



PRESTIGE META

CHOCOLAT NOIR GRAND CRU PURE ORIGINE COLOMBIE
META 74 %

NAAWAH
CHOCOLAT



Découvrez NAAWAH, une marque prestigieuse qui célèbre la riche tradition du cacao à travers les terres enchantées de Nariño, Meta, Guaviaré et Huila en Colombie. Inspirée par les cultures ancestrales des Sikuani, Wanano, Awa et Misak, NAAWAH incarne une fusion harmonieuse de diversité culturelle et d'excellence.

Depuis plus de 4000 ans, dans l'Amazonie, le berceau authentique du cacao, ce trésor a été chéri par ces communautés indigènes. Nous honorons cette tradition millénaire en collaborant étroitement avec les cultivateurs locaux, en appliquant des protocoles rigoureux pour garantir une qualité exceptionnelle à chaque étape de la production. Nos valeurs d'authenticité, de précision, de qualité supérieure et d'éthique se reflètent dans chaque produit que nous créons.

Les communautés afrodescendantes, ayant intégré la culture du cacao depuis des siècles, apportent une richesse humaine et culturelle inestimable à notre mission. NAAWAH, ce n'est pas seulement du chocolat ; c'est un véritable voyage sensoriel, où chaque origine est traitée comme un grand cru, révélant une histoire unique à travers des notes singulières. En cultivant l'harmonie, nous bâtissons des relations fondées sur le respect et l'équilibre, autant avec la nature qu'avec les hommes et les femmes qui la préservent. Plongez dans notre univers, où chaque morceau de chocolat est une ode à l'authenticité et à la passion.

NAAWAH, la quintessence du cacao, porte une voix pleine d'autorité et de sagesse, enracinée dans des traditions séculaires et tournée résolument vers l'avenir.

Terroir : Climat tropical marqué par les piémonts et les plaines, chaud humide à très humide (humidité > 72%). Altitude 230 Mts au-dessus du niveau de la mer. Sols argilo-sableux limoneux. Températures entre 21°C à 38°C.

Variétés de cacao : FEAR5, FSV41, TAME2, FSA11, FSA13.

Formule 69-25-6 – Épicé, noisetté et onctueux. Sensation globale légère, souple et finalement onctueuse et sans relief. Atout précieux pour prolonger les saveurs et arômes en bouche.

Nous concevons nos chocolats comme les plus grands vignobles de France. Chaque année, nous sélectionnons nos lots par Batch de fermentation, sur place en Colombie, nous élaborons ensuite notre propre assemblage, puis notre partenaire Franck Morin (EPV), torréfie et transforme nos cacaos en suivant un cahier des charges précis, pour les élever au rang de Cuvées supérieures.

Nous aspirons à porter le chocolat à un autre niveau d'expérience et transcender les cultures par l'éthique du goût.



Cacao of Excellence Gold 2023 / Cacao de Oro, Colombia, Oro 2019.

Made in France

Pacte mondial ONU

Chaîne d'approvisionnement conforme à la directive (UE) 2024/1760 (CSDDD).

CACAOS ISSUS DE LA FILIÈRE



Cacao de
COLOMBIE
Nouveaux terroirs, nouvelles saveurs