CACAO SÉLECTION FELCHLIN

Grand Cru et Couvertures Bio

Felchlin
SWITZERLAND

ÉDITORIAL

BEAN TO BAR

Nos produits vivent de l'unicité, des rencontres, de la passion et de l'authenticité. Nous souhaitons vous permettre de reconnaître l'origine du cacao dans toutes ses facettes colorées et ses diverses saveurs et éveiller votre enthousiasme à son égard.

Le cultivateur de cacao dans la forêt tropicale fait son travail avec soin. Depuis des générations, le soin du cacao est à la fois un devoir et une passion. Cette matière première exquise est traitée avec le même enthousiasme et la même précision dans notre usine à Ibach, au cœur de la Suisse, jusqu'à ce que nous soyons en mesure de vous présenter les couvertures finies.

Le résultat est un motif de fierté - prenez un moment, accordez votre attention à l'expérience du plaisir et ressentez la passion avec laquelle nous abordons nos tâches chaque jour.

CHRISTIAN ASCHWANDEN
CEO Felchlin Switzerland

CONTENU

6

MAX FELCHLIN AG
Histoire & valeurs

10

ORIGINE
Sélection & durabilité

16

MONDE DES FLAVEURS FELCHLIN
Grand Cru & Couvertures Bio

6/7 Histoire
8/9 Valeurs
10-13 Cacao Sélection Felchlin
14/15 Récolte & Traitement après récolte
16/17 Monde des flaveurs Felchlin
18-21 Grand Cru Maracaibo
22/23 Grand Cru Sambirano
24 Grand Cru Grenada
25 Grand Cru Rio Huimbi
26/27 Grand Cru Opus Lait de Terroir
28/29 Grand Cru Centenario
30/31 Grand Cru Arriba & Madagascar
32/33 Grand Cru Costa Rica
34 Grand Cru Bolivia
35 Cacao Fruit Couverture
36/37 Grand Cru Elvesia Rep. Dom. Bio/Organic
38/39 Cru Suhum Bio/Organic
40 Suhum Ambanja Bio/Organic
42/43 Valeurs indicatives de tempérage des couvertures

PLUS DE 100 ANS D'HISTOIRE

Notre siège social et nos installations de production sont situés à Ibach-Schwyz, au cœur de la Suisse, au centre de l'Europe. Nichée dans la magnifique vallée de Schwyz, cette ville est notre maison depuis le début et le restera à l'avenir.

1908

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

1924

Avec le miel artificiel de cuisson „Herbst"; Max Felchlin fabrique son premier produit. Déjà à l'époque Max Felchlin misa sur la qualité Suisse ce qui le distingua de la concurrence étrangère. Même presque 100 ans après, le miel fait toujours partie de notre assortiment.

1937

Doué sur le plan inventif, Max Felchlin développe la masse „Pralinosa", une nouvelle masse praliné et nougat. En tant qu'article de succès elle est encore aujourd'hui très appréciée parmi les boulangers et les pâtissiers.

1943

Max Felchlin invente la crème en poudre „Sowiso"; pour adoucir la dure vie quotidienne de la Seconde Guerre mondiale. La «Sowiso» est produite dans l'ancien entrepôt de sucre, l'ancien Condirama de Felchlin.

1970

A l'âge de 87 ans, Max Felchlin senior meurt de vieillesse. Il fonda la manufacture renommé de chocolat, la mena à son apogée, la dirigea au long de la Seconde Guerre Mondiale et la remis à son fils Max Felchlin junior. Dans la région de Schwyz, il restera dans les mémoires pour sa charité.

1974

La production à Seewen-Schwyz est en plein essor. Max Felchlin construit donc une nouvelle usine à Ibach-Schwyz. En raison du risque financier, il transforme son entreprise individuelle en société anonyme Max Felchlin SA.

«À l'avenir, notre principale préoccupation est de rester un partenaire fiable et flexible pour nos clients.»

1980

C'était la première fois que Max Felchlin SA exporte ses produits au Japon et aux Etats Unis. En très peu temps ces deux pays comptèrent parmi les marchés les plus importants à l'étranger.

1992

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 motivateur de 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 1990.

1999

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

2004

L'utilisation de fèves de cacao noble sera recompensée. La medaille d'or du meilleur chocolat du monde sera décerné au „Maracaibo Clasificado 65%".

2012

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.

2018

Après quatre ans de planification et de réalisation Felchlin peut emménager dans son nouveau siège à la Gotthardstrasse II à Ibach-Schwyz. Grâce à la centralisation des services, les employés bénéficient d'une collaboration plus simple et plus efficace.

2019

Le nouveau centre de formation est ouvert.

2020

Avec la couverture fruit de cacao, Felchlin ouvre une nouvelle voie. Une nouvelle couverture constituée à 100% de fruit de cacao dans sa forme plus pure. Sans sucre ajouté.

«L’esprit à partir duquel nous agissons est le plus élevé.»

Citation de Goethe, tirée de notre vision Felchlin
Auteur Max Felchlin Junior 1923–1992

Passion

„Passionné“, nous le sommes et nous nous engageons pleinement pour une cause. Nous nous concentrons sur un nombre limité de clients choisis et de spécialités et nous nous impliquons avec enthousiasme. Nous sommes tous des hédonistes et nous nous réjouissons d’influencer les personnes avec qui nous sommes en contact.

Flexibilité

Pour nous, „flexible“ signifie que nous agissons avec souplesse, mais jamais de manière frivole. Notre taille, l’ouverture et la compétence de nos collaborateurs et la proximité avec nos clients nous permettent de nous adapter rapidement, mais toujours avec soin, aux nouvelles exigences. Nous sommes en mouvement et en constante évolution avant que le marché ne nous y oblige. De cette façon, nous pouvons concilier nos valeurs traditionnelles et nos concepts de qualité avec nos exigences élevées en matière de flexibilité et d’efficacité dans la production.

