



Cacao Sélection

Coperture Grand Cru



Felchlin
SWITZERLAND

Editoriale

«Viviamo con passione e responsabilità per portare il piacere del gusto dall'origine a tutto il mondo»

Cari clienti, cari partner,

Quella che state tenendo in mano è la nostra brochure aggiornata Cacao Sélection, che rappresenta il cuore della nostra azienda: le nostre coperture Grand Cru. Questi prodotti eccezionali continuano ad essere scoperti da nuovi clienti e riflettono non solo la nostra passione per la massima qualità, ma anche i valori che hanno sempre caratterizzato la Max Felchlin AG.

Essendo un'azienda a conduzione familiare con una lunga tradizione, crediamo nei prodotti di ottima qualità e da molti anni ormai abbiamo perseguito un unico obiettivo: trovare il cacao migliore per la copertura più eccellente. Crediamo fermamente che raggiungere la migliore qualità sia solamente possibile attraverso l'acquisto diretto e lo scambio equo. Tutto ciò deve verificarsi in condizioni giuste e oneste perché i nostri partner dei Paesi in cui cresce il cacao hanno bisogno di ricevere un salario adeguato, così da poter assicurare una collaborazione a lungo termine attraverso le generazioni.

Ecco perché le nostre partnership vanno ben oltre l'ordinario: di tanto in tanto non abbiamo paura di addentrarci in nuovi territori. Un esempio attuale è il nostro progetto innovativo che garantisce l'accesso alla sanità di base per i nostri coltivatori di cacao e le loro famiglie. Ciò che per noi è una certezza dovrebbe poter essere garantito anche nei Paesi di origine.

Mantenere relazioni sostenibili in tutte le fasi del processo produttivo e distributivo è un impegno fondamentale per noi e si applica sia ai Paesi in cui si coltiva il cacao sia per le partnership cooperative che condividiamo con voi, nostri stimati clienti e partner. È solamente grazie alla vostra comprensione e al vostro desiderio di condividere le responsabilità che ci è possibile vendere e apprezzare prodotti del cacao di qualità eccellente.

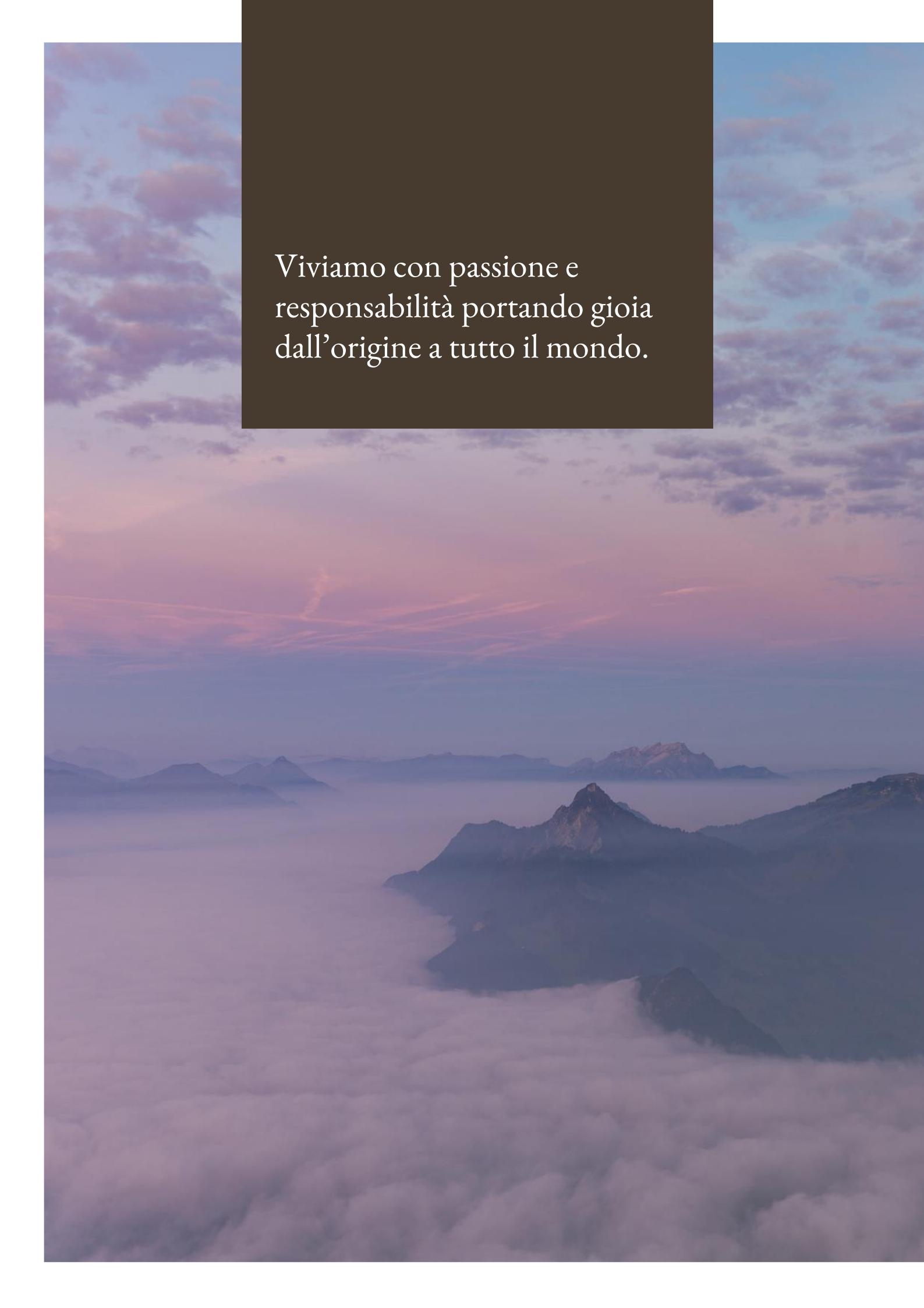
Vi invito caldamente ad esplorare sia la diversità che l'unicità delle nostre coperture Grand Cru in questo catalogo. Lasciatevi ispirare dalla qualità dei nostri prodotti, dalla nostra passione e dal nostro impegno.

Un sincero ringraziamento ed i nostri migliori saluti,

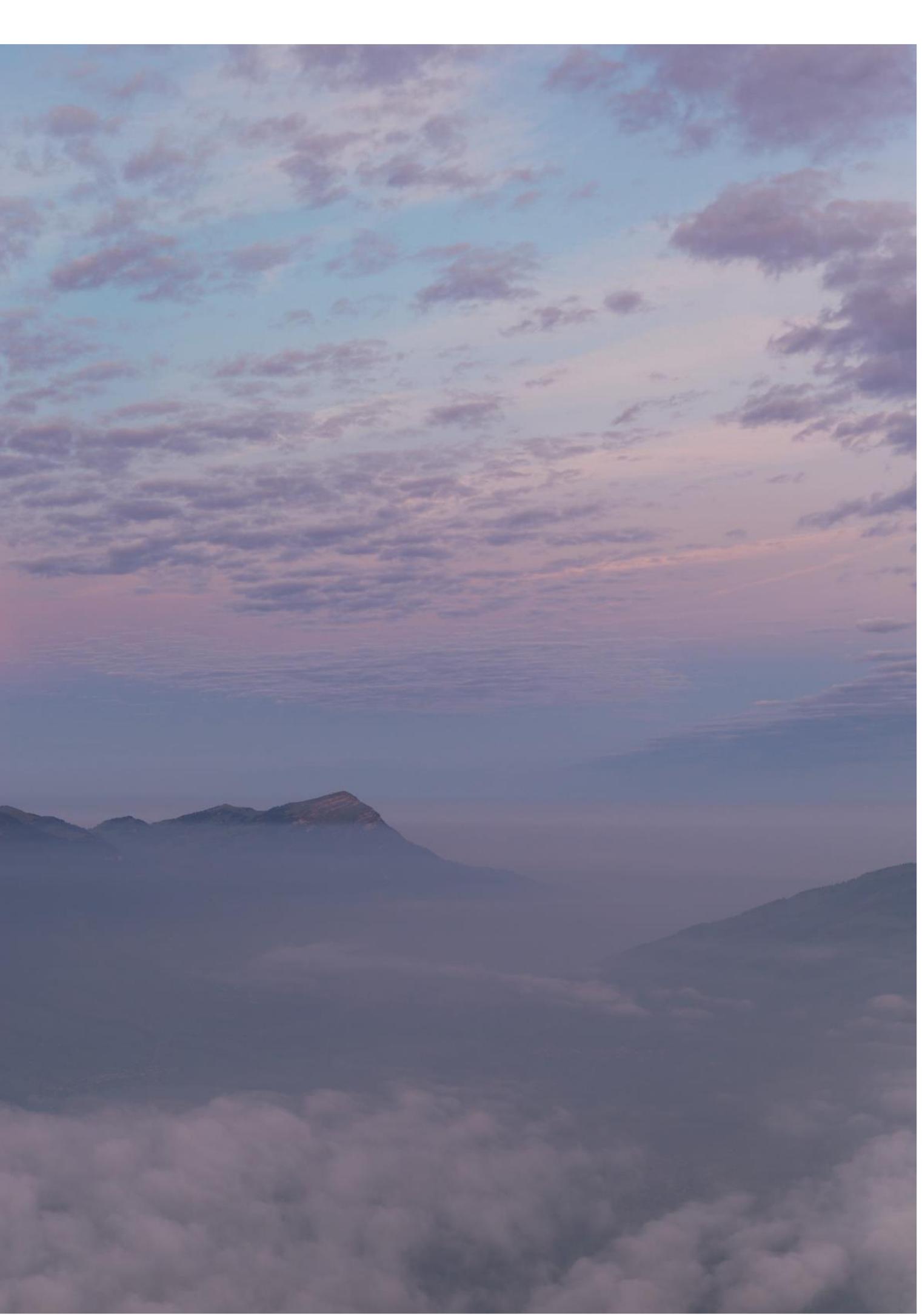


Thomas Truttmann
CEO Max Felchlin AG

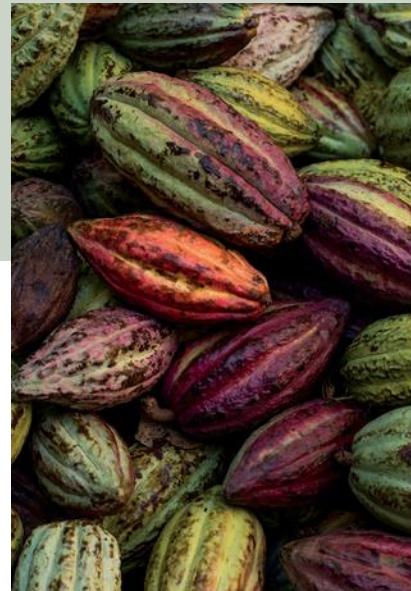




Viviamo con passione e
responsabilità portando gioia
dall'origine a tutto il mondo.



Contenuti



Oltre 100 anni di storia	6	Salute	12
I nostri valori	8	Strategie di sostenibilità	13
Fair Direct Cacao	10	Coltivazione e lavorazione	14
Linee guida	11	Processi di produzione	15



The Felchlin Flavour World	16	Venezuela	22	Altre Materie Prime importanti	56
Degustazione corretta	17	Ecuador	28	Dove acquistare Felchlin	58
Le Regioni di Origine	18	Bolivia	32	Temperaggio del Cioccolato	60
Grand Cru – cosa significa?	20	Costa Rica	36		
		Repubblica Dominicana	40		
		Grenada	44		
		Entlebuch	48		
		Madagascar	52		



Oltre 100 Anni
di Storia

100

Felchlin può guardare al passato con orgoglio. Una storia di successo sviluppata in oltre cento anni. Max Felchlin ha iniziato commerciando miele all'inizio del 20° Secolo e, poco dopo, ha scoperto il suo amore verso i prodotti del cacao. L'azienda si è sviluppata nel tempo ed è diventata leader nella produzione delle migliori coperture.

Felchlin's Qualität



Vom Meister bürt es der Gesell,
Was Felchlin bietet, ist reell.
Denn wir Konditör sind seit Jahren
Mit Felchlin immer gut gehalten,
Und wer vom Fach etwas versteht,
Der bleibt bei Felchlin's Qualität.

