



&COCOA

CACAO DE FORÊT





Plus qu'une chocolaterie, ECOCOA cultive, récolte, torréfie et crée son propre chocolat.

En maîtrisant toutes les étapes de fabrication, nous sommes garants de la qualité de notre produit et de la manière dont il a été créé.

Il nous est donc possible de mettre en place des solutions durables afin de proposer un chocolat gourmand, élaboré loin de toute dérive environnementale et sociétale.

Parce que pour nous, manger doit rester un plaisir !

Parce que nos choix alimentaires contribuent aussi à un monde plus durable !



TORRÉFACTEUR  CHOCOLATIER
L'atelier

NOTRE MISSION



**BON POUR
LA NATURE**

Nous travaillons dans la plantation afin de garantir une origine de cacao 100% Zéro déforestation.



**BON POUR
LE CONSOMMATEUR**

Nous maîtrisons chaque étape de transformation sans intermédiaire afin de garantir la traçabilité et l'authenticité de notre chocolat.



**BON POUR
LE PRODUCTEUR**

Nous travaillons sur le terrain avec les producteurs afin de leur garantir un juste revenu et de les accompagner dans la mise en place de cette culture durable.





NOTRE PROJET

Nous avons travaillé aux côtés des cacaoculteurs du village de KONGO au Cameroun afin de mettre en place une culture de « CACAO DE FORET » - 100% traçable et 100% Zéro déforestation.

A l'état naturel, le cacaoyer pousse à l'ombre des grands arbres de la forêt tropicale. Il fallait donc intégrer ingénieusement ces arbres à notre démarche afin qu'ils assurent la qualité du cacao et sa pérennité. Adieu donc les monocultures intensives exposées au soleil et au vent, notre cacao pousse tranquillement à l'ombre, dans le respect de son environnement d'origine.

Afin de compléter notre démarche et d'assurer la traçabilité de ce cacao, nous avons apporté un appui matériel aux producteurs avec un nouveau centre de fermentation et de séchage des fèves. Cette installation permet de respecter scrupuleusement le processus post-récolte nécessaire à un cacao de qualité. C'est ce cacao qu'ECOCOA achète à un prix plus juste.

Les producteurs de cacao peuvent donc vivre décemment tout en préservant leurs forêts.

NOTRE CHOCOLATERIE

« BEAN TO BAR »

Dans cette logique de transparence, d'éthique et de qualité, le choix du BEAN TO BAR s'est imposé à nous.

Le Bean to Bar, c'est créer son chocolat directement depuis les fèves de cacao jusqu'à la tablette en respectant une méthode de transformation artisanale.

Cette démarche nous permet de gérer l'intégralité des étapes de production nécessaires à la fabrication de notre chocolat et nous offre la possibilité de mettre en place un circuit court.

Grâce à ce circuit court, nous limitons les intermédiaires et nous valorisons comme il se doit le travail essentiel des producteurs de cacao.





CATALOGUE

2023



TABLETTES – PURE ORIGINE

Lait 44% – Envie de douceur et de gourmandise ? Optez pour notre Lait 44%. L'authenticité de notre cacao alliée à la douceur du lait. Un chocolat qui plaira aux petits comme aux grands

90gr – DLC 18 mois

Lait 58% – Plutôt lait ou plut noir ? Parce que choisir c'est renoncer... notre lait 58% ravira les indécis. Un chocolat au lait savoureux au goût cacao plus intense, le compromis idéal !

90gr – DLC 18 mois

Noir 70% – Un indispensable pour les amoureux de chocolat. Le 70%, c'est la base... Un chocolat noir équilibré qui permet de découvrir en douceur le goût authentique de notre cacao.

90gr – DLC 18 mois

Noir 85% – Vous êtes d'humeur à titiller vos papilles ? Notre 85% est fait pour vous. Un chocolat « puissant » qui révèle les arômes les plus profonds de notre cacao. Osez la dégustation, il reste plutôt doux pour les palais les plus habitués.

90gr – DLC 18 mois

NOS NAPOLITAINS



Découvrez nos 4 recettes déclinées
en petits carrés de 5gr.

Idéal pour une petite pause
gourmande.

120gr - DLC 18 mois



NOS SUCETTES EN CHOCOLAT

3x75gr - DLC 18 mois

Réalisez votre chocolat chaud maison grâce à nos sucettes. Rien de plus simple pour profiter d'un doux moment de gourmandise

Disponible en lait 44%, lait 58% et noir 70%



NOTRE COFFRET -PURE ORIGINE-

Coffret Pure origine contenant nos 4 premières tablettes :
lait 44%, lait 58%, noir 70% et noir 85%

Idéal pour faire plaisir ou se faire plaisir.

4x90gr - DLC 18 mois



NOTRE CACAO

Éclats de cacao torréfié :

Ces éclats de fèves de cacao torréfiées représentent la matière première de notre chocolat. Ils apporteront à vos préparations le goût pur du cacao et son côté croquant.

90gr - DLC 6 mois

Fèves de cacao crues :

Retrouver le goût authentique de notre cacao de forêt. Ces fèves sont à déguster crues ou torréfiées, comme vous le souhaitez !

90gr - DLC 12 mois

Infusion d'écorces de cacao :

Notre infusion est réalisée uniquement à partir des coques de nos fèves de cacao.

50gr - DLC 6 mois





CHOCOLAT À PÂTISSER

Chocolat noir 62%, un allié en
pâtisserie.

Idéal pour toutes vos
préparations grâce à sa
fluidité et son gout authentique.

250gr - DLC 18 mois

Disponible également en vrac par 5kg