



Bean to bar



Hand crafted



Stone ground



Direct trade



Lecithin-free



Gluten-free



Pam oil-free



100% vegan



BE-BIO-03
EU/non-EU Agriculture



BE-BIO-03
EU/non-EU Agriculture



M A D E I N B E L G I U M





ON DER BOHNE BIS ZUR TAFEL: NUR FEINSTE, ERLESENSTE SCHOKOLADENERZEUGNISSE

Die Firma Millésime Chocolat, mit Sitz in der Nähe von Lüttich, zählt zu den wenigen belgischen Schokoladenmanufakturen, die ihre Produkte direkt aus der Kakaobohne herstellen: „Von der Bohne bis zur Tafel“, auch „Bean-to-Bar“ genannt.

Unsere Schokolade ist eine „Jahrgangs-Schokolade“, die zudem aus einem klar definierten, geografischen Ursprungsgebiet stammt – daher ist die verfügbare Menge begrenzt! In Anlehnung an den Weinbau ist es auch unser besonderes Anliegen, die Arbeit der Natur in den Fokus zurückzuführen. Die Aromen ändern sich von Jahr zu Jahr, behalten dabei aber die allgemeinen Geschmacksmerkmale einer bestimmten Region oder eines bestimmten Landes.

Wir arbeiten ausschließlich mit Bohnen aus Plantagen und Anbaugebieten mit Ausnahmecharakter, mit dem Ziel, deren besondere Eigenschaften hervorzuheben. Auch diesbezüglich lassen wir uns vom Vorgehen der Winzer inspirieren. Alle Bohnen für eine bestimmte Produktion stammen aus derselben Ernte und aus demselben Gebiet. Wir mischen grundsätzlich nicht.

EIN HUNDERTPROZENTIG BIOLOGISCHER ANBAU

Wir arbeiten nur mit Kakaobohnen aus Plantagen, die im Einklang mit der Natur, mit dem Biotop, bewirtschaftet werden. Intensive Anbaupraktiken lehnen wir ab. Die uralten Kakaosorten stammen von völlig naturbelassenen Bäumen – ohne genetische Eingriffe oder Veränderungen. So kann das fertige Schokoladenerzeugnis lückenlos bis zur Bohne zurückverfolgt werden. Wir achten außerdem auf eine faire Entlohnung der Pflanzler und lehnen Kinderarbeit strikt ab.

EINE AUTHENTISCHE SCHOKOLADENHERSTELLUNG VON A BIS Z

Wir kontrollieren den gesamten Verarbeitungsprozess, von der Röstung der rohen Kakaobohnen bis hin zum fertigen Produkt. Unser Ziel ist es, von der Auswahl der Bohnen bis zum Verkauf der Schokolade unser gesamtes Know-how in den Dienst des Kunden zu stellen. Eine Rückkehr zur authentischen, handwerklichen Schokoladenherstellung von A bis Z! Unsere Arbeit als Röster und Schokoladendesigner beginnt mit der Anlieferung der rohen Kakaobohnen in Jutesäcken. Unter Einsatz zahlreicher Spezialgeräte zum Rösten, Brechen, Mahlen auf Stein, Conchieren und Temperieren gestaltet sich das Herstellungsverfahren überaus komplex – bis aus den fermentierten Kakaobohnen schließlich Schokolade geworden ist.

INTERNATIONALE AUSZEICHNUNGEN

Für seine Erzeugnisse wurde Millésime Chocolat bereits mehrfach international ausgezeichnet. Eine Empfehlung des Gault & Millau, der „Sélection Prix de l'Innovation“ bei der weltweit führenden Lebensmittelmesse SIAL in Paris, Prämierungen bei den International Chocolate Awards in den Vereinigten Staaten, England und Italien oder bei den Chocolate Awards von Singapur, sowie die Mitgliedschaft bei Euro-Toques sind dafür nur einige Beispiele.



ACHTUNG UND WERTSCHÄTZUNG DER PLANTAGEN, KAKAOBÄUME, ANBAUGEBIETE UND ERNTEN

Eine genaue Kenntnis der Plantagen UND eine sorgfältige Auswahl der Ursprungsgebiete

Wir messen der Auswahl der Bohnen und der Kakaopflanzen, welchen Ursprungs auch immer, große Bedeutung bei. Die Bewirtschaftung einer Plantage ist ein langfristiges Unterfangen, bei dessen Umsetzung es zahlreiche Parameter zu berücksichtigen gilt; darunter die Einflüsse des Anbaugebiets auf den Kakaobaum, verschiedene Umweltfaktoren, die Herkunft der Pflanzen oder auch die jeweilige Sorte. Wir arbeiten ausschließlich mit Pflanzern zusammen, die eine nachhaltige Anbauweise praktizieren. Im Laufe der Jahrtausende hat sich der kultivierte Kakaobaum erheblich diversifiziert, um sich den Gegebenheiten sehr unterschiedlicher Anbaugebiete bestmöglich anzupassen. Wir achten auf die Herkunft der Pflanzen, die unsere Kakaobohnen hervorbringen, und wählen nur Plantagen aus, die mit alten, völlig unveränderten Sorten arbeiten. Hybridpflanzen mit besonders hohen Erträgen, wie sie von der Industrie geschaffen wurden, kommen bei uns nicht vor.