Constance

Pour nous, „constance“ signifie que nous donnons la sécurité aux personnes avec lesquelles nous traitons. La marque Felchlin peut se prévaloir de plus de 100 ans de succès. Au fil des générations, nous avons toujours poursuivi une saine croissance et nous nous sommes fait un nom en tant qu’employeur fiable. Nous sommes fiers de l’originalité de notre artisanat et nous le cultivons jour après jour. Grâce à nos connaissances et à nos compétences, nous serons en mesure de continuer à l’avenir de dépasser les attentes élevées de nos clients et de créer ainsi la confiance en notre marque.

«Felchlin, ne se concentre pas sur un seul produit mais représente une gestion conséquente de qualité comprenant toute l’entreprise.»

Tirée de notre vision Felchlin

FAIR DIRECT CACAO

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.

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, responsable des achats de cacao,
Max Felchlin SA

DIRECTIVES DE SÉLECTION FELCHLIN

DIRECTIVES D'APPROVISIONNEMENT

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.

PRINCIPES EN MATIÈRE DE CACAO

I. Chaque livraison de cacao est évaluée sur le plan sensoriel afin de s'assurer qu'elle répond à nos exigences en matière d'arômes.

2. Pour cette haute qualité du cacao, nous payons des prix largement supérieurs au prix du marché.

3. 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.

4. 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.

5. Nous entretenons des contacts étroits et d'égal à égal avec nos partenaires locaux à la source et nous leur rendons régulièrement visite.

6. Notre engagement à long terme vise à assurer aux générations futures de planteurs et de producteurs une partie de leurs revenus.

LES AUTRES MATIÈRES PREMIÈRES

- Du beurre de cacao de première pression, sans ajout de matières grasses étrangères
- De la crème et autres produits laitiers et du sucre de betterave exclusivement d'origine suisse
- De la lécithine de soja entièrement naturelle sans OGM, de la lécithine de tournesol
- Uniquement de la vraie vanille pure de Madagascar

UN RAFFINEMENT EN DOUCEUR

- Mise en oeuvre de technologies de travail traditionnelles et modernes permettant de développer les meilleurs arômes
- Transformation des fèves de cacao en chocolat de couverture le plus noble effectuée entièrement dans la manufacture Felchlin à Ibach-Schwyz
- Mise en oeuvre de nouvelles technologies afin d'améliorer sans cesse notre efficacité énergétique

GRAND CRU
ORIGINE & AUTHENTICITÉ

- Du cacao noble provenant des pays choisis et de régions définies
- L'achat du cacao exclusivement auprès de petits producteurs de cacao – aux conditions durables et équitables
- Du lait en poudre et du sucre Suisse
- Conchage des couvertures Grand Cru tout en douceur
- Production exclusivement et exhaustivement à Ibach-Schwyz (Suisse)

LE CACAOYER

- On trouve le cacaoyer à hauteur de la ceinture tropicale entre le 20 degré de latitude Nord et le 20 degré de latitude Sud
- Il pousse à une température moyenne de 25 degrés environ
- Le climat est humide et pluvieux
- 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.

RÉCOLTE & TRAITEMENT APRÈS RÉCOLTE

RÉCOLTE

La cabosse de cacao trouve 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 les 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 traités 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.

PROCÉDÉ DE TRAITEMENT FELCHLIN À SCHWYZ

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 broyés 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

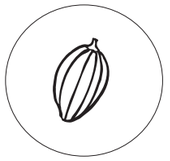
Dans le malaxeur, on mélange la masse de cacao liquide, le beurre de cacao liquide, le sucre et, selon la recette, de la vanille de Madagascar pour le chocolat foncé. Pour le chocolat au lait on ajoute à ces ingrédients de la poudre de crème ou de lait. Puis le tout est mélangé et pétri quelques minutes. 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 lentement en valeur les arômes délicats.

LE MONDE DES FLAVEURS FELCHLIN

Pour vous offrir un document détaillé et compréhensible, nous avons classé les caractères des couvertures en quatre points forts.



Intensité du cacao
[Echelle de 1 à 10]

Chaque couverture possède un pourcentage de cacao. Avec l'illustration „cabosse 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 influée par l'origine du cacao, les propriétés du sol et les conditions du climat dans le pays d'origine.

Arômes/intensité
[Dans l'ordre chronologique de perception]

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.

Émotions
[Caractère]

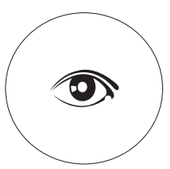
Chaque couverture déclenche des émotions. Nous avons retenu les émotions qu'elles ont déclenché chez nous – correspondent-elles à vos expériences?

Associations possibles
[Inspiration]

Chaque couverture peut être associée. 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.

DÉGUSTATION CORRECTE

Donnez-vous suffisamment de temps et éprouvez le monde des flaveurs Felchlin.



LA VUE

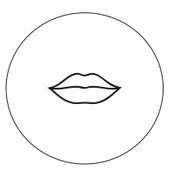
Evaluer la couleur et la surface du chocolat.

L'OUÏE

Casser le chocolat et faire attention au craquement.

L'ODORAT

Toucher le chocolat, pétrisser le entre deux doigts et sentir les saveurs libérés.



LE GOÛT

Croquer le chocolat puis laisser le fondre sur la langue.

