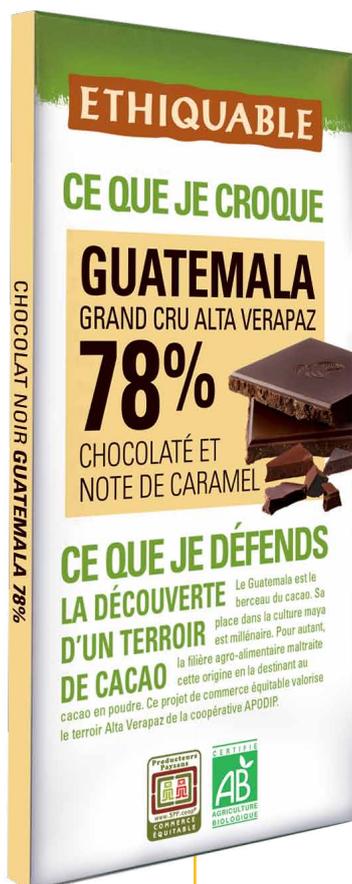


ETHIQUABLE

NOUVEAU GRAND CRU GUATEMALA UN CACAO D'EXCEPTION ISSU DE LA TRADITION MAYA

7^e origine à rejoindre la gamme des grands crus pure origine équitables et bio, le cacao du Guatemala révèle ses trésors aromatiques à travers un chocolat subtilement équilibré à 78%.
Au cœur de ces 100g, l'expression **d'un terroir exceptionnel, gardien des saveurs originelles du cacao dégusté traditionnellement par les mayas.**



CE QUE JE CROQUE : UNE TABLETTE AUX NOTES CHOCOLATÉES & MIELLÉES

Le Guatemala est le berceau du cacao. Sa place dans la culture maya est millénaire. Pourtant cette origine est très peu représentée dans les gammes de grands crus. Ce 78% met en lumière le terroir Alta Verapaz de la coopérative APODIP.

Ses producteurs, un peuple natif parlant le «Qeqchi» et le «Poqomchi», vivent dans les vallées du Rio Polochic et Rio Cahabon. Ils sont voisins d'une réserve de biosphère, abritant une forêt tropicale de montagne, qui participe du microclimat des vallées. Les familles cultivent une variété de cacao native de la zone aux caractères génétiques proches des criollo originels d'Amérique centrale et cultivés par les mayas. Ses fèves, se caractérisant notamment par leur petite taille, sont particulièrement aromatiques.

Avec ce grand cru, leur terroir est désormais reconnu à sa juste valeur.

Les inconditionnels du chocolat noir apprécieront un cacao tout dans la douceur, chocolaté avec des touches harmonieuses de caramel. Des notes de fruits jaunes et boisées viennent enrichir sa palette avec une jolie évidence.



MILIEU NATUREL
Vallées fluviales
au climat tropicale
(forte pluviométrie)



PROFIL AROMATIQUE
Chocolaté, des notes
de fruits jaunes, légè-
rement boisées



VARIÉTÉS
Natives
type criollo



PRIX PUBLIC
2,39€

CE QUE JE DÉFENDS: LA VALORISATION D'UN TERROIR DE CACAO

Vivant de la culture du café, les familles de cette coopérative ont été touchées de plein fouet en 2014 par l'attaque de rouille, un champignon ravageur du caféier.

Ethiquable, déjà engagée auprès des producteurs pour la commercialisation de leurs grains de café, a impulsé un projet de développement de la culture du cacao avec la coopérative.

Ce programme vise à valoriser leurs productions de cacao, consommée uniquement localement jusqu' alors.

AMÉLIORATION DE LA QUALITÉ

Formation à la fermentation des fèves, étape indispensable pour libérer les précurseurs d'arômes, et non maîtrisée par les producteurs jusqu' alors.

DÉVELOPPEMENT DES VOLUMES

Mise en place de pépinière pour replanter les variétés natives et remplacer les variétés améliorées moins aromatiques.



Coopérative APODIP
350 producteurs café
100 producteurs de cacao



Première coopération
2012 pour la filière café
2014 pour la filière cacao

La valorisation de leur cacao offre un revenu complémentaire à la culture du café

Avec un prix équitable, les producteurs s'impliquent dans une fermentation des fèves en caisse durant 6 jours



Tarte au chocolat façon pain d'épices

Pour la pâte

Graines de lin 1cs • huile de coco Ethiquable 100g • sucre de palmier Ethiquable 120g • farine de petit épeautre Paysans d'ici • farine de quinoa Ethiquable 100g • poudre d'amandes 20g • féculé de maïs 20g • poudre à lever 1/2 cc • cannelle Ethiquable 1/2 cc • 4 épices Ethiquable 1/2 cc • gingembre moulu Ethiquable 1/2 cc • noix de muscade moulue Ethiquable 1/2 cc • mélasse 1cc

Pour la garniture

Chocolat noir 78% Ethiquable 150g • lait de coco 100ml • crème de coco 120ml • sirop d'érable 40ml • sucre blond Ethiquable 10g • 1 pincée de cannelle Ethiquable

Pour préparer la pâte

- Préchauffer le four à 170°C.
- Mélanger les graines de lin avec 3 cuillères à soupe d'eau tiède.
- Fouetter l'huile de coco avec le sucre et les épices.
- Ajouter les farines, la poudre d'amandes et la féculé.
- Incorporer le mélange aux graines de lin.
- Pétrir la pâte jusqu'à formation d'une boule homogène.
- L'étaler ensuite sur du papier sulfurisé ou un plan de travail fariné.
- La placer dans le moule à tarte, piquer le fond et enfourner à blanc pour 20 minutes environ. Elle doit être dorée sur les côtés et légèrement au centre. Laisser refroidir.

Pour préparer la garniture

- Casser le chocolat noir en morceaux et le placer dans une casserole avec le reste des ingrédients.
- Faire chauffer à feu doux en mélangeant fréquemment jusqu'à ce que le chocolat soit parfaitement fondu.
- Verser la garniture chocolatée sur le fond de pâte. Lisser le dessus.
- Placer la tarte au frais pendant 6 à 8 heures minimum.
- Sortir du frais 15 minutes avant le service.

paysans d'ici

Équitable et bio
en France

