

CHUAO

Le cacao le plus célèbre du monde

Au Nord du Vénézuéla, dans la région d'Aragua, Chuao est un petit village encastré entre la montagne et la mer des Caraïbes. Le pueblo bénéficie d'un microclimat idéal associant humidité et soleil, une terre généreuse, une nature exubérante offrant une ombre parfaite aux Cacaoyers.

Célèbre depuis le XVIème siècle, Chuao a su conserver ses méthodes ancestrales de récolte et de séchage. Une tradition inchangée depuis 500 ans.

Depuis, le cacao est prisé par les chocolatiers du monde entier sans pour autant avoir les quantités nécessaires pour répondre à la demande.



20°Nord 20°Sud, est une jeune marque française de chocolat Bean to Bar qui a déjà le vent en poupe auprès du public et des médias. Mélanie PAULAU, sa créatrice, a réussi à se procurer des fèves de cacao de Chuao au Vénézuéla de 2 récoltes différentes.

Mélanie a fait venir 4 sacs de 60 kg chacun ; 2 étaient issus de la récolte de 2018 et l'autre de la récolte 2020.

C'est le seul cacao au monde vendu avec un certificat d'appellation d'origine contrôlé signé par le président de l'Empresa Campesina de Chuao. Il garantit l'origine, la traçabilité et la qualité du produit.

« Je souhaitais mettre en lumière ce terroir d'exception et apporter une expérience client différenciante lors de la dégustation ».

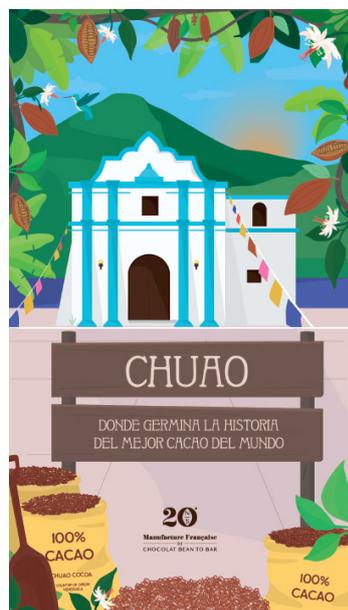
Installée sur la côte ouest de la Vendée près de l'île de Noirmoutier, Mélanie PAULAU est l'une des rares fabricantes de chocolat Bean to bar en France : De la fève à la tablette, une méthode qui permet de mettre en lumière un terroir grâce à du cacao de spécialité et le savoir-faire de la fondatrice et son équipe. Une méthode aussi bien artisanale que naturelle. La quête de l'excellence.



Les fèves de cacao ont été triées, testées pour définir son taux de sucre, puis torréfiées dans les ateliers de la manufacture vendéenne. On craque, on broie le cacao, on mélange, on affine le chocolat. Depuis maintenant plusieurs mois, le chocolat est en maturation, ce qui lui a permis de développer considérablement ses arômes.

Le Coffret en Edition Limitée

La manufacture de chocolat propose de découvrir ce terroir CHUAO avec le coffret en Edition limitée qui sortira lors du salon international du chocolat à Paris en Octobre 2022. Il sera proposé en pré-commande dès le mois de septembre et sera vendu avec un certificat d'authenticité permettant d'afficher la garantie et la traçabilité.



Contact : Mélanie PAULAU
mélanie@20nord20sud.com
07 87 00 87 92