GRAND CRU MARACAIBO

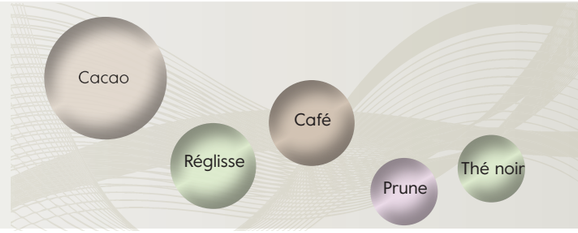
Maracaibo 88%

Intensité du cacao
[Echelle I à I0]

Arômes/Intensité
[Dans l'ordre chronologique de perception]

Émotions
[Caractère]

Maracaibo 88%



puissant
intense
naturel

Associations possibles [Inspiration]

FRUITÉE	TORRÉFIÉE	GOÛT DE NOISETTE	ÉPICÉE	SAVEUR FLEURIE	... ET D'AUTRES
ananas abricot banane framboise mandarine mangue citron	caramel café nougat	noisette amande pistache	gingembre cardamome fleur de Sel vanille	jasmin fleur d'oranger	amaretto cognac miel kirsch mascarpone

GRAND CRU MARACAIBO

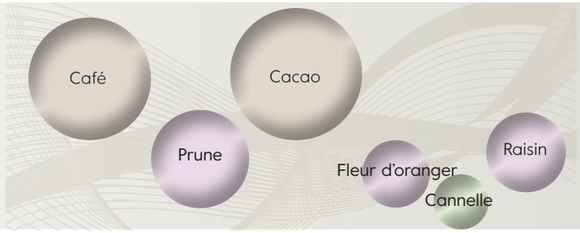
Maracaibo Clasificado 65%

Intensité du cacao [Echelle I à I0]

Arômes/Intensité [Dans l'ordre chronologique de perception]

Émotions [Caractère]

Maracaibo Clasificado 65%



noble
passionné
authentique

Associations possibles [Inspiration]

FRUITÉE	TORRÉFIÉE	GOÛT DE NOISETTE	ÉPICÉE	SAVEUR FLEURIE	... ET D'AUTRES
pomme poire fraise mangue mûre églantier	café caramel thé moir	noisette amande pistache noix de coco	canelle fève tonka	rose lavande	crème miel kirsch menthe thé vert

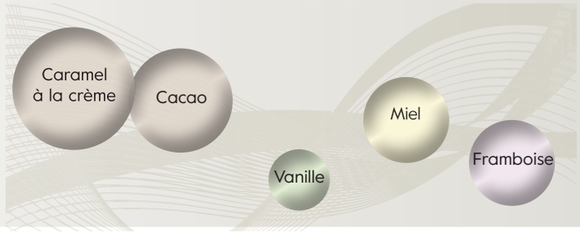
Maracaibo Créole 49%

Intensité du cacao [Echelle I à I0]

Arômes/Intensité [Dans l'ordre chronologique de perception]

Émotions [Caractère]

Maracaibo Créole 49%



harmonieux
chaleureux
doux

Associations possibles [Inspiration]

FRUITÉE	TORRÉFIÉE	GOÛT DE NOISETTE	ÉPICÉE	SAVEUR FLEURIE	... ET D'AUTRES
orange lime mangue coing prune poire	caramel café nougat	pistache noisette noix amande	poiver de cayenne chili gingembre safran	mélisse violet	vin rouge grappa williams whisky miel

GRAND CRU MARACAIBO

Maracaibo Criolait 38%

Intensité du cacao [Echelle I à I0]

Arômes/Intensité [Dans l'ordre chronologique de perception]

Émotions [Caractère]

Maracaibo Criolait 38%

doux
joyeux
accueillant

Associations possibles [Inspiration]

FRUITÉE	TORRÉFIÉE	GOÛT DE NOISETTE	ÉPICÉE	SAVEUR FLEURIE	... ET D'AUTRES
framboise abricot coing pomme mandarine orange sanguine	marron nougat thé noir caramel à la crème	amande noisette noix de coco pistache pignon	cannelle cardamome safran vanille poiver	lavande rose romarin	miel Marc de champagne Grand Marnier mascarpone thym menthe

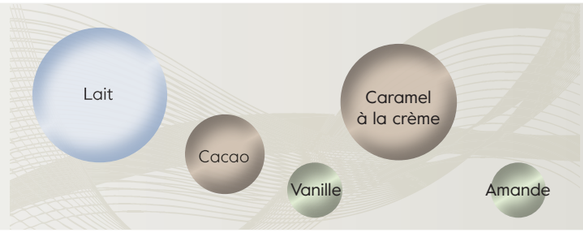
Maracaibo Crème 33%+

Intensité du cacao [Echelle I à I0]

Arômes/Intensité [Dans l'ordre chronologique de perception]

Émotions [Caractère]

Maracaibo Crème 33%



subtile
tendre
soyeux

Associations possibles [Inspiration]

FRUITÉE	TORRÉFIÉE	GOÛT DE NOISETTE	ÉPICÉE	SAVEUR FLEURIE	... ET D'AUTRES
banane citron ananas bergamote griotte	caramel thé noir	noisette amande pistache	vanille	fleur de sureau	williams kirsch champagne

+Pas disponible sur les marchés d'exportation

GRAND CRU SAMBIRANO

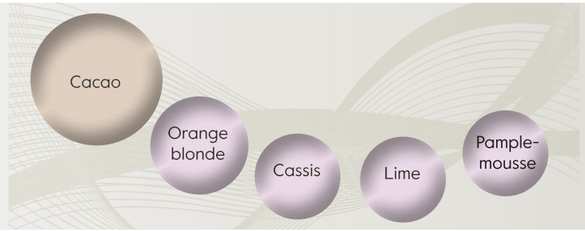
Sambirano 68%

Intensité du cacao
[Echelle 1 à 10]

Arômes/Intensité
[Dans l'ordre chronologique de perception]

Émotions
[Caractère]

Sambirano 68%



rafraîchissant
vif
euphorique

Associations possibles [Inspiration]