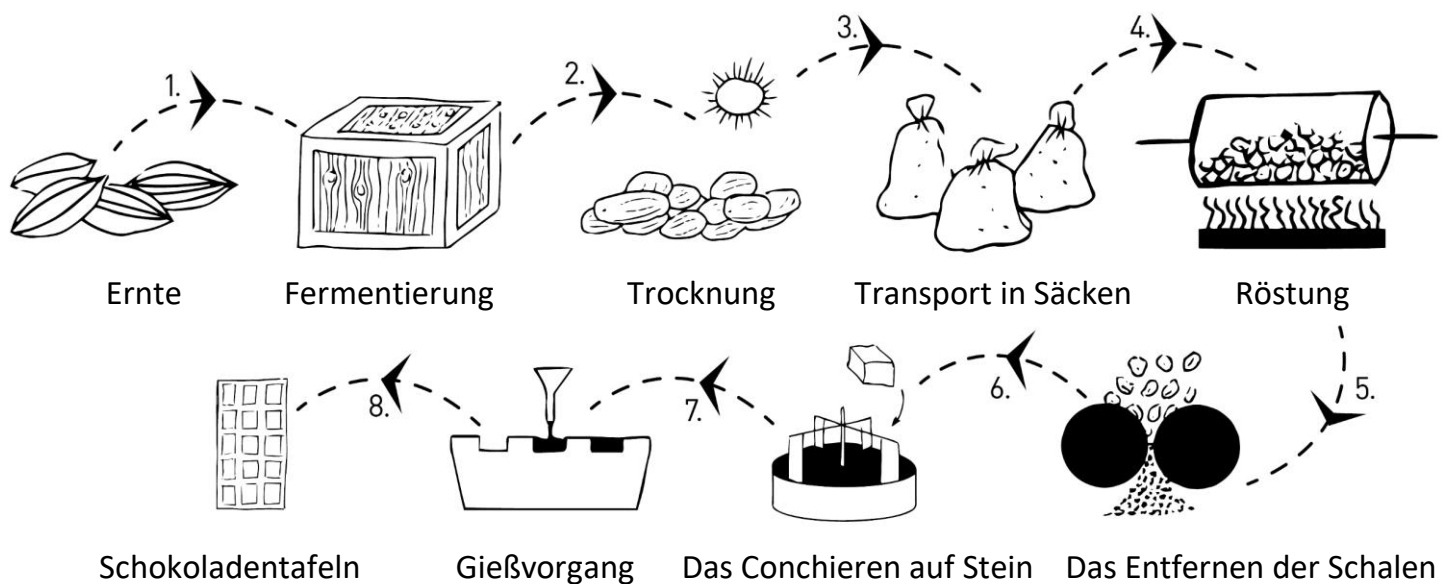
Die Aufwertung des Anbaugebiets

Bei der Auswahl unserer Bohnen orientieren wir uns an den Anbaugebieten. Oft kauft der Verbraucher heute Schokolade, ohne deren Herkunft zu kennen. Manchmal beschränkt sich die Ursprungsangabe auf das Erzeugerland. Wir halten bei unserer Auswahl auch das genaue Anbaugebiet fest. Es gibt auf der Welt nämlich Gegenden, die *per se* besonders gut geeignet sind, die Kakaoaromen bestmöglich zur Geltung zu bringen. Unter einem Anbaugebiet verstehen wir hier eine geschmacklich einheitliche Region mit besonderen, natürlichen Gegebenheiten, in der bezüglich des Anbaus von Kakaobäumen und der Erzeugung von Kakaobohnen echtes Know-how verwurzelt ist. Daher erwähnen wir nicht nur das Herkunftsland unserer Kakaobohnen, sondern die genauen Anbaugebiete und sogar besondere Ernten bestimmter Plantagen.

Die Hervorhebung des Jahrgangs

Wir erzeugen „Jahrgangs-Schokolade“, auf der das Erntedatum der Bohnen vermerkt ist. Genau wie die Kakaosorte oder das Anbaugebiet hat auch die Witterung von Saison zu Saison einen Einfluss auf die geschmacklichen Besonderheiten der Bohnen. Je nach Land, Klima oder Region findet die Ernte nicht zum gleichen Zeitpunkt statt. In Äquatornähe bringen die Kakaobäume praktisch rund ums Jahr immer neue Bohnen hervor. Je weiter man sich vom Äquator entfernt, desto deutlicher kristallisieren sich Erntezeiten heraus. In der nördlichen Hemisphäre gibt es deren zwei: die „große Ernte“ von Oktober bis Februar und die „kleine Ernte“ von März bis Juni. In der südlichen Hemisphäre verhält sich dies genau umgekehrt. Für uns ist der Jahrgang eine Orientierungshilfe, denn er ermöglicht es uns, die Entwicklung des Kakaos im Verhältnis zu den lokalen Witterungsbedingungen im Erntejahr zu beurteilen.

Verfahren von der Bohne bis zur Schokoladentafel



SCHOKOLADENTAFELN UNGEFÜLLT – 70g & 30g

Dunkle Schokoladentafeln



TANSANIA (70g & 30g) – 2018 & 2019

Zartbitter 76%

Die Bohnen werden im Kilombero-Tal, in der Region Morogoro, geerntet. Der Geschmack der Bohnen ist fruchtig, mit angenehmen Holznoten. Der Kakao wird in dem kleinen Dorf Mbingu hergestellt – auf Suaheli bedeutet der Name so viel wie Paradies. Kokoa Kamili flankiert die Bauern, um ihnen ein faires Einkommen zuzusichern und den typischen Charakter des tansanischen Kakaos zu entwickeln.



