



In Kolumbien, in der Finca El Jardín, in den Ebenen des Flusses Ariari, erstreckt sich die Plantage El Jardín auf 20 Hektar. Die üppige Landschaft schützt die Plantage und verleiht den Kakaobäumen ihr Reichtum an Früchten. Der Name der Plantage El Jardín erinnert an die Meta-Region, die voller naturbelassener «Gärten» ist. Geschmacksnoten : Honig, rote Früchte, Tabak, Karamell, getrocknete Tomaten, Pfeffernoten, Röstnoten, Lakritze, ein wenig Minze.



Diese Plantage befindet sich in der Region Chiapas, wo eine tausendjährige indigene Tradition fortbesteht : die Produktion von unnachahmlichen Kakaobohnen. Nach kräftigen Kakaonoten kommt ein Hauch von getrockneten Früchten. Nach dem milchigen Auftakt gewinnt die Schokolade an Stärke und entwickelt Aromen von kandierter Mango, gefolgt mit komplexen Aromen von piment d'Espelette (Chilli Sorte aus dem französischen Baskenland), Paprika und Annattostrauch.



Die Insel Sao Tomé, Entstehung des afrikanischen Kakaos im 19. Jh, befindet sich auf der Äquatorebene, vor der Küste Zentralafrikas. Die Kakaobohnen stammen aus einen fruchtbaren vulkanischen Küstenboden und werden nur in der Sonne getrocknet. Sie bilden diese außerordentliche aromatische Schokolade, in der im Abgang Röst-, Gewürz- und Kräuternoten mit tropischen Früchten und Lakritz vermischt sind.



Im Herzen Guatemalas liegt die La Laguna-Plantage im Bergwald der Alta Verapaz. Der Fluss Rio Cahabón durchfließt die 4 800 Hektar große Plantage bis zum See La Laguna. Das Wasser, die Quelle des Lebens dort, bewässert diesen natürlich und schützt den Boden, wo Kakaobäume an Berghängen in 475 bis 600 Metern Höhe angebaut werden.

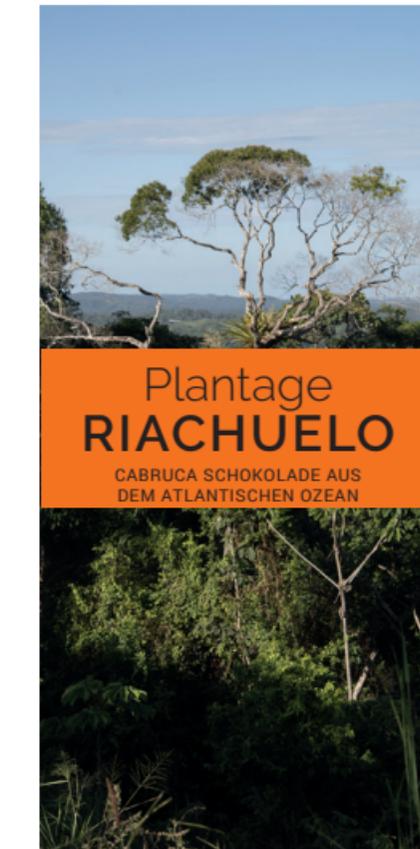
QUALITÄTS
EDLE
ZUTATEN
VERPFLICHTUNG

REINE KAKAOBUTTER
ECHTE BOURBON-VANILLE
KEIN SOJALECITHIN
KEIN ZUSATZ VON AROMEN

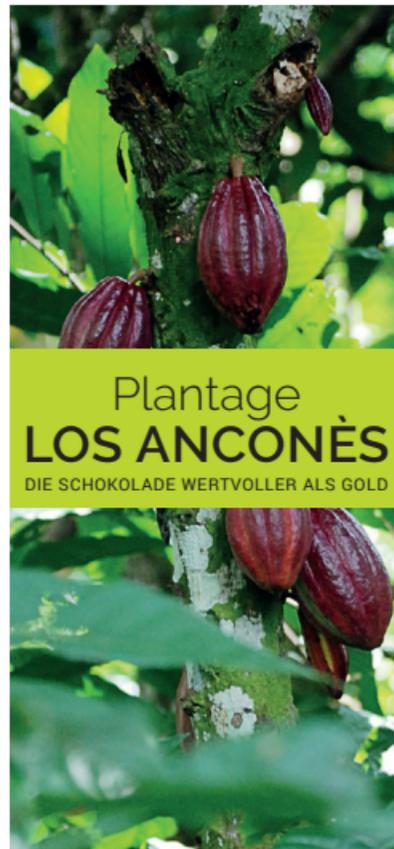
MANUFACTURE CLUIZEL

Avenue de Conches • Damville • 27240 Mesnils-sur-iton • France
www.cluizel.com

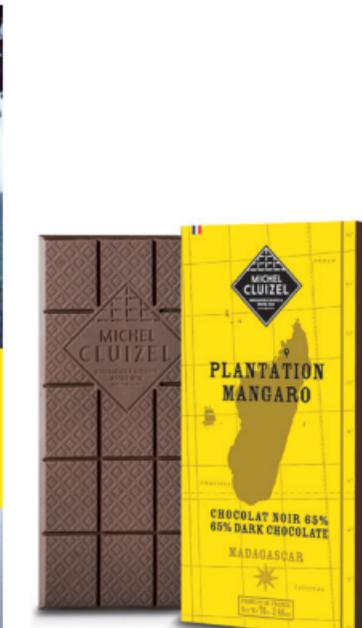
LA MANUFACTURE DU GOÛT



In der Region Bahia in Brasilien liegt die Plantage Riachuelo im Herzen des Atlantischen Waldes, welcher nicht weit vom Meer entfernt ist. Die Kakaobäume werden mit Rücksicht auf die umgebende Flora und Fauna, die aus zahlreichen exotischen Bäumen wie den Massaranduba oder dem Pau D'Arco Baum besteht, angebaut.



Im Herzen der Karibik, westlich von San Francisco de Macoris, pflanzt die Familie Rizek köstliche Kakaobohnen an. Diese Kakaobohnen verleihen dieser großartigen Schokolade Eleganz und Frische für eine schöne Kombination an Aromen : Lakritz als Auftakt, anschließend Noten von roten Früchten und als Abgang, grüne Oliven, Korinthen und Aprikose.



Im Herzen des Indischen Ozeans, im reichen Flusstal Sambirano Ambohimarina, wächst die Plantage „Mangaro“ auf einem ursprünglichen Mangowald. Aus ihren Kakaobohnen wird die Schokolade 'Mangaro' hergestellt, in der sich Aromen von exotischen Früchten mit köstliche Lebkuchenaromen und der Säure von Zitrusfrüchten verbindet.



PLANTAGENSCHOKOLADE