Felchlin Qualitäts-Erzeugnisse

Back- und Tafelkunsthonig, Couverturen, Fettglasur, Marzipan und Persipan, Dauercremen, Creme-, Eis- u. Backpulver, Maximalt, Praliné- und Nougatmasse, Fruchtgeleerpräparate, Fruchtesenzen, Nahrungsmittelfarben, Fondantglasur

Führende Firma der Branche

Max Felchlin

Gegründet 1908

SCHWYZ



Inizio del commercio di miele

L'esperto businessman Max Felchlin inizia a commerciare miele a Schwyz. Pone così le basi che faranno diventare la città un punto di riferimento per il miele.

1908

Una crema pralinata di grande successo

Il fondatore dell'azienda Max Felchlin è un inventore abile e di talento. Inventa una nuova una nuova crema pralinata alla nocciola e la battezza «Pralinosa». Ancora oggi popolare tra fornai e pastry chef, è un prodotto molto ambito.

1937

1924

Prodotti di qualità Made in Switzerland

Il primo articolo autoprodotto da Max Felchlin è «Herbst 1924» (autunno), un miele svizzero artificiale a base di erbe che si è distinto dai concorrenti internazionali per la sua qualità. 100 anni dopo questo articolo è ancora un best-seller della Felchlin.

1943

Tempi duri, tempo di essere grati

Per addolcire la cruda realtà della guerra, Max Felchlin crea la crema in polvere «Sowiso». «Sowiso» viene prodotta nel vecchio magazzino dello zucchero di Schwyz, un edificio che la Felchlin userà per il suo Condirama fino al 2018.



Passaggio delle redini

Max Felchlin senior muore a 87 anni. Ha stabilito un'azienda di produzione di cioccolato rinomata in tutto il mondo, l'ha fatta prosperare, l'ha guidata attraverso due guerre mondiali e l'ha affidata a suo figlio, Max Felchlin junior.

Addio e nuova era

Max Felchlin junior muore il 18 luglio. È una perdita molto grave. Lascia un vuoto nell'azienda, che ha perso il suo patron originale e un grande motivatore. A partire dal 1992, Christian Aschwanden conduce la Felchlin come nuovo AD.

Campioni del Mondo

La decisione di usare cacao di qualità eccelsa viene premiata nel 2004 con la medaglia d'oro per Miglior Cioccolato del Mondo - «Maracaibo Clasificado 65%».

Nuovo impianto per la tostatura del cacao

Qualità, stabilità e flessibilità caratterizzano la Felchlin. Per garantire questi valori alle generazioni future, nell'autunno 2012 inizia la costruzione del nuovo impianto per la tostatura del cacao. Verrà completato nel 2014.

1970

1992

2004

2012

1973

1999

2008

2023

Apertura di nuovi mercati

Per la prima volta la Max Felchlin AG esporta in Giappone. Qualche anno più tardi verrà nominato un responsabile vendite Felchlin negli Stati Uniti. Entrambe le nazioni diventano i più importanti mercati esteri.

La qualità prima di tutto

Felchlin definisce la propria direzione e pone enfasi sui tipi di cacao più nobili per sviluppare l'attuale Grand Cru Selection, rinomata in tutto il mondo.

Un secolo di Felchlin

Felchlin celebra il suo centenario con i clienti, i panettieri, i pastry chefs, i pasticceri e tutti i suoi distributori provenienti da tutto il mondo.

Cambio al vertice

Dopo più di trent'anni di gestione della Max Felchlin AG, Christian Aschwanden va in pensione e consegna le redini dell'azienda a Thomas Truttmann.



I Nostri Valori

Passione

Per noi, «appassionato» significa che ci dedichiamo con tutto il cuore ad un compito.

Agilità

Per noi, «agile» significa che agiamo con flessibilità, ma mai inaccuratamente.

Costanza

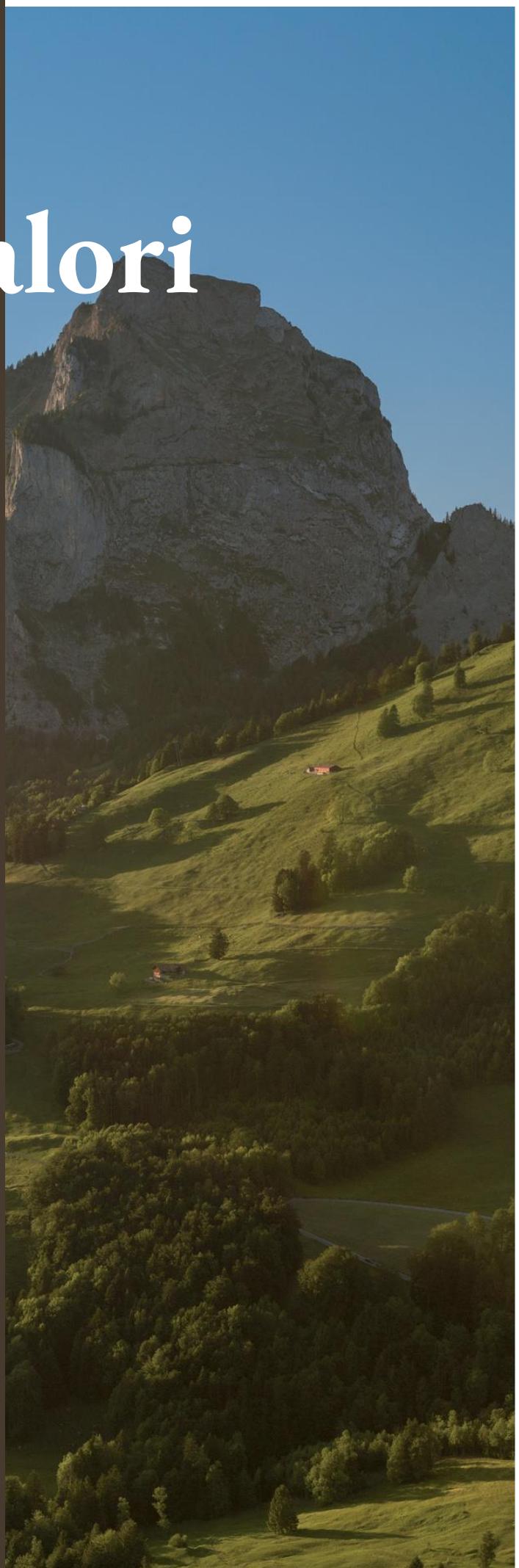
Per noi, «costante» significa che offriamo certezze alle persone con cui lavoriamo.

Fiducia

Per noi, «fiducia» significa affidarsi alle eccezionali abilità, alla serietà e al giudizio dei nostri impiegati.

Self-Responsibility

Per noi *self-responsibility* significa incoraggiare i nostri dipendenti a prendere decisioni proattivamente, per seguirle indipendentemente e assumersi le responsabilità delle conseguenze.



Fair Direct Cacao

Il nostro impegno

In linea con le nostre direttive auto-imposte – la Cacao Sélection Felchlin – operiamo seguendo la filosofia del *FAIR DIRECT CACAO*:

Lavoriamo con i coltivatori di cacao in maniera trasparente cosicché possano trarre beneficio da condizioni giuste. Rispettando le risorse naturali nelle nazioni in cui cresce il cacao, esse possono essere sfruttate in maniera sostenibile e, di conseguenza, sono preservate per le generazioni future.

Procuriamo il cacao per le nostre coperture esclusive direttamente dalle nazioni di origine. Contratti a lungo termine e rapporti consolidati garantiscono sicurezza ai coltivatori di cacao. Pagare un prezzo onesto permette loro di impiegare le risorse naturali in maniera sostenibile. In cambio, la Felchlin riceve cacao della migliore qualità possibile, dal profilo aromatico complesso e dal sapore deciso.

“

Trovo che avere contatti a livello personale con i coltivatori di cacao sia molto gratificante e le visite sul posto costruiscano fiducia e portino a relazioni mutualmente proficue. Non sono solo gli alberi di cacao ad aver bisogno di cure e attenzioni, ma anche la nostra collaborazione a lungo termine.

Gerold Suter, Responsabile acquisti di Cacao e frutta secca



Sélection Linee Guida

Le nostre direttive autoimposte garantiscono la sostenibilità delle materie prime. Otteniamo materie prime della più alta qualità con aromi dalle molte sfaccettature e diamo valore alla trasparenza, condizioni giuste e al lavoro in armonia con la natura. Il rispetto delle direttive è assicurato dall'implementazione dei seguenti principi:

- Prima dell'acquisto, ogni singola consegna di cacao viene sottoposta ad una valutazione sensoriale dal nostro pool di esperti per garantire che i requisiti del profilo aromatico siano pienamente soddisfatti.
- Per l'alta qualità e il profilo aromatico specifico del nostro cacao paghiamo prezzi significativamente maggiori rispetto al livello di mercato normale.

- Usiamo solamente fave di cacao di origine dichiarata specificamente e conosciamo chi si occupa della coltivazione delle fave che acquistiamo.
- Siamo a conoscenza delle condizioni lavorative e di produzione nelle nazioni di origine del cacao e ci impegniamo per assicurare che il cacao prodotto sia sostenibile a livello sociale per i coltivatori e le loro famiglie e allo stesso tempo a livello ambientale.
- Manteniamo relazioni strette e comunichiamo faccia a faccia con i nostri partner locali nelle nazioni di origine e li visitiamo regolarmente.
- Il nostro impegno verso i nostri partner è a lungo termine, con lo scopo di garantire in maniera sostenibile un'entrata sicura e continuativa, anche per le future generazioni di coltivatori e produttori.

“

Ho avuto il piacere di visitare il Venezuela. In particolare è stato prezioso il tempo passato con il nostro partner locale, Casa Franceschi. La loro ospitalità è stata eccezionale, ed è stato davvero d'ispirazione poter assistere alla loro ricerca continua della massima qualità.

Thomas Truttmann, CEO





Assistenza sanitaria

Il nostro impegno

La stragrande maggioranza dei piccoli proprietari terrieri nelle nazioni in cui cresce il cacao non ha accesso al sistema sanitario o non può permetterselo.

Con il supporto finanziario dei clienti, la piattaforma svizzera per il cacao sostenibile «SWISSCO», e in collaborazione con il nostro partner operativo Elucid, Felchlin garantisce ai coltivatori di cacao e le loro famiglie assicurazioni mediche professionali. I benefici concreti possono essere tracciati con trasparenza e in tempo reale attraverso una piattaforma digitale.

A partire da giugno 2023, il nostro primo progetto «Salama Mateza» è stato portato avanti dalla Sambirano SA, nostro partner locale in Madagascar. Le famiglie dei nostri coltivatori beneficiano così di ottima prevenzione medica nel lungo termine e, grazie ai prezzi contenuti, queste prestazioni sono anche erogate con le giuste tempistiche.

“

La Felchlin sta rivoluzionando la catena di approvvigionamento del cacao fornendo ai coltivatori di cacao e alle loro famiglie accesso alla sanità di base. Il nostro impegno protegge i loro salari da costi imprevisti, promuove il loro benessere, combatte la povertà e così facendo crea uno stile di vita sostenibile.

Mareike Toulas, Responsabile Approvvigionamenti, Sostenibilità, Finanza e IT



Strategia per la sostenibilità

La Max Felchlin AG è uno dei più piccoli produttori di cioccolato per professionisti al mondo, la nostra percentuale di lavorazione di cacao su scala mondiale è ben al di sotto dell'1%. Ci siamo stabiliti come produttori di nicchia di coperture di alta qualità così come di prodotti semilavorati, alta qualità non solo in merito alle materie prime e al sapore del prodotto finito, ma anche in merito ai nostri sforzi per una catena del valore sostenibile.

Nel 2024 la strategia per la sostenibilità della Felchlin è stata aggiornata con dei KPI vincolanti. Riflette fortemente i valori per cui Felchlin è famosa e stabilisce una direzione di massima per continuare le iniziative attuali e implementarne di nuove. La nostra strategia per la sostenibilità, attraverso il titolo «La sostenibilità incontra il piacere» è basata sui tre seguenti pilastri:

“

La nostra strategia di sostenibilità riflette i valori della Felchlin ai quali ci siamo dedicati per tanti anni. Dimostra che non stiamo solo portando avanti le iniziative esistenti, ma anche facendo passi avanti con nuovi progetti per promuovere la sostenibilità. Per noi, la sostenibilità è un viaggio continuo, iniziato tanti anni fa e continuiamo a per seguirlo con passione e responsabilità.

Mareike Toulas, Responsabile Approvvigionamenti, Sostenibilità, Finanza e IT



Creare con passione una vita di qualità

Buone condizioni lavorative e tenore di vita
Salute
Responsabilità nella gestione del prodotto



Qualità in armonia con la natura

Risorse
Biodiversità
Clima



Successo condiviso attraverso le partnership

Commercio equo
Gestione etica
Localizzazione in Svizzera



Scansiona per maggiori informazioni sulla nostra strategia per la sostenibilità.

