



Qualité depuis 1908

Cacao Sélection

Grand Cru Couvertures



Felchlin
SWITZERLAND

Editorial

«Nous vivons la passion et la responsabilité, de l'origine jusqu'au plaisir de la dégustation, tout autour du monde.»

Chères clientes, chers clients, chères et chers partenaires,

Vous tenez entre vos mains notre brochure révisée Cacao Sélection. Elle représente le cœur de notre entreprise: nos couvertures Grand Cru. Ces produits exceptionnels sont encore aujourd'hui découverts par de nouveaux clients et reflètent non seulement notre passion pour la plus haute qualité, mais aussi les valeurs qui façonnent Max Felchlin AG depuis toujours.

En tant qu'entreprise familiale riche de traditions, nous proposons des produits de haute qualité. Depuis de nombreuses années, nous poursuivons un objectif clair: acheter le meilleur cacao pour produire la meilleure couverture. Nous sommes fermement convaincus que la qualité constante ne peut être atteinte qu'en achetant de façon directe et en établissant un échange d'égal à égal. Le tout dans des conditions équitables, car nos partenaires dans les pays d'origine doivent pouvoir générer un revenu décent, afin de garantir une collaboration durable sur plusieurs générations.

C'est pourquoi nos partenariats vont bien au-delà de la norme: nous n'hésitons pas à explorer de nouvelles voies. Un exemple récent est notre projet innovant qui assure à nos producteurs de cacao et à leurs familles l'accès à des soins de santé de base. Ce qui nous semble évident doit également être réalisable dans les pays d'origine.

Entretenir des relations durables tout au long de la chaîne de valeur est pour nous une priorité absolue. Cela vaut aussi bien pour les régions productrices que pour notre collaboration avec vous, nos précieux clients et partenaires. Grâce à votre compréhension et à votre volonté de partager cette responsabilité, nous pouvons en fin de compte vendre et savourer des produits de cacao de haute qualité.

Je vous invite chaleureusement à découvrir dans cette brochure la diversité et l'unicité de nos couvertures Grand Cru. Laissez-vous inspirer par la qualité de nos produits, notre passion et notre engagement.

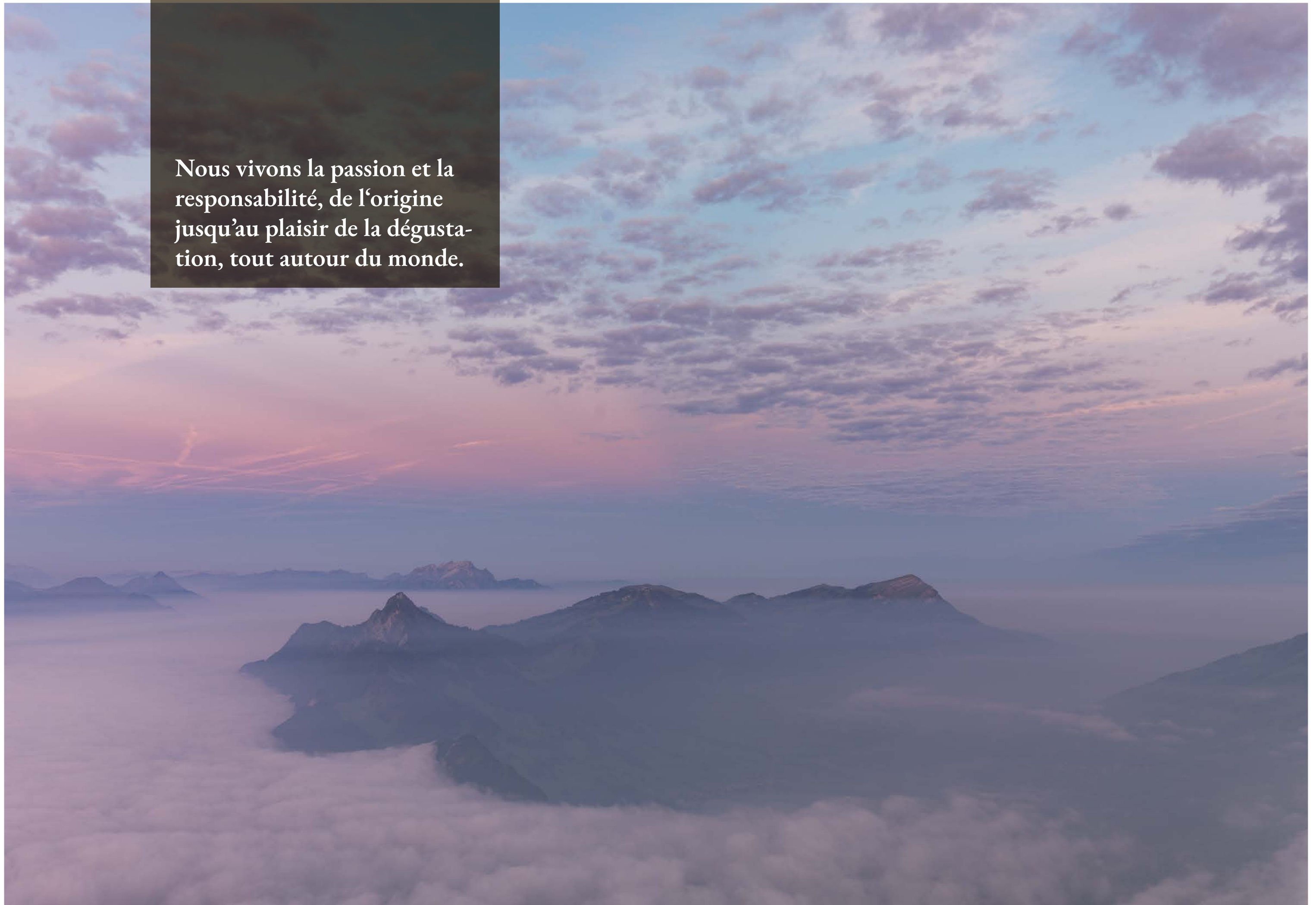
Avec mes sincères remerciements et salutations,



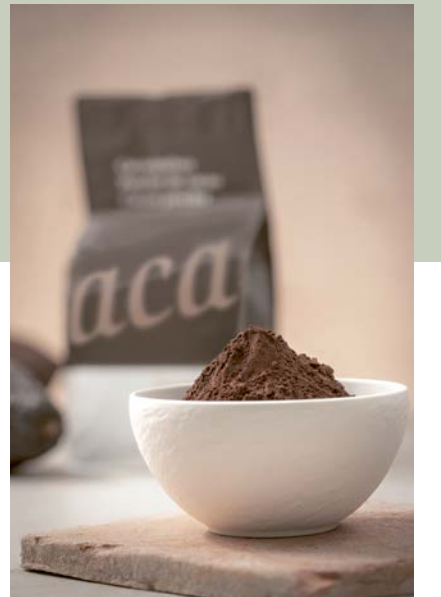
Thomas Truttmann
CEO Max Felchlin AG




Nous vivons la passion et la
responsabilité, de l'origine
jusqu'au plaisir de la dégusta-
tion, tout autour du monde.

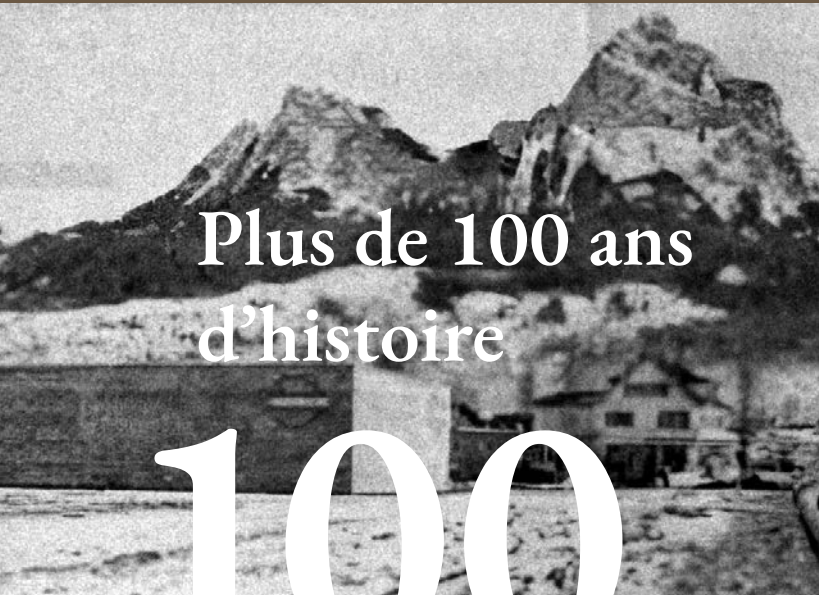


Contenu



Plus de 100 ans d'histoire	6	Prévoyance santé	12	Le monde des saveurs	16	Venezuela	22	Autres matières premières importantes	56
Nos valeurs	8	Stratégie de durabilité	13	L'art de la dégustation	17	Équateur	28	Où acheter nos produits	58
Fair Direct Cacao	10	Récolte et après-récolte	14	Nos régions d'origine	18	Bolivie	32	Valeurs indicatives de tempérage	60
Directives de sélection	11	Procédé de traitement	15	Grand Cru – Que signifie cela?	20	Costa Rica	36		
						République dominicaine	40		
						Grenade	44		
						Entlebuch	48		
						Madagascar	52		

 Tous les produits ne sont pas disponibles sur tous les marchés. Sous réserve de modifications de l'assortiment.



Felchlin peut fièrement se prévaloir d'une histoire à succès de plus de cent ans. Max Felchlin s'est lancé dans le commerce du miel au début du 20e siècle et a découvert peu après son amour pour les produits à base de cacao. Au fil du temps, l'entreprise s'est développée pour devenir le premier producteur de chocolat grand cru de niche.



Lancement du commerce de miel
Commerçant de métier, Max Felchlin commence par le commerce de miel et pose ainsi la première pierre pour la centralisation du miel à Schwyz.

1908

Une crème au praliné très convoitée
Doté d'un esprit créatif, Max Felchlin développe la masse « Pralinosa », une nouvelle masse pralinée. Rencontrant un grand succès, elle est encore aujourd'hui très appréciée parmi les boulangers et les pâtisseries.

1935

Ouverture de nouveaux marchés
C'est la première fois que Max Felchlin AG exporte ses produits au Japon. Quelques années plus tard, il y a également une représentation aux États-Unis pour la distribution des produits Felchlin. En très peu de temps, ces deux pays comptent parmi les marchés les plus importants à l'étranger.

1973

Focus sur la qualité
Felchlin mise sur les variétés de cacao les plus nobles et développe ainsi les produits toujours très appréciés de la ligne Grand Cru.

1999

Felchlin a 100 ans
Felchlin célèbre le grand événement avec ses clients – les boulangers, pâtisseries et confiseurs ainsi que leurs distributeurs du monde entier.

2008

Changement de direction
Après plus de 30 ans de constance à la tête de Max Felchlin AG, Christian Aschwanden prend sa retraite et transmet la direction de l'entreprise à Thomas Truttmann.

2023

Produit de haute qualité suisse
Avec le miel artificiel de cuisson «Herbst 1924», Max Felchlin fabrique son premier produit. À l'époque déjà, Max Felchlin mise sur la qualité Suisse, ce qui le distingue de la concurrence étrangère. Même près de 100 ans plus tard, le miel fait toujours partie de notre assortiment.

1924

Transfert d'entreprise
À l'âge de 87 ans, Max Felchlin senior meurt de vieillesse. Il fonda la manufacture renommée de chocolat, la mena à son apogée, la dirigea durant la Seconde Guerre Mondiale et la remis à son fils Max Felchlin junior.

1970

Adieu et nouveau départ
Max Felchlin junior meurt le 18 juillet. Son décès déclenche une grande émotion et laisse un grand vide dans l'entreprise qui perd en lui un patron et une personne stimulante au caractère original et un grand promoteur de la culture et des traditions dans la région. Christian Aschwanden sera désigné pour la succession, CEO chez Felchlin depuis 1992.

1992

Champion du monde
L'utilisation de fèves de cacao noble sera récompensée. La médaille d'or du meilleur chocolat du monde sera décernée au «Maracaibo Clasificado 65%».

2004

Nouvelle usine de torréfaction du cacao
Les travaux de construction pour la nouvelle usine de torréfaction du cacao ont été engagés. Lancement du nouveau bâtiment et de la centralisation de l'entreprise Felchlin à Ibach-Schwyz.

2012

Swiss Ethics Award
Felchlin remporte le Swiss Ethics Award pour son projet de durabilité « Soins de santé dans les régions d'origine du cacao ».

2025



Nos valeurs

Passion

«Passionnés», nous le sommes et nous nous engageons pleinement pour une cause.

Flexibilité

Pour nous, «flexible» signifie que nous agissons avec souplesse, mais jamais à la légère.

Constance

«Constant» signifie à nos yeux que nous apportons de la sécurité aux personnes avec lesquelles nous sommes en contact.

Confiance

«Confiance» signifie pour nous, de compter sur les compétences exceptionnelles et la capacité de jugement de nos collaborateurs et collaboratrices.

Responsabilité personnelle

«Responsabilité personnelle» signifie pour nous que nous encourageons nos employés à agir de manière proactive, à prendre des décisions autonomes et à en assumer les conséquences.