ECUADOR (70g & 30g) – 2018

Zartbitter 70%

In der Region Santo Domingo De Los Tsachilas liegt der Familienbetrieb von Cedeño Aguilar inmitten einer Hügellandschaft. Der Hof ist bekannt für seinen erstklassigen Kakao der Sorte Arriba Nacional. Die Plantage leistet Pionierarbeit mit technischen Lösungen, die dem erstklassigen Kakao Noten von reifen Früchten und Banane verleihen.



ECUADOR (70g & 30g) – 2019

Zartbitter 100%

In der Region Santo Domingo De Los Tsachilas liegt der Familienbetrieb von Cedeño Aguilar inmitten einer Hügellandschaft. Der Hof ist bekannt für seinen erstklassigen Kakao der Sorte Arriba Nacional. Die Plantage leistet Pionierarbeit mit technischen Lösungen, die dem erstklassigen Kakao Noten von reifen Früchten und Banane verleihen.



INDIEN (70g & 30g) – 2018 & 2019

Zartbitter 74%

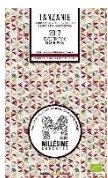
Diese Bohnen kommen aus Kaithapara, einem Dorf im Idukki, im südindischen Bundesstaat Kerala. Die Region ist für ihre Gewürze berühmt. Nach der indischen Unabhängigkeit wurden hier verschiedene Kakaosorten, in erster Linie Forastero-Bohnen, etabliert. Dieser Kaithapara-Kakao, der im Herzen des Velloor-Waldes geerntet wurde, ist ein echter Schatz des indischen Subkontinents.



MEXIKO (70g & 30g) – 2018 & 2019

Zartbitter 80%

Im Herzen von Chiapas, im Süden Mexikos, werden diese Bohnen in der Gegend um Soconusco geerntet. Es handelt sich um Kakao aus dem alten Anbaugbiet der Aztekenkönige und der aztekischen Priester. Dieses außergewöhnliche Erzeugnis eines nachhaltig bewirtschafteten, familiengeführten Agrarforstbetriebes verwöhnt den Gaumen mit Noten von Trockenfrüchten, Walnüssen und Gewürze



TANSANIA (70g & 30g) – 2018 & 2019

Zartbitter 90%

Die Bohnen werden im Kilombero-Tal, in der Region Morogoro, geerntet. Der Geschmack der Bohnen ist fruchtig, mit angenehmen Holznoten. Der Kakao wird in dem kleinen Dorf Mbingu hergestellt – auf Suaheli bedeutet der Name so viel wie Paradies. Kokoa Kamili flankiert die Bauern, um ihnen ein faires Einkommen zuzusichern und den typischen Charakter des tansanischen Kakaos zu entwickeln.



PANAMA (70g & 30g) – 2018 & 2019

Zartbitter 75%

Das Gebiet Bocas del Toro bildet einen Archipel vor der karibischen Küste und ist bekannt für seinen Regenwald. Der Kakao, den Christoph Kolumbus im Jahr 1502 auf seiner vierten Reise kennen lernte, wird dort von Kleinbauern der autochtonen Bevölkerungsgruppe NgöbeBuglé angebaut. Die Kakaobäume stehen zwischen Lorbeer, Pfirsichbäumen und Bananenstauden in einem vielfältigen Agrarforstsystem.



GUATEMALA (70g & 30g) – 2018 & 2019

Zartbitter 75%

Dieser fabelhafte Kakao wird von den einheimischen Q'eqchi Maya Bauern im Herzen der Regionen Cahabon und Lachúa geerntet. Es sind die historischen Anbaugebiete der Maya und die Schokolade besticht durch subtile Blütenaromen, aber auch durch Fruchtnoten von Pflaume und Aprikose, mit einer zarten Karamellnote im Abgang.



BELIZE (70g & 30g) – 2018

Zartbitter 65%

These cocoa beans come from the district of Toledo at the southern tip of Belize, on the border with Honduras. The cocoa is grown by Mopan Maya farmers near the village of San Jose. This chocolate gives off aromas of caramel, lemon and other citrus fruits and has a fine finish.

Vollmilchtafeln (50% und mehr) – 70g & 30g



GUATEMALA (70g & 30g) – 2018

Vollmilch 50%

Dieser fabelhafte Kakao wird von den einheimischen Q'eqchi Maya Bauern im Herzen der Regionen Cahabon und Lachúa geerntet. Es sind die historischen Anbaugebiete der Maya und die Schokolade besticht durch subtile Blütenaromen, aber auch durch Fruchtnoten von Pflaume und Aprikose, mit einer zarten Karamellnote im Abgang.

Dunkle Schokoladentafeln mit Einschlüssen



DOMINIKANISCHE REPUBLIK (70g & 30g) – 2018 & 2019

Zartbitter 75% - Haselnüsse

Die Kakaobohnen stammen aus der Genossenschaft Öko Caribe, die in perfektem Zusammenspiel mit Kleinbauern aus der Region San Francisco de Macoris funktioniert. Unweit des Atlantischen Ozeans wird das Anbaugebiet im Norden von Bergketten und im Süden vom Cibao-Tal begrenzt. Gualberto und Adriano liefern Bohnen von außergewöhnlicher Qualität, mit ausgeprägtem Kakaogeschmack.



