

# LES CHOCOLATS DE PLANTATION

Bien plus qu'un chocolat de Cru qui met en valeur les fèves d'une région, ou de plusieurs plantations, nos Chocolats de Plantation sont réalisés à partir de fèves sélectionnées d'une seule et même plantation. La qualité exceptionnelle des fèves et le travail remarquable des planteurs assurent toute la noblesse de ces chocolats uniques.

More than just a single-origin chocolate, which is produced using beans from a particular region or several plantations, our Plantation Chocolate is produced using beans selected from a single plantation. The outstanding quality of the beans and the painstaking work of the planters guarantee the superb quality of these unique chocolates.



**MOKAYA**  
Mexique



José CABALLERO  
Responsable de Plantation

**LOS ANCONÈS**  
Saint-Domingue



Miguel TEJADA  
Responsable de Plantation

**VILA GRACINDA**  
São Tomé



Felisberto  
Responsable de Plantation

**MANGARO**  
Madagascar



Jaomazava TINOMBO  
Planteur et Propriétaire  
de parcelles

**MARALUMI**  
Papouasie



Beulah MERRICK  
Responsable de Plantation

# TABLETTES ET CARRÉS CHOCOLATS DE PLANTATION

Ces Chocolats de Plantation exhalent le potentiel aromatique de chaque terroir par une fabrication appropriée et un savoir-faire unique.

These Plantation Chocolate exhale the aromatic potential of each soil thanks to an appropriate manufacturing process and a unique know-how.

## MOKAYA 66%

Mexique

70 g • réf. 69158 - 5 g • réf. 12458

De puissantes notes de cacao et de fruits cèdent la place à des bouffées de fruits secs.

First to burst into the mouth, the powerful notes of cocoa and fruits turn in a second time into dried fruits flavours.



## LOS ANCONÈS 67%

Saint-Domingue

70 g • réf. 69188 - 5 g • réf. 12457

Une belle association de bois de réglisse, de fruits rouges et d'olives vertes, dans une allonge de raisins de Corinthe et d'abricots.

A nice combination of liquorice wood, red berries and green olives with a lingering flavour of dried currants and apricots.



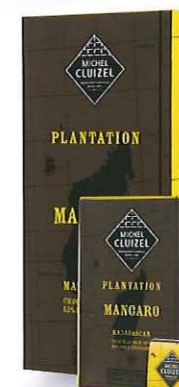
## VILA GRACINDA 67%

São Tomé

70 g • réf. 69155 - 5 g • réf. 69455

Accents de terre volcanique et marine : grillés, épicés et herbacés, dans une allonge de fruits tropicaux mûrs et de bâton de réglisse.

Volcanic and marine soil: roasted, spicy and herbaceous notes with flavours of ripe tropical fruits and liquorice sticks.



## MANGARO 65%

Madagascar

70 g • réf. 69140

30 g • réf. 69315 - 5 g • réf. 69456

Mariage de fruits exotiques, de délicieuses saveurs de pain d'épices et de notes acidulées d'agrumes.

Aroma combination of exotic fruits, delicious flavours of gingerbread and acidulated hints of citrus fruits.



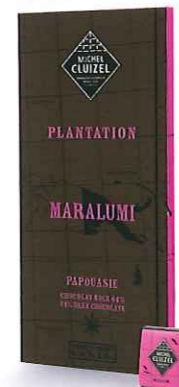
## MANGARO LAIT 50%

Madagascar

70 g • réf. 69191 - 5 g • réf. 69462

Notes de caramel, fruits exotiques, pain d'épices et miel, complétées en finale de raisins de Smyrne.

Notes of caramel, exotic fruits, gingerbread and honey, combined on the length to sultanas.



## MARALUMI 64%

Papouasie

70 g • réf. 69145 - 5 g • réf. 69459

Accents torréfiés et épicés, des notes fraîches de bananes vertes et des saveurs acidulées de groseilles, dans une allonge de feuilles de havane.

Roasted and spicy flavours, fresh notes of green bananas and tangy flavours of red currants prolonged by charming aromas of Havana tobacco leaves.



## MARALUMI LAIT 47%

Papouasie

70 g • réf. 69194 - 5 g • réf. 69474

Ces fèves de cacao se marient au lait dans un duo complice et puissant. Au palais, les notes typées de bananes, fruits rouges et myrtilles se découvrent progressivement dans un accord herbacé puis 'caramel salé'.

The combination of the cocoa beans and milk results in a powerful chocolate. The characteristic notes of bananas, red berries and blueberries expresses progressively in an herbaceous harmony.

