

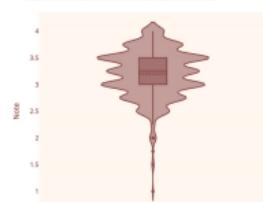
LE CHOCOLAT

Evalué par la Manhattan's Chocolate Society

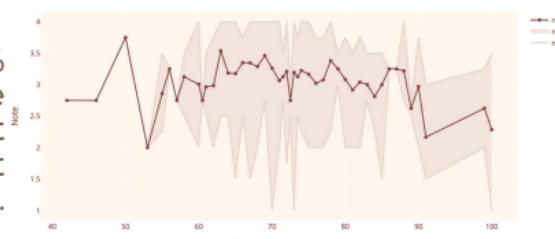
Distribution des notes données aux chocolats

Des notes allant de 1 à 4

Avec une note moyenne de 3,2

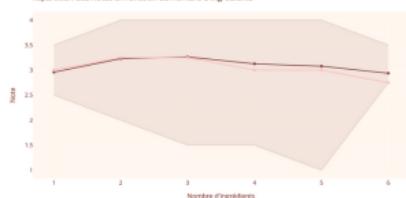


Répartition des notes en fonction de la teneur en cacao



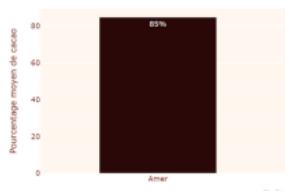
Au-delà de 90% de cacao, le chocolat est généralement moins bon...

Répartition des notes en fonction du nombre d'ingrédients



mais le nombre d'ingrédients présents dans le chocolat n'a pas d'impact sur sa qualité.

Pourcentage moyen de cacao en fonction des goûts ressentis



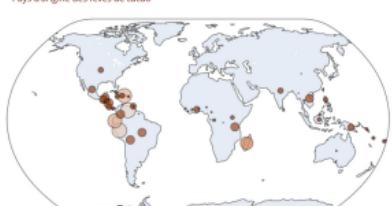
Un chocolat fort en cacao est amer, alors qu'un chocolat faible en cacao est sucré

Les qualités gustatives des chocolats



des meilleurs ... et des pires

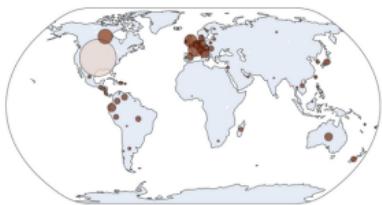
Pays d'origine des fèves de cacao



Nombre de chocolats évalués

Les fèves de cacao des chocolats évalués proviennent majoritairement d'Amérique du Sud

Localisation des fabricants de chocolat



Nombre de chocolats évalués

et les entreprises fabriquant les chocolats sont basées principalement aux USA