Coltivazione e Lavorazione



Raccolto

Il raccolto inizia alla fine della stagione delle piogge, dopo che il frutto è maturato. I coltivatori rimuovono con cura i frutti dagli alberi usando coltelli affilati senza danneggiare le cortece, frutti non ancora maturi o boccioli. I frutti raccolti vengono tagliati in due e le fave e la polpa vengono rimossi.



Fermentazione

Fave e polpa sono collocate in una cassa di legno e coperte di foglie. Data l'alta concentrazione di zuccheri la massa comincia a fermentare e lo sgradito acido acetico evapora. Il processo di fermentazione richiede dai cinque ai sette giorni, durante i quali le fave sono mescolate regolarmente per garantire una fermentazione uniforme.



Essiccazione

Dopo la fermentazione, le fave vengono sparse al sole per seccare naturalmente da 5 a 10 giorni. Le fave selezionate vengono dunque tagliate in due per assicurarsi che la percentuale di acqua non superi il 6% per evitare che si formi muffa nelle fasi successive del processo.



Selezione e Trasporto

Le fave vengono dunque separate per misura e qualità, a mano o usando semplici macchinari. Questo passo importante garantisce di avere fave di misure simili per i processi successivi. Le fave assortite vengono versate in dei sacchi di iuta o in dei sacchi sintetici studiati appositamente e sono pronte per essere trasportate in Europa via nave container.

Processo manifatturiero

Pulizia e Tostatura

Il primo passo del processo è pulire le fave, in seguito si procede con la sterilizzazione usando vapore a 127 °C. La tostatura tradizionale avviene in maniera lenta e delicata, poco per volta, in piccoli lotti. Tempi e temperature di tostatura sono decisi individualmente, a seconda dell'aroma desiderato e delle caratteristiche delle fave.



Frantumazione

e Macinatura

Le fave raffreddate vengono sottoposte a frantumazione, dove vengono fatte a pezzi e liberate dalla buccia esterna. I piccoli pezzi passano attraverso tre coppie di macine in pietra rotonde, nella raffinatrice a tre cilindri per raggiungere una finezza dai 25 ai 30 micrometri. Infine, la massa viene ulteriormente raffinata da 15 a 20 micrometri da 150 kg di piccole sfere di ceramica nella raffinatrice a sfere.



Impasto e Laminazione

Gli ingredienti per il cioccolato fondente vengono mischiati nell'impastatrice: massa di cacao liquida, burro di cacao liquido, zucchero e quando la ricetta lo richiede, autentica Vaniglia del Madagascar. Vengono aggiunti latte e latte in polvere se si desidera cioccolato al latte. La massa viene impastata per qualche minuto, poi passa attraverso i rulli di pre-lavorazione, infine si procede con la laminazione finale per raggiungere una finezza nell'ordine dei 16 micrometri.



Concaggio

La tradizionale macchina per il concaggio longitudinale (conca) rilascia sapori nascosti del cioccolato attraverso ore di frizione e aerazione. Il concaggio può durare fino a 72 ore, a seconda delle caratteristiche delle fave e della ricetta. Il calore generato dal lento processo di frizione fa emergere una ricca gamma di sapori deliziosi.



Il Mondo dei Saperi Felchlin



Intensità dell'aroma



Ogni copertura possiede un profilo aromatico unico. La sequenza e la dimensione delle bolle indica il profilo aromatico in ordine cronologico e l'intensità sperimentata durante ogni fase della degustazione.



Intensità del cacao



Ogni copertura ha una specifica percentuale di cacao. L'illustrazione con il frutto del cacao simboleggia l'intensità del cacao su una scala da 1 a 10, 1 molto delicato e 10 estremamente intenso. L'intensità del cacao non è solamente influenzata dalla percentuale di cacao nella copertura, ma anche dall'origine del cacao, dalle proprietà del suolo e dal clima.

Possibili combinazioni



Combinare le coperture con altri prodotti è un'arte. Offriamo suggerimenti sulla base della nostra esperienza per le migliori combinazioni possibili, come frutta, frutta a guscio, spezie e altre creazioni di successo.

Degustazione corretta



Vista



Esamineate il pezzo di copertura che state per mangiare con tutti i vostri sensi. Osservatene con attenzione il colore, la forma e la superficie.

Udito



Spezzate il pezzo di copertura tenendolo vicino all'orecchio. Se produce il caratteristico schiocco, potete presumere che sia di buona qualità.

Olfatto



Lasciate che l'aroma della copertura arrivi al vostro naso; chiudete gli occhi e concentratevi sulle differenti note aromatiche. Potete anche strofinare la copertura tra due dita perché rilasci la fragranza e annusare.

Gusto



Infine, mettete la copertura in bocca. Fate in modo che la copertura che state degustando sia a temperatura ambiente, permettendovi così di poter gustare al meglio il sapore. Lasciate che il cioccolato si sciolga lentamente sulla vostra lingua e assaporate l'esplosione di aromi.

Grand Cru

Le nostre Nazioni di Origine



KNOWLEDGE L'albero del cacao

- Gli alberi di cacao crescono tra i 20° di latitudine a nord e sud dell'Equatore.
- La temperatura media è di circa 25 °C.
- Il clima è caratterizzato da piogge frequenti e alta umidità.
- La luce del sole diretta riduce la produzione. Gli alberi da ombra più comuni sono fichi, banani, alberi della gomma e di mango.

KNOWLEDGE

Origine e Autenticità

- Cacao pregiato da paesi scelti con cura e terre d'origine eccellenti.
- Il cacao arriva solamente da piccoli coltivatori che lavorano in condizioni giuste e sostenibili.
- Utilizzo di latte in polvere e zucchero svizzeri.
- Lavorazione fine e delicata delle esclusive coperture Grand Cru.
- La produzione ha luogo esclusivamente a Ibach-Schwyz, Svizzera.





Grand Cru

«Grand Cru» è un termine che nasce nell'ambito del vino, riferendosi a vini della più alta qualità fatti con uve particolarmente pregiate.

Nel mondo del cioccolato, il termine «Grand Cru» è utilizzato in maniera simile per descrivere coperture fatte con le fave di cacao più ricercate e riconosciute per la loro qualità eccezionale.

Differenze chiave tra le nostre coperture Grand Cru e una copertura normale:

Qualità delle fave di cacao

Le coperture Grand Cru di Felchlin sono fatte con fave di cacao provenienti da piantagioni specifiche o aree rinomate per la loro qualità eccezionale. Queste fave vengono selezionate accuratamente e sono prodotte seguendo stretti controlli qualitativi. Invece le coperture normali potrebbero venir prodotte a partire da un blend di cacao di diversa qualità e origine.

Metodi di produzione

Durante il processo di produzione nel nostro stabilimento di Ibach, ogni singola copertura Grand Cru ha la sua ricetta specifica. L'utilizzo di tecniche e infrastrutture tradizionali esalta perfettamente gli aromi distintivi e le qualità delle fave di cacao. Queste includono la durata specifica della tostatura, tempi di concaggio (processo di miscelazione e ammorbidente della massa di cioccolato) stabiliti con precisione, e attento controllo della temperatura durante l'intero processo di produzione. Le coperture normali sono spesso prodotte industrialmente, concentrandosi su efficienza e produzione di massa.

Gusto e Aroma

Le nostre coperture Grand Cru si distinguono per i complessi profili aromatici che riflettono le caratteristiche uniche del cacao e la sua origine. Possono offrire una gamma di note aromatiche come sentori fruttati, di frutta secca, toni floreali o speziati. Le coperture normali tendono ad avere aromi meno pronunciati e spesso vengono aggiunti aromatizzanti o altri ingredienti per modificare o esaltarne il gusto.

Le coperture Grand Cru della Felchlin – dal 1999

Le caratteristiche speciali dei Grand Cru Felchlin hanno retto alla prova del tempo e rimangono tuttora molto valide.

- Ci basiamo sulla «singola fava», il che significa che usiamo solamente un tipo di fava e non permettiamo alcun blend. (L'unica eccezione è stata la copertura Centenario Concha, creata per il centesimo anniversario).
- Usiamo solamente cacao pregiato da nazioni selezionate e regioni specifiche che soddisfano i nostri requisiti e sono approvate dal panel sensoriale Felchlin. Conosciamo l'esatta origine delle nostre fave tramite i nostri produttori locali.
- La produzione delle coperture deve raggiungere una finezza di 16µ. Questo, come le proprietà sensoriali, è controllato prima che il prodotto venga messo in vendita.

Questi alti standard garantiscono unicità alle nostre coperture Grand Cru e contribuiscono a raggiungere una qualità senza paragoni e un sapore purissimo. Il grande segreto dietro la qualità duratura delle nostre coperture Grand Cru risiede nella selezione accurata delle fave, un sistema sensoriale testato e una produzione precisa e meticolosa. Ogni fase specifica di questo processo è portata avanti con dedizione e precisione per garantire che ogni copertura Grand Cru sia un vero capolavoro. In più, grazie alla dimensione della nostra azienda e al fatto di essere in un mercato di nicchia, possiamo implementare questo concetto in maniera costante e con grande successo.





Origine

Venezuela

Uno dei migliori cacao al mondo che prospera in condizioni inusuali

Il cacao del Venezuela è considerato tra i migliori al mondo, dove cresce in terreni ricchi di nutrienti ai piedi delle Ande, in mezzo ad una folta vegetazione, in un clima tropicale molto umido.



Questo cacao pregiato cresce insieme a svariate altre piante ad altitudini maggiori, sul lato sud e sul lato est del lago Maracaibo. Molte coltivazioni in quei luoghi sono situate su suolo vulcanico, che è estremamente fertile ma, allo stesso tempo, può contenere alti livelli di cadmio. Grazie agli stretti controlli effettuati dai nostri partner commerciali e nel nostro laboratorio per la qualità interna, riusciamo sempre a garantire non solo un sapore della più alta qualità ma anche livelli di cadmio conformi e sicuri – ben al di sotto dei requisiti legali.

Maracaibo - Città portuale sul Lago Maracaibo

Abbiamo dato il nome Maracaibo alle nostre coperture in onore della storica città portuale, che è situata all'estremità settentrionale del lago omonimo. Questo lago interno è alimentato dalle acque piovane delle Ande che lo circondano e si riversa nel Golfo del Venezuela.

Negli ultimi anni, il Lago Maracaibo ha più volte fatto notizia perché è stato inquinato da oleodotti deteriorati che non sono stati più mantenuti a causa del collasso dell'economia del Venezuela. Tuttavia la qualità dell'acqua del Lago Maracaibo non influenza la qualità del cacao, che cresce ben distante da esso e ad altitudini maggiori.

Sia la politica che l'economia si sono stabilizzate e ora il Venezuela guarda ad un futuro più positivo. Tutto questo è confermato dal fatto che sia la disoccupazione che la povertà siano in declino e la nazione sia di nuovo aperta ai visitatori, aspetto molto importante per la Felchlin.



Il Venezuela si trova in Sud America, a nord dell'Equatore, confina a nord con il Mar dei Caraibi, a est con la Guyana, a sud con il Brasile, e a ovest con la Colombia.



Fave di cacao messe ad essiccare sopra superfici speciali sotto il sole tropicale. Un metodo tradizionale di cruciale importanza per lo sviluppo dell'aroma e la qualità delle fave.



Membri dell'azienda Franceschi, attiva nel mercato del cacao venezuelano dalla fine del diciannovesimo secolo, mostrano con orgoglio i frutti del cacao appena raccolti nella loro Hacienda San José.

Il nostro partner e la collaborazione diretta sul posto

La Max Felchlin AG lavora con la famiglia Franceschi dal 2006. La famiglia è di origini Corse ed è tra i principali attori del mercato del cacao venezuelano dal 19° secolo.

I Franceschi gestiscono i propri raccolti, controllano la qualità del cacao e lo spediscono in Europa. In Venezuela, hanno istituito il loro centro di produzione e competenza con l'Hacienda San José. I processi di fermentazione ed essiccazione vengono documentati accuratamente e i profili sensoriali del cacao per le nostre coperture Maracaibo sono calibrati e controllati regolarmente in stretta collaborazione con la Felchlin.

Nonostante la coltivazione del cacao giochi un ruolo economico minore in Venezuela, è la principale fonte di reddito per molti coltivatori. Grazie a partner come Felchlin, che mantiene attivamente relazioni commerciali a lunga distanza anche durante periodi difficili, Casa Franceschi ha potuto dar vita alla Fundación San José. Una fondazione che investe nello sviluppo del territorio insieme ad altre ONG, iniziando o supportando progetti sociali, culturali, sportivi e di formazione professionale.