KONGO (70g & 30g) – 2018 & 2019

Zartbitter 76% - Kaffee

Für diese Schokoladenkreation werden Bohnen der seltenen Sorte Amelonado verwendet, die ausschließlich im kongolesischen Nationalpark Virunga vorkommt. In diesem Park sind heute noch die letzten Berggorillas beheimatet. Die sehr kakaohaltige Schokolade weist typische Noten von Sauerkirschen, Torf und schwarzem Tee auf.



UGANDA (70g) – 2019

Zartbitter 75% - Rum

Diese Bohnen werden in Uganda, im Semulki-Wald von Bundibugyo geerntet. Der sehr ausgeprägte Kakaogeschmack vermischt sich mit Noten von Trockenfrüchten und roten Beeren zu einer zartbitteren Harmonie. Dieser Kakao wird von 1000 Kleinlandwirten angebaut. Die Bohnen bestechen durch ihren besonders feinen und aromatischen Geschmack.



UGANDA (70g) – 2019

Zartbitter 76% - Whisky

Diese Bohnen werden in Uganda, im Semulki-Wald von Bundibugyo geerntet. Der sehr ausgeprägte Kakaogeschmack vermischt sich mit Noten von Trockenfrüchten und roten Beeren zu einer zartbitteren Harmonie. Dieser Kakao wird von 1000 Kleinlandwirten angebaut. Die Bohnen bestechen durch ihren besonders feinen und aromatischen Geschmack.



MADAGASKAR (70g) – 2019

Zartbitter 75 % - Wilder Pfeffer

Die zwischen Bergen und Meer gelegene Region Ambanja ist auch unter dem Namen Sambirano-Tal bekannt – nach dem Namen des Flusses, der sie durchquert. Auf seinem gesamten Verlauf zum Meer wird der Sambirano von Kaffee- und Gewürzplantagen gesäumt, sowie von Pflanzen, die ihrer Riechstoffe wegen angebaut werden. Diese Kakaobohnen stammen von der Plantage Akesson.



Vollmilch-Schokoladentafeln mit Einschlüssen



PERU (70g & 30g) – 2018 & 2019

Vollmilch 55% - Gesalzene Butterkaramell

Die Plantagen der Region San Martín erstrecken sich inmitten einer tropischen Landschaft. Das feuchtwarme Klima des Regenwaldes von Lamas bietet ideale Bedingungen für den Kakaoanbau. Diese Plantage wird biologisch bewirtschaftet. Die Schokolade aus diesen Bohnen zeichnet sich durch besonders komplexe Aromen von Blüten und säuerlichen Früchten aus.



HAITI (70g & 30g) – 2018 & 2019

Vollmilch 55% - Speculoos

Die Familie Dufort, die ursprünglich die Kaffeebohnen aus Haiti verarbeitete, beschloss 2014, die Bio-Kakaobauern der Insel mit ihrem Unternehmen Islands Products zu unterstützen. Das Gebiet verfügt über einen fruchtbaren Boden, der sich für den Anbau von Kaffee, Bananen oder Orangen sehr gut eignet. Diese Schokolade überzeugt mit vollmundigen Noten von Blüten, Zitrus und Karamell.



MADAGASKAR (70g) – 2019

Vollmilch 75 % - Yuzu Cranberries

Die zwischen Bergen und Meer gelegene Region Ambanja ist auch unter dem Namen Sambirano-Tal bekannt – nach dem Namen des Flusses, der sie durchquert. Auf seinem gesamten Verlauf zum Meer wird der Sambirano von Kaffee- und Gewürzplantagen gesäumt, sowie von Pflanzen, die ihrer Riechstoffe wegen angebaut werden. Diese Kakaobohnen stammen von der Plantage Akesson.

Weißer Schokolade



ECUADOR (70g) – 2019

Weiße Schokolade 33 %

In der Region Santo Domingo De Los Tsachilas liegt der Familienbetrieb von Cedeño Aguilar inmitten einer Hügellandschaft. Der Hof ist bekannt für seinen erstklassigen Kakao der Sorte Arriba Nacional. Die Plantage leistet Pionierarbeit mit technischen Lösungen, die dem erstklassigen Kakao Noten von reifen Früchten und Banane verleihen.

SCHOKOLADENTAFELN MIT CREMEFÜLLUNG – Ausschließlich 70g

Dunkle Schokolade mit Cremefüllung



NICARAGUA (70g) – 2018

Zartbitter 65% - Pistazien Nougatine

Die Kakaobohnen stammen aus der Region Matagalpa, die unter dem Namen Perle des Nordens bekannt ist. In dieser Bergregion konzentriert sich die Landwirtschaft auf den Anbau von Kaffee, Bananen und Kakao. Die Bohnen kennzeichnen sich durch eine ausgewogene Bitterkeit, einen samtigen Schmelz mit Noten von Walnüssen, würzigem Rum und Malz, sowie einen besonders langen, aromatischen Kakaogabgang.



PANAMA (70g)

Zartbitter 75% - Mandel Nougatine

Das Gebiet Bocas del Toro bildet einen Archipel vor der karibischen Küste und ist bekannt für seinen Regenwald. Der Kakao, den Christoph Kolumbus im Jahr 1502 auf seiner vierten Reise kennen lernte, wird dort von Kleinbauern der autochthonen Bevölkerungsgruppe NgöbeBuglé angebaut. Die Kakaobäume stehen zwischen Lorbeer, Pfirsichbäumen und Bananenstauden in einem vielfältigen Agrarforstsystem.



