

NOALYA®
CIOCCOLATO COLTIVATO

Mexico

Ciocolato Criollo
del Messico

Mexico Criollo Chocolate



“Nel mio viaggio in Messico ho ricercato le più rare varietà di Cacao Criollo, quello autentico, quello più puro che si distingue per la ricchezza aromatica e la sua naturale dolcezza”.

“On my journey to Mexico, I looked for the rarest varieties of Criollo Cocoa, the most authentic, purest cocoa that distinguish itself by its aromatic richness and natural sweetness”.

“Lors de mon voyage au Mexique, j’ai recherché les variétés les plus rares du Cacao Criollo, celui authentique, celui qui est le plus pur, se distinguant par sa richesse aromatique et sa douceur naturelle”.

Alevis Feneri



Cioccolato Criollo **del Messico**

Mexico Criollo Chocolate

Il cacao Criollo è una delle varietà più pregiate e antiche di cacao, noto per la superiore qualità e il suo sapore complesso. In Messico, culla di alcune delle prime civiltà che coltivarono il cacao, si trovano diverse tipologie di cacao criollo, ognuna con caratteristiche uniche legate al territorio, al clima e alle tecniche tradizionali e innovative di coltivazione, raccolta fermentazione e essiccazione. Alessio Tessieri nei suoi viaggi in Messico ha ricercato le più rare varietà di cacao criollo, quello autentico, quello più puro che si distingue per la ricchezza aromatica e la sua naturale dolcezza.

Criollo cacao is one of the most exquisite and ancient varieties of cacao, known for its superior quality and complex flavour. In Mexico, the land of some of the earliest civilisations that cultivated cacao, there are different types of Criollo cacao, each with unique characteristics linked to the land, climate and traditional and innovative cultivation, harvesting, fermentation and drying techniques. During his travels in Mexico, Alessio Tessieri researched the rarest varieties of criollo cacao, the authentic one, the rarest one that stands out for its aromatic richness and natural sweetness.

Le cacao Criollo est l'une des variétés les plus précieuses et anciennes de cacao, connu pour sa qualité supérieure et son goût complexe. Au Mexique, berceau de certaines des premières civilisations ayant cultivé le cacao, on trouve différentes variétés de cacao criollo, chacune avec des caractéristiques uniques liées au territoire, au climat et aux techniques traditionnelles et innovantes de culture, de récolte, de fermentation et de séchage. Alessio Tessieri, lors de ses voyages au Mexique, a recherché les variétés les plus rares de cacao criollo, celui authentique, celui qui est le plus pur, se distinguant par sa richesse aromatique et sa douceur naturelle.



I nuovi cioccolati Mexico realizzati con tre diverse tipologie di cacao Criollo, con 80% di massa e senza l'aggiunta di burro di cacao, che esprimono l'eccellenza del cru messicano. Un cioccolato ideale per ogni tipo di preparazione e per ottenere la più alta intensità di cacao. Ottimi nella creazione di ripieni per praline, ganache, mousses, dolci di ogni tipo, cremosi, gelati e sorbetti. Noalya insieme alle cooperative di produttori di Chiapas e del Tabasco svolgono un ruolo fondamentale nel salvaguardare il cacao criollo e la commercializzazione di questo gran cru ha contribuito significativamente al sostentamento di numerose famiglie indigene. Un continuo impegno a tutela della biodiversità locale, che contrasta anche il rischio di deforestazione, assicurando al contempo una produzione di cacao di alta qualità, sostenibile e unico al mondo.

The new Mexico chocolates made with three different types of Criollo cocoa, with 80 per cent mass and no added cocoa butter, expressing the excellence of Mexican cru in the creation of chocolate ideal for every type of preparation and the highest cocoa intensity. Excellent in the creation of fillings for pralines, ganaches, mousses, desserts of all kinds, creams, ice creams and sorbets. Noalya and the producer cooperatives of Chiapas and Chiapas play a key role in safeguarding criollo cacao, and the commercialisation of this cacao has contributed significantly to the livelihoods of numerous indigenous families. An ongoing commitment to protect local biodiversity, which also counteracts the risk of deforestation, while ensuring the production of high quality, sustainable and one of the best cocoa in the world.

