

CALENDRIER DE SILVA CACAO

VOTRE GUIDE ESSENTIEL POUR LA PLANIFICATION STRATÉGIQUE DU CACAO

PLANIFIEZ VOS ACHATS DE CACAO

Bien que les saisons de récolte puissent être imprévisibles, notre calendrier du cacao offre des informations détaillées sur l'origine pour soutenir votre planification. Ce calendrier soigneusement organisé par origine offre un aperçu clair des périodes de récolte, garantissant que votre cacao est disponible quand vous en avez besoin.

Notre calendrier est votre guide de planification, vous permettant d'anticiper les incertitudes saisonnières afin que vous puissiez vous concentrer sur ce que vous faites de mieux : créer du chocolat exceptionnel.

PRÉVOYEZ VOS BESOINS : POURQUOI PLANIFIER À L'AVANCE ?

- Assurez un accès toute l'année à vos qualités et profils de saveur préférés
- Bloquez les prix pour un meilleur contrôle du budget
- Rationalisez la logistique pour un approvisionnement fluide et ininterrompu
- Contribuez à la stabilité pour les producteurs de cacao

 Récolte principale
  Récolte moyenne
  PRÉ-RSVP

			JAN	FÉV	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOÛT	SEPT	OCT	NOV	DÉC
AMÉRIQUE CENTRALE ET CARAÏBES	GUATEMALA	ALTA VERAPAZ & IZABAL	PRÉ-RSVP										PRÉ-RSVP	PRÉ-RSVP
	NICARAGUA	MATAGALPA, WASLALA, RÍO SAN JUAN	PRÉ-RSVP											PRÉ-RSVP
	HAÏTI	GRAND ANSE			PRÉ-RSVP							PRÉ-RSVP		
	RÉPUBLIQUE DOMINICAINE	NORTHERN MOUNTAIN RANGE			PRÉ-RSVP								PRÉ-RSVP	
	MEXIQUE	CHIAPAS				PRÉ-RSVP					PRÉ-RSVP			
AMÉRIQUE DU SUD	PÉROU	AMAZONAS, CAJAMARCA, VRAEM, SELVA CENTRAL		PRÉ-RSVP	PRÉ-RSVP									
		PIURA & CUSCO										PRÉ-RSVP	PRÉ-RSVP	
	BRÉSIL	BAHIA				PRÉ-RSVP					PRÉ-RSVP			
	VENEZUELA	COASTAL REGION, AMAZON BASIN					PRÉ-RSVP						PRÉ-RSVP	PRÉ-RSVP
	COLOMBIE	ANTIOQUIOA					PRÉ-RSVP				PRÉ-RSVP			
	ÉQUATEUR	GÉNÉTIQUE CCN								PRÉ-RSVP				
GÉNÉTIQUE NACIONAL													PRÉ-RSVP	PRÉ-RSVP
AFRIQUE	SAÛ TOMÉ & PRINCIPÉ	CANTAGALO, MÉ-ZOCHI, LOBATA			PRÉ-RSVP			PRÉ-RSVP	PRÉ-RSVP	PRÉ-RSVP				
	CAMEROUN	CENTRAL REGION						PRÉ-RSVP	PRÉ-RSVP	PRÉ-RSVP				
	TANZANIE	MOROGORO						PRÉ-RSVP	PRÉ-RSVP	PRÉ-RSVP				
	CONGO	ITURI			PRÉ-RSVP						PRÉ-RSVP	PRÉ-RSVP		
		MAI-NDOMBE				PRÉ-RSVP	PRÉ-RSVP							
	OUGANDA	BUNDIBUGYO			PRÉ-RSVP					PRÉ-RSVP				
	MADAGASCAR	SAMBIRANO				PRÉ-RSVP				PRÉ-RSVP	PRÉ-RSVP			
TOGO	PLATEAUX REGION									PRÉ-RSVP	PRÉ-RSVP			
ASIE	PHILIPPINES	DAVAO					PRÉ-RSVP				PRÉ-RSVP	PRÉ-RSVP		
	INDE	KERALA					PRÉ-RSVP					PRÉ-RSVP		
	THAÏLANDE	SOUTHERN REGION									PRÉ-RSVP			
	VIETNAM	SOUTHERN LOW & HIGHLANDS									PRÉ-RSVP			



Fostering Flavours,
Forests, Farmers,
and Futures



LA MÉTHODE SILVA

REDÉFINIR LA COMMUNAUTÉ DU CACAO AVEC UNE NOUVELLE APPROCHE

Chez Silva, nous pensons qu'il est temps d'adopter une nouvelle approche dans le monde du cacao et du chocolat. Notre vision ? Rendre cet univers meilleur pour tous.