Fair Direct Cacao

Notre engagement

Conformément aux directives que nous nous sommes imposées (Cacao Sélection Felchlin), nous agissons selon la philosophie FAIR DIRECT CACAO:

Nous travaillons de manière transparente avec les producteurs de cacao locaux afin qu'ils bénéficient de conditions équitables. Grâce au respect des ressources naturelles dans les zones de culture du cacao, celles-ci peuvent être utilisées à long terme et préservées pour les générations futures.

Nous nous procurons par voie directe le cacao destiné à nos couvertures d'exception. Des contrats et relations à long terme offrent de la sécurité à nos partenaires, aux coopératives et aux cultivateurs de cacao. Le prix équitable leur permet d'exploiter durablement les ressources naturelles. En retour, Felchlin reçoit un cacao de la plus haute qualité – complexe et intense en goût.

” Le contact avec les producteurs de cacao est un enrichissement pour moi. Les visites sur le terrain permettent d'instaurer un climat de confiance et d'amener un partenariat d'égal à égal. Car le cacao n'est pas le seul à avoir besoin de soins, une longue collaboration a aussi besoin de soins.

Gerold Suter, Purchasing Manager Cacao, Cacao Products & Nuts

Directives de sélection

Notre ambition est de garantir, grâce aux directives que nous nous imposons, la durabilité des matières premières transformées. Nous achetons des matières premières de très haute qualité, au goût complexe et intense. Nous accordons la plus grande importance à la transparence, aux conditions équitables et à un travail en harmonie avec la nature. Nous garantissons le respect de nos directives par l'application des principes suivants en matière d'approvisionnement en cacao:

- Chaque livraison de cacao est évaluée sur le plan sensoriel afin de s'assurer qu'elle répond à nos exigences en matière d'arômes.
- Pour obtenir cette haute qualité du cacao, nous payons des prix largement supérieurs au prix du marché.

- Nous utilisons exclusivement des fèves de cacao d'appellation d'origine clairement définie et nous savons qui est responsable de la culture des fèves de cacao que nous achetons.
- Nous connaissons bien les conditions de travail et de production dans les pays d'origine et nous nous engageons à faire en sorte que le cacao puisse être produit de manière socialement acceptable pour les planteurs et leurs familles et en harmonie avec la nature.
- Nous entretenons des contacts étroits et d'égal à égal avec nos partenaires locaux à la source et nous leur rendons régulièrement visite.
- Notre engagement à long terme vise à assurer aux générations futures de planteurs et de producteurs une partie de leurs revenus.



” J'ai eu le plaisir de visiter le Venezuela. Un moment fort a été le temps passé avec notre partenaire local, Casa Franceschi. Leur hospitalité était exceptionnelle, et c'était inspirant de voir leur quête infatigable de la plus haute qualité.

Thomas Truttmann, CEO





Prévoyance santé

Notre engagement

La majorité des petits paysans des régions productrices de cacao n'ont pas accès à des soins de santé complets ou n'ont pas les moyens de les payer.

Grâce au soutien financier de clients et de la plateforme suisse pour le cacao durable «SWISSCO», ainsi qu'en collaboration avec notre partenaire de mise en œuvre Elucid, Felchlin permet aux cultivateurs de cacao et à leurs familles d'accéder à des soins de santé professionnels. Grâce à une plateforme numérique, les effets positifs peuvent être suivis de manière transparente et en temps réel.

Depuis juin 2023, notre premier projet de santé «Salama Mateza», est poursuivi par Sambirano SA, notre partenaire local à Madagascar. Nos familles paysannes bénéficient ainsi à long terme de soins de santé optimaux et, grâce aux faibles coûts, ces services sont également utilisés à temps.

”

Felchlin révolutionne la chaîne d'approvisionnement en cacao en garantissant à nos cultivateurs de cacao et à leurs familles l'accès à des soins de santé de base. Notre engagement protège leurs revenus contre des coûts imprévus, favorise leur bien-être, lutte contre la pauvreté et crée ainsi des moyens de subsistance durables.

Mareike Toulas, Responsable des Achats, de la Durabilité, des Finances et des Technologies de l'Information

Stratégie de durabilité

Max Felchlin AG est l'un des plus petits producteurs de chocolat à s'adresser à des utilisateurs professionnels du monde entier. Notre part de la transformation du cacao n'atteint pas 1% à l'échelle mondiale. Nous nous sommes positionnés comme un producteur de niche pour les couvertures et produits semi-finis de qualité supérieure. Cette qualité supérieure est présente dans les matières premières et dans le goût du produit fini, mais se ressent également dans les efforts que nous déployons pour donner lieu à une chaîne de valeur ajoutée durable.

En 2024, la stratégie durabilité de Felchlin a été complétée par des KPI à respecter impérativement. Elle reflète les valeurs qui font la renommée de Felchlin, et prépare le terrain pour que les mesures initiées perdurent et que d'autres voient le jour. Notre stratégie de durabilité, baptisée «L'alliance de la durabilité et du plaisir», repose sur les trois piliers suivants:

”

Notre stratégie de durabilité reflète les valeurs de Felchlin que nous incarnons depuis des années. Elle démontre que nous ne faisons pas que poursuivre les initiatives existantes, mais que nous développons également de nouveaux projets pour promouvoir la durabilité. Pour nous, la durabilité est un chemin continu que nous avons commencé il y a de nombreuses années et que nous continuons à parcourir avec passion et responsabilité.

Mareike Toulas, Responsable des Achats, de la Durabilité, des Finances et des Technologies de l'Information



Assurer une bonne qualité de vie à travers notre passion

Bonnes conditions de vie et de travail
Santé
Responsabilité vis-à-vis des produits



Une qualité en harmonie avec la nature

Ressources
Biodiversité
Climat



Contribuer au succès collectif grâce aux partenariats

Partenariats commerciaux équitables
Gestion d'entreprise éthique
Lieu d'implantation en Suisse



Vous trouverez de plus amples informations sur notre stratégie de durabilité ici.

À l'origine

Récolte et après-récolte



Récolte

La cabosse de cacao atteint sa maturité à la fin de la saison des pluies. L'agriculteur cueille très soigneusement les fruits mûrs de l'arbre au moyen d'un bon couteau ou d'une machette. Il est très important de ne pas abîmer ni le tronc ni les fleurs de la prochaine récolte et de ne pas couper les cabosses vertes. Les cabosses sont ouvertes avec une machette et les fèves et la pulpe sont enlevées.



Fermentation

Les fèves et la chair sont placées dans des caisses en bois et recouvertes de feuilles. En raison de la teneur élevée en sucre de la pulpe, la masse commence à fermenter; les acides acétiques se forment et se volatilisent. Pendant la fermentation, qui dure de cinq à sept jours, les fèves sont mélangées à plusieurs reprises pour obtenir une fermentation uniforme.



Séchage au soleil

Une fois la fermentation terminée, les fèves sont séchées au soleil. Après cinq à dix jours, le processus de séchage à l'intérieur de la fève est fini. Puis, on coupe les fèves pour examiner si elles sont assez sèches. Le séchage a pour but de ramener le taux d'humidité à 6% afin d'éviter les moisissures.



Calibrage et transport

Ensuite, les graines sont triées en fonction de leur taille et de leur qualité, soit à la main, soit à l'aide d'équipements de tri des plus simples. Ceci est d'une grande importance, car les fèves de même taille doivent être traitées dans un processus ultérieur. Les fèves triées sont ensuite conditionnées dans des sacs en jute ou en plastique spécial. Les sacs sont maintenant prêts à être transportés par conteneur maritime vers l'Europe.

À Ibach

Procédé de traitement

Nettoyage et torréfaction

La première étape du processus de production est le nettoyage des fèves de cacao. Pendant la débactérisation, les fèves de cacao sont traitées à la vapeur chaude à 127 °C. La torréfaction traditionnelle des fèves de cacao se fait ensuite lentement et doucement en petites quantités. La température et la durée de torréfaction dépendent des caractéristiques des fèves et des arômes de torréfaction souhaités.



Concassage et broyage

Les fèves refroidies sont ensuite transportées vers le concasseur, où elles sont broyées en morceaux et où les parties de la coque sont séparées. Dans le moulin triple, les grains concassés sont ensuite broyés à une finesse de 25 à 30 micro en utilisant les trois meules. Ensuite, de petites billes en céramique de 150 kg traitent la masse dans le broyeur à billes et réduisent à nouveau sa finesse à environ 15 à 20 micromètres.



Malaxage et laminage

Dans le malaxeur, on mélange la masse de cacao liquide, le beurre de cacao liquide, le sucre et, selon la recette, de la vanille de Madagascar pour le chocolat foncé. Pour le chocolat au lait, on ajoute à ces ingrédients de la poudre de crème ou de lait. Puis le tout est mélangé et pétri quelques minutes. Après un premier laminage de base, la masse est affinée à 16 micromètres environ avec un laminoir à cinq rouleaux.



Conchage

La méthode traditionnelle de conchage en conche longitudinale fait ressortir au mieux les arômes du cacao par des heures de mouvement et d'aération. Le conchage peut prendre jusqu'à 72 heures et est déterminé par les caractéristiques de la fève et de la recette. Le lent échauffement du chocolat met peu à peu en valeur les arômes délicats.



Le monde des saveurs



Arômes-intensité



Chaque couverture contient différents caractères gustatifs. L'ordre et la taille des bulles servent à révéler le déroulement perceptif des saveurs et de leur intensité dans le palais.



Intensité du cacao



Chaque couverture possède un pourcentage de cacao. Avec l'illustration «caboche de cacao» on distingue les intensités de cacao des différentes couvertures sur une échelle allant de 1 à 10 – pour une intensité en cacao très faible jusqu'à très forte. L'intensité est influencée par l'origine du cacao, les propriétés du sol et les conditions du climat dans le pays d'origine.

Associations possibles



Des associations sont possibles avec chaque couverture. Voilà des propositions et des idées pour les associer avec des fruits, des fruits à coques, des épices, des fleurs ou d'autres ingrédients pour des créations réussies.

L'art de la dégustation



La vue



Examinez avec des sens éveillés le morceau de couverture que vous vous apprêtez à déguster. Prenez conscience de la couleur, de la forme et de la surface.

L'ouïe



Cassez le morceau de couverture en deux et tenez-le tout près de votre oreille. S'il craque clairement en se cassant, vous pouvez être sûr qu'il s'agit d'une couverture de qualité.

L'odorat



Pour laisser le parfum de la couverture monter à votre nez, fermez de préférence les yeux. Concentrez-vous sur les différentes notes aromatiques. Vous pouvez également frotter la couverture entre deux doigts pour sentir les arômes.

Le goût



Enfin, vous pouvez mettre la couverture dans votre bouche. Assurez-vous que la couverture que vous dégustez est à température ambiante. Cela vous permettra de profiter de tous ses arômes. Laissez le morceau fondre lentement sur votre langue et savourez l'explosion des saveurs.



Grand Cru

Nos régions d'origine



- Connaissances
- Le cacaoyer**
- On trouve le cacaoyer à hauteur de la ceinture tropicale entre 20° de latitude nord et 20° de latitude sud.
 - Il pousse à une température moyenne d'environ 25 °C.
 - Le climat se caractérise par des précipitations fréquentes et une forte humidité.
 - Un ensoleillement trop important a une influence négative sur la récolte. Les arbres les plus courants qui donnent de l'ombre sont les bananiers plantains, les bananiers, les gommiers et les manguiers.

- Connaissances
- Origine et authenticité**
- Le cacao noble provient de pays soigneusement sélectionnés et de régions définies.
 - Le cacao provient exclusivement de petits producteurs qui travaillent dans des conditions durables et équitables.
 - Utilisation de lait en poudre et de sucre suisses.
 - Conchage tout en douceur des couvertures Grand Cru.
 - La production a lieu exclusivement à Ibach-Schwyz, en Suisse.





Grand Cru

«Grand Cru» est un terme qui vient à l'origine du monde du vin et qui désigne des vins de la plus haute qualité, élaborés à partir de raisins particulièrement fins.

Dans le monde du chocolat, le terme «Grand Cru» est utilisé de manière similaire pour désigner des couvertures fabriquées à partir des meilleures fèves de cacao et présentant une qualité exceptionnelle.

Qu'est-ce qui distingue notre couverture Grand Cru d'une couverture traditionnelle?

Qualité des fèves de cacao

Les couvertures Grand Cru de Felchlin sont fabriquées à partir de fèves de cacao provenant de plantations ou de régions spécifiques, réputées pour leur qualité exceptionnelle. Ces fèves sont soigneusement sélectionnées et transformées sous un contrôle qualité strict. En revanche, les couvertures classiques peuvent être élaborées à partir d'un mélange de fèves de cacao de qualité et d'origines variées.

Méthodes de transformation

Lors de la transformation dans notre manufacture à Ibach, chaque couverture Grand Cru possède sa recette unique. Grâce aux techniques traditionnelles et à une infrastructure adaptée, les arômes et propriétés exceptionnels des fèves de cacao sont mis en valeur de façon optimale. Cela inclut, par exemple, des temps de torréfaction individuels, des durées de conchage optimisées (mélange et lissage de la masse chocolatée) et un contrôle précis de la température tout au long du processus de fabrication. Les couvertures classiques, quant à elles, sont souvent produites de manière industrielle, avec un accent sur l'efficacité et la production de masse.