Les nouveaux chocolats Mexico, réalisés à partir de trois types différents de cacao Criollo, avec 80 % de masse de cacao et sans ajout de beurre de cacao, expriment l'excellence du cru mexicain. Un chocolat idéal pour toutes sortes de préparations et pour obtenir la plus haute intensité de cacao, parfait pour la création de garnitures pour pralines, ganaches, mousses, desserts de toutes sortes, crèmes, glaces et sorbets. Noalya, en collaboration avec les coopératives de producteurs du Chiapas et du Tabasco, joue un rôle essentiel dans la préservation du cacao criollo et la commercialisation de ce grand cru a largement contribué à soutenir de nombreuses familles indigènes. Un engagement constant en faveur de la biodiversité locale, qui lutte également contre le risque de déforestation, tout en garantissant une production de cacao de haute qualité, durable et unique au monde.



Criollo Perla de Soconusco

Il Criollo de Soconusco è uno dei più preziosi cacao del Chiapas, che racchiude una combinazione unica di sapore, storia, cultura e innovazione. Il Chiapas, con il suo clima umido e il suolo vulcanico, offre condizioni ideali per la coltivazione di cacao di alta qualità, che trasformato in cioccolato, diventa un ingrediente raro e prezioso per l'esigente chef e perfetto per chi cerca un'esperienza di degustazione autentica e straordinaria.

Unico per i suoi sapori intensi e complessi, che includono note di caramello, frutta secca tostata, nocciole e miele, estremamente raro e talmente pregiato che fin dai tempi delle civiltà Olmeca e Maya veniva usato come tributo all'impero Azteco.

Criollo de Soconusco is one of the most precious cacao beans from Chiapas, which holds a unique combination of flavour, history, culture and innovation. Chiapas, with its humid climate and volcanic soil, offers ideal conditions for growing high-quality cacao, which, processed into chocolate, becomes a rare and precious ingredient for the discerning chef and perfect for those seeking an authentic and extraordinary tasting experience.

Unique for its intense and complex flavours, including notes of caramel, roasted nuts, hazelnuts and honey, it is extremely rare and so prized that it has been used as a tribute to the Aztec empire since the times of the Olmec and Mayan civilisations.

Varietà Cacao/
Cocoa Variety/
Variété de cacao:

CRIOILLO

Origine/Origin
Source:

MEXICO

Cacao/ Cocoa/
Cacao:

80%

Note di/
Notes of/
Notes de:

CARAMELLO,
FRUTTA SECCA
E MIELE

*Carmel, Roasted Nuts
and Honey*

*Caramel, Fruits secs
et Miel*

Le Criollo de Soconusco est l'un des cacao les plus précieux du Chiapas, qui regroupe une combinaison unique de saveurs, d'histoire, de culture et d'innovation. Le Chiapas, avec son climat humide et son sol volcanique, offre des conditions idéales pour la culture du cacao de haute qualité, qui, transformé en chocolat, devient un ingrédient rare et précieux pour le chef exigeant et parfait pour ceux qui recherchent une expérience de dégustation authentique et extraordinaire.

Unique par ses saveurs intenses et complexes, avec des notes de caramel, de fruits secs grillés, de noisettes et de miel, il est extrêmement rare et tellement précieux qu'il était déjà utilisé comme tribut à l'Empire Aztèque, depuis l'époque des civilisations Olmèques et Mayas.



