalée : naturellement exempt de tout tanin, le Criollo possède une onctuosité, une rondeur et une douceur unique au monde.

Forastero ou « étranger » en espagnol a été découvert pour la première fois au cœur de l'Amazonie par les conquistadors espagnols. La variété botanique du cacao Forastero regroupe un grand nombre de variétés originaires de l'Amérique du Sud. Les connaisseurs l'identifient comme un cacaoyer très vigoureux qui résiste à diverses maladies. Également cultivé en Afrique de l'Ouest et au Brésil, le cacao Forastero séduit les agriculteurs par ses caractéristiques uniques. On le reconnaît à ses gousses lisses, jaunes et vertes avec un arôme fort et acide. Ses fèves contiennent une forte concentration de tanin. Ce groupe de cacao représente aujourd'hui près de 80% de la production mondiale.



# PASTILLES TÉNÉBRIS BIOLOGIQUE

## PRODUCTEUR

Camino Verde

## TERROIR

Durán, Équateur

## RÉCOLTE

Novembre - Février / Avril - Juin

## VARIÉTÉ BOTANIQUE

Neo-Nacional Bio

## STYLE DE FERMENTATION + SÉCHAGE

Fermentation dans une pièce humide contrôlée, séché au soleil

## COMPOSITION PAR 100G

Calories : 470 | Sucre : 30 % | Matière Grasse : 48 %

## INGRÉDIENTS

Fèves de cacao, sucre de canne, beurre de cacao

## PROFIL AROMATIQUE

Cacao

Fruits rouges

Mûre



## RÉGION ET PRODUCTEUR

Camino Verde est un fermentaire et un producteur de cacao privé situé à Durán, à quelques minutes de Guayaquil, en Équateur. Le propriétaire de Camino Verde, Vicente Norero, a des années d'expérience en microbiologie. Cette expérience apporte une approche unique à la fermentation des fèves de cacao postrécolte. Grâce à sa profonde compréhension des méthodes de fermentation et en utilisant des enzymes et des inoculants, il produit une variété de profils de saveurs uniques et parvient à tirer des arômes spécifiques dans les fèves de cacao. Cela signifie qu'il est très peu probable que deux barres chocolatées du Camino Verde par des fabricants différents aient le même goût. Ceci est rendu possible par les progrès de Camino Verde dans la microbiologie de la fermentation de types génétiques spécifiques cultivés par différentes fermes de la région.

En réhabilitant le domaine après des années de délabrement, la ferme est devenue, par la suite, une plantation de cacao modèle en Équateur. Son nouveau statut de fermentaire centralisé leur permet de mettre de côté des microlots exceptionnels et uniques. Les possibilités sont infinies ; les lots peuvent contenir les fèves d'un seul domaine, mettre en valeur une région en particulier ou présenter un style de fermentation spécifique

## VARIÉTÉ BOTANIQUE ET PROFILE AROMATIQUE

La légendaire variété de cacao équatorienne appelée le « Nacional » fait remonter sa lignée génétique aux tout premiers cacaoyers domestiqués par l'humanité, il y a environ 5300 années de cela. Après avoir atteint une renommée mondiale dans les années 1850, la même variété a failli disparaître au 20<sup>e</sup> siècle à cause d'une tournure d'évènements inattendus.

Dans les années 1890, le Nacional était la seule variété de cacao plantée sur la côte équatorienne. Le paysage a commencé à changer au début du 20<sup>e</sup> siècle avec l'arrivée consécutive de la maladie des gousses givrées (*Moniliophthora roreri*) en 1916, suivie de la maladie du balai de sorcière (*Moniliophthora perniciosa*) en 1919. L'arrivée de ces deux champignons infectieux a marqué un grand bouleversement dans l'arbre généalogique du Nacional. Entre 1916 et 1932, la production de cacao équatorien diminua drastiquement de 77 %, à cause de cette pandémie botanique. Alors que le cacao Nacional était en extinction dans les années 1920, de nouvelles graines de cacao étrangères ont commencé à faire leur entrée et un siècle d'hybridation s'en est suivi. Pas plus tard qu'en 2009, on croyait que le cacao Nacional pur était éteint à jamais. Mais, dans la vallée de Piedra de Plata, nous avons trouvé l'un des derniers bosquets de cacao Nacional 100 % pur, que les généticiens appellent Ancient Nacional.