Goût et arôme

Nos couvertures Grand Cru se distinguent par des profils aromatiques complexes qui reflètent les caractéristiques typiques du cacao et de son origine. Elles peuvent développer une variété d'arômes, notamment des notes fruitées, noisettées, florales ou épicées. En revanche, les couvertures conventionnelles ont tendance à avoir des arômes moins prononcés et peuvent souvent dépendre de l'ajout de substances aromatiques ou d'autres ingrédients pour améliorer ou modifier leur goût.

Felchlin Grand Cru Couvertures – Depuis 1999

Les particularités de Felchlin Grand Cru ont fait leurs preuves au fil des ans et restent valables aujourd'hui.

- Nous misons sur le «single bean», ce qui signifie que nous utilisons exclusivement une seule sorte de fève et que nous n'autorisons pas les mélanges (L'exception a été la couverture du jubilé Centenario Concha).
- Nous utilisons des cacaos nobles provenant de pays sélectionnés et de régions définies, qui répondent à nos exigences et sont validés par le panel sensoriel de Felchlin.
- Nous connaissons l'origine exacte de nos fèves et nos producteurs sur place.
- Le traitement des couvertures est conçu pour une finesse de 16µ. Tout comme les caractéristiques sensorielles, ceci est contrôlé avant la libération du produit.

Ces normes élevées confèrent à nos couvertures Grand Cru un caractère unique et contribuent à obtenir une qualité et une pureté de goût incomparables. L'un des grands secrets de la qualité constante de nos couvertures Grand Cru réside dans la sélection minutieuse des fèves, une analyse sensorielle bien formée et une production précise et minutieuse. Chaque étape de ce processus est réalisée avec dévouement et précision afin de garantir que chaque couverture Grand Cru est un véritable chef-d'œuvre. La taille de notre entreprise et notre positionnement sur un marché de niche nous permettent de mettre en œuvre ce concept avec cohérence et succès.

Origine

Venezuela

Un des meilleurs cacao du monde pousse dans des conditions exceptionnelles

Le Venezuela abrite dans la plaine de Maracaibo la région de Sur del Lago, réputée pour sa longue tradition de culture du cacao et considérée comme le berceau de l'arbre à cacao.



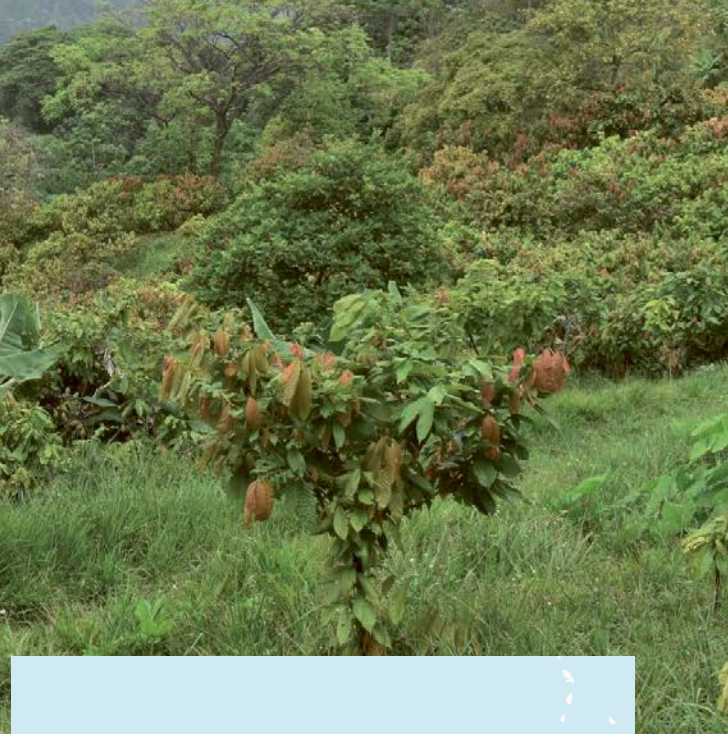
Le cacao vénézuélien est toujours considéré comme l'un des meilleurs au monde. Il s'épanouit dans les sols riches des contreforts des Andes, dans la végétation luxuriante, humide et pluvieuse. Le cacao noble pousse au milieu d'autres plantes très diverses sur des hauteurs, au sud et à l'est du lac de Maracaibo. Certaines fermes sont situées sur des sols volcaniques qui, bien qu'extrêmement fertiles. Grâce à des contrôles rigoureux et à des analyses approfondies, tant chez nos partenaires agricoles sur place que dans notre propre

laboratoire, nous garantissons en permanence la plus haute qualité et un goût unique.

Maracaibo – Ville portuaire sur le lac de Maracaibo

Nous avons nommé nos couvertures Maracaibo d'après la ville portuaire historique située à l'extrémité nord du lac du même nom. Cette mer intérieure est alimentée par les eaux de pluie des Andes environnantes et se jette dans le golfe du Venezuela.

La ville portuaire n'a pas seulement une importance économique centrale pour le Venezuela, mais elle est aussi un centre culturel offrant un mélange fascinant d'histoire, de tradition et de modernité. Maracaibo possède une longue histoire remontant à l'époque coloniale. Les Maracuchos, comme sont appelés les habitants de Maracaibo, sont très fiers de leur ville et de leur culture. La fusion des influences espagnoles et indigènes marque encore aujourd'hui toute la région. Après des périodes politiquement et économiquement difficiles, le Venezuela se dirige vers un avenir plus prometteur. Le chômage et la pauvreté sont en baisse, et les visites dans le pays, essentielles pour Felchlin, sont à nouveau possibles.



Le Venezuela se situe en Amérique du Sud, au nord de l'équateur, bordé au nord par la mer des Caraïbes, à l'est par le Guyana, au sud par le Brésil et à l'ouest par la Colombie.



Les fèves de cacao sèchent sur des surfaces extérieures spéciales sous le soleil tropical. Une méthode traditionnelle qui est essentielle au développement des arômes et à la qualité des fèves.



Les membres de la compagnie Franceschi, actifs sur le marché du cacao vénézuélien depuis la fin du XIX^e siècle, montrent fièrement les fruits de cacao fraîchement récoltés sur leur Hacienda San José.

Notre partenaire et la collaboration directe sur place

Depuis 2006, la Max Felchlin AG coopère avec la famille Franceschi. Cette famille d'origine corse est l'un des principaux acteurs du marché vénézuélien du cacao depuis la fin du 19^e siècle. Elle possède ses propres cultures et contrôle la qualité du cacao avant de les expédier en Europe. Au Venezuela, cette famille a créé son propre centre de transformation et de compétences, l'Hacienda San José. Les processus de fermentation et de séchage font l'objet d'un protocole précis et, en étroite collaboration avec Felchlin, les profils sensoriels pour le cacao de nos couvertures Maracaibo sont régulièrement vérifiés et calibrés.

Bien que la culture du cacao joue un rôle économique mineur au Venezuela, elle constitue l'activité principale de nombreux agriculteurs. Grâce à des partenaires tels que Felchlin, qui ont activement entretenu les relations commerciales à distance, même dans les périodes difficiles, Casa Franceschi a pu créer la Fundación San José. Une fondation qui, avec d'autres ONG, investit dans le développement de la région en initiant ou en soutenant des projets sociaux, culturels, sportifs et de formation professionnelle.



Un ouvrier plante de jeunes plants de cacao pour encourager la culture durable des cacaoyers.



Vidéo sur notre partenaire local

Scannez le code QR et obtenez un premier aperçu de notre partenaire Casa Franceschi et de leur collaborateur Alejandro Moreno Durán.

Maracaibo



Maracaibo 88%

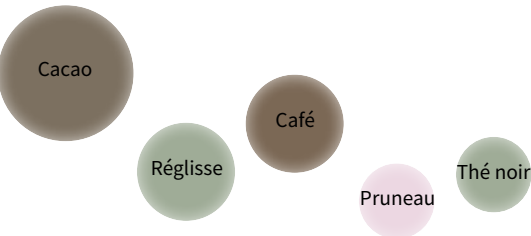
La dégustation du Maracaibo 88% hautement concentré constitue une expérience gustative intense.

Le puissant cacao est soutenu d'une note de réglisse, qui fait ensuite place à une touche de café torréfié. Le profil se pare d'une touche de pruneaux. Son départ en bouche, long et intensif, est accompagné d'une note de thé noir.

Intensité du cacao



Arômes-intensité



Associations possibles

Fruitée	Torréfiée	Goût de noisette	Épicée	Saveur florale	Autres
Ananas	Caramel	Noisette	Gingembre	Jasmin	Amaretto
Abricot	Café	Amande	Cardamome	Fleur d'oranger	Cognac
Framboise	Nougat	Pistache	Fleur de sel		Miel
Mandarine			Vanille		Kirsch
Mangue					Mascarpone
Citron					



Maracaibo Clasificado 65%

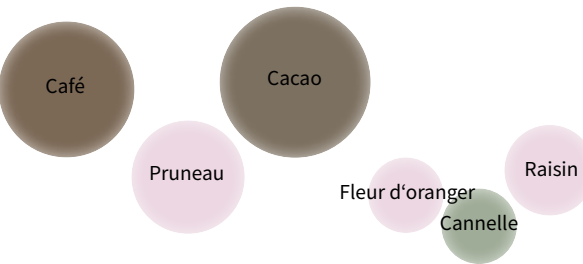
La combinaison harmonieuse de l'arôme du café et de celui de la prune vient compléter à merveille le goût soutenu du cacao.

Le procédé traditionnel fait ressortir le parfum de la fleur d'oranger et de la cannelle. Cela confère au Maracaibo Clasificado 65% un caractère festif, soutenu par le bouquet de raisins secs légèrement sucré qui culmine dans la longue finale.

Intensité du cacao



Arômes-intensité



Associations possibles

Fruitée	Torréfiée	Goût de noisette	Épicée	Saveur florale	Autres
Pomme	Café	Noisette	Cannelle	Rose	Crème
Poire	Caramel	Amande	Fève tonka	Lavande	Miel
Fraise	Thé noir	Pistache			Kirsch
Mangue		Noix de coco			Menthe
Mûre					Thé vert
Cynorhodon					
Citron					

Maracaibo



Maracaibo Créole 49%

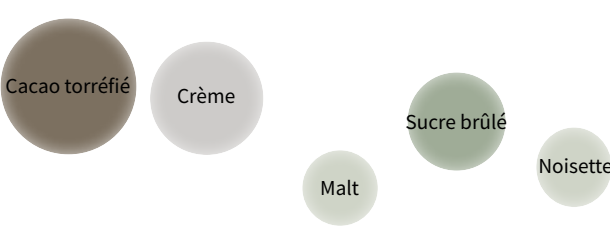
Maracaibo Créole séduit par son onctuosité et sa délicate note crémeuse.

Le procédé de fabrication traditionnel et délicat, met particulièrement en valeur le léger arôme de sucre brûlé et une touche de noisette et de malt. Les notes de cacao complexes et bien équilibrées mènent à une note finale longue et fondante.

Intensité du cacao



Arômes-intensité



Associations possibles

Fruitée	Torréfiée	Goût de noisette	Épicée	Saveur florale	Autres
Orange	Caramel	Noix de pécan	Chili	Violette	Vin rouge
Citron	Café	Noisette	Gingembre	Lavande	Grappa
Mangue	Nougat	Amande	Safran		Williams
Coing					Whisky
Pruneau					Vin de porto
Poire					

Connaissances

Accademia Maestri Pasticceri Italiani: Un phare de l'art de la pâtisserie italienne

Fondée en juin 1993, l'Accademia Maestri Pasticceri Italiani représente l'expression la plus élevée du professionnalisme dans le domaine de la haute pâtisserie nationale. L'expérience de pâtissiers qui se distinguent par leurs contributions qualitatives et professionnelles au niveau national s'allie à des compétences artistiques prononcées, appliquées à la tradition pâtissière italienne.

L'Académie des Maîtres Pâtissiers Italiens incarne le summum du savoir-faire professionnel dans le domaine de la haute pâtisserie nationale.

En 2024, Felchlin célébrera le 20e anniversaire de l'obtention de la médaille d'or pour le Maracaibo Clasificado 65% en tant que meilleure couverture du monde.

Maracaibo



Maracaibo Criolait 38%

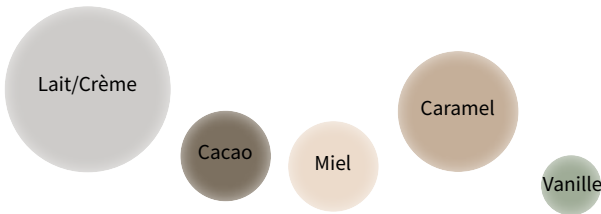
Le goût délectable de lait et de crème est soutenu par une note subtile de miel et de caramel.

Grâce à la méthode traditionnellement douce, le cacao est perceptible dès le départ, puis s'estompe avec un goût discret de torréfaction et de vanille.