Criollo Encanto de Chiapas

Ciocolato autentico e caratterizzato dai suoi sentori di spezie, frutta secca, anacardo e macadamia tostate, con leggeri profumi di vaniglia e frutti tropicali. Il sapore morbido e delicato dona al palato un perfetto equilibrio tra dolcezza naturale e retrogusto fruttato. Chiapas è un territorio profondamente legato alla cultura maya, infatti tracce archeologiche suggeriscono che la coltivazione risale a oltre 3.500 anni fa. Le cooperative di produttori di Chiapas giocano un ruolo fondamentale nella conservazione del cacao criollo, dove la vendita di cacao criollo ha aiutato molte famiglie indigene a preservare la loro cultura e tradizione agricola con sistemi agroforestali, recentemente rinnovati, che aiutano a preservare la biodiversità della regione, proteggendo specie animali e vegetali locali e riducendo il rischio di deforestazione. In questo modo viene sempre garantita la resa e l'alta qualità del cacao. Il Ciocolato Criollo Encanto de Chiapas è un tributo alla ricca eredità del Messico nel mondo del cacao. Il suo sapore unico, le tecniche tradizionali di coltivazione e lavorazione, e il profondo legame con la cultura maya lo rendono una scelta preziosa per chi cerca un'esperienza autentica e raffinata nel mondo professionale e per gli amanti del cioccolato.

Authentic chocolate with hints of spices, dried fruits, roasted cashew and macadamia nuts, and light aromas of vanilla and tropical fruits. The smooth and delicate flavour gives a perfect balance of natural sweetness and fruity aftertaste on the palate. Chiapas is an area deeply linked to the Mayan culture, in fact archaeological traces suggest that cultivation dates back over 3,500 years. Producer cooperatives in Chiapas play a key role in the preservation of cacao criollo, where the sale of cacao criollo has helped many indigenous families to preserve their agricultural culture and tradition with recently renovated agroforestry systems that help to preserve the biodiversity of the region, protecting local animal and plant species and reducing the risk of deforestation. In this way, the yield and high quality of the cacao is always guaranteed. Criollo Encanto de Chiapas Chocolate is a tribute to Mexico's rich cacao heritage. Its unique flavour, traditional cultivation and processing techniques, and deep connection to the Mayan culture make it a valuable choice for those seeking an authentic and refined experience in the professional world and for chocolate lovers.

Un chocolat authentique, caractérisé par ses arômes d'épices, de fruits secs, de cajou et de macadamia grillés, avec de légères notes de vanille et de fruits tropicaux. Saveur douce et délicat qui offre au palais un équilibre parfait entre la douceur naturelle et un arrière-goût fruité. Le Chiapas est une région profondément liée à la culture maya, car des traces archéologiques suggèrent que la culture du cacao remonte à plus de 3 500 ans. Les coopératives de producteurs du Chiapas jouent un rôle fondamental dans la préservation du cacao criollo, dont la vente a permis à de nombreuses familles indigènes de préserver leur culture et leurs traditions agricoles à travers des systèmes agroforestiers, récemment renouvelés, qui aident à préserver la biodiversité de la région, en protégeant les espèces animales et végétales locales et en réduisant le risque de déforestation. De cette façon, la production et la haute qualité du cacao sont toujours garanties. Le Chocolat Criollo Encanto de Chiapas est un hommage à l'héritage riche du Mexique dans le monde du cacao. Son goût unique, les techniques traditionnelles de culture et de transformation, ainsi que son lien profond avec la culture maya, en font un choix précieux pour ceux qui recherchent une expérience authentique et raffinée, tant dans le milieu professionnel que pour les passionnés de chocolat.