Vollmilchschokolade mit Cremefüllung



MADAGASKAR (70g)

Vollmilch 55% - Mandel Haselnuss Praliné

Die zwischen Bergen und Meer gelegene Region Ambanja ist auch unter dem Namen Sambirano-Tal bekannt – nach dem Namen des Flusses, der sie durchquert. Auf seinem gesamten Verlauf zum Meer wird der Sambirano von Kaffee- und Gewürzplantagen gesäumt, sowie von Pflanzen, die ihrer Riechstoffe wegen angebaut werden. Diese Kakaobohnen stammen von der Plantage Akesson.



GUATEMALA (70g & 30g) – 2018

Vollmilch 50% - Nougatine mit Kakaosplittern

Dieser fabelhafte Kakao wird von den einheimischen Q'eqchi Maya Bauern im Herzen der Regionen Cahabon und Lachúa geerntet. Es sind die historischen Anbaugelände der Maya und die Schokolade besticht durch subtile Blütenaromen, aber auch durch Fruchtnoten von Pflaume und Aprikose, mit einer zarten Karamellnote im Abgang.

Bars 70g	Récolte	Code EAN
Dark Chocolate		
1. Belize 65% Dark - BE-BIO-03	2018	0710535371864
2. Ecuador 70% Dark - BE-BIO-03	2018	0705632793060
3. Guatemala 74% Dark - BE-BIO-03	2018 & 2019	0710535371888
4. India 74% Dark - BE-BIO-03	2018 & 2019	0705632793053
5. Panama 75% Dark - BE-BIO-03	2018 & 2019	0710535371895
6. Tanzania 76% Dark - BE-BIO-03	2018 & 2019	0705632793138
7. Mexico 80% Dark - BE-BIO-03	2018 & 2019	0710535371901
8. Tanzania 90% Dark - BE-BIO-03	2018 & 2019	0745114578747
9. Ecuador 100% Dark - BE-BIO-03	2019	0745125088105
Milk Chocolate		
10. Guatemala 50% Milk - BE-BIO-03	2018	0705632793008
Flavoured bars with inclusions		
11. Dominican Rep Hazelnuts 75% Dark - BE-BIO-03	2018 & 2019	0705632793046
12. Congo Coffee 76% Dark - BE-BIO-03	2018 & 2019	0705632793121
13. Uganda Rum 75% Dark - BE-BIO-03	2019	0745125088136
14. Uganda Whisky 75% Dark - BE-BIO-03	2019	0745125088143
15. Madagascar Wild Pepper 75% Dark - BE-BIO-03	2019	0745125088129
16. Madagascar Yuzu Cranberries 55% Milk - BE-BIO-03	2019	0745125232201
17. Peru Salted Caramel 55% Milk - BE-BIO-03	2018 & 2019	0710535371857
18. Haïti Spéculoos 55% Milk - BE-BIO-03	2018 & 2019	0710535371871
Flavoured bars with a filling		
19. Nicaragua Pistachio 65% Dark - BE-BIO-03	2018 & 2019	0705632793015
20. Panama Nougatine Almonds 75% Dark - BE-BIO-03	2018 & 2019	0705632793114
21. Madagascar Praliné 55% Milk - BE-BIO-03	2018 & 2019	0705632793077
22. Guatemala 50% Milk Nougatine Cocoa - BE-BIO-03	2019	0745125088112
White chocolate		
23. Ecuador 33% White Chocolate - BE-BIO-03	2019	0745125232218

Bars 30g	Harvest	Code EAN
24. Belize 65% Dark - BE-BIO-03	2018	0745114578693
25. Brazil Coffee 76% Dark - BE-BIO-03	2018	0745114578730
26. Ecuador 70% Dark - BE-BIO-03	2018	0745114578723
27. Guatemala 50 % Milk - BE-BIO-03	2018	0745114578716
28. Guatemala 74% Dark - BE-BIO-03	2018	0745114578709
29. Haïti Spéculoos 55% Milk- BE-BIO-03	2018	0745114578631
30. India 74% Dark - BE-BIO-03	2018	0745114578648
31. Mexico 80 % Dark - BE-BIO-03	2018	0745114578686
32. Panama 75% Dark - BE-BIO-03	2018	0745114578662
33. Peru Salted Caramel 55% Milk- BE-BIO-03	2018	0710535371833
34. Dominican Rep Hazelnuts 75% Dark - BE-BIO-03	2018	0745114578655
35. Tanzania 76 % Dark - BE-BIO-03	2018	0745114578679
36. Tanzania 90% Dark - BE-BIO-03	2018	0745114578600

HASELNUSS-STREICHPASTE ZARTBITTER & VOLLMILCH (150g)

MADAGASKAR (150g)

Vollmilch 55% - Mandel Haselnuss Praliné

Die zwischen Bergen und Meer gelegene Region Ambanja ist auch unter dem Namen Sambirano-Tal bekannt – nach dem Namen des Flusses, der sie durchquert. Auf seinem gesamten Verlauf zum Meer wird der Sambirano von Kaffee- und Gewürzplantagen gesäumt, sowie von Pflanzen, die ihrer Riechstoffe wegen angebaut werden. Diese Kakaobohnen stammen von der Plantage Akesson.