Video sul nostro partner locale

Scansiona il codice QR per avere una prima impressione del nostro partner Casa Franceschi e il loro impiegato Alejandro Moreno Durán.



Un coltivatore interra una giovane piantina di cacao per promuovere la coltivazione sostenibile degli alberi di cacao.



Maracaibo



Maracaibo 88%

Assaggiare il Maracaibo 88% è un'esperienza ricca di sapore e profondità.

Un cacao di grande intensità è impreziosito da una nota di liquirizia che evolve armoniosamente in sentori di caffè tostato. Il gusto si arrotonda con un sentore di prugna. Il finale, persistente, è sostenuto da un aroma equilibrato di tè nero.

● Intensità del cacao



● Intensità dell'aroma



● Possibili combinazioni

Fruttato	Tostato	Frutta secca	Speziato	Floreale	Altri
Ananas	Caramello	Nocciole	Zenzero	Gelsomino	Amaretto
Albicocca	Caffè	Mandorle	Cardamomo	Fiori d'arancio	Cognac
Lampone	Torrone	Pistacchio	Fleur de Sel		Miele
Mandarino			Vaniglia		Kirsch
Mango					Mascarpone
Limone					



Maracaibo Clasificado 65%

La combinazione perfettamente bilanciata di sentori di caffè e prugna completa l'iconico sapore di cacao.

Il processo tradizionale esalta i sentori di fiori d'arancio e cannella, donando al Maracaibo Clasificado 65% un carattere festoso e avvolgente. Il profilo aromatico è sostenuto da un bouquet delicatamente dolce di uva sultanina, che accompagna il palato verso un finale armonioso e persistente.

● Intensità del cacao



● Intensità dell'aroma



● Combinazioni possibili

Fruttato	Tostato	Frutta secca	Speziato	Floreale	Altri
Mela	Caffè	Nocciole	Cannella	Rosa	Panna
Pera	Caramello	Mandorle	Fave Tonka	Lavanda	Miele
Fragola	Tè nero	Pistacchio			Kirsch
Mango		Cocco			Menta
Mora					Tè verde
Mela cotogna					
Limone					

Grand Cru

Maracaibo



Maracaibo Créole 49%

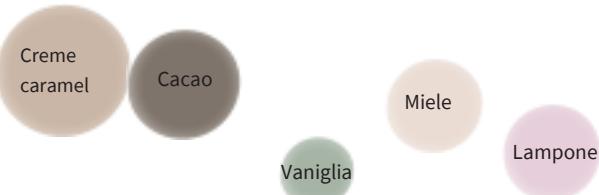
Il Maracaibo Créo incanta per la sua cremosa rotondità, accompagnata da morbide note di caramello vellutato.

Il delicato processo tradizionale rivela il leggero aroma di vaniglia Bourbon e note di miele. Freschi cenni di lampone accompagnano il palato verso un finale prolungato e fondente.

Intensità del cacao



Intensità dell'aroma



Possibili combinazioni

Fruttato	Tostato	Frutta secca	Speziato	Floreale	Altri
Arancio	Caramello	Pistacchio	Pepe di Cayenna	Melissa	Vino rosso
Lime	Caffè	Nocciole	Peperoncino	Violetta	Grappa
Mango	Torrone	Noci	Zenzero		Williams
Mela cotogna		Mandorle	Zafferano		Whisky
Prugna					Miele
Pera					

KNOWLEDGE

Accademia Maestri Pasticceri Italiani: Un caposaldo della pasticceria italiana



Fondata a giugno 1993, l'Accademia Maestri Pasticceri Italiani rappresenta il più alto livello di professionalità nel campo dell'Alta Pasticceria nazionale. L'esperienza dei pastry chef, contraddistinta dall'alta qualità e dal contributo professionale a livello nazionale, incontra abilità artistiche eccezionali applicate alla Tradizione Pasticcera Italiana. L'Accademia Maestri Pasticceri Italiani rappresenta l'epitome dell'abilità professionale nel campo della migliore pasticceria a livello nazionale.

Nel 2024, Felchlin ha celebrato il ventesimo anniversario del conferimento della medaglia d'oro per la migliore copertura al mondo al Maracaibo Clasificado 65%.

Grand Cru

Maracaibo



Maracaibo Criolait 38%

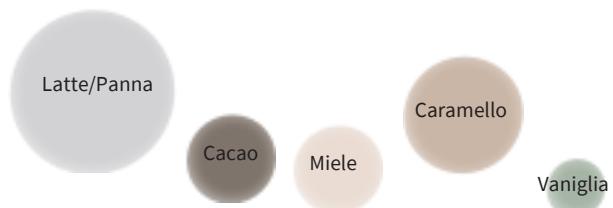
Il gusto avvolgente di panna e latte è impreziosito da una delicata nota di miele e caramello.

Il cacao, lavorato secondo una tecnica gentile e tradizionale, si percepisce fin da subito, per poi svanire lentamente lasciando il posto a una chiusura morbida di vaniglia.

Intensity of cocoa



Intensity of flavor



Possible combinations

Fruttato	Tostato	Frutta secca	Speziato	Floreale	Altri
Lampone	Castagne	Mandorle	Cannella	Lavanda	Miele
Albicocca	Torrone	Nocciole	Cardamomo	Rosa	Marc de Champ.
Mela cotogna	Tè nero	Cocco	Zafferano	Rosmarino	Grand Marnier
Mela	Creme Caramel	Pistacchio	Vaniglia		Mascarpone
Mandarino		Pinoli	Pepe		Timo
Arancia rossa					Menta



Maracaibo Crème 33%

Il nome Maracaibo Crème evidenzia la caratteristica principale di questa cremosa copertura al latte. Una nota avvolgente e armoniosa di vaniglia accompagna il classico sapore di latte intero.

Il finale cremoso rivela cenni di mandorle leggermente tostate.

Intensity of cocoa



Intensity of flavor



Possible combinations

Fruttato	Tostato	Frutta secca	Speziato	Floreale	Altri
Banana	Caramello	Nocciole	Vaniglia	Sambuco	Williams
Limone	Tè nero	Mandorle			Kirsch
Ananas		Pistacchio			Champagne
Bergamotto					
Amarena					



Origine

Ecuador

Un prodotto iconico di importanza storica

Dopo l'indipendenza dell'Ecuador dalla Spagna nel 1830, molte famiglie benestanti, anche conosciute come «Grandes Cacaos», si sono dedicate completamente al cacao. Il sistema di piantagioni è stato ampliato, le grandi unità produttive agro-industriali divennero la norma e, per la fine del 19° Secolo, l'Ecuador era il maggior esportatore di cacao al mondo.



Negli anni 20 del Novecento, parassiti e malattie degli alberi di cacao in aggiunta alla mancanza di mezzi di trasporto e agli effetti della Prima Guerra Mondiale hanno portato a un tracollo della produzione. L'esportazione del cacao è diminuita drasticamente, portando l'intera nazione in una crisi profonda. Tuttavia attraverso lo sviluppo di altri settori dell'agricoltura, la coltivazione di un cacao più resistente alle malattie (varietà CCN 51) e misure di supporto governativo mirate, la nazione si è lentamente ripresa.

Da un punto di vista storico, non è la quantità di cacao esportato ma la produzione di fave di alta qualità ad essere stato il fattore decisivo che ha permesso all'Ecuador di giocare un ruolo importante nel commercio del cacao internazionale. Secondo le statistiche ufficiali, l'Ecuador è di gran lunga il maggior produttore di cacao di alta qualità, con una quota di mercato del 70% circa e con la varietà più diffusa di cacao pregiato, l'Arriba Nacional.

Durante il periodo coloniale, il cacao veniva trasportato giù per il fiume Guayas fino alla città portuale Guayaquil. Ecco perché questo cacao è chiamato «Arriba» (Spagnolo per «sopra»).



L'Ecuador è uno stato situato sulla costa occidentale del Sudamerica, all'altezza dell'equatore. Il suo territorio diversificato include la foresta amazzonica, le alture delle Ande e le isole Galápagos, famose per la ricca fauna.





Mareike Toulas, CFO e Thomas Truttmann, CEO, durante la loro ultima visita alla cooperativa Kallari.

Il nostro Partner e la collaborazione diretta sul posto

La cooperativa APROCANE è un'associazione di circa 300 produttori di cacao situata nella provincia di Esmeraldas nell'Ecuador settentrionale.

La popolazione locale afro-ecuadoriana vive in armonia con la natura e sa come trarre beneficio dal clima caldo-umido e dalla sua vegetazione lussureggianti. L'ampia varietà di piante e frutti esotici e la conoscenza del territorio e delle forme di vita che lo abitano aiuta le persone a vivere una vita soddisfacente nonostante dispongano di risorse limitate.

I coltivatori della cooperativa APROCANE sono molto coesi e vivono l'uno vicino all'altro. Insieme possono sia venire pagati il giusto per i loro prodotti, sia scambiarsi punti di vista sulle sfide nella coltivazione del cacao.

Kallari è un'organizzazione associativa e integrativa che comprende circa 850 piccoli coltivatori dell'area Tena nella regione Napo sul versante orientale delle Ande in Ecuador. La cooperativa è stata fondata nel 2003, formata da circa 100 coltivatori, con l'obiettivo di migliorare le condizioni di vita di tutti i membri e di preservare la diversità ecologica e culturale della regione.

Dal 2004 Felchlin ha visitato regolarmente la cooperativa fornendo validi consigli sulla coltivazione e la produzione del cacao. Tra l'altro, è stata posta particolare attenzione ai processi di fermentazione ed essiccazione, il che ha contribuito in maniera significativa ad aumentare sia la resa che la qualità del cacao.

Kallari ha sviluppato e implementato un sistema di essiccazione unico in cui l'aria calda generata da pannelli solari si propaga in maniera delicata e uniforme sotto le fave di cacao per asciugarle.



Grand Cru

Arriba



Arriba 72%-72h

Il sapore di cacao è arricchito da note intense di caffè e liquirizia. L'insieme rende l'Arriba un'esperienza indimenticabile per i sensi.

Il delicato processo tradizionale lascia fuoriuscire un bouquet di prugne secche molto carico, completato da una leggera nota di ribes nero, quasi floreale, nel finale persistente.

● Intensità del cacao



● Intensità aromatica



● Combinazioni possibili

Fruttato	Tostato	Frutta secca	Speziato	Floreale	Altri
Prugna	Caramello	Cocco	Fleur de Sel	Fiori d'arancio	Vieille Prune
Mandarino	Torrone	Nocciole	Vaniglia		Miele
Lampone	Mandorle tostate	Mandorle	Salvia		Olio di oliva
Arancia	Caffè	Pistacchio	Pepe		Champagne
Limone			Zenzero		
Frutto della passione			Coriandolo		
Calamondino			Peperoncino		

KNOWLEDGE

Gli indigeni Kichwa e le loro Chakra



Il sistema delle Chakra è il metodo di coltivazione tradizionale delle comunità indigene Kichwa in Amazzonia. In veri e propri giardini nella foresta, oltre al cacao vengono coltivate 100 altre specie piante e alberi, fungendo da ulteriori fonti di guadagno. Circa il 62% dei coltivatori è composto da donne.

Il sistema delle Chakra è più resistente agli effetti del cambiamento climatico, conserva la fertilità del suolo e non implica l'uso di fertilizzanti chimici e pesticidi. In questo ambiente naturale, in equilibrio ecologico, il pregiato cacao prospera nelle condizioni migliori possibili.

Grand Cru

Rio Huimbi



Rio Huimbi 62%

La prima impressione al palato è data da un bilanciato sapore di cacao lievemente fruttato. Eleganti note di pompelmo rosa maturo e arancia rossa esprimono freschezza e aromi fruttati per poi lasciare il posto ad un inconfondibile aroma di pera essicidata.

Il finale prolungato è caratterizzato da delicate note di pepe, che sfumano con finezza e rotondità.

Intensità del cacao



Intensità aromatica



Possibili combinazioni

Fruttato	Tostato	Frutta secca	Speziato	Floreale	Altri
Fragola	Caramello	Nocciole	Vaniglia	Fiori di Ciliegio	Grand Marnier
Pera		Pistacchio	Fleur de Sel		Miele
Arancia		Mandorle	Liquirizia		Mascarpone
Mora		Noce Pecan			Yogurt
Lampone					Whisky
Prugna					Tè verde
					Moscato



Rio Huimbi 42%

All'inizio della degustazione di questa copertura al latte colpisce particolarmente il cacao, al quale seguono avvolgenti note di latte fresco.

