



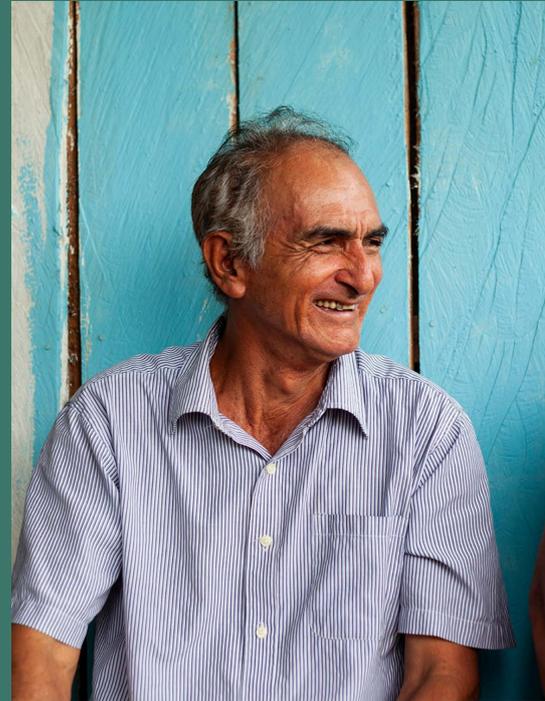
71% DARK ORGANIC COUVERTURE "OSWALDO"

L'une de nos couvertures signature, Oswaldo 71 % est un chocolat noir intense et raffiné qui équilibre subtilement vivacité et profondeur. Des notes d'agrumes et de cassis apportent de la fraîcheur, tandis que des arômes élégants de thé noir structurent l'ensemble avec finesse. Une couverture idéale pour des créations riches et harmonieuses, alliant intensité et élégance.

A l'origine de notre gamme dédiée aux professionnels.

Oswaldo 71 % est la toute première couverture que nous avons développée pour les chefs pâtisseries, chocolatiers et artisans. Issue de notre volonté de proposer une alternative aux couvertures standardisées, elle incarne pleinement notre modèle : un cacao cultivé avec soin par les producteurs Choba Choba dans la vallée du Huayabamba, puis transformé avec précision pour en révéler tout le potentiel aromatique.

CHOBACHOBA.COM



Rencontrez Oswaldo del Castillo

Au cœur de la vallée du Huayabamba, une transformation remarquable a eu lieu – une histoire de résilience et de renouveau incarnée par Oswaldo del Castillo Vásquez, membre fondateur de Choba Choba.

Il y a 25 ans, confronté aux défis liés à la culture de la coca et à ses conséquences, il a fait un choix décisif : se tourner vers le cacao, à la recherche d'un avenir plus durable et porteur de sens. Aux débuts de Choba Choba, bien avant la création de notre centre post-récolte et le recrutement d'une équipe dédiée, Oswaldo a pris la responsabilité cruciale de superviser la fermentation et le séchage des fèves – veillant à ce que les tout premiers lots de cacao Choba Choba répondent aux plus hauts standards de qualité. Son travail méticuleux a véritablement jeté les bases des arômes d'exception qui définissent nos chocolats aujourd'hui.

Oswaldo est rapidement devenu un pionnier de l'agroforesterie dans notre communauté. Il a mis en place une parcelle de démonstration où les cacaoyers cohabitent harmonieusement avec d'autres espèces, favorisant ainsi la biodiversité et des pratiques agricoles durables.

En 2016, Oswaldo s'est rendu en Europe pour rencontrer directement les partenaires et clients de Choba Choba. Ce voyage a rapproché les cultures et renforcé notre engagement en faveur de relations directes et transparentes entre producteurs de cacao et amateurs de chocolat.

Un leader de notre révolution

À 68 ans, Oswaldo est bien plus qu'un agriculteur mentor – il est un modèle. Son parcours, de la coca au cacao, de producteur local à ambassadeur international, reflète les valeurs fondamentales de Choba Choba : résilience, engagement communautaire et recherche constante de l'excellence.