MADAGASKAR (150g)

Vollmilch 55% - Crunchy Mandel Haselnuss Praliné

Die zwischen Bergen und Meer gelegene Region Ambanja ist auch unter dem Namen Sambirano-Tal bekannt – nach dem Namen des Flusses, der sie durchquert. Auf seinem gesamten Verlauf zum Meer wird der Sambirano von Kaffee- und Gewürzplantagen gesäumt, sowie von Pflanzen, die ihrer Riechstoffe wegen angebaut werden. Diese Kakaobohnen stammen von der Plantage Akesson.



GUATEMALA (150g) – 2018 & 2019

Zartbitter 75% - Mandel Haselnuss Praliné

Dieser fabelhafte Kakao wird von den einheimischen Q'eqchi Maya Bauern im Herzen der Regionen Cahabon und Lachuá geerntet. Es sind die historischen Anbauggebiete der Maya und die Schokolade besticht durch subtile Blütenaromen, aber auch durch Fruchtnoten von Pflaume und Aprikose, mit einer zarten Karamellnote im Abgang.



Spread 150g	Harvest	Code EAN
37. Madagascar Hazelnuts 55% Milk - BE-BIO-03	2019	0745125088211
38. Madagascar Hazelnuts Crunchy 55% Milk - BE-BIO-03	2019	0745125088204
39. Guatemala 74% Dark - BE-BIO-03	2019	0745125088228

SCHOKOLADEN-„QUADRATE“ ORIGINAL, KAREMELL & SPECULOOS



MEXIKO (75g) – 2019

Zartbitter 80%

Im Herzen von Chiapas, im Süden Mexikos, werden diese Bohnen in der Gegend um Soconusco geerntet. Es handelt sich um Kakao aus dem alten Anbaugebiet der Aztekenkönige und der aztekischen Priester. Dieses außergewöhnliche Erzeugnis eines nachhaltig bewirtschafteten, familiengeführten Agrarforstbetriebes verwöhnt den Gaumen mit Noten von Trockenfrüchten, Walnüssen und Gewürzen.



TANSANIA (75g) – 2019

Zartbitter 76%

Die Bohnen werden im Kilombero-Tal, in der Region Morogoro, geerntet. Der Geschmack der Bohnen ist fruchtig, mit angenehmen Holznoten. Der Kakao wird in dem kleinen Dorf Mbingu hergestellt – auf Suaheli bedeutet der Name so viel wie Paradies. Kokoa Kamili flankiert die Bauern, um ihnen ein faires Einkommen zuzusichern und den typischen Charakter des tansanischen Kakaos zu entwickeln.



GUATEMALA (75g) – 2019

Zartbitter 75%

Dieser fabelhafte Kakao wird von den einheimischen Q'eqchi Maya Bauern im Herzen der Regionen Cahabon und Lachúa geerntet. Es sind die historischen Anbaugebiete der Maya und die Schokolade besticht durch subtile Blütenaromen, aber auch durch Fruchtnoten von Pflaume und Aprikose, mit einer zarten Karamellnote im Abgang.



PERU (75g) – 2019

Vollmilch 55% - Gesalzener Butterkaramell

Die Plantagen der Region San Martín erstrecken sich inmitten einer tropischen Landschaft. Das feuchtwarme Klima des Regenwaldes von Lamas bietet ideale Bedingungen für den Kakaoanbau. Diese Plantage wird biologisch bewirtschaftet. Die Schokolade aus diesen Bohnen zeichnet sich durch besonders komplexe Aromen von Blüten und säuerlichen Früchten aus.



HAITI (75g) – 2019

Vollmilch 55% - Speculoos

Die Familie Dufort, die ursprünglich die Kaffeebohnen aus Haiti verarbeitete, beschloss 2014, die Bio-Kakaobauern der Insel mit ihrem Unternehmen Islands Products zu unterstützen. Das Gebiet verfügt über einen fruchtbaren Boden, der sich für den Anbau von Kaffee, Bananen oder Orangen sehr gut eignet. Diese Schokolade überzeugt mit vollmundigen Noten von Blüten, Zitrus und Karamell.



« Carrés » of chocolate Single origine box 75g	Harvest	Code EAN
40. Guatemala 74% Dark - BE-BIO-03	2019	0745125088198
41. Haïti Spéculoos 55% Milk- BE-BIO-03	2019	0745125088174
42. Mexico 80 % Dark - BE-BIO-03	2019	0745125088181
43. Peru Salted Caramel 55% Milk- BE-BIO-03	2019	0745125088150
44. Tanzania 76 % Dark - BE-BIO-03	2019	0745125088167



SCHOKOLADEN-„QUADRATE“ TROCKENFRÜCHTE, HASELNÜSSE, KARELLISIERTE MANDELN & PISTAZIEN



MADAGASCAR (75g) – 2019
Vollmilch 55% - HASELNÜSSE

Die zwischen Bergen und Meer gelegene Region Ambanja ist auch unter dem Namen Sambirano-Tal bekannt – nach dem Namen des Flusses, der sie durchquert. Auf seinem gesamten Verlauf zum Meer wird der Sambirano von Kaffee- und Gewürzplantagen gesäumt, sowie von Pflanzen, die ihrer Riechstoffe wegen angebaut werden. Diese Kakaobohnen stammen von der Plantage Akesson.



