Couvertures pure origine

TERROIR

# CAP HAÏTIEN · 72%

## ORIGINE HAÏTI

2015

Typé et franc en bouche, à la fois complexe et raffiné, le Cap Haïtien et ses 72% de cacao s'ouvrent sur des notes de réglisse, puis plongent avec générosité dans un velouté tout à la fois cacaoté et chocolaté, mêlant des pointes de boisé avec un soupçon de tourbe et de cuir.




| NOTE D'ATTAQUE | NOTE DE CŒUR | NOTE EN ALLONGE |
|---|---|---|
| Chocolaté puissant | Réglisse | Tourbe |
| Boisé | Camphré | Cuir |




Optimal · Applicable · Peu recommandé · Déconseillé

Demander un échantillon




% Cacao dégraissé




% Matière grasse



Fluidité

### Composition

Chocolat noir issu du commerce équitable et de l'agriculture biologique
Ingrédients : pâte de cacao°* d'Haïti 67,8%, sucre de canne°* du Paraguay, beurre de cacao°*.
Cacao : 72% minimum dans le chocolat
°issus de l'agriculture biologique
*issus du commerce équitable (100% du poids total avec 94,8% labellisé SPP-Producteurs Paysans)

**Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g**

| Energie | 2416 kJ (577 kcal) |
|---|---|
| Matières grasses | 43g |
| dont acides gras saturés | 26g |
| Glucides | 31g |
| dont sucres | 26g |
| Fibres alimentaires | 15g |
| Protéines | 8,3g |
| Sel | 0,14g |

**Allergènes**
Peut contenir des traces de fruits à coque, lait, gluten et sésame

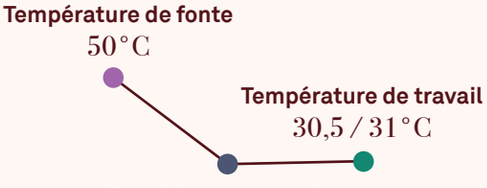
### Palet 4 g environ




**Conditionnement**
5 kg et 10 kg

**DDM**
24 mois

### Courbe de cristallisation*




* définie pour un tempérage manuel, à adapter selon la machine utilisée

Couvertures pure origine

# FECCANO

## ⁄ HAÏTI

Traçabilité consolidée

Régénération des cacaoyères

Protocole Fermentation/Séchage adapté

## ⁄ Le mot de l'agronome

**Haïti est l'origine à laquelle je suis le plus attachée. Non seulement parce que j'y ai travaillé dans le cacao pendant 5 ans, mais aussi parce qu'en Haïti, tous les éléments sont réunis pour faire un cacao d'exception : variétés anciennes préservées, terroir caribéen typique et un système de culture unique : le jardin créole.**

Julien Tisserat — SUIVI DES COOPÉRATIVES EN CÔTE D'IVOIRE ET EN HAÏTI



### Fédération des Coopératives Cacaoyères du Nord - FECCANO

Partenaire depuis 2009

**L'impact de notre commerce équitable**

Passage au cacao fermenté : construction de 13 centres de fermentation-séchage

Certification bio de 2000 producteurs

Système de traçabilité du producteur au container

Construction d'un entrepôt avec capacité de stockage de 300 tonnes

Rénovation de 300 hectares de cacaoyères

Création d'une dynamique d'intensification par le travail et accroissement des rendements

Mission d'appui de notre agronome cacao équatorien sur la taille et le recépage

Mise en place d'un laboratoire avec fabrication de masse de cacao



### Variétés de cacao

Verger métissé avec une génétique marquée par les Criollos originels dont 5 à 10% de cacao à fèves blanches

### Terroir

Plaine du Nord et mornes très arrosés et situés sous le vent entre le bord de mer et la chaîne montagneuse du Nord (1000 m d'altitude)

### Système de culture

Jardin créole agro-forestier diversifié (cacao, fruits,...)
Cultures vivrières (haricot, maïs, banane,...)
Petit élevage

### Fermentation

100% fermenté en unité centralisée à la coopérative

5 jours
48h + 24h + 24h +24h

caisses en bois horizontales ou en escalier

### Séchage

7 jours • J1 couche épaisse 10 cm
J2 couche épaisse 5 cm • J3 à J7 couche fine

séchoir solaire ou glacis de béton
cacao mis en tas en entrepôt la nuit



taille réelle
GRADE : 90 FÈVES AUX 100 g

### Torréfaction

Douce maximum 120°C

### Broyage Chocolaterie Ethiquable

**Double broyage ciblé à 20 microns :**
sensation de finesse et de texture fondante

**Technologie :**
Pré-broyeuse 2 cylindres et Broyeuse 5 cylindres Bühler

### Conchage Chocolaterie Ethiquable

**10 heures par batch de 3 tonnes :**
traçabilité complète

**Technologie :**
Conche Bühler ELK 3

**Chocolaterie bas carbonne**
**100% équitable et bio**


Séverine Champié
06 07 13 77 39
schampie@ethiquable.coop

Rodolphe Augrain
06 83 71 29 57
raugrain@ethiquable.coop

Thomas Bartherote
06 73 61 11 87
tbartherote@ethiquable.coop

Hervé Fournier
07 57 18 87 84
hfournier@ethiquable.coop

@la.cacaosphere

La cacaosphere

SCOP ETHIQUABLE - Siège social et Chocolaterie Allée du commerce équitable, 32500 Fleurance