Varietà Cacao/
Cocoa Variety/
Variété de cacao:

CRIOILLO

Origine/Origin
Source:

MEXICO

Cacao/ Cocoa/
Cacao:

80%

Note di/
Notes of/
Notes de:

**SPEZIE, VANIGLIA E
FRUTTI TROPICALI**

*Spices, Vanilla, and
Tropical Fruits*

*Épices, Vanille et
Fruits tropicaux*



Criollo Almendra Blanca de Tabasco

Il Cacao Criollo de Tabasco è una delle varietà più ricercate del Messico, non solo per la sua qualità eccezionale ma anche per il suo profondo legame con la storia e la cultura della regione, uno dei centri pulsanti della coltivazione del cacao. Tabasco, con il suo clima tropicale e le sue terre fertili trasmette ai semi e conseguentemente al cioccolato, un gusto unico, offrendo un'esperienza sensoriale ineguagliabile, che combinano una qualità aromatica eccezionale con una forte identità culturale. Tipico per i suoi aromi floreali e note di frutta secca, ha un retrogusto dolce e delicato, con una leggera ma piacevole acidità e un delicato finale di tabacco biondo. Le comunità indigene della regione hanno mantenuto vive le pratiche tradizionali di coltivazione e lavorazione del cacao, contribuendo alla salvaguardia della varietà criollo, dove le cabosse vengono raccolte a mano al momento della piena maturazione. La successiva fermentazione in piccole vasche di legno, permette lo sviluppo del profilo aromatico unico del cacao criollo de Tabasco che, successivamente con l'essiccazione al sole su telai di bambù, permette ai semi di acquisire un sapore più intenso e complesso dagli aromi delicati e unici.

Cacao Criollo de Tabasco is one of the most desired varieties in Mexico, not only because of its exceptional quality but also because of its deep connection to the history and culture of the region, one of the pulsating centres of cacao cultivation. Tabasco, with its tropical climate and fertile soil imparts a unique flavour to the beans and consequently to the chocolate, offering an unparalleled sensory experience, combining exceptional aromatic quality with a strong cultural identity. Typical for its floral aromas and dried fruit notes, it has a sweet and delicate aftertaste, with a slight but pleasant acidity and a delicate blond tobacco finish. The indigenous communities of the region have kept alive the traditional practices of cacao cultivation and processing, contributing to the preservation of the criollo variety, where the cacao beans are harvested by hand when fully ripe. Subsequent fermentation in small wooden vats allows the development of the unique flavour profile of Tabasco's criollo cacao, which is then dried in the sun on bamboo frames, allowing the beans to acquire a more intense and complex flavour with delicate and unique aromas.

Le Cacao Criollo de Tabasco est l'une des variétés les plus recherchées du Mexique, non seulement pour sa qualité exceptionnelle, mais aussi pour son lien profond avec l'histoire et la culture de la région, l'un des centres névralgiques de la culture du cacao. Tabasco, avec son climat tropical et ses terres fertiles, transmet aux fèves et, par conséquent, au chocolat, un goût unique, offrant une expérience sensorielle inégalée, combinant une qualité aromatique exceptionnelle avec une forte identité culturelle. Caractérisé par ses arômes floraux et ses notes de fruits secs, il a une douceur délicate en arrière-goût, avec une légère mais agréable acidité et une finale subtile de tabac blond. Les communautés indigènes de la région ont maintenu vivantes les pratiques traditionnelles de culture et de transformation du cacao, contribuant ainsi à la préservation de la variété criollo, où les cabosses sont récoltées à la main lorsqu'elles sont pleinement mûres. La fermentation qui suit, dans de petites cuves en bois, permet de développer le profil aromatique unique du cacao criollo de Tabasco, qui, après séchage au soleil sur des cadres en bambou, permet aux fèves d'acquiescer une saveur plus intense et complexe, avec des arômes délicats et uniques.

Varietà Cacao/
Cocoa Variety/
Variété de cacao:

CRIOULLO

Origine/Origin
Source:

MEXICO

Cacao/ Cocoa/
Cacao:

80%

Note di/
Notes of/
Notes de:

FLOREALI,
FRUTTA SECCA E
TABACCO BIONDO

Floral, Dried Fruits
and Blonde Tobacco

Florales, Fruits secs
et Tabac blond

NOALYA®
CIOCCOLATO COLTIVATO



www.noalya.com

NOALYA srl

Via Genova, 13 - 56038 Ponsacco (PI) ITALIA
Tel. 0587.734542 - info@noalya.com

