

Nous avons goûté le chocolat cru!

C'est la dernière tendance en matière de gourmandise... le chocolat cru!

Expliquez-nous ce que sont les chocolats crus?

Les chocolats crus sont fabriqués à partir de fèves de cacao fermentées et séchées, mais non torréfiées. De plus, durant tout le procédé de fabrication la température n'excède jamais 42°C, afin de préserver toutes les qualités nutritives de la fève de cacao.

En quoi leur goût est différent ?

Le goût du chocolat cru est très différent, la texture aussi. Difficile à décrire... Une chose est certaine, le goût est très persistant en bouche.

Est-ce que les chocolats crus sont meilleurs pour la santé?

C'est le grand avantage du chocolat cru. C'est d'ailleurs pour cette raison qu'il a été créé par les personnes se nourrissant d'aliments crus ou vivants. Voilà donc un chocolat où rien n'est perdu de la fève. Il contient par exemple sept fois plus d'antioxydants qu'un chocolat classique! Un autre avantage, le chocolat cru est sucré avec du sirop d'agave ou du sucre de canne non raffiné, l'indice glycémique est donc bas.

Peuvent-ils être déclinés de plusieurs façons (praliné, blanc, au lait, ...)?

Oui, c'est possible ! En Angleterre et aux États-Unis, où le chocolat cru existe depuis plusieurs années, vous pouvez trouver une multitude de déclinaisons. Mais en France, pour l'instant surtout du noir !

Notre avis

Impossible de ne pas tomber en amour avec le goût puissant et profond des chocolats crus, qui est soutenu et reste longtemps en bouche mais sans que cela soit désagréable.

L'on dit que les femmes ont plus de plaisir en mangeant du chocolat qu'en faisant l'amour. Et bien les chocolats crus vous emporteront au septième ciel...

Interview le coin bio (Novembre 2008).