Nous croyons qu'il existe une manière différente de faire du sourcing : en nous approvisionnant de cacao à l'identité unique et en construisant des partenariats significatifs pour un avenir meilleur, fondés sur le respect et la confiance.

Toutes nos fèves de cacao sont directement approvisionnées chez le producteur et possèdent un profil de saveur unique, ainsi qu'une identité qui reflète leur provenance, la post-récolte et les personnes qui se cachent derrière.

Nous sommes fiers de travailler avec des producteurs engagés à travers le monde et sommes ravis de partager leur travail exceptionnel avec vous.

Ensemble, nous favorisons une communauté de cacao résiliente et dynamique, mettant en lien des chocolatiers passionnés et des producteurs de cacao dévoués.

Nous espérons inspirer d'autres personnes à découvrir, adopter et célébrer le cacao de spécialité avec une véritable identité.



LES FONDAMENTAUX DE SILVA

PRÉSERVER LES SAVEURS, LA FORÊT, LES AGRICULTEURS ET LE FUTUR

Ensemble, nous pouvons faire la différence pour préserver les Saveurs, la Forêt, les Agriculteurs et leur Futur, tout en nous s'amusant par la même occasion.



Mettant en avant du cacao de spécialité avec des profils de saveurs uniques, soigneusement sélectionnés dans des régions distinctes.



Dédié à la préservation et à la restauration des forêts productrices de cacao et de leur biodiversité.



Assurant un revenu équitable et des conditions de travail décentes pour les producteurs de cacao et leurs familles, tout en interdisant le travail des enfants et l'esclavage.



Rendant le monde du chocolat meilleur pour tous.



Partageant des histoires authentiques de saveurs, de forêts, d'agriculteurs et de leur avenir avec les amateurs de chocolat



APPROCHE AXÉE SUR LA SAVEUR

FORGER DU CACAO DE QUALITÉ À TRAVERS DES COLLABORATIONS DÉDIÉES

En tant que sourceur de cacao de spécialité, nous sommes passionnés par la sélection des meilleures fèves de cacao au monde -un processus très intense qui exige non seulement du dévouement, mais aussi beaucoup de temps et d'efforts conjoints.

Travaillant étroitement avec nos producteurs de cacao de confiance, nos précieux héros locaux et nos spécialistes de la fermentation, nous façonnons soigneusement le parcours de chaque fève.

Les profils de saveur distincts de notre cacao proviennent d'un mélange unique de conditions environnementales, de diversité génétique, de récoltes contrôlées, de méthodes précises de fermentation, de séchage, et de bonnes conditions de transport et de stockage.

Nous mobilisons tous nos sens pour créer de nouveaux produits de cacao et sommes dédiés à l'amélioration continue.

En investissant dans des formations complètes, des tests minutieux, des dégustations et des calibrages précis, nous garantissons que seul le cacao de la meilleure qualité atteint le marché -un cacao qui se distingue vraiment.



CATÉGORIES DE CACAO LES PLUS FINES

UNE VASTE GAMME DE PRODUITS POUR TOUS LES GOÛTS

Des microlots uniques aux sélections d'excellence, nos offres couvrent quatre catégories, définies par l'expérience sensorielle, la sélection physique, la taille de la production et la provenance.

CACAO DE PLANTATION

Cacao exceptionnel avec une expérience sensorielle unique provenant d'une seule ferme et présentant une sélection physique méticuleuse.

SÉLECTION SPÉCIALE

Cacao exceptionnel avec une expérience sensorielle unique provenant d'un collectif d'agriculteurs, traçable jusqu'au niveau de la ferme et présentant une sélection physique méticuleuse.

CACAO RÉGIONAL

Un cacao signature avec un profil de saveur cohérent provenant d'une région spécifique, traçable jusqu'au niveau de la ferme.

MICROLOTS GR ET ÉDITIONS LIMITÉES

Cacao exceptionnel avec une expérience sensorielle, une sélection génétique précise, une disponibilité limitée et une sélection physique méticuleuse.



silva
Cacao with an identity

Le chocolat d'exception commence par des fèves d'exception

Unissez vos forces avec Silva pour faire la différence grâce au cacao avec une identité