Intensité du cacao



Arômes-intensité



Associations possibles

Fruitée	Torréfiée	Goût de noisette	Épicée	Saveur florale	Autres
Framboise	Marron	Amande	Cannelle	Lavande	Miel
Abricot	Nougat	Noisette	Cardamome	Rose	Marc de Champ.
Coing	Thé noir	Noix de coco	Safran	Romarin	Grand Marnier
Pomme	Caramel à la crème	Pistache	Vanille		Mascarpone
Mandarine		Pignon	Poivre		Thym
Orange sanguine					Menthe



Maracaibo Crème 33%

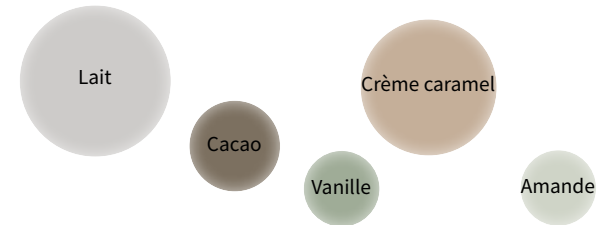
La crème révèle toute sa personnalité: un chocolat au lait onctueux. Outre des arômes soutenus de lait entier, on y perçoit un halo équilibré de vanille marié à une séduisante note de caramel à la crème.

D'une longueur en bouche crémeuse, il laisse derrière lui un soupçon d'amande légèrement grillée.

Intensité du cacao



Arômes-intensité



Associations possibles

Fruitée	Torréfiée	Goût de noisette	Épicée	Saveur florale	Autres
Banane	Caramel	Noisette	Vanille	Fleur de sureau	Williams
Citron	Thé noir	Amande			Kirsch
Ananas		Pistache			Champagne
Bergamote					
Griotte					



Origine

Équateur

Un produit emblématique d'importance historique

Après l'indépendance de l'Équateur en 1830, de nombreuses familles aisées, également appelées «Grandes Cacaos», se sont consacrées au cacao. Le système de plantation s'est développé et les grandes unités de production agro-industrielles sont devenues la norme. À la fin du 19^e siècle, l'Équateur était le plus grand exportateur de cacao au monde.

Dans les années 1920, les maladies des cacaoyers, le manque de moyens de transport et les conséquences de la première guerre mondiale ont entraîné une forte baisse de la production. L'exportation de cacao s'est effondrée, entraînant le pays dans une grave crise. Grâce au développement d'autres secteurs agricoles, à la création d'une variété de cacao CCN 51 plus résistante aux maladies et à des mesures d'encouragement ciblées du gouvernement, le pays s'est lentement rétabli.

Historiquement, ce n'est pas la quantité de cacao exportée qui fait que l'Équateur joue un rôle important dans le commerce international du cacao, mais la production de fèves de qualité. Selon les statistiques officielles, l'Équateur est de loin le plus grand producteur de cacao noble, avec une part de marché d'environ 70%.

La variété de cacao noble la plus répandue en Équateur est l'Arriba Nacional. À l'époque coloniale, le cacao était transporté le long du système fluvial du Guayas vers la ville portuaire de Guayaquil, c'est pourquoi ce cacao était appelé «Arriba» (espagnol pour «en haut»).



L'Équateur est un pays situé sur la côte ouest de l'Amérique du Sud, traversé par l'Équateur. Son paysage diversifié comprend la forêt amazonienne, les hauts plateaux des Andes et les îles Galápagos, connues pour leur faune riche et variée.



Mareike Toulas, CFO et Thomas Truttmann, CEO, lors de leur dernière visite à la coopérative Kallari.

Notre partenaire et la collaboration directe sur place

La coopérative APROCANE réunit quelque 300 producteurs de cacao dans le nord de l'Équateur, dans la province d'Esmeraldas.

Les paysans de la coopérative APROCANE entretiennent une forte cohésion et vivent en étroite collaboration. Ensemble, ils peuvent obtenir des prix équitables pour leurs produits et échanger des informations sur les défis à relever dans la culture du cacao.

Kallari est une organisation associative et intégrative d'environ 850 petits paysans de la région de Tena, dans la province de Napo, sur le versant oriental des Andes en Équateur. La coopérative a été fondée en 2003 avec une centaine de paysans, dans le but d'améliorer les conditions de vie de tous ses membres et de préserver la diversité écologique et culturelle de la région.

Depuis 2004, Felchlin rend régulièrement visite à la coopérative et donne de précieux conseils sur la culture et la transformation du cacao. Entre autres, la fermentation et le séchage ont été centralisés, ce qui a contribué de manière déterminante à l'augmentation du rendement et de la qualité du cacao.

Kallari a développé et mis en oeuvre un système de séchage unique en son genre, dans lequel de l'air chaud, produit par des panneaux solaires, circule régulièrement et en douceur sous les fèves de cacao pour les sécher.



Arriba



Arriba 72%-72h

Le goût du cacao se trouve relevé par l'intense note de café et de réglisse et fait de l'Arriba un événement sensoriel inoubliable.

La méthode traditionnellement douce fait ressortir le puissant bouquet de pruneaux, qui est complété par une légère note de cassis presque florale au cours de la longue finale en fin de bouche.

Intensité du cacao



Arômes-intensité



Associations possibles

Fruitée	Torréfiée	Goût de noisette	Épicée	Saveur florale	Autres
Pruneau	Caramel	Noix de coco	Fleur de sel	Fleur d'oranger	Vieille prune
Mandarine	Nougat	Noisette	Vanille		Miel
Framboise	Amande grillée	Amande	Sauge		Huile d'olive
Orange	Café	Pistache	Poivre		Champagne
Citron			Gingembre		
Fruit de la passion			Coriandre		
Calamondin			Piment rouge		

Rio Huimbi



Rio Huimbi 62%

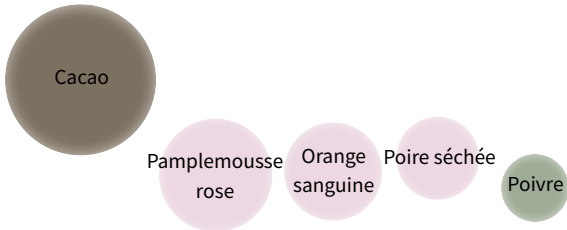
La toute première impression perçue par le palais réside dans la saveur harmonieuse et délicatement fruitée du cacao. Des notes de pamplemousses roses et d'oranges sanguines à pleine maturité expriment avec élégance un soupçon de fraîcheur et de fruité, couvert peu à peu par les arômes très typés des poires séchées.

La longue finale se caractérise par de subtils accents poivrés qui s'évanouissent en un voile doux et soyeux.

Intensité du cacao



Arômes-intensité



Associations possibles

Fruitée	Torréfiée	Goût de noisette	Épicée	Saveur florale	Autres
Fraise	Caramel	Noisette	Vanille	Fleur de cerisier	Grand Marnier
Poire		Pistache	Fleur de sel		Miel
Orange		Amande	Réglisse		Mascarpone
Mûre		Noix de pécan			Yoghourt
Framboise					Whisky
Pruneau					Thé vert
					Moscato



Connaissances

Le système des chakras – une méthode de culture traditionnelle

Le système des chakras est le mode de culture traditionnel des communautés indigènes kichwas d'Amazonie. Dans les jardins forestiers, on ne cultive pas seulement le cacao, mais jusqu'à 100 autres plantes et espèces d'arbres. Celles-ci servent de sources de revenus supplémentaires aux paysannes - environ 62% des cultivateurs de cacao sont des femmes.

Le système Chakra résiste mieux aux effets du changement climatique, préserve la fertilité des sols et se passe d'engrais et de pesticides chimiques. Dans cet environnement naturel en équilibre écologique, le cacao noble s'épanouit dans les meilleures conditions.



Rio Huimbi 42%

L'attaque de ce chocolat au lait est fortement marquée par le cacao, et complétée par une agréable note de lait entier.

Le tout couvert d'un arc-en-ciel de subtils arômes de caramel et de sobres senteurs de malt dans une fringante alternance. La finale persistante révèle en filigrane un beurre noisette et une douceur à peine perceptible qui flatte le palais.

Intensité du cacao

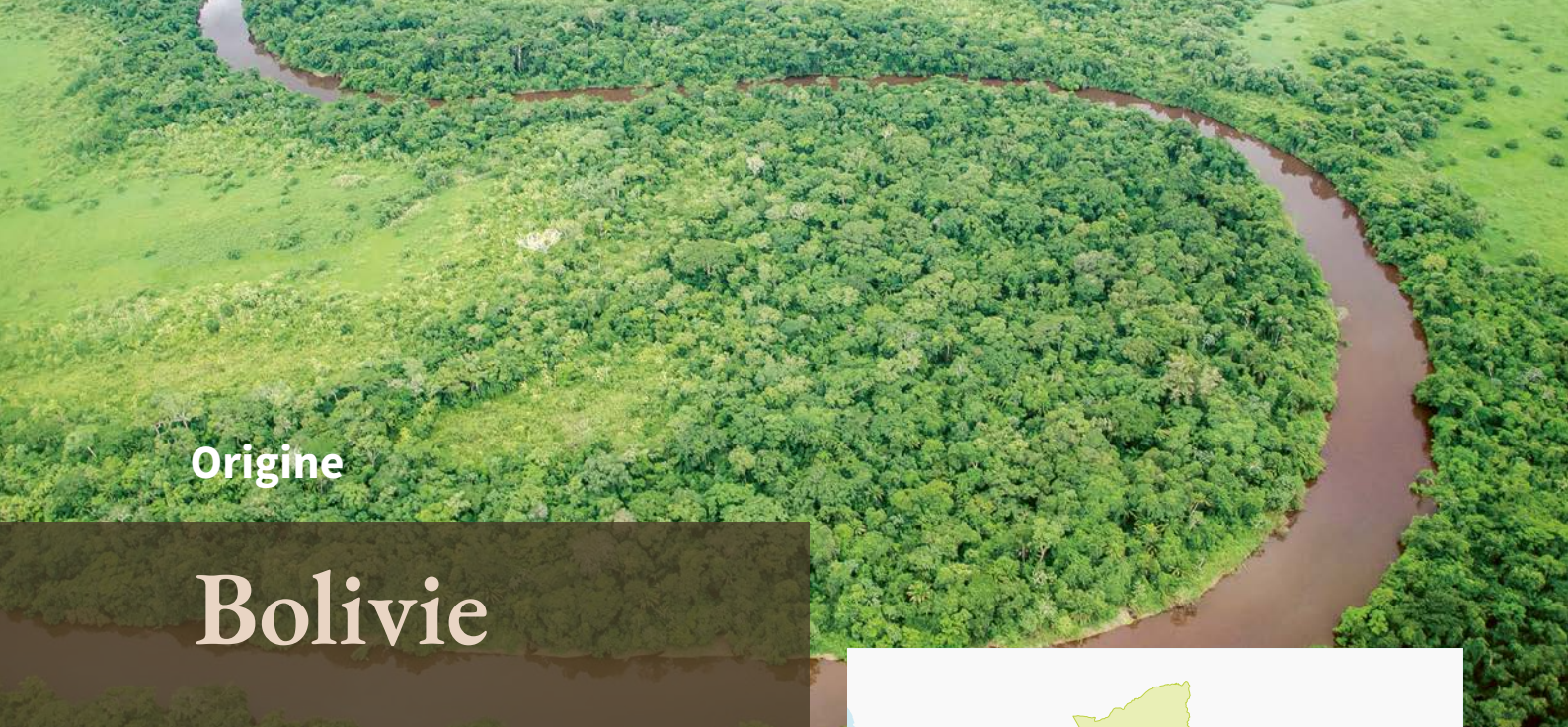


Arômes-intensité



Associations possibles

Fruitée	Torréfiée	Goût de noisette	Épicée	Saveur florale	Autres
Citron	Nougat	Amande	Poivre	Herbes des Alpes	Miel
Mangue	Massepain	Noisette	Safran		Mascarpone
Poire	Caramel	Pistache	Vanille		Séré
Fraise	Café	Noix de pécan	Coriandre		Absinthe
Banane		Noix de coco	Girofle		Grappa
Abricot			Gingembre		Rhum
			Citronnelle		



Origine

Bolivie

Le Cacao sauvage – une rareté bolivienne

Dans les plaines du département du Beni, près de la frontière brésilienne, le cacao sauvage unique Beniano Silvestre pousse partout où la nature a formé de légères élévations dans ce paysage plat. Après de fortes pluies, l'eau stagne pendant des semaines sur la plaine, car le terrain—une vaste savane sans dénivelé naturel—ne peut évacuer les précipitations. Ces petites hauteurs surgissent alors des inondations comme des îlots de forêt vierge et forment des oasis de forêt tropicale. C'est précisément là, loin de toute plantation, que les cacaoyers sauvages s'épanouissent, à l'abri de toute perturbation, dans leur environnement naturel.

Peuples autochtones – récoltant du cacao sauvage

Le cacao sauvage est traditionnellement récolté par des familles autochtones de la commune de Baures, qui partent régulièrement à pied, en bateau ou à moto vers des zones de collecte isolées. Au cœur de la forêt tropicale, ils se répartissent les tâches : ensemble, ils récoltent les cabosses mûres, en extraient les fèves et les fermentent sur place afin d'en développer tout l'arôme. Les fèves sont ensuite soigneusement séchées sous le soleil tropical. En général, les cueilleurs restent environ deux semaines dans la forêt avant de revenir à Baures avec le cacao sauvage séché et de vendre les fèves à des acheteurs locaux. Cette récolte n'a lieu que quelques mois par an—généralement de fin décembre à mars, durant l'été bolivien. Hors saison, les cacaoyers sont laissés entièrement à la nature, sans aucune culture ni soin. Durant cette période, les arbres sauvages ne sont ni fertilisés ni taillés et poussent donc de manière totalement naturelle dans la forêt tropicale.