GUATEMALA (75g) – 2019
Zartbitter 75% - PISTAZIEN

Dieser fabelhafte Kakao wird von den einheimischen Q’eqchi Maya Bauern im Herzen der Regionen Cahabon und Lachuá geerntet. Es sind die historischen Anbaugelände der Maya und die Schokolade besticht durch subtile Blütenaromen, aber auch durch Fruchtnoten von Pflaume und Aprikose, mit einer zarten Karamellnote im Abgang.



MADAGASCAR (75g) – 2019
Vollmilch 55% - KARELLISIERTE MANDELN

Die zwischen Bergen und Meer gelegene Region Ambanja ist auch unter dem Namen Sambirano-Tal bekannt – nach dem Namen des Flusses, der sie durchquert. Auf seinem gesamten Verlauf zum Meer wird der Sambirano von Kaffee- und Gewürzplantagen gesäumt, sowie von Pflanzen, die ihrer Riechstoffe wegen angebaut werden. Diese Kakaobohnen stammen von der Plantage Akesson.

« Carrés » of chocolate with dried fruits box 75g	Harvest	Code EAN
45. Madagascar Hazelnuts 55% Milk - BE-BIO-03	2019	0745125088204
46. Guatemala Pistachio 74% Dark - BE-BIO-03	2019	0745125088228
47. Madagascar Caramelized Almonds 55% Milk - BE-BIO-03	2019	0745125088211



SCHOKOLADENTRÜFFEL, PRALINE, MANDEL HASELNUSS PRALINE & ORANGETTEN



MADAGASCAR PRALINE (75g)
Vollmilch 55% - MANDEL HASELNUSS PRALINE

Located between the sea and the mountains, the region of Ambanja is also known as the Sambirano Valley, from the name of the river that crosses it from the northern heart of the country. Throughout its course down to the sea, the Sambirano is lined with coffee, spice and perfumed plants plantations.



GUATEMALA SCHOKOLADENTRÜFFEL (75g)
Vollmilch 50% - MANDEL HASELNUSS PRALINE

Dieser fabelhafte Kakao wird von den einheimischen Q'eqchi Maya Bauern im Herzen der Regionen Cahabon und Lachuá geerntet. Es sind die historischen Anbauggebiete der Maya und die Schokolade besticht durch subtile Blütenaromen, aber auch durch Fruchtnoten von Pflaume und Aprikose, mit einer zarten Karamellnote im Abgang.



TANZANIA ORANGETTEN (75g)
Zartbitter 76% - ORANGETTEN

Die Bohnen werden im Kilombero-Tal, in der Region Morogoro, geerntet. Der Geschmack der Bohnen ist fruchtig, mit angenehmen Holznoten. Der Kakao wird in dem kleinen Dorf Mbingu hergestellt – auf Suaheli bedeutet der Name so viel wie Paradies. Kokoa Kamili flankiert die Bauern, um ihnen ein faires Einkommen zuzusichern und den typischen Charakter des tansanischen Kakaos zu entwickeln.

Truffels box 75g	Harvest	Code EAN
48. Madagascar Truffels 55% Milk - BE-BIO-03	2019	0745125088235
Pralines box 75g	Harvest	Code EAN
49. Madagascar Pralines 55% Milk - BE-BIO-03	2019	0745125088242
Orangettes box 75g	Harvest	Code EAN
50. Tanzania Orangettes Dark 75% - BE-BIO-03	2019	0745125088259



TRANSPORTINFORMATIONEN – SCHOKOLADENTAFELN 70g

PACK SIZE

12 Schokoladentafeln in 1 Display Box



KARTONSCHACHTEL UND PALETTE

KARTONSCHACHTEL (40cm x 40cm x Höhe 15cm)

6 display Box (6 x 12 = 72 Schokoladentafeln)

Gewicht Kartonschachtel : 7,5 kg

PALETTE (120cm x 80cm x Höhe 150cm)

60 Kartonschachtel (60 x 72 = 4320 Schokoladentafeln)

Gewicht palette : 470 kg

TRANSPORTINFORMATIONEN – SCHOKOLADENTAFELN 30g

PACK SIZE

12 Schokoladentafeln in 1 Mini Box



KARTONSCHACHTEL UND PALETTE

KARTONSCHACHTEL (40cm x 40cm x Höhe 15cm)

14 Mini Box (14 x 12 = 168 Schokoladentafeln)

Gewicht Kartonschachtel : 8,3 kg

PALETTE (120cm x 80cm x Höhe 150cm)

60 Kartonschachtel (60 x 168 = 10.080 Schokoladentafeln)

Gewicht palette : 510 kg

TRANSPORTINFORMATIONEN – SCHOKOLADENSCHACHTEL 75g

SCHOKOLADEN-„QUADRATE“ ORIGINAL, KAREMELL & SPECULOOS

SCHOKOLADEN-„QUADRATE“ TROCKENFRÜCHTE, HASELNÜSSE, KAREMELLISIERTE MANDELN & PISTAZIEN

SCHOKOLADENTRÜFFEL

PRALINE,

MANDEL HASELNUSS PRALINE

ORANGETTEN

KARTONSCHACHTEL UND PALETTE

KARTONSCHACHTEL (40cm x 40cm x Höhe 15cm)

