



INFUSION DE CACAO INSPIRÉE D'UN RITUEL ANCESTRAL

kawira.fr

@kawira.infusion

kawira.infusion@gmail.com

DOSSIER DE PRESSE 2026

LE CONCEPT

Kawira est une infusion élaborée à partir d'écorces de fèves de cacao, révélant une expression pure, légère et élégante du cacao.

Longtemps considérée comme secondaire, l'écorce possède pourtant une richesse aromatique remarquable. Infusée, elle dévoile des notes profondes, rondes et raffinées.

Kawira propose une nouvelle expression du cacao, parfaitement adaptée aux usages gastronomiques contemporains.

Servie chaude, elle offre une finale élégante et mémorable à l'expérience du repas — ce moment essentiel où se dessine la dernière impression laissée au convive. Elle constitue une alternative naturelle au café, tout en ouvrant de nouvelles possibilités créatives pour les chefs et établissements d'exception.



ORIGINE & VISION

Kawira est née d'une volonté simple : redonner vie à une forme oubliée du cacao.

Utilisé depuis des siècles en Mésoamérique, le cacao occupait une place centrale dans de nombreux rituels. Il était consommé sous forme de boisson, révélant toute la complexité de la fève.

En valorisant l'écorce de cacao, Kawira s'inscrit dans une démarche à la fois sensorielle et responsable, permettant d'explorer une nouvelle expression de cette matière première exceptionnelle.

Aujourd'hui, Kawira s'adresse aux établissements gastronomiques, aux hôtels, et aux amateurs exigeant



LE PRODUIT

Ingrédients

- écorces de fèves de cacao
- vanille
- roucou
- piment
- miel

Préparation

Infuser 8 à 10 minutes dans une eau à 95°C

Format / Rendement

Sachet 100 g

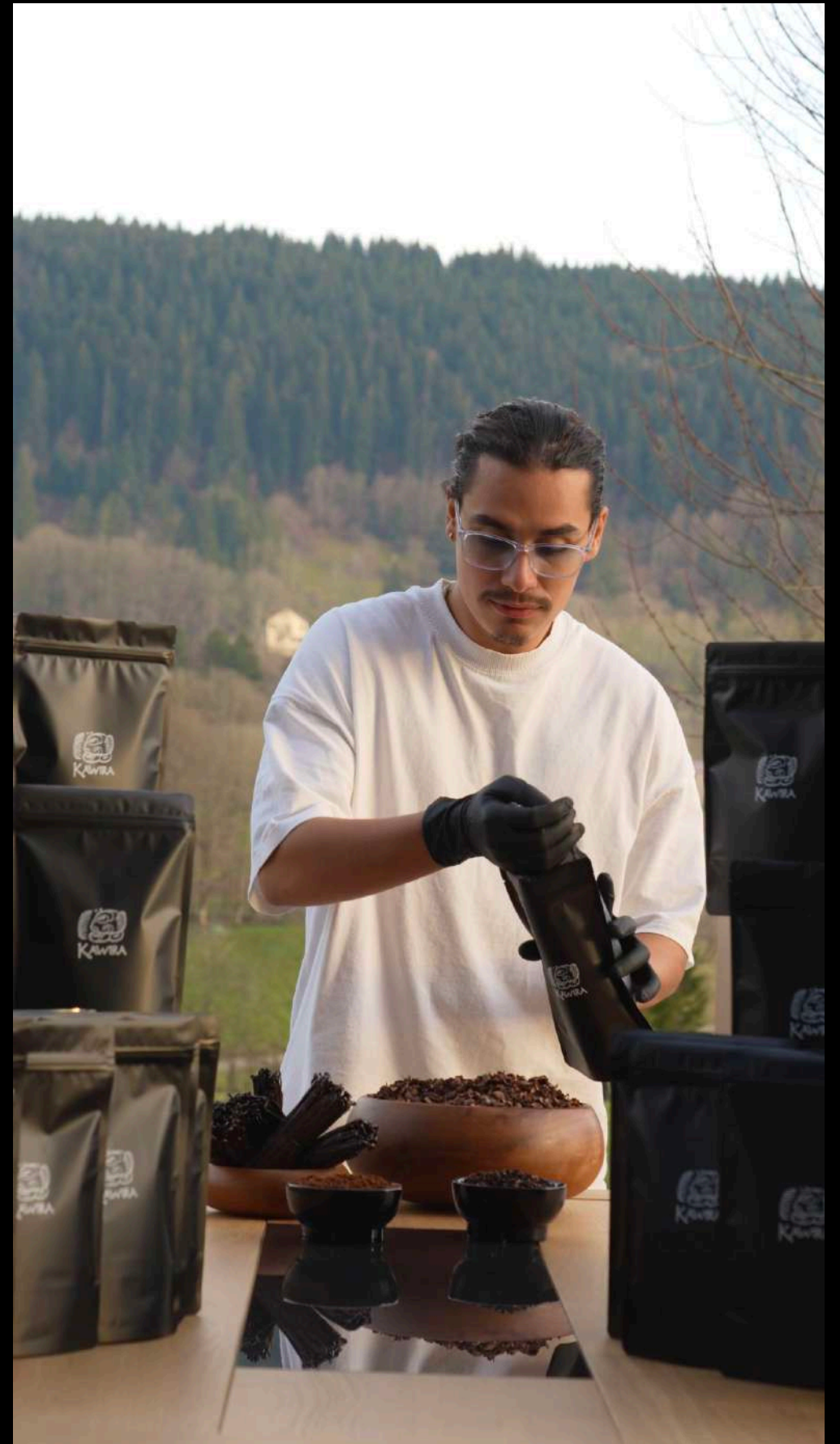
Environ 20 tasses

Conservation

18 mois

Positionnement

Infusion de cacao premium destinée aux établissements gastronomiques, hôtels et épiceries fines.



UTILISATION & PROFIL SENSORIEL

Utilisation en gastronomie

Kawira peut être proposée :

- en alternative au café en fin de repas
- en accompagnement de desserts
- comme base d'infusion pour crèmes, ganaches ou sirops
- comme élément différenciant dans l'expérience client

Sa subtilité permet de prolonger l'expérience sans saturer le palais.



Profil aromatique unique

- notes cacaotées profondes
- chaleur douce et enveloppante
- légère complexité épicée
- longueur en bouche équilibrée

ÉTABLISSEMENTS ET COLLABORATIONS

Kawira est aujourd'hui proposée dans une sélection d'établissements gastronomiques, hôtels et épiceries fines en France et en Suisse.

Proposée à la carte du restaurant étoilé Michelin de l'Étang du Moulin, Kawira a également été mise à l'honneur lors du tea time du Rosewood Courchevel, où elle a inspiré une création pâtissière exclusive.



Son profil singulier permet aux établissements de signer une finale élégante et mémorable à l'expérience du repas.

CONTACT

Site internet
www.kawira.fr

Instagram
[@kawira.infusion](https://www.instagram.com/kawira.infusion)

Contact
kawira.infusion@gmail.com

Fondateur
Théo Mairot

France