La Bolivie est un pays situé au centre de l'Amérique du Sud, avec un paysage diversifié allant des Andes au désert d'Atacama, jusqu'à la forêt tropicale du bassin amazonien.



Vidéo sur notre partenaire local

Scannez le code QR et obtenez un premier aperçu de la flore spectaculaire dans laquelle pousse le cacao sauvage.



Le savoir faire relatif à la fermentation et au séchage des fèves se transmet de génération en génération. Comme les îles à cacao constituent un bien commun de la communauté indigène, chaque membre est autorisé à récolter les fruits sauvages. Ces dernières années, le commerce croissant du cacao sauvage a sensiblement amélioré la qualité de vie des familles locales. Le travail du cacao permet un revenu sans devoir quitter la terre ancestrale. Au contraire : le mode de vie traditionnel est profondément enraciné, et la communauté est fière de faire rayonner dans le monde une spécialité cacaoyère si singulière de sa région. De nouvelles pistes et routes en terre ont certes facilité les déplacements vers les « Cacaotales » (îles à cacao) éparpillées, mais chaque tournée de récolte demeure une petite aventure en terrain difficile.

Notre partenaire et la collaboration directe sur place

Max Felchlin AG exploite le cacao en Bolivie depuis 2005 ; depuis 2014 par la société Sumar Ltda., dont le propriétaire est la famille Vacaflors. Cette collaboration est très fructueuse et les quantités produites ne cessent d'augmenter d'année en année. Sur place, les acheteurs de Sumar Ltda. surveillent l'achat des fèves de cacao et contrôlent leur qualité. Le cacao fait partie de l'alimentation quotidienne de la population locale. La connaissance du processus de fermentation et de séchage a été transmise de génération en génération. Sumar Ltda. aide avec leur savoir-faire industriel et toujours au regard des conditions locales pour constamment optimiser soigneusement les procédés. Le cacao sauvage unique au monde est un produit de niche souvent mis en relation avec la société Felchlin sous cette appellation. Les fèves de cacao sauvage étant très petites, on dénombre plus de 35% de perte pendant la transformation réalisée dans la manufacture d'Ibach, soit bien plus que pour les fèves habituelles. Tout cela implique un grand effort qui vaut bien la peine et dont l'effet est également positif.



Un cueilleur de cacao sauvage à l'œuvre.

Bolivie



Bolivia 68%-60h

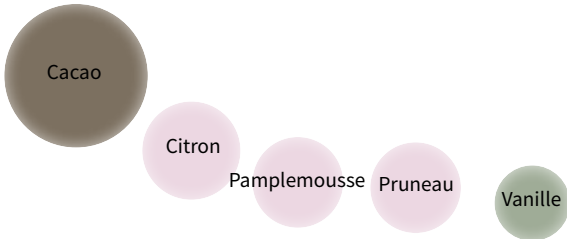
Au goût riche et harmonieux du cacao viennent s'ajouter la fraîcheur du citron et le fruité du pamplemousse.

Le procédé de fabrication traditionnel met en valeur de la plus belle manière le bouquet de pruneaux et de vanille. Son agréable acidité de fruit et sa longueur en bouche font de cette couverture Grand Cru un bonheur gustatif inoubliable.

Intensité du cacao



Arômes-intensité



Associations possibles

Fruitée	Torréfiée	Goût de noisette	Épicée	Saveur florale	Autres
Cerise	Massepain	Amande	Vanille	Fleur de cerisier	Grappa
Banane	Caramel	Noisette	Fleur de sel		Miel
Ananas			Gingembre		Gin
Mandarine			Cannelle		Amaretto
Pruneau			Girofle		Kirsch
Pamplemousse					Yoghourt
Mûre					



Bolivia 45%-60h
Lait de terroir

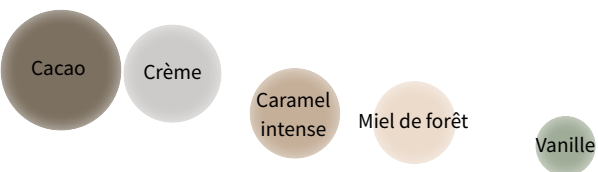
Le goût agréablement fruité du cacao sauvage ouvre l'expérience sensorielle de cette noble couverture au lait. Une note de crème nettement perceptible du lait de foin de montagne est complétée par un goût subtil de caramel intense et de miel de forêt.

Les propriétés du lait de montagne confèrent à cette couverture une douceur équilibrée et un final persistant, accompagné d'une note de vanille légèrement épicée.

Intensité du cacao



Arômes-intensité



Associations possibles

Fruitée	Torréfiée	Goût de noisette	Épicée	Saveur florale	Autres
Banane	Caramel	Amande	Vanille	Fleur d'oranger	Whisky
Mandarine	Café	Noisette	Sel marin		Kirsch
Orange	Massepain	Noix de pécan	Noix de muscade		Cognac
Citron		Noix d. macadamia	Fève tonka		Rhum
Abricot			Cardamome		Cointreau
Mangue					

Bolivie



Cacao Fruit
Couverture

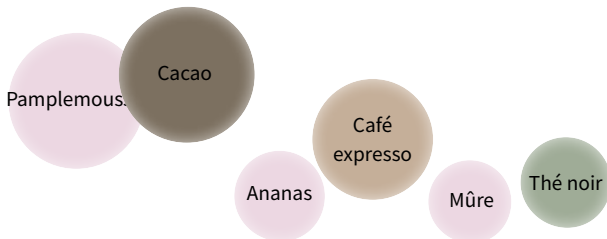
Ce cacao vigoureux et de plein caractère dévoile de multiples notes fruitées singulières.

La fabrication traditionnelle permet de mettre en avant ce suprême bouquet fruité de pamplemousse, d'ananas et de mûre et fait ainsi ressortir les notes délicates de la torréfaction du café espresso. De par sa longueur en bouche remarquablement persistante, qui est accompagnée d'une note de thé noir harmonieuse, cette couverture Grand Cru unique et riche en sensations offre une expérience inoubliable.

Intensité du cacao



Arômes-intensité



Associations possibles

Fruitée	Torréfiée	Goût de noisette	Épicée	Saveur florale	Autres
Jus d. fruit d. cacao	Caramel	Noix de coco	Réglisse	Hibiscus	Rhum
Orange	Café	Amande	Romarin	Géranium	Miel
Pamplemousse	Amande torréfiée		Fleur de sel	Cynorhodon	Sauternes
Mangue				Lavande	Vin chaud
Ananas				Fleur d'oranger	

Couverture Anniversaire (Blend Venezuela, Équateur et Bolivie) – 100 ans Felchlin



Centenario
Concha 70%-48h

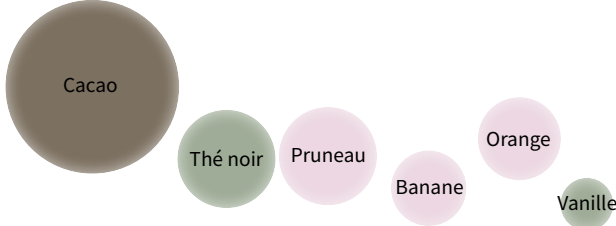
Le cacao puissant est sublimé par un thé noir intense.

L'affinage traditionnel en conche révèle un jeu d'alternance entre prunes séchées fruitées, banane douce et sucrée, encore légèrement verte, et orange rafraîchissante. La note épicée d'une gousse de vanille séchée vient prolonger le jeu d'associations de ces trois cacaos nobles.

Intensité du cacao



Arômes-intensité



Associations possibles

Fruitée	Torréfiée	Goût de noisette	Épicée	Saveur florale	Autres
Orange	Caramel	Noisette	Fleur de sel	Fleur de cerisier	Miel
Abricot	Massepain	Amande	Vanille		Kirsch
Banane	Café				
Pêche					
Citron					
Cerise					



Origine

Costa Rica

Flore et faune exceptionnelles

Le Costa Rica dispose d'une flore et d'une faune exceptionnelles. Le contexte politique du pays ainsi que son succès dans le secteur du tourisme contribuent à la préservation de la biodiversité. Cette diversité exceptionnelle est due à la position géographique du Costa Rica entre l'Amérique du Nord et l'Amérique du Sud, qui favorise les déplacements des animaux.



Le Costa Rica est un pays à la géographie rude, traversé par des forêts tropicales, situé en Amérique centrale, avec des côtes le long de la mer des Caraïbes et de l'océan Pacifique.

Les influences océaniques de l'océan Pacifique et de la mer des Caraïbes, qui ont chacun leur propre climat, jouent également un rôle. Grâce au climat tropical et aux conditions topographiques, la culture du cacao est possible dans toutes les régions du pays. L'exportation de cacao ne joue toutefois qu'un rôle mineur dans l'économie du Costa Rica, les bananes, les ananas et le café ainsi que les produits issus du secteur high-tech étant plus importants.

Le cacao, objet de recherche

Le CATIE (Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza), le centre de recherche agronomique tropicale et d'enseignement supérieur de Turrialba, joue un rôle important dans le développement et la promotion de l'agriculture durable au Costa Rica. L'objectif de l'institution est d'associer l'éducation et la recherche et d'assurer le transfert de connaissances et de technologies. Le centre de recherche travaille entre autres à l'amélioration de la résistance des fruits du cacao aux virus, au développement de nouveaux profils de qualité ainsi qu'à une meilleure capacité d'adaptation du cacao au changement climatique. Le CATIE travaille en collaboration avec l'IICA (Inter-American Institute for Cooperation on Agriculture) dans différents pays d'Amérique latine. Grâce à divers projets, ils contribuent à réduire la pauvreté rurale et à établir une utilisation durable des ressources naturelles.



Vidéo sur notre partenaire local

Scannez le code QR et découvrez comment le cacao est récolté et transformé au Costa Rica.



Employés de la «Finca la Amistad» en train d'ouvrir des cabosses de cacao.

Notre partenaire et la collaboration directe sur place

La «Finca la Amistad» est une ferme de 95 hectares située au nord du Costa Rica. Sur la moitié de cette zone riche en biodiversité, la meilleure variété de cacao Trinitario est cultivée en agroforesterie.

L'exploitation familiale a été fondée par Ernst et Ruth Brugger et est aujourd'hui dirigée par leur fils Simon. En plus de la culture et de la transformation du cacao, il y a un lodge avec des possibilités d'hébergement pour les touristes.

La finca peut compter sur des collaborateurs expérimentés de longue date, qui exécutent avec le plus grand soin toutes les étapes du processus, de la récolte au séchage en passant par la fermentation dans des caisses en bois. Le résultat est un cacao exceptionnellement riche en arômes.

Toutes les étapes du processus sont gérées et contrôlées en interne. Le soin est essentiel à chaque étape, notamment lors de la fermentation et du séchage, car c'est là que se développent les arômes variés. Les employés expérimentés cueillent les fruits mûrs à la main et les ouvrent avec des machettes.

La «Finca la Amistad» mise sur une méthode de culture écologique et diversifiée. Convaincue qu'un écosystème sain est essentiel pour la qualité du cacao, elle protège la riche biodiversité de la ferme et de la région. La famille entretient en outre un réseau avec les petits producteurs de cacao des environs, leur fournit des plants de cacao et les forme à l'entretien des arbres et à la récolte. Des échanges réguliers ont lieu avec les collaborateurs, les partenaires, les clients et les scientifiques, ce qui contribue à une amélioration constante de la qualité sur le plan économique, social et écologique.



Employés de la finca lors du contrôle de la qualité des fèves de cacao.



Costa Rica 70%-72h

La couverture Costa Rica révèle son profil gustatif initial avec un goût équilibré et doux. Il est agrémenté d'une acidité fruitée grâce au procédé de transformation traditionnel.

Résultat: une résonance entre mûre naturelle et banane douce de couleur jaune/verte. Une forte note de noisette torréfiée assure la transition vers un départ long en bouche, arrondi par l'arôme épicé et boisé de café vert.



Costa Rica 40%-36h

Cette couverture au lait, équilibré, fait d'un cacao harmonieux, est empreint d'une agréable note de lait.

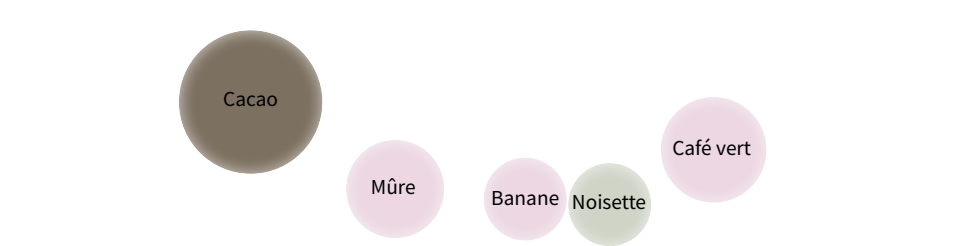
La saveur d'amandes grillées, accompagnée d'une note douce de miel. En fin de bouche, une banane douce et mûre est perceptible, clôturant l'expérience sensorielle de cette couverture au lait.

