



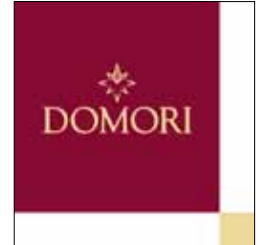
# agriland

LE PETIT JOURNAL  
LETTRE D'INFORMATION N°11



## DOMORI LA SUPRÉMATIE DU CHOCOLAT

sera présent au 17ème Salon du Chocolat à Paris  
du 19 au 21 octobre sur le stand Agriland  
Porte de Versailles - Pavillon 5/1  
Agrimontana - Domori Stand 5



La différence aboutit à l'excellence et l'excellence rend unique.

Domori a décidé de construire sa spécialité en faisant sortir le chocolat de l'ordinaire pour le faire devenir extraordinaire.

Domori est en effet la première entreprise au monde à traiter exclusivement cacao le plus prisé, à savoir les cacao aromatiques.

**DANS LE PROCHAIN  
NUMÉRO:**

Présentation  
de la nouvelle gamme  
professionnelle Domori

RETROUVEZ AGRILAND SUR INTERNET  
[www.agriland.mc](http://www.agriland.mc)

DISTRIBUTEUR EXCLUSIF DOMORI  
EN FRANCE ET A L'EXPORT



# agriland

## VOYAGE AU COEUR DE HACIENDA SAN JOSÉ



Lorsque l'on dit que DOMORI détient la suprématie en matière de différence, il s'agit de:

1: Cacao aromatiques. 2: Pures Origines. 3: Process de transformation de la fève à «bas impact» et en fonction des besoins d'utilisation.

L'initiation commence par les plantations, une Hacienda unique au monde que DOMORI s'est attaché à développer.

La filière de DOMORI a son coeur indigène à Paria, au Venezuela, où se trouve l'Hacienda San José.

Une terre généreuse et difficile, à traiter avec délicatesse et savoir-faire, où un nombre restreint de personnes sachant tirer le meilleur même lorsque les conditions sont contraires, réalise un travail de récupération des quelques plantes disponibles.



Un patrimoine mondial pour le goût du cacao Criollo, le premier et le plus important centre au monde pour la récupération de sa biodiversité et pour sa culture.

Entourée de manguiers, papayers, acajous, frangipaniers, bananiers, broméliades, hélicones, palmiers et légumineuses, elle s'étend sur une superficie totale de 320 hectares, dont 185 plants de cacao avec une densité de 1 000 plantes par hectare.





# agriland

## DOMORI

EST SYNONYME DE QUALITÉ ET NON PAS DE QUANTITÉ.



Voilà pourquoi il traite exclusivement le cacao le plus prisé, l'aromatique qui ne représente que 10% de la production mondiale: le Criollo, le Trinitario et le Nacional font partie de ce type de cacao. Les 90% restants, sont représentés par le groupe Forastero, qui est un cacao non prisé.

- Le Criollo est sans aucun doute le plus prisé:

la quantité annuelle avec une pureté supérieure à 90% représente moins de 0,0001% de la récolte mondiale.

Persuadée de la qualité exceptionnelle du cacao Criollo et convaincue qu'il est possible de le cultiver malgré des théories consolidées sur son rendement faible, sa fragilité et sa basse résistance aux maladies, la maison DOMORI a amené la révolution dans le monde du cacao.



- Le Trinitario représente environ 8% de la production mondiale. Il est obtenu par hybridation de Criollo et du Forastero, en réussissant certaines caractéristiques du premier avec la vigueur et le haut rendement du second.

- Le Nacional, qui pousse uniquement en Equateur avec une récolte mondiale de 2%, est le seul cacao aromatique de type Forastero, voilà pourquoi il est classé parmi les cacao les plus prisés.

**UNE CULTURE DURABLE:** Le cacao selon DOMORI fait l'objet d'une culture durable dont la première règle est celle de la conservation de la biodiversité. L'entreprise se bat pour empêcher l'extinction des variétés prisées et de leur habitat naturel: la forêt pluviale. Faire cela, signifie se battre en même temps pour la dignité de l'homme et pour sa capacité de faire des choix. Des hommes et des femmes qui grandissent avec l'entreprise pour prendre conscience de leur rôle de protagonistes sur la route du cacao, en contribuant activement aux phases de propagation du cacao, de développement de la plantation, de la cueillette et du traitement post-récolte.

**NONE, LA OU LE CACAO DEVIENT DOMORI:** Les Établissements de None, dans la province de Turin, capitale du chocolat italien, sont conçus et réalisés pour préserver l'identité sensorielle des différentes variétés de cacao pendant la transformation en chocolat extra.

### CONCEPTION



« **Le Petit Journal d'Agriland** » - Journal d'information bimestriel, gratuit - N°11 - Octobre 2011. Propriétaire: Agriland SAM - 27, boulevard d'Italie - MC98000 Monaco - Tél: +377 93 30 61 73 - Conception & rédaction - Classe 21 - 34, avenue de la Gaude - 06800 Cagnes-Sur-Mer - Tél:+33 (0)4 93 22 80 38 - Ne peut être vendu - Numéro d'enregistrement: 1826C87A Crédits Photos: XDR, Agriland, Domori, Agrimontana, Classe 21 - [www.classe21.com](http://www.classe21.com) - [www.hotels-restos-guide.com](http://www.hotels-restos-guide.com)