50 Schokoladenschachtel 75g

Gewicht Kartonschachtel : 5,5 kg

PALETTE (120cm x 80cm x Höhe 150cm)

60 Kartonschachtel (60 x 50 = 3000 Schokoladenschachtel)

Gewicht palette : 350 kg

GRATIS DISPLAY – FÜR 6 SCHOKOLADENTAFELN







DES CHOCOLATS FINS MILLÉSIMÉS... DE LA FÈVE À LA TABLETTE

Millésime Chocolat est l'une des rares manufactures de chocolat de Belgique qui travaille directement à partir des fèves de cacao : « De la fève à la tablette », appelé également « Bean-to-Bar ». Notre démarche est de travailler seulement des fèves issues de plantations et de terroirs d'exception. Nous ne mélangeons ni les récoltes, ni les terroirs, ni les millésimes.

VERFIJNDE CHOCOLADE VAN EEN "MILLÉSIME"... VAN BOON TOT REEP

Millésime Chocolat is een van de weinige Belgische chocoladeproducenten die rechtstreeks met de cacao boon aan de slag gaan: "Van boon tot reep", ook wel "Bean-to-Bar" genoemd. Onze aanpak is erop gericht om enkel met bonen te werken die afkomstig zijn van uitzonderlijke plantages en streken. Wij halen de verschillende oogsten, regio's of jaartalen nooit door elkaar.

FINE VINTAGE CHOCOLATES... FROM THE BEAN TO THE BAR

Millésime Chocolat is one of the rare chocolate manufacturers in Belgium to work straight from the cocoa bean: "From the bean all the way through to the bar", also known as "Bean-to-Bar". We work only with beans from exceptional plantations with a unique range of sensory properties. We never blend harvests, origins or vintages.

FEINE JAHRGANGS SCHOKOLADE... VON DER KAKAUBOHNE ZUR TAFEL

Gelegen in Lüttich, Belgien, ist "Millesime Chocolat" einer, der wenigen belgischen Schokoladenhersteller, der direkt ab der Kakaobohne arbeitet: "Von der Bohne zur Schokoladentafel" auch "Bean-to-Bar" genannt. Wir arbeiten nur mit Bohnen aus außergewöhnlichen Plantagen mit einzigartigen, sensorischen Eigenschaften. Wir mischen keine Ernten, keine Anbauggebiete und keine Jahrgänge.

FINE ÅRGANGSCHOKOLADER... FRA PLANTE TIL PLADE

Millésime Chocolat fra Liège i Belgien er en af de helt få belgiske chokoladefabrikanter, der arbejder direkte med kakaobønner: "Fra bønner hele vejen til pladen" også kendt som "Fra plantage-til-plade". Vi arbejder udelukkende med bønner fra exceptionelle plantager med en unik række af sensoriske egenskaber. Vi blander aldrig forskellige høst, oprindelser eller årgange.

CIOCCOLATO PREGIATO MILLESIMATO... DALLA FAVA DI CACAO ALLA TAVOLETTA

Millésime Chocolat è una delle poche fabbriche di cioccolato in Belgio che lavora direttamente a partire dalle fave di cacao: "dalla fava di cacao al bar", o come spesso si sente dire "Bean-to-Bar". Il nostro approccio è quello di lavorare solo con fave di cacao provenienti da piantagioni e terroir eccezionali. Non mischiamo né i raccolti, né i terroir e né i millesimati.

CHOCOLATE FINO CON AÑADA... DE LA HABA DE CACAO A LA TABLETA

Millésime Chocolat es uno de los pocos fabricantes de chocolate de Bélgica que trabaja directamente con habas de cacao: "del haba a la tableta", conocido también como "bean-to-bar" en inglés. Nuestro enfoque se basa en trabajar exclusivamente con habas provenientes de plantaciones y de regiones excepcionales. No mezclamos ni las cosechas, ni las regiones, ni las añadas.

UNSERE GESCHICHTE

Als passionierter Chocolatier, der sein Handwerk von der Pike auf gelernt hat, träumte Jean-Christophe HUBERT seit jeher davon, eine eigene Schokoladenmanufaktur zu gründen, und dort die Bohnen auch selbst zu rösten. Seine Ausbildung absolvierte er am CIRAD Montpellier, einem Zentrum für agronomische Forschungsarbeit auf dem Gebiet der sensorischen Analyse von Schokolade und auf dem Fachgebiet Kakao. Er vervollständigte sein Wissen am Fine Cacao and Chocolate Institute in New York.

BÜROS UND WERKSTÄTTEN

Millésime Chocolat
Rue Cockerill, 40-42
4100 SERAING - BELGIQUE

INFORMATIONEN

contact@millesime-chocolat.be

Jean-Christophe HUBERT – Director
+32 (0)476/75.32.91 – jc@millesime-chocolat.be

Endri QEHAJA – Sales manager
+32 (0)486/23.33.83 – endri@millesime-chocolat.be

Soumaya TOUMI – Responsable Production
+32 (0)499/83.41.86 – soumaya@millesime-chocolat.be

Philippe TRUTIN – Operations Manager
+32 (0)470/81.52.45 – philippe@millesime-chocolat.be

www.millesime-chocolat.be

Facebook Millésime Chocolat – Fine chocolaterie Bean-to-Bar

Gault & Millau



BE-BIO-03
EU/non-EU Agriculture



MADE IN BELGIUM