Costa Rica

Intensité du cacao



Arômes-intensité



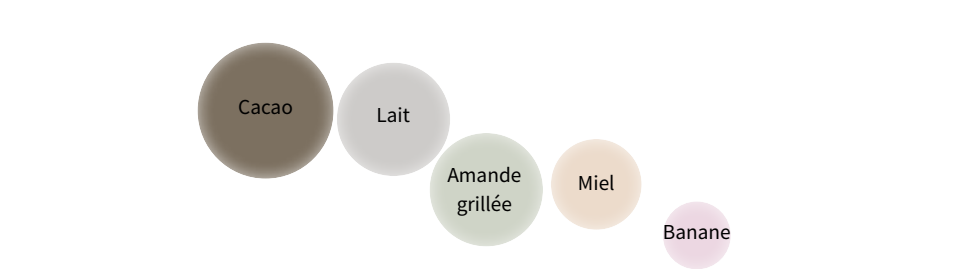
Associations possibles

Fruitée	Torréfiée	Goût de noisette	Épicée	Saveur florale	Autres
Abricot	Café	Amande	Vanille	Fleur d'oranger	Whisky
Banane	Caramel	Noisette	Poivre		Thé
Orange		Pistache	Fleur de sel		Huile d'olive
Mangue		Noix de pécan			Kirsch
Framboise		Noix d. macadamia			Champagne
Mandarine					
Ananas					

Intensité du cacao



Arômes-intensité



Associations possibles

Fruitée	Torréfiée	Goût de noisette	Épicée	Saveur florale	Autres
Mandarine	Café	Noisette	Vanille	Trèfle	Rhum
Banane		Amande	Fève tonka	Géranium	Cognac
Lime		Pistache	Fleur de sel	Pissenlit	Riz
Fruit de la passion		Noix de coco			Miel
Orange					Thé
Mangue					



Origine

République dominicaine

Une production de cacao en harmonie avec la nature

La plante de cacao a été introduite pour la première fois au début des années 1600 par les Espagnols sur l'île d'Hispaniola (l'actuelle République dominicaine et Haïti). Quelques décennies plus tard, les Français ont pris possession de l'île et ont apporté de nouvelles variétés de cacao.

Une culture industrialisée du cacao à petite échelle a commencé vers le milieu du 19e siècle et a fait du cacao un produit d'exportation important du pays. Jusqu'à la fin des années 1980, le cacao



dominicain avait une mauvaise réputation sur les marchés internationaux, en raison de l'absence de fermentation des fèves. Aujourd'hui encore, du cacao non fermenté, appelé cacao Sanchez, est exporté comme produit de cacao bon marché.



La République dominicaine est un État des Caraïbes situé sur l'île d'Hispaniola. Sur la partie ouest se situe Haïti.

Pour répondre à la demande du marché international en cacao de qualité supérieure, le cacao Hispaniola a été développé, pour lequel un processus de fermentation approprié a été introduit. Cela a permis d'améliorer considérablement la qualité du cacao. Le cacao est cultivé sans herbicides ni engrais chimiques, ce qui en fait un produit idéal pour les certifications biologiques.

Aujourd'hui, la République dominicaine est le plus grand exportateur de cacao biologique au monde.

Notre partenaire et la collaboration directe sur place

En 1889, des émigrants suisses ont fondé le domaine d'Elvesia au nord-est de la République dominicaine. Sur la plus grande surface cultivée des Caraïbes à l'époque, on cultivait surtout des fèves de cacao de la variété Criollo.

Le Criollo est considéré comme la plus noble des variétés de cacao, car les fèves de cacao contiennent peu de substances amères (polyphénols) et ont une faible acidité. Étant donné que cette plante de cacao ne pousse pas en monoculture, mais uniquement en cultures mixtes pour la protection solaire, elle développe des arômes secondaires agréables qui, selon la variété, peuvent rappeler les fruits à coque noix, le caramel, les baies sauvages ou le tabac.



Les Criollos d'origine, purs, sont très rares et ont été trouvés au Venezuela, dans la région andine voisine et en Amérique centrale. Ces plantes présentent une très faible diversité génétique, ce qui a conduit à la conclusion que toutes les variétés de cacao actuelles proviennent de croisements entre les deux types de base, Criollo et Forastero.

L'appellation familière du domaine est encore aujourd'hui „Hacienda Elvesia“. Depuis 2006, Max Felchlin AG collabore avec l'hacienda, qui emploie une trentaine de personnes et est bien gérée par le manager de longue date Ramon Lopez.

L'ensemble de l'exploitation se fait selon les principes de l'agriculture durable, en harmonie avec la nature. Les collaborateurs transforment le cacao directement sur place, de manière traditionnelle, jusqu'au séchage. La fermentation est effectuée dans des caisses en bois où les fèves de cacao subissent un processus en trois étapes. Le brassage régulier du cacao dans les caisses garantit une qualité homogène. Après la fermentation, les fèves séchent sur des tables en bois recouvertes.

Nous achetons exclusivement du cacao certifié bio de la République dominicaine.



Après la fermentation, les fèves de cacao sont séchées au soleil.



République dominicaine



Elvesia Rep.
Dom. 74%-72h

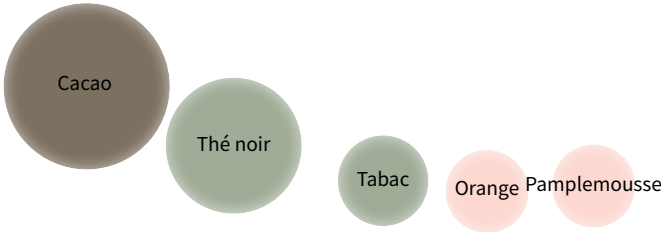
Ce cacao de grand style et vigoureux est entouré d'un halo de tons subtils de thé noir et amplifié par une légère note de tabac.

La transformation traditionnelle, toute en douceur, confère au chocolat une longueur en bouche fruitée, annoncée par de rafraîchissants arômes d'orange et couronnée en finale par le pamplemousse. Cette couverture est certifiée Bio Bourgeon.

Intensité du cacao



Arômes-intensité



Associations possibles

Fruitée	Torréfiée	Goût de noisette	Épicée	Saveur florale	Autres
Abricot	Caramel	Amande	Menthe poivrée	Fleur d'oranger	Huile d'olive
Banane	Nougat	Pistache	Vanille		Brisure d. gaufrettes
Orange		Noisette	Fleur de sel		Williams
Framboise		Pignon			Miel
Citron					Rhum
Melone					Vin rouge



République dominicaine



Elvesia Rep.
Dom. 42%-30h

Un caramel à la crème harmonieux enveloppe le goût délicat du chocolat avec la note légèrement acidulée du cacao Elvesia.

La transformation toute en douceur dans la conche longitudinale traditionnelle permet à toutes les nuances de goût des bananes douces bien mûres de s'épanouir. La finale agréable et persistante présente une note épicée de vanille et de malt. Cette couverture est certifiée Bio Suisse.

Intensité du cacao



Arômes-intensité



Associations possibles

Fruitée	Torréfiée	Goût de noisette	Épicée	Saveur florale	Autres
Orange	Fumée	Noisette	Cannelle	Fleur d'oranger	Tabac
Citron			Noix de muscade		
Calamondin					
Lime					
Yuzu					



Dominicana
Blanc 36%

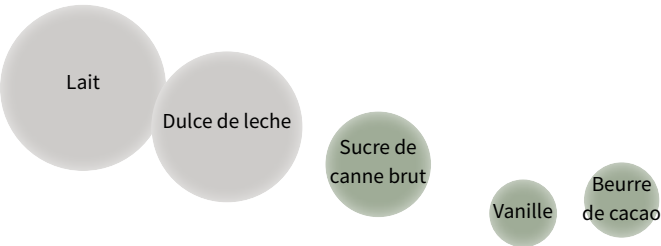
Couverture Grand Cru blanche à base de poudre de lait entier suisse biologique et de beurre de cacao biologique de la République dominicaine.

Un arôme intense de lait et le goût agréablement sucré du dulce de leche ouvrent la dégustation, avant que le caractère prononcé du sucre de canne brut ne se déploie. Des notes légères de vanille et la saveur discrète du beurre de cacao de haute qualité résonnent dans le final crémeux.

Lait-Intensität



Arômes-intensité



Associations possibles

Fruitée	Torréfiée	Goût de noisette	Épicée	Saveur florale	Autres
Orange	Caramel	Amande	Vanille	Thé vert	Pandan
Fruit de la passion		Noisette	Cannelle		Rhum
Sudachi		Noix d. macadamia	Curry		



Origine

Grenade

Paradis des épices dans les Caraïbes

La Grenade est un petit état insulaire des Caraïbes, l'île la plus méridionale des petites Antilles. L'île est d'origine volcanique et présente des sols fertiles. Le climat tropical favorise la culture de divers produits. La Grenade est surtout connue pour ses épices, le pays est le premier producteur de cannelle, de clous de girofle, de gingembre et de noix de muscade. Le tourisme joue également un rôle important dans l'économie de la Grenade.

L'arrivée des Européens au 17^e siècle a marqué l'introduction du cacao. De plus grandes plantations de cacao se sont développées et l'exportation du produit a pris de plus en plus d'importance. En 1964, la Grenada Cocoa Association a été créée. Elle est responsable de la réglementation et du contrôle de la production, de la transformation et de la commercialisation du cacao dans tout le pays. L'association gère également une pépinière où sont cultivés des cacaoyers «Grenada Sélection». Le risque de destruction des plantations par les ouragans peut ainsi être évité.



Grenade est un État des Caraïbes qui comprend, en plus de sa principale île éponyme, plusieurs petites îles environnantes. En raison de ses nombreuses plantations de muscade, l'île principale, qui est montagneuse, est également appelée «l'île aux épices».



Culture de nouveaux cacaoyers.

Plantation d'arbres coûteuse

La base du cacao «Grenada Sélection» est constituée d'une sélection ciblée de 16 arbres mères. Ceux-ci ont été choisis en raison du goût intense du cacao et sont parfaitement adaptés aux différents types de sol de la Grenade. Pour cultiver de nouveaux cacaoyers, des branches d'arbres mères sont plantées dans le sol et, après quelques semaines, de petits plants de cacao poussent. Il faut environ six mois pour que les petits plants soient suffisamment forts et puissent être plantés chez les paysans. Le grand avantage de ce procédé unique est que la Grenada Cocoa Association attribue les arbres aux paysans en fonction de la nature du sol de leur pays et contrôle ainsi directement la qualité du cacao de toute l'île.

Pour cultiver de nouveaux cacaoyers, une méthode de multiplication végétative spéciale est appliquée: des branches des arbres mères sélectionnés sont prélevées et plantées dans le sol. Après quelques semaines, ces branches commencent à produire des racines et de petites plantes de cacao émergent, qui sont soigneusement entretenues pour continuer à croître. Ce processus nécessite patience et soin, car il faut environ six mois pour que les jeunes plants de cacao soient assez robustes pour être transplantés dans les champs des agriculteurs.

Un avantage décisif de cette méthode appliquée à Grenade réside dans le fait que la Grenada Cocoa Association attribue les cacaoyers aux agriculteurs en fonction de la composition spécifique de leur sol. Cela garantit la croissance des arbres dans des conditions optimales, ce qui a un impact direct sur la qualité du cacao.

Notre partenaire et la collaboration directe sur place

Depuis 2006, nous nous approvisionnons en cacao de Grenade. Plus de 7000 agriculteurs cultivent le cacao sur toute l'île. Ils sont regroupés au sein de la Grenada Cocoa Association, dirigée par Andrew Hastick. Il est responsable du contrôle de la qualité, assure la disponibilité du cacao et organise son exportation. Le traitement centralisé du cacao dans les deux centres de Carlton et Mount Horn permet d'obtenir un cacao de qualité supérieure et les agriculteurs profitent de l'échange mutuel et des conditions d'achat réglementées.



Grenade



Grenada 65%

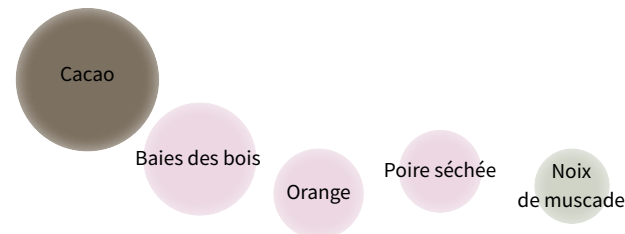
L'attaque de la couverture Grenada 65% est marquée par un cacao fort et intensif.

Le procédé traditionnel effectué avec précaution révèle un bouquet fruité magnifique: la combinaison d'une note de baies des bois et la fraîcheur naturelle de l'orange. La longue descente en bouche est marquée par une note harmonieuse de poires séchées, arrondie d'un subtil soupçon de noix de muscade.