FRUITÉE	TORRÉFIÉE	GOÛT DE NOISETTE	ÉPICÉE	SAVEUR FLEURIE	... ET D'AUTRES
cassis fraise mûre orange cerise noir	café meringue nougat	noisette amande sésame noix de coco	vanille poivre noir girofle coriandre	fleur de cerisier rose lavande fleur d'hibiscus	rhum agricole miel kirsch

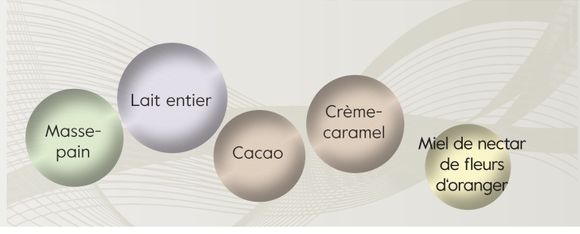
Sambirano 40%+

Intensité du cacao
[Echelle 1 à 10]

Arômes/Intensité
[Dans l'ordre chronologique de perception]

Émotions
[Caractère]

Sambirano 40%



doux
charmant
subtile

Associations possibles [Inspiration]

FRUITÉE	TORRÉFIÉE	GOÛT DE NOISETTE	ÉPICÉE	SAVEUR FLEURIE	... ET D'AUTRES
citron orange cassis yuzu abricot mangue	caramel amande massepain	amande arvennut noix de pécan noisettes	vanille fleur de sel fève tonka cannelle	fleur de sureau baume doré fleur d'oranger	champagne florentin miel Grand Marnier

+ Pas disponible sur les marchés d'exportation

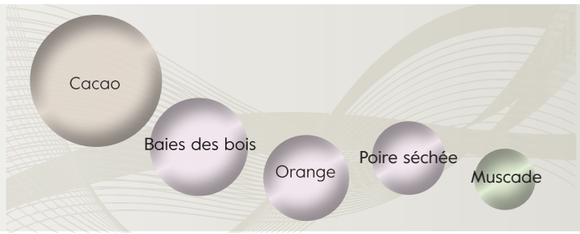
GRAND CRU GRENADA

Grenada 65%

Intensité du cacao
[Echelle 1 à 10]

Grenada 65%

Arômes/Intensité
[Dans l'ordre chronologique de perception]



Émotions
[Caractère]

véritable
intense
tonifiant

Associations possibles [Inspiration]

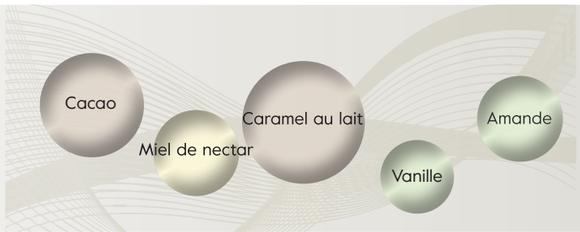
FRUITÉE	TORRÉFIÉE	GOÛT DE NOISETTE	ÉPICÉE	SAVEUR FLEURIE	... ET D'AUTRES
abricot orange framboise ananas cassis myrtille grenade pêche	caramel café marron	noisette amande noix de pécan noix de coco amande amère	vanille cannelle muscade	fleur de cerisier	mascarpone kirsch whisky bière champagne cognac rhum

Grenada 38%

Intensité du cacao
[Echelle 1 à 10]

Grenada 38%

Arômes/Intensité
[Dans l'ordre chronologique de perception]



Émotions
[Caractère]

plaisant
empathique
fougueux

Associations possibles [Inspiration]

FRUITÉE	TORRÉFIÉE	GOÛT DE NOISETTE	ÉPICÉE	SAVEUR FLEURIE	... ET D'AUTRES
lime apricot orange mangue mandarine framboise coing fruit de la passion	caramel massepain expresso marron nougat	amande noisette pistache	vanille cannelle fleur de sel	mélisse rose fleur de cerisier	Marc de champagne amaretto miel cognac rhum

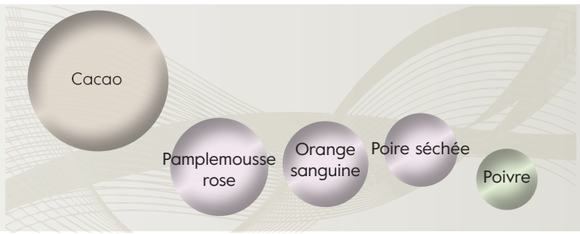
GRAND CRU RIO HUIMBI

Rio Huimbi 62%

Intensité du cacao
[Echelle 1 à 10]

Rio Huimbi 62%

Arômes/Intensité
[Dans l'ordre chronologique de perception]



Émotions
[Caractère]

convivial
agréable
accueillant

Associations possibles [Inspiration]

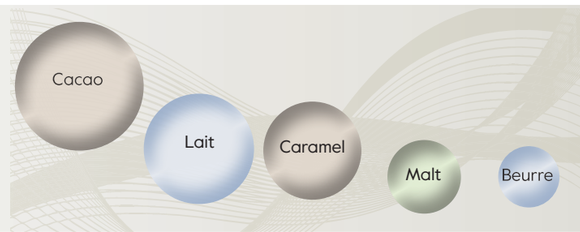
FRUITÉE	TORRÉFIÉE	GOÛT DE NOISETTE	ÉPICÉE	SAVEUR FLEURIE	... ET D'AUTRES
fraise poire orange mûre framboise pruneau	caramel	noisette pistache amande noix de pécan	vanille fleur de sel réglisse	fleur de cerisier	Grand Marnier miel mascarpone yoghourt whisky thé vert moscato

Rio Huimbi 42%

Intensité du cacao
[Echelle 1 à 10]

Rio Huimbi 42%

Arômes/Intensité
[Dans l'ordre chronologique de perception]