Le Neo-Nacional Bio est en fait le mythique Nacional pur modifié/amélioré génétiquement pour qu'il puisse résister aux bactéries qui l'a presque amené à sa perte, sans pour autant perdre ces caractéristiques et son goût unique, voilà pourquoi il s'appelle ainsi. Le Neo-Nacional que nous utilisons pour créer nos pastilles de chocolat Ténébris offre des saveurs fruitées de mûres et de fruits rouges avec des notes boisées d'amande, de fudge et de cacao, avec une petite touche de douceur florale. Le Ténébris est un chocolat sombre et élégant, un vrai ténébreux aux pastilles exquises.

# PASTILLES VITIS BIO



## RÉGION ET PRODUCTEUR

Produit avec les mêmes fèves de cacao que nos pastilles de chocolat Ténébris, les pastilles de chocolat Vitis sont conçues avec du cacao biologique et équitable du domaine Camino Verde, à Durán, à quelques minutes de Guayaquil, en Équateur.

## VARIÉTÉ BOTANIQUE ET PROFILE AROMATIQUE

Le Neo-Nacional\* que nous mélangeons avec du beurre de cacao et un soupçon de sucre de canne pour créer nos pastilles de chocolat Vitis offre une délicate saveur de cacao doux et laisse une soyeuse empreinte sucrée et ronde en bouche de vin rouge et de raisins secs.

\* Pour plus d'information sur la variété botanique Nacional, visitez la troisième page du document.

<b>PRODUCTEUR</b> Camino Verde	<b>VARIÉTÉ BOTANIQUE</b> Neo-Nacional Bio
<b>TERROIR</b> Durán, Équateur	<b>STYLE DE FERMENTATION + SÉCHAGE</b> Fermentation dans une pièce humide contrôlée, séché au soleil
<b>RÉCOLTE</b> Novembre - Février / Avril - Juin	<b>COMPOSITION PAR (100G)</b> Calories: 480   Sucre: 44%   Matière Grasse: 52%
<b>PROFIL AROMATIQUE</b> Raisin sec Vin rouge Cacao	<b>INGRÉDIENTS</b> Fèves de cacao, sucre de canne, beurre de cacao

# PASTILLES NICARUJA BIO



## RÉGION ET PRODUCTEUR

Produit avec les mêmes fèves de cacao que nos pastilles de chocolat Lumina, les pastilles de chocolat Nicaruja sont conçues avec du cacao biologique certifié par EcoCert Canada du domaine Zorzal Cacao, à San Francisco de Macoris en République Dominicaine.

## VARIÉTÉ BOTANIQUE ET PROFILE AROMATIQUE

Les pastilles de Nicaruja sont un mélange unique de fèves de cacao Trinitario\*, de beurre de cacao et de sucre de canne pour créer des pastilles de chocolat douces, sucrées et tout simplement délicieuses. Nicaruja 62% offre une belle douceur chaleureuse de miel, de fruits séchés, de fruit de la passion et de grenadille qui vous séduira à coup sûr. Laissez-vous tenter par les pastilles Nicaruja 62%.

\* Pour plus d'information sur la variété Botanique Trinitario, consultez la fiche technique des pastilles de chocolat Lumina 70% à la page 2.