Intensité du cacao



Arômes-intensité



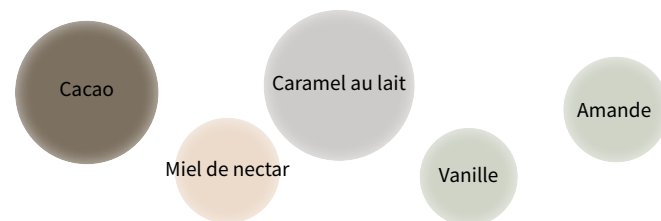
Associations possibles

Fruitée	Torréfiée	Goût de noisette	Épicée	Saveur florale	Autres
Abricot	Caramel	Noisette	Vanille	Fleur de cerisier	Mascarpone
Orange	Café	Amande	Cannelle		Kirsch
Framboise	Marron	Noix de pécan	Noix de muscade		Whisky
Ananas		Noix de coco			Bière
Cassis		Amande amère			Champagne
Myrtille					Cognac

Intensité du cacao

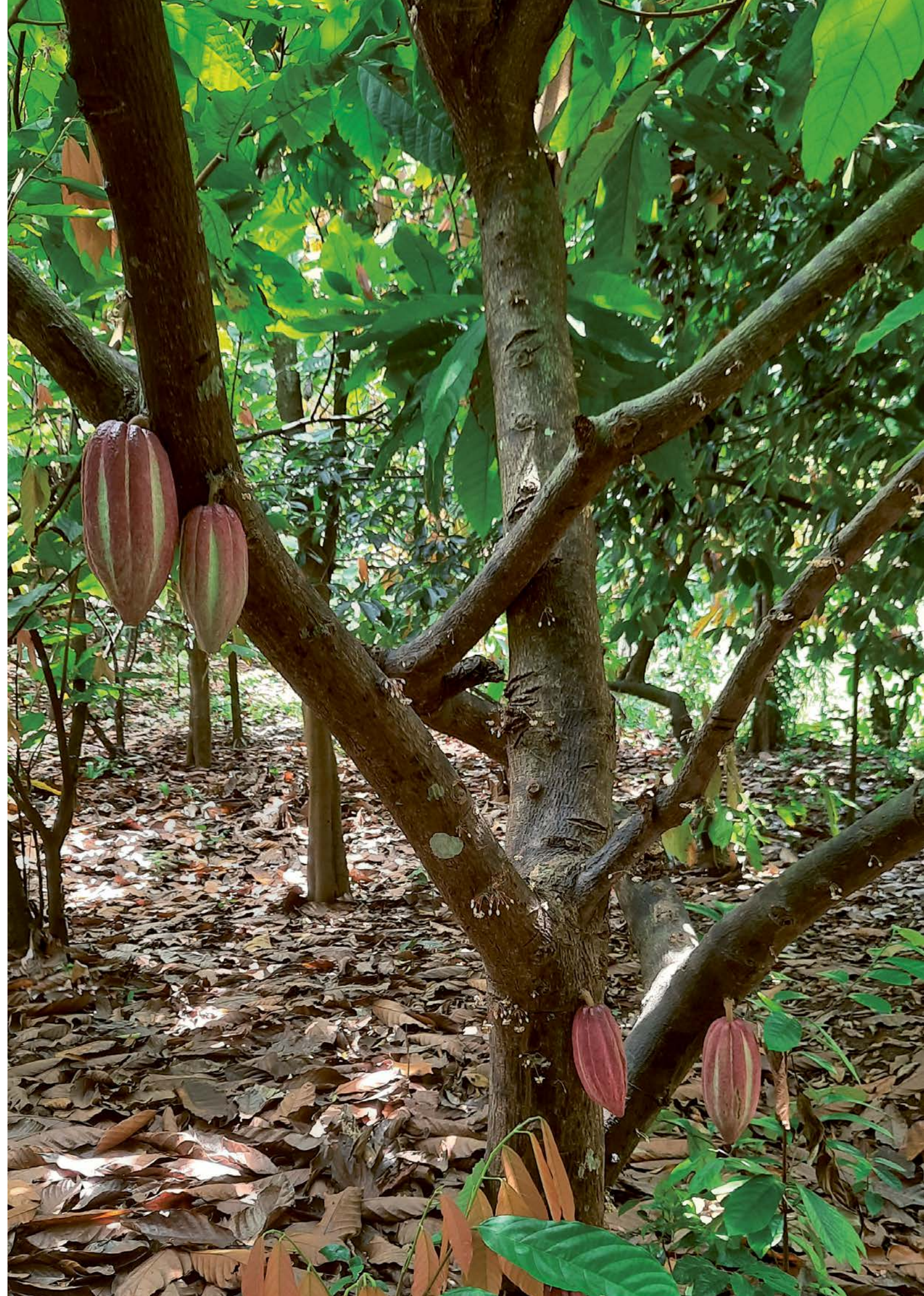


Arômes-intensité



Associations possibles

Fruitée	Torréfiée	Goût de noisette	Épicée	Saveur florale	Autres
Lime	Caramel	Amande	Vanille	Mélisse	Marc de Champ.
Abricot	Massepain	Noisette	Cannelle	Rose	Amaretto
Orange	Expresso	Pistache	Fleur de sel	Fleur de cerisier	Miel
Mangue	Marron				Cognac
Mandarine	Nougat				Rhum
Framboise					Yoghourt
Coing					Whisky





Origine

Entlebuch

La biosphère au coeur de la suisse

La Biosphère UNESCO d'Entlebuch se trouve au coeur de la Suisse et couvre une superficie de 397 km². Près de 17 000 habitants vivent dans les communes de Romoos, Doppleschwand, Entlebuch, Hasle, Schüpheim, Escholz matt-Marbach et Flühli.

L'Entlebuch est un endroit où la nature, dans sa forme la plus pure, invite à la détente. Au milieu de paysages préservés, on peut profiter du calme et se ressourcer. Ce qui est particu-

lièrement unique, c'est l'interaction entre les landes marécageuses, les forêts denses et les collines douces, qui crée une atmosphère particulière de lenteur. Ici, on peut s'imprégner du silence environnant sur des sentiers proches de la nature ou respirer profondément dans l'une des zones marécageuses. La région est un refuge pour tous ceux qui souhaitent se ressourcer dans cette nature unique et profiter pleinement de la beauté du paysage.

Les espaces verts sont luxuriants, cultivés traditionnellement et en douceur par les agriculteurs depuis des générations. En 2001, l'UNESCO

a reconnu Entlebuch comme la première réserve biosphère de Suisse. La biosphère UNESCO d'Entlebuch est considérée au niveau international comme une région modèle pour le développement durable, l'innovation et la mise en réseau.



L'Entlebuch est la principale vallée de la Petite Emme, s'étendant sur 397 km², située entre Berne et Lucerne dans le canton de Lucerne en Suisse.

Nos couvertures allient le goût fin des meilleures fèves de cacao à la qualité unique du lait de foin de montagne provenant de la biosphère UNESCO de l'Entlebuch. Le lait de foin de montagne est un produit naturel incomparable, qui se distingue par sa fabrication traditionnelle traditionnelle, conférant à nos produits une expérience gustative tout à fait exceptionnelle.

Qualité maximale grâce à l'alimentation traditionnelle

Les paysans d'Entlebuch produisent leur lait de foin de montagne avec passion, animés par leur attachement à leur région. Selon une tradition éprouvée, les vaches sont nourries d'herbe fraîche en été et de foin séché au soleil en hiver. L'alimentation pure et de haute qualité a un effet notable sur la qualité du lait. L'élevage est aussi un signe de proximité avec la nature: des sorties régulières et un nombre limité d'animaux dans l'étable assurent le bien-être des vaches. Outre l'alimentation et la production de lait, une transformation soignée est également essentielle pour la saveur du lait que l'on retrouve dans la couverture. Le lait de foin de montagne de l'Entlebuch est séché à l'état naturel, sans homogénéisation et avec une chaleur réduite. Il conserve ainsi ses précieuses propriétés et est ensuite transformé, avec d'autres ingrédients, en une couverture Felchlin des plus raffinées.



Notre partenaire et la collaboration directe sur place

Les agriculteurs de l'Entlebuch sont organisés en différentes coopératives laitières. Ces coopératives ont fondé la Biosphère Markt AG en 2014 en tant qu'organisation commune de commercialisation. Elle commercialise les matières premières et les produits de haute qualité de l'Entlebuch de la biosphère de l'UNESCO et collabore avec Felchlin depuis 2014. L'organisation regroupe 140 exploitations qui élèvent au total environ 3 000 vaches.

Nous attachons une grande importance à la régionalité et à la durabilité. L'un de nos précieux partenaires est la ferme Romoos, dirigée par le maître agriculteur Erich Unternährer. Erich a repris la ferme en 2003 de son père et mise depuis lors avec beaucoup de passion sur une production traditionnelle de lait de foin de montagne. Grâce à sa gestion proche de la nature, il garantit non seulement un élevage respectueux des animaux, mais aussi la haute qualité du lait de foin de montagne que nous utilisons pour nos produits chocolatés.

Grâce à notre collaboration étroite avec des partenaires comme la ferme Romoos, nous pouvons non seulement garantir l'excellence du goût de notre couverture, mais également sa production de manière durable et dans les meilleures conditions. L'origine de nos ingrédients est primordiale pour nous, et le lait de foin de montagne provenant de la biosphère de l'Entlebuch constitue le coeur de certains de nos produits.



Une sortie régulière dans les prairies verdoyantes contribue au bien-être des vaches.



Vidéo sur notre partenaire local

Scannez le code QR pour en savoir plus sur le lait de foin de montagne unique.



**Opus Lait 38%
Lait de terroir**

Couverture Grand Cru au lait de foin de la Biosphère de l'Entlebuch et cacao noble de Sambirano, Madagascar.

L'attaque de ce chocolat au lait de foin est fortement marquée par le lait frais. Fondant, l'harmonieux cacao révèle son caractère crémeux et délicat et se pare de notes chaleureuses de miel de forêt. Son départ en bouche est annoncé par une note de poire mûre et douce, à peine perceptible, qui s'évanouit, doucement, en une finale de caramel à la crème.



**Opus Blanc 35%
Lait de terroir**

Couverture Grand Cru au lait de foin de la Biosphère de l'Entlebuch et au beurre de cacao de la République dominicaine.

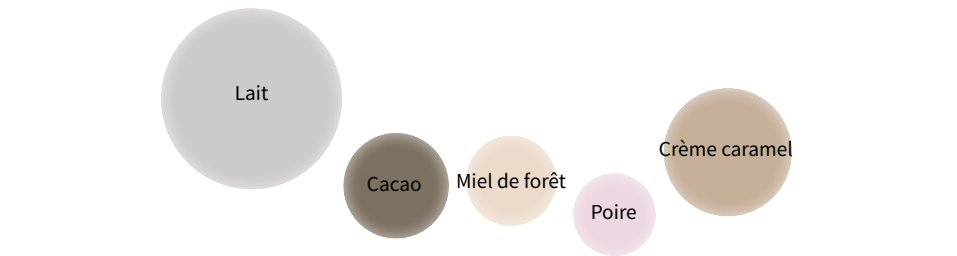
D'emblée, le lait frais et la crème la plus fine dominant. Les arômes purs du lait sont accompagnés par le délicieux miel de fleurs des champs durant la fonte crémeuse du chocolat blanc au lait de foin. En début de dégustation se dégage une douce note de massepain, suivie d'une délicate saveur épicée de vanille.

Entlebuch

Intensité du cacao



Arômes-intensité



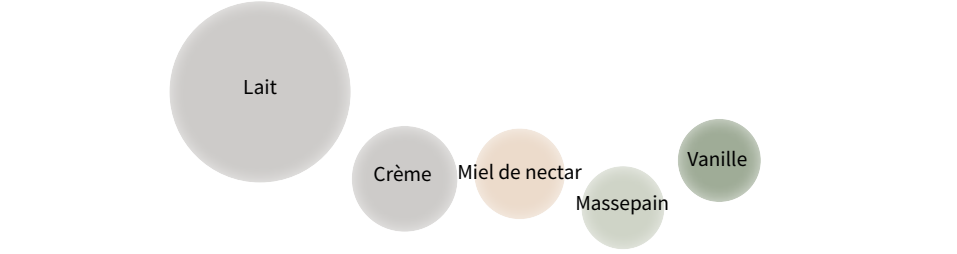
Associations possibles

Fruitée	Torréfiée	Goût de noisette	Épicée	Saveur florale	Autres
Coing	Caramel	Amande	Cannelle	Cynorhodon	Miel
Citron		Noisette	Vanille		Kirsch
Mangue		Pistache			
Fruit de la passion					

Intensité du lait



Arômes-intensité



Associations possibles

Fruitée	Torréfiée	Goût de noisette	Épicée	Saveur florale	Autres
Framboise	Café	Amande	Vanille	Rose	Amaretto
Pêche	Caramel	Noisette	Fleur de sel	Lavande	Thé vert
Citron		Pistache		Géranium	Yoghourt
Orange		Noix de coco		Verveine	
Fruit de la passion					

Origine

Madagascar

Des sols riches en nutriments pour un cacao de qualité supérieure

Madagascar, la quatrième plus grande île du monde, n'est pas seulement connue pour sa faune et sa flore uniques, mais aussi pour sa culture du cacao. L'histoire du cacao à Madagascar remonte à l'époque coloniale, lorsque les Français occupèrent l'île et introduisirent le cacaoyer.

Les conditions naturelles à Madagascar, le climat tropical et les sols fertiles offrent des conditions optimales pour la croissance des cacaoyers. La culture du cacao se fait en grande partie dans de petites exploitations gérées par des communautés paysannes. La plupart des plantations se trouvent dans le nord de l'île, dans la région d'Ambanja, dans la vallée du fleuve Sambirano.

