



LE CHOCOLAT CRU

→ **Rrrraw** à quelques « r » près ça veut dire cru en anglais. Mais c'est aussi le son que l'on fait après avoir croqué dans l'une de ces tablettes de chocolat cru. Séché à moins de 45 degrés, il a une saveur cacaotée extrêmement tenace. Au coco, à la framboise, au thé ou aux épices, il reste source pure d'énergie avec une texture mate, et juste ce qu'il faut de sucré et d'amer pour rendre le croqueur bestial. À la base de cet énième retour vers nos racines paléogourmandes, un cacao péruvien meulé à la pierre selon une technique maya. Cruellement bon.

→ rrraw.fr

5.90 € la plaquette