Émotions
[Caractère]

réchauffment
vif
sensible

Associations possibles [Inspiration]

FRUITÉE	TORRÉFIÉE	GOÛT DE NOISETTE	ÉPICÉE	SAVEUR FLEURIE	... ET D'AUTRES
citron mangue poire fraise banane abricot	nougat massepain caramel café	amande noisette pistache noix de pécan noix de coco	poivre safran vanille coriandre girofle gingembre citronnelle	herbes des alpes	miel mascarpone séré absinthe grappa rhum

GRAND CRU OPUS LAIT DE TERROIR

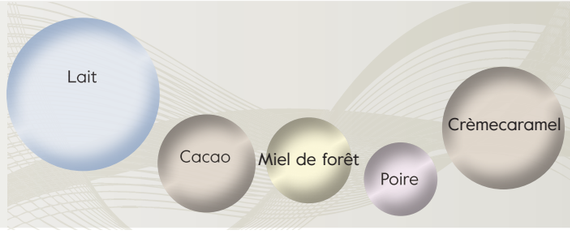
Opus Lait 38%

Intensité du cacao
[Echelle 1 à 10]

Arômes/Intensité
[Dans l'ordre chronologique de perception]

Émotions
[Caractère]

Opus Lait 38%



chaleureux
authentique
doux

Associations possibles [Inspiration]

FRUITÉE	TORRÉFIÉE	GOÛT DE NOISETTE	ÉPICÉE	SAVEUR FLEURIE	... ET D'AUTRES
coing citron mangue fruit de la passion	caramel	amande noisette pistache	cannelle vanille	cynorhodon	miel kirsch

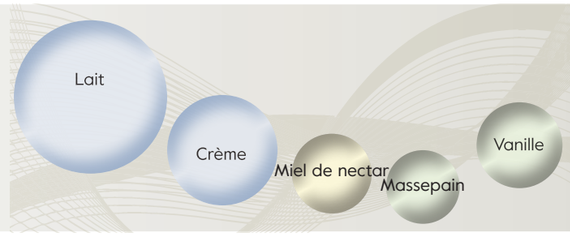
Opus Blanc 35%

Intensité du lait
[Echelle 1 à 10]

Arômes/Intensité
[Dans l'ordre chronologique de perception]

Émotions
[Caractère]

Opus Blanc 35%



soyeux
naturel
rassurant

Associations possibles [Inspiration]

FRUITÉE	TORRÉFIÉE	GOÛT DE NOISETTE	ÉPICÉE	SAVEUR FLEURIE	... ET D'AUTRES
framboise pêche citron orange fruit de la passion noix de coco	café caramel	amande noisette pistache	vanille fleur de sel	rose lavande géranium verveine	amaretto thé vert yoghourt

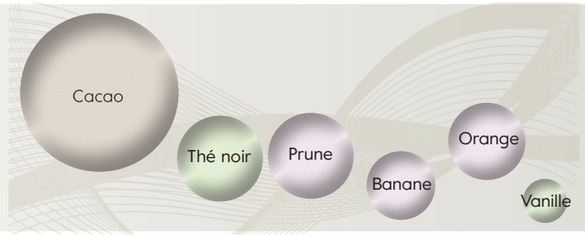
GRAND CRU CENTENARIO

Centenario Concha 70% - 48h

Intensité du cacao
[Echelle 1 à 10]

Centenario Concha 70% - 48h

Arômes/Intensité
[Dans l'ordre chronologique de perception]



Émotions
[Caractère]

diversifié
dynamique
frièrement

Associations possibles [Inspiration]

FRUITÉE	TORRÉFIÉE	GOÛT DE NOISETTE	ÉPICÉE	SAVEUR FLEURIE	... ET D'AUTRES
orange abricot banane pêche citron cerise	caramel massepain café	noisette amande	fleur de sel vanille	fleur de cerisier	miel kirsch

GRAND CRU ARRIBA

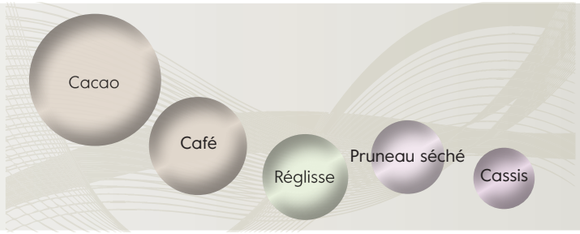
Arriba 72% - 72h

Intensité du cacao
[Echelle 1 à 10]

Arômes/Intensité
[Dans l'ordre chronologique de perception]

Émotions
[Caractère]

Arriba 72% - 72h



distinctif
fougueux
ensoleillé

Associations possibles [Inspiration]

FRUITÉE	TORRÉFIÉE	GOÛT DE NOISETTE	ÉPICÉE	SAVEUR FLEURIE	... ET D'AUTRES
prune mandarine framboise orange citron fruit de la passion calamondin	caramel nougat amande grillée café	noix de coco noisette amande pistache	fleur de sel vanille sauge poivre gingembre coriandre piment rouge	fleur d'oranger	vieille prune miel huile d'olive champagne

GRAND CRU MADAGASCAR

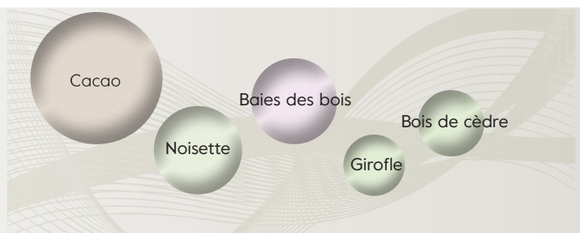
Madagascar 64% - 72h

Intensité du cacao
[Echelle 1 à 10]