Madagascar joue un rôle majeur sur le marché mondial en tant qu'exportateur de cacao de qualité supérieure, bien que sa part soit relativement faible par rapport à d'autres pays. La raison en est que le cacao malgache jouit d'une excellente réputation grâce à ses profils gustatifs uniques. Ses notes fruitées et florales intenses et aromatiques en font l'un des cacaos les plus qualitatifs au monde.



Scannez le code QR.

Laissez-vous envoûter par la nature à Madagascar et découvrez le projet de santé «Salama Mateza».



Madagascar est un vaste état insulaire situé au large de la côte sud-est de l'Afrique. On y trouve des milliers d'espèces animales, comme les lémuriens, qui n'existent que sur Madagascar, ainsi que des forêts tropicales, des plages et des récifs.



Notre partenaire et la collaboration directe sur place

Le partenariat entre Max Felchlin AG et la société Sambirano SA du Malgache Philippe Mena existe depuis 2005. Au cours des dernières années, une amitié s'est développée en plus de la relation commerciale, ce qui rend cette collaboration unique en son genre. Des visites régulières et réciproques à Madagascar et en Suisse l'illustrent parfaitement.

Sambirano SA travaille sur place avec les coopératives Sambirano Mateza et Bio Sambirano, qui représentent environ 945 familles de paysans. Elles sont situées dans la région de Sambirano, qui tire son nom de la rivière du même nom qui traverse la région. Les coopératives cultivent environ 1000 hectares de cacao selon des critères de qualité et de durabilité très stricts. Le cacao est notamment certifié Bio Suisse et Fairtrade.



Notre partenaire de longue date, Philippe Mena, directeur général de Sambirano SA.

Connaissances

Investissement dans des projets sociaux

Outre la production de cacao, Sambirano SA s'engage également à améliorer le niveau de vie de ses paysans en général et investit pour cela une grande partie de ses bénéfices dans des projets sociaux. Ces projets sont basés sur un principe de trois piliers:

- Obtenir un meilleur prix pour le cacao en raison de sa haute qualité et des certifications bio et commerce équitable.
- Développer un deuxième revenu grâce à l'amélioration de la

productivité et à la culture de produits supplémentaires.

- Réduction des dépenses directes grâce à la subvention de matériel scolaire, de fours et de lampes à faible consommation d'énergie et à la réduction des coûts dans le domaine de la santé.

Felchlin participe régulièrement à de tels projets et apprécie que les besoins soient recensés localement et aient un impact durable.



Madagascar



Sambirano 68%

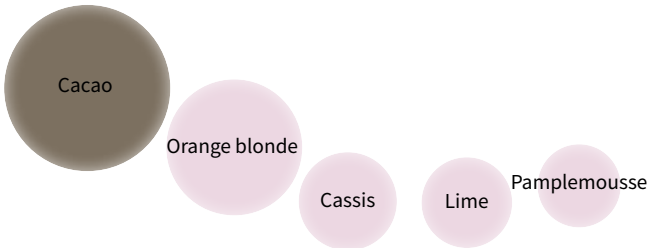
La saveur intense et riche de ce cacao est marquée par un bouquet fruité et unique d'orange blonde, de cassis, de citron vert et d'une touche de pamplemousse.

L'acidité fruitée rafraîchissante et complexe permet à cette couverture Grand Cru de se distinguer des autres.

Intensité du cacao



Arômes-intensité



Associations possibles

Fruchtig	Geröstet	Nussig	Würzig	Blumig	Andere
Cassis	Café	Noisette	Vanille	Fleur de cerisier	Rhum agricole
Fraise	Meringue	Amande	Poivre noir	Rose	Miel
Mûre	Nougat	Sésame	Girofle	Lavande	Kirsch
Orange		Noix de coco	Coriandre	Fleur d'hibiscus	
Cerise noir			Noix d. muscade		



Sambirano 40%

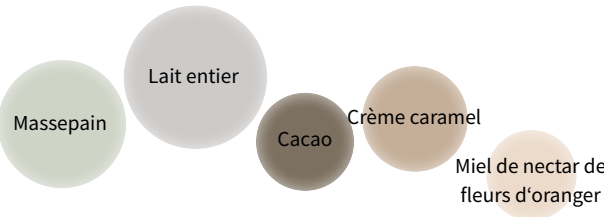
Le profil gustatif de cette couverture au lait se caractérise par une note intense de massepain, suivie par des arômes de lait entier et de cacao.

La finale persistante est introduite par un caramel à la crème harmonieux et est marquée par un doux miel de fleurs d'oranger.

Intensité du cacao



Arômes-intensité



Associations possibles

Fruchtig	Geröstet	Nussig	Würzig	Blumig	Andere
Citron	Caramel	Amande	Vanille	Fleur de sureau	Champagne
Orange	Amande	Pignon de pin	Fleur de sel	Baume doré	Florentin
Cassis	Massepain	Noix de pécan	Fève tonka	Fleur d'oranger	Miel
Yuzu		Noisette	Cannelle		Grand Marnier
Abricot					
Mangue					

Madagascar



Madagascar 64%-72h

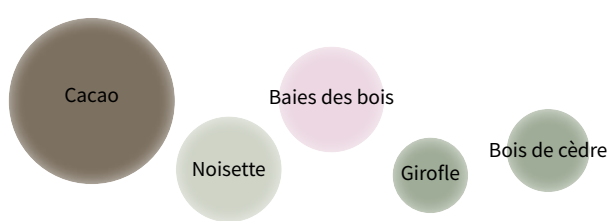
Un cacao équilibré et fruité qui dégage un léger arôme de noisettes grillées et séduit par sa fraîche note de baies des bois.

Grâce au procédé de fabrication traditionnel, tout en douceur, il exhale harmonieusement, lors de son long départ en bouche, un soupçon de girofle et de bois de cèdre.

Intensité du cacao



Arômes-intensité



Associations possibles

Fruchtig	Geröstet	Nussig	Würzig	Blumig	Andere
Fraise	Nougat	Noix de coco	Fleur de sel	Fleur de cerisier	Kirsch
Abricot	Massepain	Amande	Gingembre	Capucine	Miel
Poire	Caramel	Noisette	Vanille		Vinaigre balsam.
Coing					Grand Marnier
Cerise					Cognac
Pêche					
Mangue					





Autres matières premières importantes pour nos couvertures Grand Cru

Beurre de cacao



Le beurre de cacao joue un rôle important dans la fabrication de nos couvertures. Il est responsable des propriétés de cristallisation constantes ainsi que de la fonte optimale et influence la viscosité de nos produits.

Nous utilisons exclusivement du beurre de cacao de qualité qui a été purifié et désodorisé.

Le beurre de cacao traité par Felchlin doit répondre à des exigences de qualité élevées. Cela signifie des propriétés de cristallisation constantes (fonte) afin de satisfaire les exigences artisanales des clients professionnels. De plus, il doit être exempt de notes sensorielles et ne pas présenter de variation de couleur. Nos contrôles internes à cet égard sont très stricts, et chaque livraison est examinée pendant environ deux heures sur ses caractéristiques avant d'être pompée.

Sucre



Le sucre est un ingrédient important, présent dans pratiquement tous nos produits. Bien entendu, lors de l'achat de cette matière première, nous privilégions autant que possible le sucre suisse.

Pour le sucre conventionnel, seules des betteraves sucrières suisses sont transformées. Pour le sucre biologique, les betteraves proviennent d'Allemagne faute de disponibilité en Suisse. Cependant le sucre est toujours fabriqué en Suisse ; il peut donc porter l'appellation « sucre suisse ».

Dans certains produits, nous utilisons du sucre de canne brut biologique. Celui-ci provient du Paraguay et d'Argentine, la canne à sucre ne poussant pas en Suisse. Dans la culture du sucre de canne brut biologique, aucun pesticide de synthèse ni engrais de synthèse n'est utilisé, ce qui profite à la qualité des sols à long terme et à la biodiversité. Notre fournisseur achète cette matière première directement sur le lieu d'origine, sans intermédiaires. Des contrats d'achat à long terme, aux prix du bio, apportent de la sécurité et un revenu stable aux producteurs de canne à sucre.

Lait et poudre de lait



La Suisse est réputée pour ses excellents produits laitiers. Le chocolat au lait suisse a des amateurs dans le monde entier. C'est pourquoi il est important pour Felchlin de s'approvisionner en lait en poudre exclusivement en Suisse.

La qualité de la poudre de lait a une grande influence sur le goût et la fonte des chocolats au lait et blancs. Et ici aussi, le credo est le suivant: pour les meilleures couvertures, il faut les meilleurs ingrédients.

Pour certaines spécialités sélectionnées, nous utilisons du lait de foin de montagne provenant de la biosphère UNESCO de l'Entlebuch lucernois.

Vanille



Pour nos chocolats de couverture, nous utilisons exclusivement de la vanille Bourbon de Madagascar. Notre vanille provient de trois coopératives de la réserve biosphérique Mananara, au nord-est de Madagascar.

La production d'une gousse de vanille relève de l'art: pour pouvoir récolter ces gousses au terme de neuf mois de maturation, chaque fleur de vanille est pollinisée à la main. Après la récolte, les gousses traversent encore plusieurs étapes à la suite desquelles le goût caractéristique de la vanille aura pu se développer. De la fermentation activée par un bain d'eau chaude au contrôle de la qualité en passant par un séchage progressif au soleil et à l'ombre, le plus grand soin et une précision des plus aiguisées sont de mise.

Notre partenaire d'importation de longue date, Pronatec, achète par conviction de la vanille bio et équitable directement auprès d'organisations de petits producteurs et s'engage activement sur le terrain. Leurs valeurs et principes s'alignent parfaitement avec ceux de la maison Max Felchlin AG.

Où acheter nos produits

Felchlin exporte ses produits semi-finis dans plus de 40 pays à travers le monde. Dans toutes les régions, nous sommes représentés par des entreprises de distribution avec lesquelles nous entretenons un partenariat étroit. Les clients du monde entier peuvent ainsi profiter de la philosophie de Felchlin.



Nos partenaires de distribution en ligne.
Scannez le code QR pour découvrir nos partenaires de distribution actuels dans le monde entier.

Valeurs indicatives de tempérage

des couvertures

Température de fonte pour toute les couvertures: 48 - 50 °C/118 - 122 °F
Méthode de tablage: Température de refroidissement 26 - 28 °C/78 - 82 °F
Méthode de vaccination avec des rondos: Ajouter des rondos tempérés (20 - 23 °C/68.0 - 73.4 °F) à 1 kg/2.2 lbs de couverture dissoute, voir quantité sur le tableau

Tempérage Standard	Température de travail		Quantité de Rondos pour la méthode de vaccination	
Couvertures foncées (Grand Cru, Bio, Standard)	31 - 33 °C	87.8 - 91.4 °F	350 g	12 oz
Couvertures au lait (Grand Cru, Bio, Standard)	30 - 32 °C	86.0 - 89.6 °F	450 g	15 oz
Couvertures blanches (Grand Cru, Bio, Standard)	29 - 31 °C	84.2 - 87.8 °F	450 g	15 oz

Tempérage Special

Art. No. Felchlin	Nom du produit				
CO35	Opus Blanc 35% Lait de terroir Chocolat blanc de couverture au lait de montagne Rondo	28 - 30 °C	82.4 - 86.0 °F	450 g	15 oz
C022	Opus Lait 38% Lait de terroir Chocolat au lait de couverture au lait de montagne Rondo	28 - 30 °C	82.4 - 86.0 °F	450 g	15 oz
CO49	Bionda 36% Chocolat blanc de couverture caramélisé Rondo	29 - 31 °C	84.2 - 87.8 °F	450 g	15 oz
CO38	Caramelito 36% Chocolat au lait de couverture caramélisé Rondo	30 - 32 °C	86.0 - 89.6 °F	450 g	15 oz
CS90	Bolivia Lait de terroir 45%-60h Chocolat au lait de couverture au lait de montagne Rondo	28 - 30 °C	82.4 - 86.0 °F	450 g	15 oz
CS58	Maracaibo Créole 49% Chocolat au lait de couverture Rondo	28 - 30 °C	82.4 - 86.0 °F	450 g	15 oz
CL79	Alba 36% Chocolat blanc de couverture avec édulcorants Bloc sans sucre ajoutés	29 - 31 °C	84.2 - 87.8 °F	450 g hachée	12 oz
CL82	Lacta 40% Chocolat au lait de couverture avec édulcorants Bloc sans sucre ajoutés, sans lactose	30 - 32 °C	86.0 - 89.6 °F	450 g hachée	15 oz
CL83	Supremo 62% Chocolat foncé de couverture avec édulcorants Bloc sans sucre	31 - 33 °C	87.8 - 91.4 °F	350 g hachée	15 oz

Tempérage Vegan Choc

Art. No. Felchlin	Nom du produit				
DF03	Vegan Choc Brun 44% Bio Produit à base de cacao Bloc Bio	30 - 32 °C	86.0 - 89.6 °F	450 g hachée	15 oz
DF02	Vegan Choc Blanc 38% Bio Produit à base de cacao Bloc Bio	30 - 32 °C	86.0 - 89.6 °F	450 g hachée	15 oz



Méthode de vaccination



Méthode de tablage



Fier partenaire de la 28ème
édition de MOF Chocolatier-
Confiseur



Felchlin
SWITZERLAND