Si conclude poi con un'armoniosa sinergia tra avvolgenti note di caramello e sfumature di malto contenute ed eleganti. Il finale, lungo e raffinato, sprigiona una fragranza burrosa dalle sfumature di nocciole, e una dolcezza appena percepibile che si sposa bene con gli altri sapori.

Intensità del cacao



Intensità aromatica



Possibili combinazioni

Fruttato	Tostato	Frutta secca	Speziato	Floreale	Others
Limone	Torrone	Mandorle	Pepe	Erbe alpine	Miele
Mango	Marzapane	Nocciole	Zafferano		Mascarpone
Pera	Caramello	Pistacchio	Vaniglia		Ricotta
Fragola	Caffè	Noce Pecan	Coriandolo		Assenzio
Banana		Cocco	Noce moscata		Grappa
Albicocca			Zenzero		Rum
			Lemongrass		



Origine

Bolivia

Cacao selvatico: Una rarità boliviana

Nelle pianure del Dipartimento del Beni, vicino al confine con il Brasile, cresce in corrispondenza di leggere elevazioni naturali il «Beniano Silvestre», una varietà unica di cacao selvatico. Dopo le abbondanti precipitazioni il territorio è ricco di acqua stagnante, visto il terreno pianeggiante che ricorda la steppa o la savana.

Le alture diventano dunque piccole porzioni di foresta incontaminata. I locali si sono adattati bene a queste condizioni e pianificano gli spostamenti in base alle stravaganze della natura.

Le coperture Bolivia sono «Etichetta ambientale»

Parte del merito va al coinvolgimento di Felchlin, se queste enormi aree naturali mantengono il loro aspetto originale e non sono state vittime di deforestazione e allevamenti intensivi.

Come risultato di questa azione, «GEO protects the rainforest», un'associazione tedesca che s'impegna a preservare le foreste tropicali e subtropicali, ha conferito al cacao selvatico Felchlin della Bolivia l'etichetta a partire da gennaio 2022.

Gruppi indigeni – Raccoglitori di cacao selvatico

Il cacao selvatico solitamente viene raccolto dalle famiglie indigene della comunità di Baure che raggiunge le aree di raccolta a piedi, in barca o in motocicletta. Si dividono il lavoro tra di loro, raccolta, fermentazione ed essiccazione del cacao selvatico direttamente nella foresta pluviale. Ritornano poi a Baure dopo circa due settimane e vendono il cacao essiccato.



La Bolivia è uno stato al centro del Sud America con una geografia diversificata che spazia dalle Ande e il deserto di Atacama alle foreste pluviali del bacino dell'Amazzonia.



Video sul nostro partner locale

Scansiona il codice QR per avere una prima impressione della natura rigogliosa dove cresce il cacao selvatico.



Sebbene la Bolivia abbia investito nelle infrastrutture negli ultimi anni, rendendo più facile raggiungere queste remote oasi del cacao seguendo le strade non asfaltate della zona, il percorso è ancora estremamente pericoloso. Il cacao selvatico è generalmente raccolto dalla fine di dicembre alla fine di marzo. Quando non è stagione del raccolto, le piante di cacao sono lasciate allo stato brado. Non vengono né potate né fertilizzate, il che le rende naturalmente biologiche. L'aumento del commercio di cacao selvatico sta avendo un impatto positivo sulla qualità della vita dei locali. Pochissimi giovani adulti lasciano la regione, in quanto il loro stile di vita tradizionale è ben consolidato e le aree urbane sono molto lontane. Le «Cacaotales» (isole del cacao) sono sul suolo pubblico e appartengono alla TCO (Terra comunitaria de origen) secondo la legge boliviana. Quindi appartengono alla comunità, non a singoli privati o ad aziende.



Il nostro partner e la collaborazione diretta sul luogo

La Max Felchlin AG commercia cacao selvatico dalla Bolivia dal 2005. E dalla Sumar Ltda., di proprietà della famiglia Vacaflores, dal 2014. Questa collaborazione è un gran successo e le quantità acquistate sono aumentate regolarmente con il passare degli anni. Sul luogo, i compratori della Sumar Ltda. sovrintendono la raccolta delle fave di cacao e ne controllano la qualità. Il Cacao è parte integrante dell'alimentazione quotidiana per la popolazione locale e le conoscenze dei processi di fermentazione ed essiccazione sono stati tramandati attraverso le generazioni. La Sumar Ltda. contribuisce ulteriormente fornendo il know-how industriale, tenendo in grande considerazione le condizioni locali, il che aiuta ancora di più ad ottimizzare i vari processi.

Questo cacao selvaggio unico al mondo è un prodotto di nicchia e viene spesso associato alla Felchlin. Visto che le fave di cacao sono piuttosto piccole, durante il processo di lavorazione nella fabbrica di Ibach c'è una perdita di circa il 35%, una percentuale molto più alta rispetto a fave più comuni. L'intero procedimento è molto complicato, ma ne vale sicuramente la pena e ha anche un effetto molto positivo sulla regione d'origine.



Un raccoglitore di cacao selvatico al lavoro

Grand Cru

Bolivia



Bolivia 68%-60h

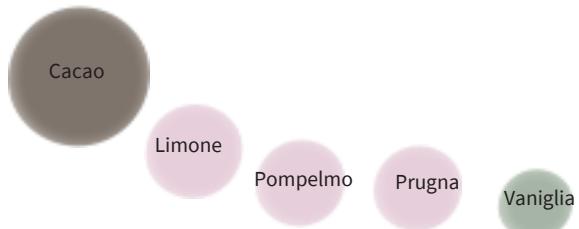
Il sapore di cacao ricco e armonioso viene completato dalla freschezza del limone e dalle note fruttate del pompelmo.

Il procedimento tradizionale fa emergere un raffinato bouquet di prugne e vaniglia. Una nota acidula piacevolmente fruttata e il finale persistente rendono questa copertura Grand Cru un'esperienza indimenticabile.

Intensity of cocoa



Intensity of aromatic



Possible combinations

Fruttato	Tostato	Frutta secca	Speziato	Floreale	Altri
Ciliegia	Marzapane	Mandorle	Vaniglia	Fiori di ciliegio	Grappa
Banana	Caramello	Nocciole	Fleur de Sel		Miele
Ananas			Zenzero		Gin
Mandarino			Cannella		Amaretto
Prugna			Chiodi di garofano		Kirsch
Pompelmo					Yogurt
Mora					



Bolivia 45%-60h Lait de Terroir

Il sapore piacevolmente fruttato di cacao selvatico introduce l'esperienza sensoriale di questa nobile copertura al latte. Una nota chiaramente percettibile di latte di alpeggio viene completata da un lieve sentore di caramello intenso e miele di bosco.

Le caratteristiche del latte di alpeggio donano a questa copertura una dolcezza bilanciata e un finale persistente, accompagnato da note di vaniglia leggermente speziate.

Intensity of cocoa



Intensity of aromatic



Possible combinations

Fruttato	Tostato	Frutta secca	Speziato	Floreale	Altri
Banana	Caramello	Mandorle	Vaniglia	Fiori d'arancio	Whisky
Mandarino	Caffè	Nocciole	Fleur de Sel		Kirsch
Arancia	Marzapane	Noci Pecan	Noce moscata		Cognac
Limone		Noci Macadamia	Fava Tonka		Rum
Albicocca		Noci	Cardamomo		Cointreau
Mango					

Grand Cru

Bolivia



Cacao Fruit Couverture

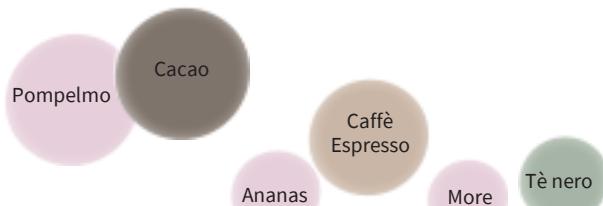
Un cacao dal profilo elegante e strutturato, in cui la forza del gusto si intreccia con vivaci sentori fruttati dalle molte sfaccettature.

Il processo tradizionale lascia fuoriuscire un bouquet di pompelmo, ananas e more, mentre accentua le delicate note di caffè. Accompagnato da avvolgenti sentori di tè nero, il finale persistente rende questa sorprendente e straordinaria copertura Grand Cru un'esperienza indimenticabile.

Intensità del cacao



Intensità aromatica



Possibili combinazioni

Fruttato	Tostato	Frutta secca	Speziato	Floreale	Altri
Succo del cacao	Caramello	Cocco	Liquirizia	Ibisco	Rum
Arancia	Caffè	Mandorle	Rosmarino	Geranio	Miele
Pompelmo	Mandorle tostate		Fleur de Sel	Cotogno	Sauternes
Mango				Lavanda	Vin Brûlé
Ananas				Fiori d'arancio	

Anniversary Couverture (Blend Venezuela, Ecuador and Bolivia) – per festeggiare 100 anni di Felchlin



Centenario Concha 70%-48h

Il carattere deciso del cacao si lascia avvolgere dalle sfumature complesse di un tè nero intenso.

Il concaggio tradizionale produce un mélange fruttato di prugne secche, delicatamente dolce di banana non ancora matura e rinfrescante di arancia. Il tocco speziato dei baccelli di vaniglia essiccati accompagna la combinazione di questi tre cacao d'eccellenza ad un finale prolungato.

Intensità del cacao



Intensità aromatica



Possibili combinazioni

Fruttato	Tostato	Frutta secca	Speziato	Floreale	Altri
Arancia	Caramello	Nocciole	Fleur de Sel	Fiori di ciliegio	Miele
Albicocca	Marzapane	Mandorle	Vaniglia		Kirsch
Banana	Caffè				
Pesca					
Limone					
Ciliegia					



Origine

Costa Rica

Flora e fauna straordinarie

Il Costa Rica vanta una flora e una fauna davvero fuori dal comune. La situazione politica, insieme al successo del settore turistico, ha dato un grande contributo alla preservazione della biodiversità. Questa varietà eccezionale è attribuita alla posizione geografica del Costa Rica che, essendo a metà tra Nord e Sud America, facilita le migrazioni degli animali.



Il Costa Rica è una nazione dell'America Centrale caratterizzata da una geografia intricata, costituita principalmente da foreste pluviali, le cui coste si affacciano sul Mar dei Caraibi e l'Oceano Pacifico.



Video sul nostro partner locale

Scansione il codice QR per avere un'idea di come il cacao è raccolto e processato in Costa Rica.

Anche le influenze oceaniche dell'Oceano Pacifico e del Mar dei Caraibi, ognuno con il proprio clima, giocano un ruolo importante. Visto il clima tropicale e le condizioni topografiche, la coltivazione del cacao è possibile in tutte le regioni del Paese. Tuttavia, l'esportazione del cacao non è un fattore primario per l'economia del Costa Rica; sono più importanti banane, ananas e caffè, così come prodotti per l'industria high-tech.

Il Cacao come oggetto di ricerca

Un ruolo importante sia nello sviluppo che nella promozione dell'agricoltura sostenibile è giocato dal CATIE (Centro Agronómico Tropical de Investigación y Eseñanza), il Centro Ricerche per l'Agricoltura Tropicale e l'Educazione Superiore di Turrialba. Lo scopo dell'istituzione è di combinare ricerca ed educazione e assicurare il passaggio di conoscenze e tecnologie. Tra le altre cose, il centro ricerca sta lavorando per migliorare la resistenza ai virus dei frutti dell'albero di cacao, sviluppando nuovi profili qualitativi così come una migliore adattabilità del cacao ai cambiamenti climatici. Il CATIE collabora anche con l'IICA (Istituto Intra-americano per la Cooperazione in Agricoltura) in vari stati dell'America Latina su diversi progetti il cui scopo è di contribuire a ridurre la povertà nelle aree rurali e usare le risorse naturali in maniera sostenibile.



Lavoratori della «Finca la Amistad» aprono le cabossidi del cacao.

Il nostro partner e la collaborazione diretta sul luogo

La «Finca la Amistad» è un podere che si estende per 95 ettari nel Costa Rica settentrionale. Su metà di questa area, ricca di biodiversità, viene coltivato in policoltura il pregiatissimo cacao Trinitario.

L'azienda a conduzione familiare è stata fondata da Ernst e Ruth Brugger e oggi è gestita dal loro figlio Simon. In aggiunta alla coltivazione e alla produzione del cacao, c'è uno chalet dedicato all'accoglienza dei turisti.