Arômes/Intensité
[Dans l'ordre chronologique de perception]

Émotions
[Caractère]

Madagascar 64% - 72h



harmonieux
doux
chaleureux

Associations possibles [Inspiration]

FRUITÉE	TORRÉFIÉE	GOÛT DE NOISETTE	ÉPICÉE	SAVEUR FLEURIE	... ET D'AUTRES
fraise abricot poire coing cerise pêche mangue	nougat massepain caramel	noix de coco amande noisette	fleur de sel gingembre vanille	fleur de cerisier capucine	kirsch miel vinaigre balsamique Grand Marnier cognac

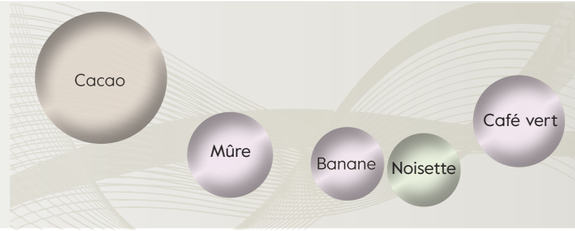
GRAND CRU COSTA RICA

Costa Rica 70% - 72h

Intensité du cacao
[Echelle I à I0]

Costa Rica 70% - 72h

Arômes/Intensité
[Dans l'ordre chronologique de perception]



Émotions
[Caractère]

puissant
intense
vif

Associations possibles [Inspiration]

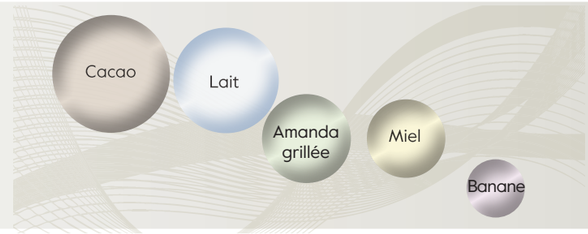
FRUITÉE	TORRÉFIÉE	GOÛT DE NOISETTE	ÉPICÉE	SAVEUR FLEURIE	... ET D'AUTRES
abricot banane orange mangue framboise mandarine ananas	café caramel	amande noisette pistache noix de pécan macadamia noix	vanille poivre fleur de sel	fleur d'oranger	whisky thé huile d'olive kirsch champagne

Costa Rica 40% - 36h

Intensité du cacao
[Echelle I à I0]

Costa Rica 40% - 36h

Arômes/Intensité
[Dans l'ordre chronologique de perception]



Émotions
[Caractère]

chaleureux
équilibré
sensible

Associations possibles [Inspiration]

FRUITÉE	TORRÉFIÉE	GOÛT DE NOISETTE	ÉPICÉE	SAVEUR FLEURIE	... ET D'AUTRES
mandarine banane lime fruit de la passion orange mangue	café	noisette amande pistache noix de coco	vanille fève tonka fleur de sel	trèfle géranium pissenlit	rhum cognac riz miel thé

GRAND CRU BOLIVIA

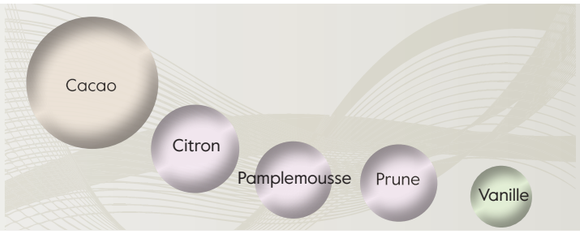
Bolivia 68% - 60h

Intensité du cacao
[Echelle 1 à 10]

Arômes/Intensité
[Dans l'ordre chronologique de perception]

Émotions
[Caractère]

Bolivia 68% - 60h



rafraîchissant
excellent
poétique

Associations possibles [Inspiration]

FRUITÉE	TORRÉFIÉE	GOÛT DE NOISETTE	ÉPICÉE	SAVEUR FLEURIE	... ET D'AUTRES
cerise banane ananas mandarine prune pamplemousse mûre	massepain caramel	amande noisette	vanille fleur de sel gingembre cannelle girofle	fleur de cerisier	grappa miel gin amaretto kirsch yoghourt

GRAND CRU BOLIVIA LAIT DE TERROIR

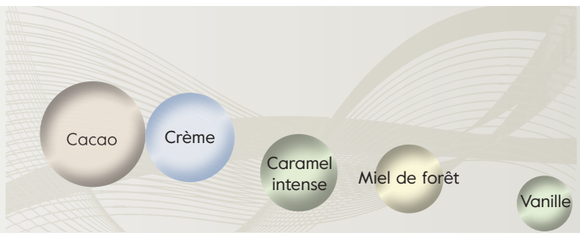
Bolivia Lait de terroir 45% - 60h

Intensité du cacao
[Echelle à 10]

Arômes/Intensité
[Dans l'ordre chronologique de perception]

Émotions
[Caractère]

Bolivia Lait de terroir 45% - 60h



chaleureux
harmonieux
doux

Associations possibles [Inspiration]

FRUITÉE	TORRÉFIÉE	GOÛT DE NOISETTE	ÉPICÉE	SAVEUR FLEURIE	... ET D'AUTRES
banane mandarine orange citron abricot mangue	caramel café massepain	amande noisette noix de pécan noix de macadamia noix	vanille sel marin noix de muscade tonka cardamome	fleud d'oranger	whisky kirsch cognac rhum cointreau

CACAO FRUIT COUVERTURE

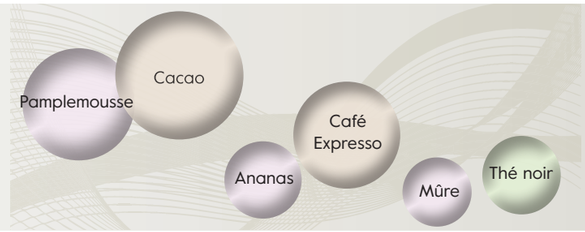
Cacao Fruit Couverture

Intensité du cacao
[Echelle 1 à 10]