<b>PRODUCTEUR</b> Zorzal Cacao et/ou autres fermes de la République Dominicaine	<b>VARIÉTÉ BOTANIQUE</b> Trinitario
<b>TERROIR</b> San Francisco de Macoris, Cibao, République Dominicaine	<b>STYLE DE FERMENTATION + SÉCHAGE</b> Boîtes en bois, surélevé sur mailles
<b>RÉCOLTE</b> Novembre - Février / Avril - Juin	<b>COMPOSITION PAR (100G)</b> Calories: 470   Sucre: 30%   Matière Grasse: 55%
<b>PROFIL AROMATIQUE</b> Miel Fruits séchés Grenadille	<b>INGRÉDIENTS</b> Fèves de cacao, sucre de canne, beurre de cacao

# PASTILLES CHOCOLAT AU LAIT

Nos pastilles de chocolat au lait 51% sont à base de fèves de cacao à 51%, on y ajoute du bon beurre de cacao, du lait écrémé, un peu de sucre de canne et une gousse de vanille mexicaine qui ajoute la petite touche d'extra qui rend notre chocolat tout simplement délicieux.

Ce chocolat représente un retour aux sources pour nous, un retour à l'enfance, avec ces chocolats et ces friandises irrésistibles et en abondance cueillis pendant toute la nuit d'Halloween.



<b>PRODUCTEUR</b> N/A	<b>VARIÉTÉ DE BOTANIQUE</b> N/A
<b>TERROIR</b> N/A	<b>STYLE DE FERMENTATION + SÉCHAGE</b> N/A
<b>RÉCOLTE</b> N/A	<b>COMPOSITION PAR (100G)</b> Calories: 500   Sucre: 38%   Matière Grasse: 57%
<b>PROFIL AROMATIQUE</b> Chocolat au lait Miel Sucre de canne	<b>INGRÉDIENTS</b> Fèves de cacao, beurre de cacao, lait écrémé en poudre, sucre de canne

# PASTILLES CHOCOLAT BLANC À LA VANILLE

Les pastilles de Chocolat blanc à la vanille sont une création classique de Chaleur B Chocolat. Elles sont à base de 4 ingrédients clés: du bon beurre de cacao pris de notre réserve secrète de cacao, du sucre de canne biologique non blanchi provenant de source équitable, du lait écrémé en poudre de nos producteurs laitiers québécois et une gousse de vanille fraîchement arrivée du Mexique. Cette dernière ajoute la touche sucrée parfaite à notre mélange. Le tout assemblé ensemble créer les pastilles de chocolat blanc parfaites, point final.



<b>PRODUCTEUR</b> N/A	<b>VARIÉTÉ DE BOTANIQUE</b> N/A
<b>TERROIR</b> N/A	<b>STYLE DE FERMENTATION + SÉCHAGE</b> N/A
<b>RÉCOLTE</b> N/A	<b>COMPOSITION PAR (100G)</b> Calories: 550   Sucre: 48%   Matière Grasse: 58%
<b>PROFIL AROMATIQUE</b> Chocolat blanc Vanille Sucre de canne	<b>INGRÉDIENTS</b> Beurre de cacao, sucre de canne, lait écrémé en poudre, gousse de vanille

# PASTILLES UCAYALI



## RÉGION ET PRODUCTEUR

Ucayali River Cacao est situé près de la ville de Pucallpa à Ucayali, au Pérou. Jusqu'à tout récemment, cette région n'était pas connue pour son cacao raffiné, mais grâce aux efforts de l'USAID et de Alianza Cacao Perú, certains agriculteurs ont abandonné la production de coca pour le cacao, le café et l'huile de palme. L'objectif d'Ucayali River Cacao est de produire un cacao fin de haute qualité tout en aidant les agriculteurs à gagner un revenu légitime plutôt que de retourner à la production de coca. La région a été historiquement hantée par la présence des cartels et de leurs trafics du stupéfiant nommé cocaïne. Ucayali River Cacao travaille avec environ 400 petites fermes d'agriculteurs possédant environ 1 à 3 hectares de terre chaque. Ils ont travaillé avec Daniel O'Doherty de Cacao Services pour perfectionner leurs processus de fermentation et de séchage.

