



GRAND CRU DE CHOCOLAT CRU



LE GRAND CRU DE CHOCOLAT CRU PRESENTE  
**LA BAIE\*, LE BRUT\*\* ET LE DARJEELING\*\*\***

Rrraw, le grand cru de chocolat cru, présente LA BAIE, LE BRUT ET LE DARJEELING : 3 nouveaux parfums, associant la vigueur du **Chocolat Cru** à l'acidité fruitée de la **\*framboise**, au vif croquant des **\*\*pépites de cacao** et à l'étonnante astringence du thé **\*\*\*Darjeeling**.

**Chocolat cru ?** Réalisé à moins de 43°C avec des fèves de cacao non torréfiées, Rrraw contient encore les saveurs et les nutriments originels du cacao criollo du Pérou.

64 – F

64% CACAO – FRAMBOISE

*Pate de cacao cru, sirop d'agave, framboises déshydratées, beurre de cacao, épices.*

88 – 00

88% CACAO – PEPITES

*Pate de cacao cru, sirop d'agave, beurre de cacao, fèves de cacao cru.*

64 – T

64% CACAO – THE

*Pate de cacao cru, sirop d'agave, thé darjeeling, beurre de cacao, épices.*

5.90 € la plaquette de 50gr / Points de vente et [www.rrraw.fr](http://www.rrraw.fr)



## GRAND CRU DE CHOCOLAT CRU ?

**CRU**, *par analogie* : qui tranche fortement.

Sa texture et sa saveur particulière font de Rrraw un chocolat hors du commun. Par ses ingrédients et sa fabrication « à cru », il est extrêmement concentré en principes actifs et en arômes. « Rrrrrrrrrraw » fait ronronner, roucouler ou rugir, mais ne laisse personne indifférent.

**CRU**, *par analogie* : n'ayant pas subi de traitement ni d'adjonction.

Rrraw est élaboré artisanalement à partir d'ingrédients, exclusivement végétaux, issus de l'agriculture biologique. Les saveurs associées au cacao proviennent d'épices fraîchement moulues, de fruits déshydratés et de sucres naturels (agave, coco, miel) ... de très bons ingrédients naturels associés en toute simplicité.

**CRU**, *nom masculin* : terroir considéré au point de vue de ses productions.

Rrraw contient exclusivement du cacao criollo du Pérou venant d'une vallée inter andine située à 800 mètres d'altitude. Ces cacaotiers semi-sauvages poussent sous l'ombrage d'arbres fruitiers. Cette variété à très faible rendement, est un grand cru, qui révèle des saveurs rares et subtiles.

**CRU**, *adjectif, du latin crudus* : qui n'est pas cuit.

Pour Rrraw cela signifie que les fèves de cacao n'ont subi ni torréfaction, ni conchage. Simplement séchées à moins de 43°C, elles sont ensuite réduites en gruë très fin à la meule en pierre. Cette méthode encore pratiquée par certains artisans d'Amérique centrale, est un héritage direct de la tradition Maya.

## VISUELS PRESSE

Rrraw 06 - b b et d (top)



Rrraw 05 - b b et d (face)



Rrraw 04 - Pyramid



Rrraw 03 - 5 parfums



Rrraw 02 - 77-7



Rrraw 01 - fèves