Arômes/Intensité
[Dans l'ordre chronologique de perception]

Émotions
[Caractère]

Cacao Fruit Couverture



inspirant
puissant
complex

Associations possibles [Inspiration]

FRUITÉE	TORRÉFIÉE	GOÛT DE NOISETTE	ÉPICÉE	SAVEUR FLEURIE	... ET D'AUTRES
jus de fruit de cacao orange pamplemousse mangue ananas	caramel café amande torréfiée	noix de coco amande	réglisse romarin fleur de sel	hibiscus géranium cynorhodon lavande fleur d'oranger	rhum miel sauternes vin chaud

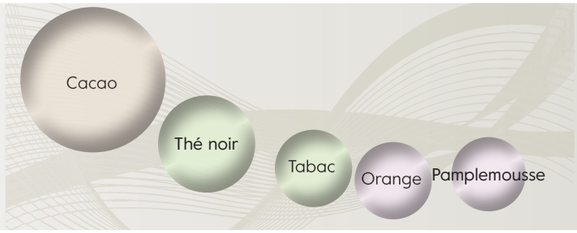
GRAND CRU ELVESIA REP. DOM. BIO/ORGANIC

Elvesia Rep. Dom. 74% - 72h Bio/Organic «certifié»

Intensité du cacao
[Echelle 1 à 10]

Elvesia Rep. Dom. 74% - 72h

Arômes/Intensité
[Dans l'ordre chronologique de perception]



Émotions
[Caractère]

puissant
courageux
mûr

Associations possibles [Inspiration]

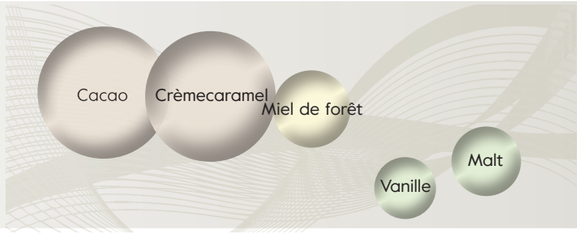
FRUITÉE	TORRÉFIÉE	GOÛT DE NOISETTE	ÉPICÉE	SAVEUR FLEURIE	... ET D'AUTRES
abricot banane orange framboise citron melon	caramel nougat	amande pistache noisette pignon	menthe poivrée vanille fleur de sel	fleur d'oranger	huile d'olive brisure de gaufrettes williams miel rhum vin rouge

Elvesia Rep. Dom. 42% - 30h Bio/Organic «certifié»

Intensité du cacao
[Echelle 1 à 10]

Elvesia Rep. Dom. 42% - 30h

Arômes/Intensité
[Dans l'ordre chronologique de perception]



Émotions
[Caractère]

enjoueux
dynamique
courageux

Associations possibles [Inspiration]

FRUITÉE	TORRÉFIÉE	GOÛT DE NOISETTE	ÉPICÉE	SAVEUR FLEURIE	... ET D'AUTRES
orange citron calamondin lime yuzu	fumée	noisette	cannelle muscade	fleur d'oranger	tabac

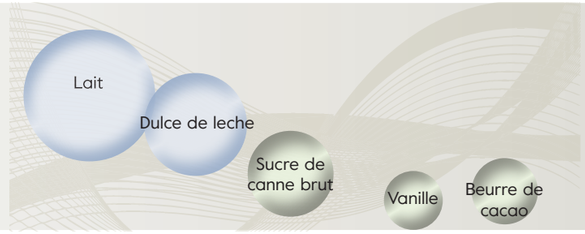
GRAND CRU DOMINICANA BLANC BIO/ORGANIC

Grand Cru Dominicana Blanc 36% Bio/Organic «certifié»

Intensité du lait
[Echelle 1 à 10]

Dominicana Blanc 36%

Arômes/Intensité
[Dans l'ordre chronologique de perception]



Émotions
[Caractère]

accueillant
doux
relaxant

Associations possibles [Inspiration]

FRUITÉE	TORRÉFIÉE	GOÛT DE NOISETTE	ÉPICÉE	SAVEUR FLEURIE	... ET D'AUTRES
orange fruit de la passion sudachi	caramel	amande noisette macadamia	vanille cannelle curry	thé vert	pandan rhum

CRU SUHUM BIO/ORGANIC

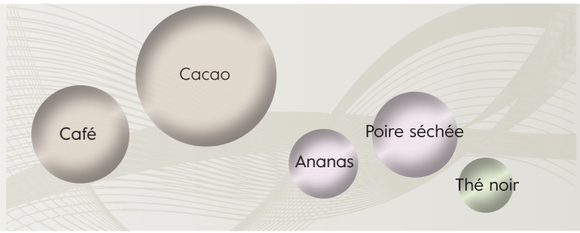
Suhum 60% Bio/Organic «certifié»+

Intensité du cacao
[Echelle 1 à 10]

Arômes/Intensité
[Dans l'ordre chronologique de perception]

Émotions
[Caractère]

Suhum 60%



doux
légèrement
subtile

Associations possibles [Inspiration]

FRUITÉE	TORRÉFIÉE	GOÛT DE NOISETTE	ÉPICÉE	SAVEUR FLEURIE	... ET D'AUTRES
framboise abricot	café caramel nougat expresso	noisette amande	vanille	rose	champagne Baileys miel