## VARIÉTÉ BOTANIQUE ET PROFILE AROMATIQUE

Les pastilles de chocolat Ucayali 72% sont un mélange intéressant de fèves de cacao Trinitario\* clonées, de fèves ICS et aussi de fèves TSH avec du beurre de cacao et du sucre de canne qui donnent des pastilles si savoureuses qu'elles vous feront voyager au Pérou. Avec ses saveurs de rose, de jasmin, de litchi, de fruits confits et de cèdre, l'Ucayali 72% offre des pastilles inspirantes, savoureuses et d'une douceur exceptionnelle.

<b>PRODUCTEUR</b> Ucayali River Cacao	<b>VARIÉTÉ DE BOTANIQUE</b> Trinitario, ICS, TSH
<b>TERROIR</b> Rivière Ucayali, Pucallpa, Pérou	<b>STYLE DE FERMENTATION + SÉCHAGE</b> Boîtes en bois, surélevées dans une serre
<b>RÉCOLTE</b> Avril - Août / Novembre - Décembre	<b>COMPOSITION PAR (100G)</b> Calories: 470   Sucre: 28%   Matière Grasse: 57%
<b>PROFIL AROMATIQUE</b> Fruits confits Cacao Rose Jasmin Litchi Cèdre	<b>INGRÉDIENTS</b> Fèves de cacao, sucre de canne, beurre de cacao

# PASTILLES HONDURAS BIO



## RÉGION ET PRODUCTEUR

Le cacao utilisé pour créer nos pastilles provient du Honduras et il est produit par la Cooperativa Agrícola Cafetalera San Antonio Limitada (COAGRICAL). Elle est une organisation de producteurs de cacao, de café et de poivre formée en 1998 avec 32 membres. Deux décennies plus tard, le groupe compte maintenant plus de 1 500 membres et n'arrête pas de grandir chaque année. Engagée à respecter les normes sociales et environnementales, COAGRICAL s'implique aussi énormément dans la communauté. C'est en créant des emplois et en subventionnant des projets sociaux tels que la création de centres communautaires, l'entretien d'écoles publiques et même la construction de postes de police et de routes d'accès que COAGRICAL se montre comme leader dans la communauté hondurienne.

## VARIÉTÉ BOTANIQUE ET PROFILE AROMATIQUE

Les pastilles de chocolat Honduras 72% Bio sont un mélange de fèves de cacao Criollo et Trinitario avec du beurre de cacao et du sucre de canne qui ensemble font un ensemble très accessible, très réconfortant, tout en étant riche et complexe. Honduras 72% offre un arôme de cacao typique assez présent: ce chocolat n'est pas acidulé. Le goût est plutôt fruité, floral et aussi boisé. Vous y trouverez des arômes d'ananas, d'amandes grillées, de caramel et une touche de pétale de rose.

<b>PRODUCTEUR</b> COAGRICAL	<b>VARIÉTÉ DE BOTANIQUE</b> Criollo, Trinitario
<b>TERROIR</b> Honduras	<b>STYLE DE FERMENTATION + SÉCHAGE</b> N/A
<b>RÉCOLTE</b> Novembre - Février / Avril - Juin	<b>COMPOSITION PAR (100G)</b> Calories: 470   Sucre: 28%   Matière Grasse: 57%
<b>PROFIL AROMATIQUE</b> Amandes grillées Ananas Caramel Rose	<b>INGRÉDIENTS</b> Fèves de cacao, sucre de canne, beurre de cacao

# PASTILLES CHOCOLAT ROSE

BÉTTRAVES &  
CANNEBERGES

Les pastilles de chocolat rose sont une création originale de Chaleur B Chocolat. Elles sont à base de betteraves et de canneberges déshydratées raffinées sur pierre de granite et assemblées avec du délicieux chocolat blanc. La couleur rose de ces pastilles de chocolat les rend visuellement uniques et intéressantes. C'est en ajoutant de la canneberge et de la betterave provenant de notre belle province du Québec que nous obtenons cette douce teinte délicate. Ce chocolat vous séduira par son aspect fuchsia et vous envoûtera par son gout fruité intense et son petit côté légèrement surette.



