



« ARARAUNA, c'est une histoire équatorienne. Je m'appelle **Beatriz Garcia**. Je suis

équatorienne et convaincue qu'il faut valoriser les fèves de cacao dans mon pays en élaborant un grand chocolat, une marque respectueuse des hommes et de l'environnement.

ARARAUNA, c'est une histoire d'équatoriens. Tout d'abord de petites exploitations regroupées en coopérative, APROCA, dans la province d'Esmeraldas, au nord-ouest du pays. Des producteurs qui ont fait le choix du *Cacao Nacional* d'Équateur, cultivé selon les règles de l'agriculture biologique.

ARARAUNA, c'est aussi le pari de transformer ces précieuses fèves en Équateur. A Quito, une chocolaterie artisanale, *Ecuadoriana de Chocolates* élabore avec ces fèves d'exception, un chocolat noir à 70% au goût « *arriba* », floral et fruité.

ARARAUNA c'est enfin des emballages 100% équatoriens, dessinés et imprimés localement.

ARARAUNA, un chocolat au service du développement, d'une économie locale, responsable et durable.

ARARAUNA, c'est avant tout un grand chocolat ».

**CHOCOLAT NOIR
BIOLOGIQUE
PURE ORIGINE
70% ESMERALDAS**

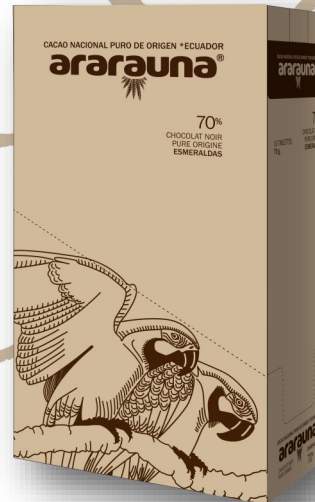
CACAO NACIONAL PURE ORIGINE*ECUADOR

ararauna[®]

Le site internet

www.araraunacacao.com

Pour accéder au site depuis votre smartphone, scannez le QR code :



**EQUATEUR
GRAND CRU
70% ESMERALDAS**

Contacts

Beatriz GARCIA – Quito / Équateur
beatriz@araraunacacao.com

Nelly BONNAL – Saint-Epain (37)/ France
06 03 53 30 28
nelly@araraunacacao.com

Nelly BONNAL - N° SIRET : 79498716400017 - Réalisé par nos soins - Imprimé sur papier recyclé - Ne pas jeter sur la voie publique

Produit issu de l'agriculture biologique





CACAO NACIONAL PURE ORIGINE*ECUADOR
ararauna[®]
 CHOCOLAT NOIR BIO 70% ESMERALDAS



ARARAUNA, c'est un grand cacao

Le cacao Nacional d'Équateur est une variété très ancienne que l'on ne trouve qu'en Équateur et dans le nord du Pérou. Si elle a fait la gloire de l'Équateur, elle a bien failli disparaître au profit de variétés hybrides plus robustes et plus productives... et priver ainsi les amateurs de grands chocolats d'une des variétés les plus délicates et aromatiques.

ARARAUNA, c'est une pure origine

Un peu plus de 150 petites exploitations se sont réunies dans une coopérative : **APROCA** (Asociación de Productores de Cacao de Atacames), dans la province d'Esmeraldas, au Nord-Ouest du pays. La coopérative leur permet d'avoir une meilleure rétribution de leur production, une plus grande force sur le marché, et des certifications très pointues.

ARARAUNA, c'est un savoir faire

Ecuadoriana de Chocolates est une chocolaterie artisanale installée à Quito. Elle est reconnue pour la qualité de ses chocolats. Mais pas seulement... La société est engagée dans de nombreux projets d'aide au développement dans différentes régions d'Équateur. Elle entretient avec les communautés productrices de cacao une relation à long terme, basée sur la confiance mutuelle.