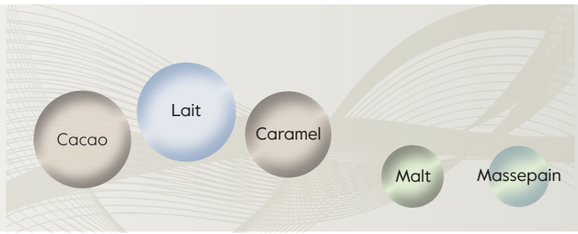
Suhum 40% Bio/Organic «certifié»+

Intensité du cacao
[Echelle 1 à 10]

Arômes/Intensité
[Dans l'ordre chronologique de perception]

Émotions
[Caractère]

Suhum 40%



harmonieux
convivial
sensible

Associations possibles [Inspiration]

FRUITÉE	TORRÉFIÉE	GOÛT DE NOISETTE	ÉPICÉE	SAVEUR FLEURIE	... ET D'AUTRES
mangue fruit de la passion	café caramel nougat	noisette amande	vanille fleur de sel	bleuet camomille pissenlit	Baileys champagne

+Pas disponible sur les marchés d'exportation

CRU SUHUM BIO/ORGANIC

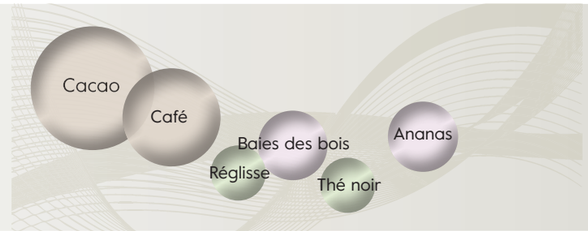
Suhum 65% Bio/Organic «certifié»*

Intensité du cacao
[Echelle 1 à 10]

Arômes/Intensité
[Dans l'ordre chronologique de perception]

Émotions
[Caractère]

Suhum 65%



trépidant
euphorique
créatif

Associations possibles [Inspiration]

FRUITÉE	TORRÉFIÉE	GOÛT DE NOISETTE	ÉPICÉE	SAVEUR FLEURIE	... ET D'AUTRES
framoise mûre ananas myrtille cassis	café caramel	noisette amande pistache	vanille cannelle réglisse	rose	miel vieille prune

* Disponible uniquement sur les marchés d'exportation

SUHUM AMBANJA BIO/ORGANIC

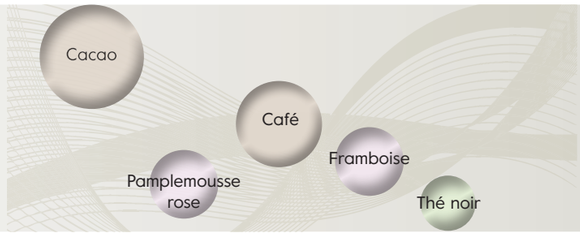
Suhum Ambanja 70% Bio/Organic «certifié»*

Intensité du cacao
[Echelle 1 à 10]

Arômes/Intensité
[Dans l'ordre chronologique de perception]

Émotions
[Caractère]

Suhum Ambanja 70%



intense
rafraîchissant
dynamique

Associations possibles [Inspiration]

FRUITÉE	TORRÉFIÉE	GOÛT DE NOISETTE	ÉPICÉE	SAVEUR FLEURIE	... ET D'AUTRES
framboise mûre abricot myrtille cassis	café thé noir caramel	noisette noix de pécan amande	fleur de sel vanille fève tonka	fleur d'oranger	miel whisky

* Disponible uniquement sur les marchés d'exportation

COUVERTURES

		Température de fonte	Température de travail		Méthode vaccinations: sur 1 kg/2.2 lbs de Couverture à 48° C/118.4° F Température Rondos: 20°–23° C/68.0°-73.4° F	
COUVERTURES GRAND CRU FONCÉES, CRU & BIO COUVERTURES			31°–33° C	87.8°–91.4° F	350 g	12 oz
COUVERTURES GRAND CRU AU LAIT, CRU & BIO COUVERTURES			30°–32° C	86.0°–89.6° F	450 g	15 oz
COUVERTURE GRAND CRU BLANCHE BIO & COUVERTURES			29°–31° C	84.2°–87.8° F	450 g	15 oz
COUVERTURES SPÉCIALES						
Art. No. Felchlin						
CO35	Opus Blanc 35% au lait de terroir, Chocolat blanc de couverture au lait de montagne Rondo		28°–30° C	82.4°–86.0° F	450 g	15 oz
CO22	Opus Lait 38% au 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 caramel Rondo		29°–31° C	84.2°–87.8° F	450 g	15 oz
CO38	Caramelito 36%, Chocolat au lait de couverture Rondo		30°–32° C	86.0°–89.6° F	450 g	15 oz
CS90	Bolivia 45% 60h au lait de terroir, Chocolat au lait de couverture Rondo		30°–32° C	86.0°–89.6° 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 500 g **SANS SUCRES AJOUTÉS**		29°–31° C	84.2°–87.8° F	450 g haché	12 oz
CL71	Lacta 38%, Chocolat au lait de couverture avec édulcorants bloc 500 g **SANS SUCRES AJOUTÉS, SANS LACTOSE**		30°–32° C	86.0°–89.6° F	450 g haché	15 oz
CL72	Supremo 62%, Dunkle Schokoladen Couverture avec édulcorants bloc 500 g **SANS SUCRE**		31°–33° C	87.8°–91.4° F	350 g haché	15 oz
VEGAN CHOC BIO PRODUIT À BASE DE CACAO						
DF03	Vegan Choc Brun 44% Bio, Produit à base de cacao Bloc **BIO**		30°–32° C	86.0°–89.6° F	450 g haché	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 haché	15 oz

Température de fonte 48°–50° C/118°–122° F

Felchlin
SWITZERLAND

WL07B_03-2023

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

Je soutiens l'Excellence professionnelle
28e SESSION
COET

MAX FELCHLIN AG
Switzerland
felchlin.com