<b>PRODUCTEUR</b> N/A	<b>VARIÉTÉ DE BOTANIQUE</b> N/A
<b>TERROIR</b> San Francisco de Macoris, Cibao, République Dominicaine	<b>STYLE DE FERMENTATION + SÉCHAGE</b> N/A
<b>RÉCOLTE</b> N/A	<b>COMPOSITION PAR (100G)</b> Calories : 600   Sucre : 41 %   Matière Grasse : 72 %
<b>PROFIL AROMATIQUE</b> Bettrave Canneberge Chocolat blanc	<b>INGRÉDIENTS</b> Chocolat blanc, Sucre de canne bio, beurre de cacao bio, lait écrémé en poudre, betterave et canneberge déshydratée

# PASTILLES PÉROU MARAÑÓN

## RÉGION ET PRODUCTEUR

Marañón Chocolate est un producteur de cacao situé tout près de la rivière Marañón (une artère importante de l'Amazone) et du canyon au même nom, au Pérou. Faisant affaire avec la ferme Fortunato, Marañón Chocolate produit du cacao à partir du légendaire «Pure Nacional», une variété qu'on croyait disparue à tout jamais. C'est en fait Dan Pearson et Brian Horsley (propriétaires de Marañón Chocolate) qui découvrirent le cacaoyer de Pure Nacional de 500 ans par hasard sur la ferme de Don Fortunato. Tous les arbres de la plantation de Marañón Chocolate découlent de cette souche mère. Les fèves qui sont extraites de cette descendance sont génétiquement certifiées et prouvées comme le cacao originalement déclaré disparu par le ministère américain de l'Agriculture.

## VARIÉTÉ BOTANIQUE ET PROFILE AROMATIQUE

Les pastilles de Pérou Marañón 72% et 87% sont un mélange parfait de fèves de cacao Nacional\* légendaires, de sucre de canne et de beurre de cacao pour créer des pastilles de chocolat aussi extraordinaires qu'exceptionnelles. D'une douceur à la fois florale (jasmin) et boisée (noix de macadam), ces pastilles vous feront voyager dans le temps.



<b>PRODUCTEUR</b> Marañón Chocolate	<b>VARIÉTÉ DE BOTANIQUE</b> Nacional
<b>TERROIR</b> Marañón, Pérou	<b>STYLE DE FERMENTATION + SÉCHAGE</b> Boîtes en bois, Surélevées sur mailles
<b>RÉCOLTE</b> Novembre - Février Avril - Juin	<b>COMPOSITION PAR (100G)</b> 87% : Calories : 490   Sucre : 13 %   Matière Grasse : 66 % 72% : Calories : 470   Sucre : 28 %   Matière Grasse : 57 %
<b>PROFIL AROMATIQUE</b> Caramel Fruits confits Jasmin Macadam	<b>INGRÉDIENTS</b> Fèves de cacao, sucre de canne, beurre de cacao



# PASTILLES MAYA MOUNTAIN



## RÉGION ET PRODUCTEUR

Fondée en 2010, Maya Mountain Cacao (MMC) a placé le Belize sur la carte du chocolat artisanal en tant que pionnier du modèle d'entreprise sociale à fermentation centralisée, et premier exportateur du pays à produire du cacao de haute qualité à fermentation centralisée pour le marché américain du chocolat artisanal. MMC travaille avec plus de 350 familles de petits producteurs de cacao certifiés biologiques dans les districts de Toledo et de South Stann Creek. MMC a obtenu la désignation Heirloom Cacao Preservation (HCP) en 2014, et grâce à des tests génétiques, nous savons que la majorité des cacaos cultivés par les familles du réseau de fermiers de MMC sont des hybrides à dominante Amelonado et d'autres hybrides Forastero de Haute Amazonie.

