LUBECA

PÂTE DE CACAO NOBLE BIO PÉRUVIEN

Ruines de la ville Inca du Machu Picchu à 2500 m d'altitude.

Le Pérou propose depuis plus de 10 années une qualité de pâte de cacao remarquable. La culture de cacao bio y est respectueuse de l'environnement. Les températures chaudes et le climat humide contribuent à des conditions de cultures idéales. Les Péruviens font partie des meilleurs cultivateurs mondiaux de cacaoyers, disposant de connaissances élevées, ceci au travers de formations et d'études permanentes de cet arbre. Ces connaissances touchent tant la culture proprement dite, mais aussi la fermentation, le séchage et le contrôle de la qualité du produit final. Déjà lors de la semence, différentes qualités sont assemblées avec comme objectif de rendre l'arbre le plus résistant aux maladies généralement connues sur ce type de cultures. Pour la production de notre chocolat de couverture Bio, nous avons choisi de nous associer à une petite coopérative de la région de Cusco, dans la province de « La Convention », dans les environs de l'ancienne citée Incas de Machu Picchu.

Cabosse de cacao en cours de maturation

Cabosse de cacao en fin de maturation

La coopérative soutient une production écologique et respectueuse de la nature. Les cultures se trouvent à une altitude de 700 - 1000 m, et ne sont entretenues que par des familles locales. Nous soutenons les collaborateurs et leurs familles en leur garantissant l'achat de leur récolte annuelle, ainsi qu'un soutien pour la formation et le maintien de leurs outils de travail. Les perspectives d'avenir des enfants sont garanties par l'enseignement obligatoire, tout en restant proches de leurs initiatives individuelles.

Ouvrière de notre petite coopérative lors de la séparation des fèves et de la cabosse.

LUBECA

Fermentation des fèves de cacaoyer à une température d'environ 50 °C dans des caisses en bois recouvertes de feuilles de bananiers.

Séchage au soleil des graines de cacao afin d'atteindre un pourcentage d'humidité final de 6,7 et 7,5%

Contrôle qualité afin de déterminer le taux de fermentation.

Salle de classe dans la région de Quillabamba

Le travail dans la coopérative se caractérise par des conditions de travail humaines, des projets de la promotion des femmes et de la préservation de la nature et de l'environnement.

Les cacaoyers cultivés sur cette région sont décrits comme « Cacao Cusco », ils contiennent une note aromatique subtile de Criollo et d'une touche subtile de variété hybride de Trinitario. Ces précieuses fèves de cacao deviennent, après une sélection rigoureuse et une fermentation particulière, un produit haut de gamme ayant une forte note fruitée. C'est cette expérience unique que nous vous proposons de vivre avec nos chocolats de couverture :

Réf. Nr. 789	**BIO PERU 70%**	**Chocolat noir biologique noble Peru 70%**
Réf. Nr. 788	**BIO PERU 60%**	**Chocolat noir biologique noble Peru 60%**
Réf. Nr. 769	**BIO PERU VM 41%**	**Chocolat de couverture au lait bio noble Peru 41%**

DE-ÖKO-001

Lübecker Marzipan-Fabrik v. Minden & Bruhns GmbH & Co. KG
Albert-Einstein-Str. 64 · 23617 Stockelsdorf/Lübeck · Germany
Tel. + 49 451 49848-0 · Fax +49 451 4992337 · www.lubeca-marzipan.de · zentrale@lubeca-marzipan.de

11/2012