La *Finca* può contare su lavoratori esperti con anni di esperienza che si occupano di tutte le fasi della lavorazione con la massima cura, dalla raccolta alla fermentazione in casse di legno, all'essiccazione. Questo processo permette di produrre un cacao molto aromatico.

I sapori del cacao sono svariati e possiedono infinite sfumature. Così come le viti, esistono molte varietà di alberi di cacao diversi che producono aromi distinti. A *La Amistad*, vengono piantate circa 30 varietà selezionate di pregiato cacao Trinitario.

Tutte le fasi della lavorazione sono gestite e controllate in loco. L'attenzione ai dettagli è cruciale in ogni fase, specialmente durante fermentazione ed essiccazione, essendo i momenti in cui si sviluppano i diversi profili aromatici. Abili lavoratori raccolgono a mano i frutti maturi e li aprono con dei machete.

«Finca la Amistad» utilizza un metodo di coltivazione ecologico e diversificato. La credenza incrollabile è che un ecosistema sano sia essenziale per la qualità del cacao e che questo, a sua volta, contribuisca alla tutela della ricca biodiversità del podere e del territorio. La famiglia, inoltre, mantiene stretti rapporti con i piccoli coltivatori della zona, fornendo loro semi di cacao e istruendoli alla cura degli alberi e alla loro raccolta. Avviene un regolare scambio di punti di vista con lavoratori, partner, clienti e scienziati grazie al quale tutti contribuiscono al costante miglioramento della qualità a livello economico, sociale ed ecologico.



Lavoratori della *Finca* controllano la qualità delle fave di cacao.



Grand Cru

Costa Rica



Costa Rica 70%-72h

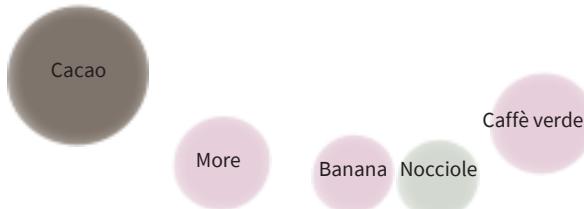
La degustazione del Costa Rica si apre con un delicato sapore di cacao che, grazie alla lavorazione tradizionale, esprime una leggera acidità fruttata.

Il risultato è una piacevole risonanza tra note di more, naturalmente fruttate e sentori dolci di banana. Un robusto profilo aromatico di nocciole accompagna verso il finale, che viene arrotondato da un'idea di caffè verde, speziata e legnosa.

● Intensità del cacao



● Intensità aromatica



● Possibili combinazioni

Fruttato	Roasted	Frutta secca	Speziato	Floreale	Altri
Albicocca	Caffè	Mandorle	Vaniglia	Fiori di arancio	Whisky
Banana	Caramello	Nocciole	Pepe		Tè
Arancia		Pistacchio	Fleur de Sel		Olio di oliva
Mango		Noci Pecan			Kirsch
More		Noci Macadamia			Champagne
Mandarino		Noci			
Ananas					



Costa Rica 40%-36h

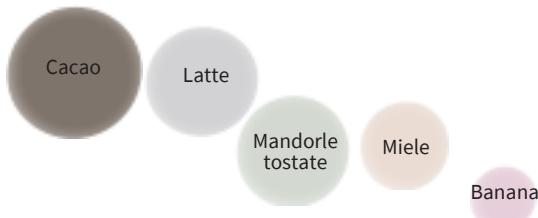
Una copertura al latte bilanciata, in cui il cacao si esprime con dolce armonia, viene accarezzata da una nota cremosa e avvolgente.

Il sapore di mandorle tostate si arrotonda in un miele delicato. Una nota dolce di banana matura è percettibile nel finale, che conclude l'esperienza sensoriale di questa copertura.

● Intensità del cacao



● Intensità aromatica



● Possibili combinazioni

Fruttato	Tostato	Frutta secca	Speziato	Floreale	Altri
Mandarino	Caffè	Nocciole	Vaniglia	Trifoglio	Rum
Banana		Mandorle	Fave Tonka	Geranio	Cognac
Lime		Pistacchio	Fleur de Sel	Tarassaco	Riso
Frutto della Passione		Cocco			Miele
Arancia					Tè
Mango					

Origine

Repubblica Dominicana

Produzione di cacao in armonia con la natura

La pianta del cacao è stata introdotta per la prima volta nei primi anni del 1600 dagli spagnoli nell'isola di Hispaniola (oggi conosciuta come Repubblica Dominicana e Haiti). Molti decenni dopo, i francesi presero possesso dell'isola e portarono nuove varietà di cacao.

A metà del 19° secolo ebbe inizio la coltivazione industriale di cacao su piccola scala, rendendo il cacao una risorsa importante per il Paese.



La Repubblica Dominicana è una nazione dei Caraibi situata sull'isola di Hispaniola, la cui parte occidentale è occupata da Haiti.

Per venire incontro alla domanda internazionale di cacao di ottima qualità è stato sviluppato il cacao Hispaniola, per il quale è stato introdotto un sistema di fermentazione appropriato. Questo processo ha migliorato significativamente la qualità del cacao, che viene coltivato senza erbicidi o fertilizzanti chimici, rendendolo così ideale per la certificazione BIO.

Al giorno d'oggi, la Repubblica Dominicana è il maggiore esportatore al mondo di cacao biologico.

Il nostro partner e la collaborazione diretta sul luogo

Nel 1889, un gruppo di emigrati svizzeri fondò la tenuta Elvesia nel nordest della Repubblica Dominicana. Furono piantati principalmente semi di cacao della varietà Criollo in quella che, ai tempi, era la più grande area coltivabile dei Caraibi.

Il Criollo è considerato il più pregiato tra le varietà di cacao perché le sue fave contengono bassissimi livelli di composti amari (polifenoli) e hanno una bassa acidità. Poiché questa pianta di cacao non cresce in monocoltura ma soprattutto in coltivazioni miste che favoriscono la protezione dal sole, sviluppa dei piacevoli aromi secondari che, a seconda della varietà, possono ricordare frutta secca, caramello, frutti di bosco, o tabacco.



Fino agli ultimi anni 80 del '900, il cacao dominicano era tenuto in scarsa considerazione sui mercati internazionali, perché le fave non venivano fatte fermentare e anche oggi il cacao non fermentato, conosciuto come cacao Sanchez, viene esportato come prodotto economico del cacao.



Il Criollo originale e genuino è molto raro e può essere trovato in Venezuela, sulle confinanti Ande e in America Centrale. Queste piante mostrano una bassa diversità genetica. Si è arrivati quindi a capire che le varietà di cacao odierni hanno avuto origine da incroci tra le due tipologie originarie: Criollo e Forastero.

Il nome colloquiale della tenuta è ancora oggi «Hacienda Elvesia». Dal 2006, la Max Felchlin AG collabora con la hacienda, il cui organico conta circa 30 persone ed è gestita in maniera efficiente dal manager Ramon Lopez, dirigente di lunga data.

L'intero podere è gestito seguendo i principi dell'agricoltura sostenibile, in armonia con la natura, infatti i coltivatori lavorano il cacao direttamente in loco, alla maniera tradizionale, fino alla fase dell'essiccazione. La fermentazione ha luogo in casse di legno, dove le fave di cacao vengono sottoposte a un processo a tre fasi. Mescolare regolarmente il cacao nelle casse assicura una qualità omogenea e dopo la fermentazione le fave vengono messe ad essiccare su tavole di legno.

Compriamo dalla Repubblica Dominicana solamente cacao organico certificato.



Dopo la fermentazione, le fave di cacao sono lasciate ad essiccare al sole.



Repubblica Dominicana



Elvésia Rep. Dom. 74%-72h

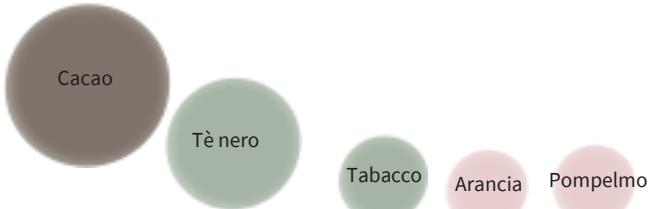
L'aroma di cacao molto intenso e audace viene avvolto da note delicate di tè nero e amplificato da una leggera nota di tabacco.

La delicata lavorazione tradizionale dona alla copertura un finale fruttato, che, annunciato da sentori di arancia, si arrotonda di pompelmo nel finale. Questa copertura è certificata dalla «Bio Suisse organic farmers' association».

● Intensità del cacao



● Intensità aromatica



● Possibili combinazioni

Fruttato	Tostato	Frutta secca	Speziato	Floreale	Altri
Albicocca	Caramello	Mandorle	Menta piperita	Fiori d'arancio	Olio di oliva
Banana	Torrone	Pistacchio	Vaniglia		Wafer
Arancia		Nocciole	Fleur de Sel		Williams
Lampone		Pinoli			Miele
Limone					Rum Red
Melone					Vino



Grand Cru

Repubblica Dominicana



Elvesia Rep. Dom. 42%-30h

Un'armoniosa cremosità circonda il delicato sapore di cioccolato con leggere note acidule del cacao Elvesia.

Un accenno di banana matura emerge dolcemente dalla lavorazione tradizionale delicata. Il finale prolungato è sorretto da sentori di vaniglia speziata e malto. Questa copertura è certificata dalla «Bio Suisse organic farmers' association».

Intensità del cacao



Intensità aromatica



Possibili combinazioni

Fruttato	Tostato	Frutta secca	Speziato	Floreale	Altri
Arancia	Affumicato	Nocciole	Cannella	Fiore di arancio	Tabacco
Limone			Noce moscata		
Calamondino					
Lime					
Yuzu					



Dominicana Blanc 36%

Copertura Grand Cru avorio realizzata con latte intero in polvere svizzero biologico e burro di cacao Bio dalla Repubblica Dominicana.

Un intenso profumo di latte e la piacevole dolcezza del dulce de leche segnano l'impronta aromatica, prima che il distinto carattere dello zucchero di canna integrale si faccia strada. Echi raffinati di vaniglia e il delicato sapore di burro di cacao di alta qualità confluiscono in un finale cremoso.

Intensità del latte



Intensità aromatica



Possibili combinazioni

Fruttato	Tostato	Frutta secca	Speziato	Floreale	Altri
Arancia	Caramello	Mandorle	Vaniglia	Tè verde	Pandan
Frutto della passione		Nocciole	Cannella		Rum
Sudachi		Noci Macadamia	Curry		

Origine

Grenada

Paradiso delle spezie nel Mar dei Caraibi

Grenada è una piccola nazione insulare sovrana nel Mar dei Caraibi ed è l'isola più a sud delle Piccole Antille. L'isola è di origine vulcanica e la combinazione di suolo fertile e clima tropicale favoriscono la produzione di diversi prodotti. Grenada è famosa per le sue spezie ed è il principale produttore di cannella, chiodi di garofano, zenzero e noce moscata. Anche il turismo gioca un ruolo importante nell'economia di Grenada.

Il cacao è stato introdotto con l'arrivo degli europei nel 17° secolo. La presenza di piantagioni di cacao più grandi ha portato ad un aumento delle importazioni e nel 1964 è stata fondata la «Grenada Cacao Association», che è responsabile per la regolamentazione e il controllo della produzione, della lavorazione e della commercializzazione del cacao in tutta la nazione. La cooperativa gestisce anche un vivaio dove crescono gli alberi di cacao «Grenada Selection». Oltre tutto è di grande aiuto per prevenire il rischio che gli uragani distruggano le piantagioni.



Grenada è uno stato dei Caraibi che include l'isola principale omonima e tante isole satelliti più piccole. Per via delle molte piantagioni di noce moscata, l'isola principale, in gran parte collinare, è anche conosciuta come «l'Isola delle Spezie».





Piantagione di giovani alberi di cacao

Piantagioni estensive di alberi di cacao

La base del cacao «Grenada Selection» consiste in una selezione mirata di 16 alberi madre. Sono stati selezionati per il sapore intenso del cacao che producono e per la loro ottima adattabilità ai differenti tipi di suolo di Grenada, il che contribuisce in maniera significante alla qualità del prodotto finale.

Per coltivare nuovi alberi di cacao è stato usato uno speciale metodo di propagazione vegetativa: dei rami specifici vengono presi dagli alberi madre e piantati nella terra. Dopo qualche settimana questi rami iniziano a mettere radici, e le neonate piante di cacao vengono cresciute con cura. Questo processo richiede pazienza ed attenzione, ci vogliono circa sei mesi perché le giovani piante di cacao diventino abbastanza forti da essere trapiantate nei campi dei coltivatori.