## VARIÉTÉ BOTANIQUE ET PROFIL AROMATIQUE

Les fèves produites par les agriculteurs de Maya Mountain Cacao offrent des notes riches et constantes de miel, d'ananas, de noix, de tabac et de caramel. La polyvalence de ce profil de saveurs permet d'obtenir un chocolat noir ou au lait profondément satisfaisant. En 2021, notre Maya Mountain 70% a reçu le prix argent de la part du International Chocolate Awards 2020-2021, ce qui prouve que ce chocolat est tout sauf plate.

<b>PRODUCTEUR</b> Maya Mountain Cacao (MMC)	<b>VARIÉTÉ BOTANIQUE</b> Amelonado et Forastero hybrides
<b>TERROIR</b> Toledo, Bélize	<b>STYLE DE FERMENTATION + SÉCHAGE</b> Boîtes en bois, Surélevées sur maille au soleil indirect
<b>RÉCOLTE</b> Mars - Mai	<b>COMPOSITION PAR (100G)</b> Calories: 480   Sucre: 44%   Matière Grasse: 52%
<b>PROFIL AROMATIQUE</b> Caramel Miel Noix Ananas	<b>INGRÉDIENTS</b> Fèves de cacao, sucre de canne, beurre de cacao

# PASTILLES CHOCOLAT AU LAIT VEGAN

Un chocolat au lait fabriqué avec du lait de soya afin d'obtenir une solution de remplacement pour ceux qui sont intolérants au lait de vache ou qui ont une diète vegan. Cette version de chocolat au lait a été travaillée afin d'adoucir le plus possible la texture du soya et son goût qui ne se marie pas naturellement au chocolat.

Une torréfaction foncée des fèves de cacao accentue l'arôme de noisette et de cacao classique, en plus d'ajout de gousses de vanille véritables. Une teneur assez élevés en cacao, à 51%, donne au chocolat assez de force pour équilibrer l'ajout du soya et recréer l'expérience d'un chocolat au lait traditionnel. Le résultat est très satisfaisant et réveillera sûrement des souvenirs des chocolats au lait de votre enfance.



<b>PRODUCTEUR</b> N/A	<b>VARIÉTÉ BOTANIQUE</b> N/A
<b>TERROIR</b> N/A	<b>STYLE DE FERMENTATION + SÉCHAGE</b> N/A
<b>RÉCOLTE</b> N/A	<b>COMPOSITION PAR (100G)</b> Calories: 500   Sucre: 38%   Matière Grasse: 57%
<b>PROFIL AROMATIQUE</b> Chocolat au lait Vanille	<b>INGRÉDIENTS</b> Sucre, grué de cacao, beurre de cacao, soya, vanille

# PASTILLES TANZANIE BIO

## RÉGION ET PRODUCTEUR

Le cacao a une longue histoire en Tanzanie, avec sa toute première introduction à l'arbre au 19<sup>e</sup> siècle et avec ses multiples réintroductions pendant les 150 dernières années. C'est en 1960 que sa production commerciale a véritablement commencé.

Nous créons nos pastilles avec du cacao provenant du producteur de cacao Kokoa Kamili qui est situé dans le Parc national des montagnes d'Udzungwa. Il a été fondé par Brian LoBue et Simran Bindra, qui ont tous deux des antécédents dans le développement international de l'Afrique du Sud et de l'Est. Kokoa Kamili travaille avec presque 3000 fermes, dont la majorité cultive entre 0.5 et 2 acres de cacao par an. Les fèves de cacao utilisées pour faire nos pastilles ont été cultivées par des fermiers à Kilombero qui pratiquent l'agriculture biologique depuis des générations. Le manque d'intrants inorganiques pour le cacao signifie que les arbres ont été cultivés sans pesticides, engrais inorganiques ou autres produits chimiques.

