

## [ Plaisir

Je travaille ce chocolat artisanalement,  
j'en prends soin dans mon laboratoire de Comps (Drôme)  
pour le plaisir de tous vos sens.

## [ Autonomie paysanne

Fèves de variété *Nacional* cultivées au nord de l'Équateur,  
sans aucun produit chimique, par un groupement  
de paysans producteurs qui les commercialisent  
et qui définissent leur propre cahier des charges.

## [ Artisan torréfacteur

Elles sont torréfiées, broyées, mélangées...  
par une entreprise familiale drômoise, la chocolaterie Morin.

*Un peu de sucre (voir un soupçon de lait entier), et c'est tout !*

*Aucun additif (ni arôme, ni lécithine),*

avec notamment,

le **chocolat cuit**, les fèves sont torréfiées, les arômes révélés ;

le **chocolat cru**, sans torréfaction, plus subtil en goût, excellent en matière de santé.

**BONNE DÉGUSTATION !**

facebook – **Sarawak chocolat et confiserie**

**Partenariats locaux** : *Solalter* en Ardèche pour l'importation des fèves sous mention SPP (symbole paysans producteurs), Nature et Progrès et AB ; *Chocolaterie Morin* à Donzère pour la transformation en chocolat labellisé AB.