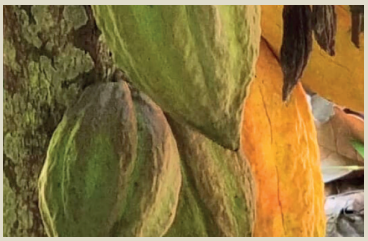


NAAWAH

CHOCOLAT



UNE FILIÈRE D'EXCELLENCE ENGAGÉE ET RESPONSABLE.

GREGORY LEHEURT

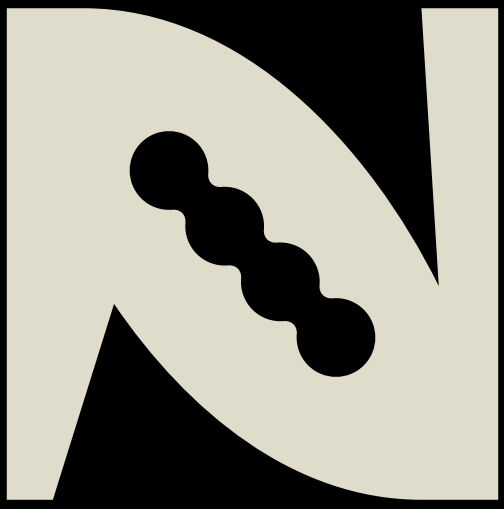
Comme toute chose précieuse et périssable, le cacao fin et d'arôme nécessite des soins particuliers et une vigilance tout au long de l'année. Cette arbre est très sensible aux maladies (champignons, virus...) et aux ravageurs (insectes qui viennent se nourrir).

Quelque soit le mode de production (conventionnel, bio, agroforesterie...), le cacao doit être traité contre ses attaques. Non pas dans le but de produire davantage, mais simplement pour permettre à la cabosse de poursuivre sa croissance naturelle jusqu'à la récolte (1 cabosse = 500 fleurs polynisées).

Pour lutter contre ses attaques nous avons mis en place une politique de développement durable qui s'organise autour de 6 axes principaux :

- Préserver le territoire, ses ressources naturelles et son cadre de vie
- Assurer une qualité irréprochable
- Garantir la pérennité économique de la filière
- Favoriser de bonnes conditions de travail
- Sauvargarder la biodiversité
- Améliorer les échanges entre terrain, centres de recherche et enseignement

FAITES LE CHOIX DE LA DIFFÉRENCE COMME MARQUEUR DE VOTRE EXPERTISE !



NOTRE CHOCOLAT
SE DÉFINIT PAR SON
CARACTÈRE UNIQUE
ET EXCLUSIF.

LES CLIMATS, UNE PARTICULARITÉ UNIQUE AU MONDE

CONCEPT DE TERROIR

Le concept de terroir consacre les spécificités d'une région donnée. La personnalité de nos cacaos, avant même l'intervention de l'Homme, va dépendre de caractéristiques géologiques (l'histoire de la formation des sols), pédologiques (les constituants de la terre) et climatiques.

Ces traits dominants forgent une identité, mais il est bien entendu que chaque parcelle du territoire possède cependant des caractéristiques propres, liées à sa pente, sa pierrosité, son exposition, sa capacité au drainage.

Cette singularité, très localisée, va déterminer la façon dont le producteur va cultiver son cacao. Il en résultera un caractère unique, bien identifiable, et lui-même offrira d'intéressantes variations au gré des millésimes, selon les humeurs du ciel et de la nature.



LE CADEAU QUE NOUS OFFRE LA NATURE : 2 CARACTÈRES À CONJUGUER À L'INFINI !



TOUS NOS CACAOS ONT LEURS CARACTÈRES

ASSEMBLAGES UNIQUES

La singularité de notre offre nous permet de revendiquer une identité et des valeurs fortes : l'artisanat, l'authenticité, la transparence, l'éthique, la création de blends et de couverture d'exception. Par leur travail de précision sur les variétés, et grâce à nos equipes qui les accompagnent, nos cacao-culteurs produisent des cacaos de caractère à l'image de leurs terroirs et de leur personnalité.

FRUITÉ

Des cacaos tout en souplesse, aux riches arômes de fruits et à la douceur délicate. Un Caractère gourmand où le fruit est dans la bouche à tout moment.

INTENSE

Des cacaos affirmés, déployant une force aromatique moteur d'émotion. Un Caractère bien trempé qui ne manque pas de surprendre quand il s'agit de gastronomie.

ÉLÉGANT

Des cacaos soyeux à l'équilibre subtil entre les consistances tanniques et de matières grasses, frais et harmonieux. Un caractère délicat à intégrer dans l'architecture des saveurs et des textures des plats.

LES CARACTÈRES, TROIS PROFILS SENSORIELS SINGULIERS UN QUATRIÈME EN CONCEPTION

UNE DÉGUSTATION QUI CÉLÈBRE LES TERROIRS

Scannez ce code pour obtenir votre échantillon exclusif et commencer votre voyage de dégustation.

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