



## PRESENTATION COMMERCIALE CACAO SAUVAGE D'AMAZONIE

- 100% fèves de cacaoyers sauvages, récoltés en forêt primaire (Amapá – Amazonie)
- Zéro plantation, zéro intrant, zéro déforestation.
- Variétés indigènes, biodynamie naturelle.

### Processus

- Récolté manuellement par les familles des communautés locales sur leurs terres.
- Fermentation en caisses de bois, retournement contrôlé
- Séchage au soleil sur des claies.
- Tri manuel
- Teneur finale en humidité 6 – 7 %

### Profil aromatique

- Notes typiques des cacaos sauvages d'Amazonie
- Le profil exact sera confirmé par des analyses sensorielles de chocolatiers.

### Volumes et conditionnement

- Production limitée. Récolte sur commande ; sacs de 60 kg
- Possibilité d'exclusivité par client ou par pays
- Exportation FOB / DAP

### Pourquoi ce cacao est-il rare ?

- |                   |                                       |
|-------------------|---------------------------------------|
| • Origine sauvage | Pas d'agriculture, écosystème intact. |
| • Traçabilité     | Lieu - Producteur - Lot               |
| • Rareté          | Volumes limités                       |
| • Impact          | Source de revenus sans déforestation  |

### Pour quels clients ?

- Chocolatiers de la fève à la tablette « Bean to Bar »
- Pâtisseries de haut niveau

### Pourquoi l'acheter ?

- Cette marque est peut-être l'une des seules au Monde à proposer un cacao provenant de cacaoyers sauvages d'Amazonie, berceau de l'espèce.
- Un produit qui ne peut et ne veut être industrialisé.