Il grande vantaggio di questo processo peculiare è che la Grenada Cocoa Association distribuisce gli alberi ai coltivatori a seconda delle caratteristiche del suolo della loro terra e, così facendo, controlla la qualità del cacao in tutta l'isola.

Il nostro partner e la collaborazione diretta sul luogo

Importiamo cacao da Grenada a partire dal 2006. Oltre 7.000 coltivatori producono il cacao in tutta l'isola e sono gestiti dalla Grenada Cocoa Association, a sua volta capitanata da Andrew Hastick. Egli è responsabile del controllo qualità, assicurando la disponibilità di cacao e organizzandone l'esportazione. La lavorazione primaria del cacao nei due centri di Carlton e Mount Horn produce un cacao di qualità premium e i coltivatori traggono beneficio dallo scambio reciproco di conoscenze e dalle condizioni di acquisto regolamentate.



Grand Cru

Grenada



Grenada 65%

Un cacao forte e intenso pone le basi dell'esperienza sensoriale della copertura Grenada 65%.

La delicata lavorazione tradizionale rilascia un impressionante bouquet fruttato di frutti di bosco e la freschezza naturale dell'arancia. Una nota bilanciata di pera essiccata introduce un finale persistente, arrotondato da un lieve sentore di noce moscata.

Intensity of cocoa



Intensity of flavor



Possible combinations

Fruttato	Tostato	Frutta secca	Speziato	Floreale	Altri
Albicocca	Caramello	Nocciole	Vaniglia	Fiori di ciliegio	Mascarpone
Arancia	Caffè	Mandorle	Cannella		Kirsch
Lampone	Castagne	Noci Pecan	Noce moscata		Whisky
Ananas		Cocco			Birra
Ribes nero		Mandorle amare			Champagne
Mirtillo					Cognac



Grenada 38%

Una nota ben bilanciata di cacao si sposa con un miele dolce e fruttato in questa sofisticata copertura al latte. Il sapore viene arrotondato con un armonioso caramello al latte, accompagnato da una leggera, quasi piccante, nota di vaniglia nel finale.

Intensity of cocoa



Intensity of aromatic flavor



Possible combinations

Fruttato	Tostato	Frutta secca	Speziato	Floreale	Altri
Lime	Caramello	Mandorle	Vaniglia	Melissa	Marc de Champ.
Albicocca	Marzapane	Nocciole	Cannella	Rosa	Amaretto
Arancia	Espresso	Pistacchio	Fleur de Sel	Fiori di ciliegio	Miele
Mango	Castagne				Cognac
Mandarino	Torrone				Rum
Lampone					Yogurt
Mela cotogna					Whisky





Origine

Entlebuch

Una biosfera nel cuore della Svizzera

La biosfera Unesco Entlebuch è situata nel cuore della Svizzera e copre un'area di 397 km². Circa 17.000 residenti vivono nelle municipalità di Romoos, Doppleschwand, Entlebuch, Hasle, Schüpfheim, Escholzmatt-Marbach e Fluehli.

L'Entlebuch è un posto dove la natura invita al relax nella sua forma più pura.

In questi paesaggi incontaminati, si può stare in tranquillità e ritemprarsi. Particolarmente unico è l'intreccio di brughiera, fitte foreste e colline delicate, che crea una speciale atmosfera rilassante. Qui è possibile immergersi nei silenzi dei sentieri in mezzo alla natura o riposarsi nelle zone pianeggianti. L'intera area è un luogo sicuro per coloro che vogliono riprendersi dalla frenesia della vita quotidiana stando a contatto con la natura e godendo appieno della bellezza del paesaggio.

I verdi campi sono stati coltivati per generazioni seguendo la tradizione in maniera esperta e delicata. La biosfera Entlebuch è stata dichiarata prima riserva di biosfera in Svizzera dall'UNESCO nel 2001 ed è riconosciuta a livello internazionale come territorio modello per sviluppo sostenibile, innovazione e networking.



L'Entlebuch è la vallata principale del fiume Kleine Emme, copre 397 chilometri quadrati, situata tra Berna e Lucerna nel cantone di Lucerna in Svizzera.

Le nostre coperture uniscono il delicato sapore delle più pregiate fave di cacao con la qualità unica del latte da fieno di montagna dalla biosfera UNESCO Entlebuch. Il latte da fieno di montagna è un prodotto incomparabile che risalta per la sua produzione tradizionale, rendendo la nostra copertura un'esperienza gastronomica veramente speciale.

Massima qualità grazie all'allevamento tradizionale

Gli allevatori di Entlebuch producono il loro latte di alpeggio in maniera coscienziosa e con rispetto del territorio. In armonia con la tradizione regionale duratura, le vacche pascolano in campi di erba fresca d'estate e d'inverno mangiano la stessa erba essiccati al sole. Questo nutrimento naturale di alta qualità si riflette nella qualità del latte. Il trattamento degli animali è altresì in armonia con la natura: libertà regolare di pascolo e un numero limitato di vacche nella stalla assicurano il loro benessere. In aggiunta al nutrimento e alla produzione del latte, una lavorazione attenta è anche di importanza cardinale per il sapore del latte nella copertura. Il latte di montagna di Entlebuch viene fatto essiccare al suo stato naturale, senza omogeneizzazione e con minore stress termico. Grazie a ciò mantiene le sue proprietà organolettiche ed è poi lavorato insieme agli altri ingredienti per ottenere le coperture Felchlin più pregiate.

F



Il nostro partner e la collaborazione diretta sul luogo

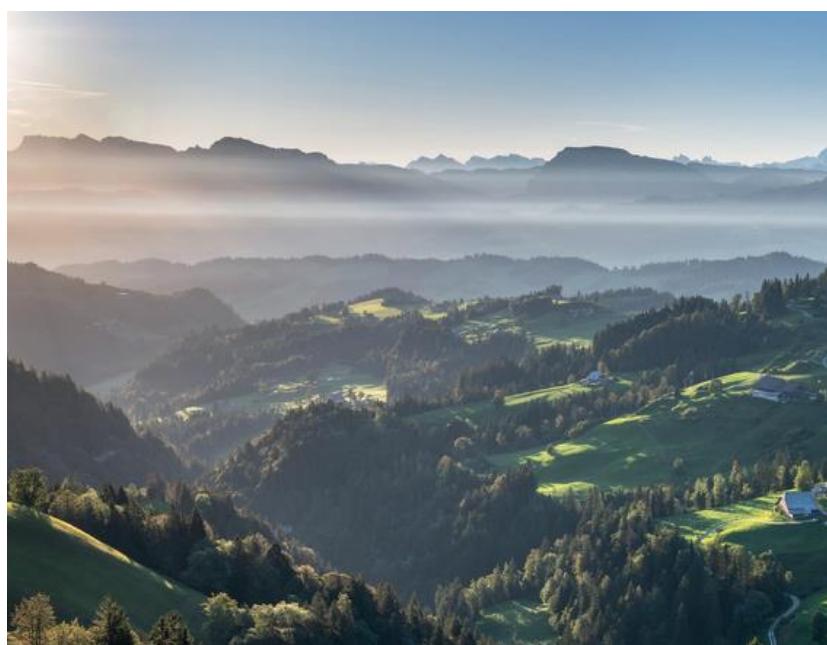
Gli allevatori di Entlebuch sono organizzati in varie associazioni di produttori di latte e, nel 2014, queste associazioni hanno fondato la Biosphere Market AG come consorzio per il marketing, che promuove materie prime di alta qualità e prodotti della biosfera UNESCO Entlebuch e collabora con la Felchlin dal 2014. Il consorzio è formato da 140 allevamenti per un totale di circa 3.000 vacche.

La nostra priorità è valorizzare il legame con il territorio e promuovere pratiche sostenibili. Uno dei nostri stimati partner è l'allevamento Romoos, gestito dal maestro allevatore Erich Unternährer. Erich ha ereditato l'allevamento da suo padre nel 2003 e da allora si è dedicato con passione alla produzione del tradizionale latte da fieno di montagna. Con le sue pratiche di allevamento *nature-friendly*, garantisce non solo il benessere degli animali, ma anche l'alta qualità del latte da fieno di montagna che usiamo per le nostre coperture.

Attraverso una stretta collaborazione con partner come l'allevamento Romoos, possiamo assicurare che le nostre coperture non solo abbiano un sapore eccellente, ma che siano anche prodotte in maniera sostenibile e nelle migliori condizioni possibili. L'origine dei nostri ingredienti è molto importante per noi e il latte da fieno di montagna della biosfera di Entlebuch è il cuore di alcuni nostri prodotti.



L'accesso regolare ai pascoli incontaminati garantisce il benessere delle vacche.



Video sul nostro partner locale

Scansione il codice QR per scoprire di più sul latte da fieno di montagna.



Grand Cru

Entlebuch



Opus Lait 38% Lait de Terroir

Copertura Grand Cru con latte d'alpeggio della biosfera di Entlebuch e il cacao più pregiato da Sambirano, Madagascar.

La copertura al latte di montagna viene introdotta da un ricco sapore di latte fresco. Quando si scioglie delicatamente in bocca svela un cacao armoniosamente bilanciato avvolto da calde note di caprifoglio selvatico. Un accenno di pera matura e dolce accompagna un finale persistente che sfuma lentamente nel sapore del creme caramel.

Intensità del cacao



Intensità aromatica



Possibili combinazioni

Fruttato	Tostato	Frutta secca	Speziato	Floreale	Altri
Mela cotogna	Caramello	Mandorle	Cannella	Cotogno	Miele
Limone		Nocciole	Vaniglia		Kirsch
Mango		Pistacchio			
Frutto della passione					



Opus Blanc 35% Lait de Terroir

Copertura Grand Cru con latte d'alpeggio della biosfera di Entlebuch e burro di cacao della Repubblica Dominicana.

Latte fresco e panna di altissima qualità indicano la strada fin dall'inizio. I sentori di latte pregiato sono accompagnati da un finissimo miele di bosco grazie alla cremosa morbidezza del cioccolato bianco al latte da alpeggio. Note leggere e delicate di marzapane annunciano il finale, che si prolunga in bocca con un caratteristico sentore di vaniglia.

Intensità del latte



Intensità aromatica



Possibili combinazioni

Fruttato	Tostato	Frutta secca	Speziato	Floreale	Altri
Lampone	Caffè	Mandorle	Vaniglia	Rosa	Amaretto
Pesca	Caramello	Nocciole	Fleur de Sel	Lavanda	Tè verde
Limone		Pistacchio		Geranio	Yogurt
Arancia		Cocco		Verbena	
Frutto della passione					



Origine

Madagascar

Suolo ricco di nutrienti per un cacao della massima qualità

Il Madagascar, la quarta isola più grande al mondo, non è conosciuto solamente per la sua flora e fauna unica, ma anche per le coltivazioni di cacao.



La storia del cacao in Madagascar ha inizio durante il periodo coloniale, quando i francesi occuparono l'isola e introdussero l'albero del cacao.

Le condizioni naturali in Madagascar, il clima tropicale e il suolo fertile offrono condizioni ottimali per la crescita degli alberi di cacao. La maggior parte del cacao è prodotto in piccole piantagioni gestite da comunità di coltivatori. La maggior parte delle piantagioni sono situate a nord dell'isola, nella regione dell'Ambohaha, nella valle del fiume Sambirano.

Il Madagascar gioca un ruolo importante sul mercato mondiale come esportatore di cacao di alta qualità, nonostante la sua fetta sia relativamente ridotta rispetto a quella di altre nazioni. Il motivo è che il cacao del Madagascar gode di un'ottima reputazione grazie ai suoi profili aromatici unici. Le intense note fruttate ed aromatiche lo rendono uno dei cacao di maggior qualità al mondo.



Il Madagascar è una vasta nazione insulare al largo delle coste sudorientali dell'Africa. Al suo interno vivono migliaia di specie animali, come i lemuri, che si trovano solamente in Madagascar, così come foreste pluviali, spiagge e barriere coralline.



Scansiona il codice QR. Lasciatevi incantare dalla natura malgascia e scoprirete il progetto sanitario «Salama Mateza».



Il nostro partner e la collaborazione diretta sul luogo

La partnership tra la Max Felchlin AG e la Sambirano SA di Philippe Mena è cominciata nel 2005. Negli anni passati si è sviluppata un'amicizia in parallelo con il rapporto di affari, il che rende questa collaborazione unica. Visite reciproche regolari in Madagascar e Svizzera ne sono la riprova.