## VARIÉTÉ BOTANIQUE ET PROFIL AROMATIQUE

Les pastilles de chocolat Tanzanie 79% sont principalement composées de Trinitario classique (Amelonado x Criollo), avec une légère présence de Neo-Nacional. Avec ce mélange de variété, de beurre de cacao et de sucre de canne intéressant, ces pastilles ont des notes principalement fruitées (Banane, citron, cerise, prune et fruits tropicaux) ainsi que d'agréables notes boisées et douces (café, noisette, miel et pâte à biscuit).



<b>PRODUCTEUR</b> Kokoa Kamili	<b>VARIÉTÉ BOTANIQUE</b> Trinitario et Neo-Nacional hybride
<b>TERROIR</b> Village de Mbingu, Morogoro, Tanzanie	<b>STYLE DE FERMENTATION + SÉCHAGE</b> Boîtes en bois, surélevées au soleil
<b>RÉCOLTE</b> Août - Novembre	<b>COMPOSITION PAR (100G)</b> Calories : 460   Sucre : 21 %   Matière Grasse : 57 %
<b>PROFIL AROMATIQUE</b> Banane Citron Miel Cacao Café Cerise	<b>INGRÉDIENTS</b> Fèves de cacao, sucre de canne, beurre de cacao

# PASTILLES MADAGASCAR SAMBIRANO

## RÉGION ET PRODUCTEUR

Tout a commencé au 19<sup>e</sup> siècle, lorsque les colons français ont introduit le tout premier plant de cacao au Madagascar. Aujourd'hui, la plupart des vergers de cacaoyers au Madagascar se situent dans la région Nord-Ouest de l'île, plus précisément dans la vallée de Sambirano. C'est dans cet endroit que le climat torride tropical et le sol rempli de minéraux sont extraordinaires pour la culture du cacao. C'est également là que le domaine Bejofo réside. Ils cultivent, fermentent et séchent tout leur cacao directement dans leur domaine de 5 000 acres. Ce cacao de haute qualité a un attribut fruité distinct qui en fait une expérience de dégustation incroyable. Les variétés de cacao du Madagascar sont aussi uniques que leur région où elles poussent.

## VARIÉTÉ BOTANIQUE ET PROFIL AROMATIQUE

Les pastilles de Madagascar Sambirano 70% sont un mélange unique de fèves de cacao Trinitario, de beurre de cacao et de sucre de canne pour créer des pastilles de chocolat uniques et exotiques. Sambirano vous offre d'expérimenter un des meilleurs chocolats au monde, avec ses saveurs principalement fruitées telles que le citron confit, la mangue, le raisin, vous y trouverez aussi une merveilleuse fragrance sucrée de caramel et de mélasse.



<b>PRODUCTEUR</b> Domaine Bejofo	<b>VARIÉTÉ BOTANIQUE</b> Trinitario
<b>TERROIR</b> Vallée de Sambirano, District d'Ambanja, Madagascar	<b>STYLE DE FERMENTATION + SÉCHAGE</b> Caisses en bois à 3 niveaux, surélevé sur béton
<b>RÉCOLTE</b> Octobre - Novembre / Mai - Juin	<b>COMPOSITION PAR (100G)</b> Calories : 460   Sucre : 30 %   Matière Grasse : 54 %
<b>PROFIL AROMATIQUE</b> Citron confit Mangue Caramel Mélasse Raisin	<b>INGRÉDIENTS</b> Fèves de cacao, sucre de canne, beurre de cacao

**CHALEUR B CHOCOLAT • CRÉATEUR DE CHOCOLAT**

**MERCI.**

**200 ROUTE DU QUAI, CARLETON-SUR-MER, QUÉBEC G0C 1J0**