La Sambirano SA lavora sul luogo con le cooperative Sambirano Mateza e Bio Sambirano, che rappresentano circa 945 famiglie di coltivatori. Sono situati nella regione del Sambirano, che deve il proprio nome all'omonimo fiume. Le cooperative coltivano il cacao su circa 1.000 ettari, seguendo rigidissimi criteri di qualità e sostenibilità, certificati da Bio Suisse, Fairtrade e altri.



Il nostro partner di lunga data, Philippe Mena, Direttore Esecutivo della Sambirano SA.

KNOWLEDGE

Investimenti nei progetti sociali



Oltre alla produzione del cacao, la Sambirano SA è anche impegnata a migliorare gli standard di vita dei suoi coltivatori e investe buona parte dei propri profitti in progetti sociali. Essi si basano su tre principi cardine:

1. Ottenere un prezzo migliore per il cacao, vista l'alta qualità e le certificazioni BIO e Fairtrade.
2. Aumentare i redditi passivi migliorando la produttività e coltivando altri prodotti.

3. Ridurre le spese dirette sovvenzionando kit scolastici, fornelli e lampade a risparmio energetico e riducendo i costi nel settore della sanità.

La Felchlin partecipa regolarmente a questi progetti e valorizza il fatto che le richieste vengano formulate dalla comunità e abbiano un impatto duraturo.

Grand Cru

Madagascar



Sambirano 68%

Il gusto di cacao ricco e intenso è caratterizzato da un bouquet fruttato di arancia bionda, ribes nero, lime e un accenno di pompelmo.

L'acidità fruttata, vivace e ricca di sfumature, fa risaltare questa copertura Grand Cru sulle altre.

Intensity of cocoa



Intensity of aromatic



Possible combinations

Fruttato	Tostato	Frutta secca	Speziato	Floreale	Altri
Ribes nero	Caffè	Nocciole	Vaniglia	Fiori di ciliegio	Rum agricolo
Fragola	Meringa	Mandorle	Pepe nero	Rosa	Miele
Mora	Torrone	Semi di sesamo	Chiodi di garofano	Lavanda	Kirsch
Arancia		Cocco	Coriandolo	Ibisco	
Ciliegino nero			Noce moscata		



Sambirano 40%

Una nota intensa di marzapane rivela lo spettro di sapori di questa dolce copertura al latte, seguita da sentori di latte intero e cacao.

Il finale persistente è introdotto da una nota armoniosa di creme caramel ed è completato da miele di arancio.

Intensity of cocoa



Intensity of aromatic



Possible combinations

Fruttato	Tostato	Frutta secca	Speziato	Floreale	Altri
Limone	Caramello	Mandorle	Vaniglia	Sambuco	Champagne
Arancia	Mandorle	Pinoli	Fleur de Sel	Bergamotto	Biscotti Florentine
Ribes nero	Marzapane	Noci Pecan	Fave Tonka	Fiori di arancio	Miele
Yuzu		Nocciole	Cannella		Grand Marnier
Albicocca					
Mango					

Grand Cru

Madagascar



Madagascar 64%-72h

Il bilanciato cacao fruttato, insieme ad un aroma di nocciole tostate, è accattivante con le sue note fresche di frutti di bosco.

La lavorazione tradizionale delicata lascia fuoriuscire una leggera acidità fruttata, unita nel finale prolungato a sentori di chiodi di garofano e cedro.

Intensità del cacao



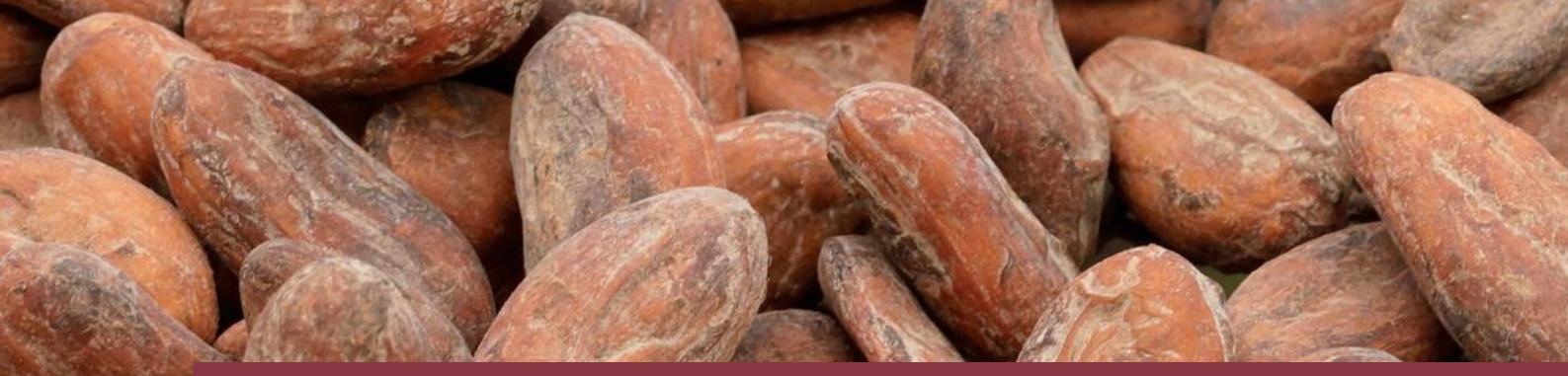
Intensità aromatica



Possibili combinazioni

Fruttato	Tostato	Frutta secca	Speziato	Floreale	Altri
Fragola	Torrone	Cocco	Fleur de Sel	Fiori di ciliegio	Kirsch
Albicocca	Marzapane	Mandorle	Zenzero	Nasturzio	Miele
Pera	Caramello	Nocciole	Vaniglia		Aceto Balsamico
Mela cotogna					Grand Marnier
Ciliegia					Cognac
Pesca					
Mango					





Altre materie prime importanti per le nostre coperture Grand Cru

Burro di cacao



Il burro di cacao riveste un ruolo fondamentale nella produzione delle nostre coperture. Garantisce una cristallizzazione uniforme e uno scioglimento ottimale, oltre ad influenzare la viscosità dei nostri prodotti.

Utilizziamo solamente burro di cacao di alta qualità che è stato pressato, raffinato e deodorato (neutralizzato). La quota di puro burro di cacao BIO corrisponde a circa il 22% del volume totale.

Il burro di cacao lavorato da Felchlin deve soddisfare standard qualitativi estremamente elevati. Ciò significa che deve possedere proprietà di cristallizzazione costanti (resa allo scioglimento), in grado di rispondere alle esigenze artigianali dei nostri clienti professionisti. Inoltre, deve essere privo di difetti sensoriali e non presentare alcuna variazione di colore. A tal fine, i nostri controlli interni sono estremamente rigorosi: ogni lotto viene sottoposto a un'ispezione delle sue proprietà per circa due ore prima di essere introdotto in produzione.

Zucchero



Lo zucchero è un ingrediente importante nella quasi totalità dei nostri prodotti. Ovviamente usiamo prodotti svizzeri ogni volta che è possibile quando acquistiamo questa materia prima.

Per lo zucchero convenzionale lavoriamo unicamente barbabietola da zucchero svizzera. In caso di zucchero biologico, la barbabietola viene dalla Germania per via dell'indisponibilità del prodotto. Lo zucchero viene comunque lavorato in Svizzera, per cui possiamo chiamarlo «zucchero svizzero».

Per alcuni nostri prodotti usiamo zucchero di canna biologico grezzo. Arriva da Paraguay e Argentina perché la canna da zucchero non cresce in Svizzera. Non vengono usati pesticidi sintetici o fertilizzanti artificiali per coltivare la canna da zucchero biologica, il che garantisce la qualità del suolo sul lungo termine e la biodiversità.



Latte e latte in polvere



La Svizzera è famosa per i suoi ottimi prodotti caseari e il cioccolato al latte svizzero vanta seguaci sparsi in tutto il mondo. Questo è il motivo per cui è importante, per la Felchlin, procurarsi il latte in polvere esclusivamente in Svizzera.

La qualità del latte in polvere ha un impatto significativo sul sapore e sulla capacità di scioglimento dei cioccolati al latte e bianchi. Il principio rimane lo stesso: per le migliori coperture, servono le migliori materie prime.

Non solo utilizziamo unicamente latte in polvere svizzero, ma andiamo anche oltre. Ci procuriamo il latte per i nostri cioccolati non a livello nazionale, ma principalmente regionale. Il 75% del latte in polvere processato viene da un raggio di appena 30 km dalla nostra fabbrica. In altre parole, è latte da allevatori locali, le cui vacche pascolano nelle vicinanze.

Vaniglia



Per le nostre coperture, usiamo solamente vaniglia Bourbon di alta qualità dal Madagascar. La nostra vaniglia arriva da tre cooperative nella Riserva della Biosfera di Mananara, nel Madagascar nord-orientale.

La produzione di baccelli di vaniglia è un'arte a sé: per poter raccogliere i baccelli dopo nove mesi di maturazione, ogni fiore di vaniglia viene impollinato manualmente. Dopo la raccolta, i baccelli seguono diverse fasi di lavorazione cosicché si possa sviluppare il tipico aroma di vaniglia. Dalla fermentazione, attivata attraverso un bagno in acqua calda, all'essiccazione graduale tra sole e ombra, e infine al controllo qualità, è richiesta la massima cura e precisione.

Il nostro partner di lunga data, Pronatec, acquista vaniglia biologica ed equosolidale direttamente da piccoli produttori, per scelta consapevole, ed è impegnata in maniera concreta sul territorio. I suoi valori e principi sono perfettamente in linea con quelli della Max Felchlin AG.

Dove acquistare i Prodotti Felchlin



La Felchlin esporta i suoi prodotti semi lavorati in oltre quaranta Paesi in tutto il mondo. Le aziende commerciali, con cui manteniamo una collaborazione solida, operano per nostro conto in queste nazioni. La soddisfazione dei nostri clienti in tutto il mondo è il frutto di questa filosofia.



I nostri partner per la distribuzione

Scansiona il codice QR per scoprire i nostri partner per la distribuzione in tutto il mondo.

Linee guida per il temperaggio delle coperture

Temperatura di scioglimento per tutte le coperture 48 - 50 °C

Temperaggio su marmo: temperatura di raffreddamento 26 - 28 °C

Temperaggio per inseminazione: Per 1 kg di copertura fusa, aggiungere gocce di cioccolato (20 - 23 °C), vedere quantità sulla tabella

Temperaggio standard

Coperture fondenti (Grand Cru, Organic, Standard)

Coperture al latte (Grand Cru, Organic, Standard)

Coperture avorio (Grand Cru, Organic, Standard)

Temperaggio speciale

Art. No. Felchlin

CO35	Opus Blanc 35% au lait de terroir, copertura avorio con latte di alpeggio, gocce
C022	Opus Lait 38% au lait de terroir, copertura al latte con latte di alpeggio, gocce
CO49	Bionda 36%, copertura avorio caramel, gocce
CO38	Caramelito 36% copertura al latte caramel, gocce
CS90	Bolivia 45% 60h au lait de terroir, copertura al latte, gocce
CS58	Maracaibo Cr��ole 49%, copertura al latte, gocce
CL79	Alba 36%, Copertura avorio con dolcificante, blocchi, senza zuccheri aggiunti
CL82	Lacta 40% Copertura al latte con dolcificante, blocchi, senza zuccheri aggiunti, senza lattosio
CL83	Supremo 62% Copertura fondente con dolcificante, blocchi, senza zuccheri aggiunti

Temperaggio del Vegan Choc

Art. No. Felchlin

DF03	Vegan Choc Brun 44% BIO, prodotto a base cacao, blocchi, Organic
DF02	Vegan Choc Blanc 38% BIO, prodotto a base cacao, blocchi, Organic



Temperatura di lavorazione Quantità di gocce da aggiungere per temperaggio con inseminazione

31 - 33 °C **350 g**

30 - 32 °C **450 g**

29 - 31 °C **450 g**

28 - 30 °C **450 g**

28 - 30 °C **450 g**

29 - 31 °C **450 g**

30 - 32 °C **450 g**

28 - 30 °C **450 g**

28 - 30 °C **450 g**

29 - 31 °C **450 g a scaglie**

30 - 32 °C **450 g a scaglie**

31 - 33 °C **350 g a scaglie**

30 - 32 °C **450 g a scaglie**

30 - 32 °C **450 g a scaglie**



Temperaggio con aggiunta di gocce



Temperaggio su marmo



Proud partner of the 28th MOF
Chocolatier-Confiseur



www.felchlin.com



Max Felchlin AG
Switzerland

Felchlin
SWITZERLAND