

VIRGIN VELIER | CIOCCOLATO

CORALLO 80% SABLE' 50 GR

CIOCCOLATO CORALLO | SAO TOME

50 gr

Product type: Cioccolato

Base ingredients: Cacao

Production method: Maceration

Case: Yes



WHY IT'S DIFFERENT

Per realizzare il Corallo Sablé, al cacao macinato viene aggiunta una piccola quantità di burro di cacao, dopodiché, a freddo, si aggiunge lo zucchero di canna (raffinato) in cristalli. Corallo è l'unico al mondo a produrre il cacao con 40 anni di vera esperienza sul terreno. Le piante sono le discendenti delle prime che arrivarono in Africa, a Príncipe intorno al 1819. Nella piantagione tutti i lavori sono seguiti con la massima cura in modo da produrre il migliore cacao possibile. Ogni tappa del processo di produzione è scrupolosamente controllata. In questo modo Claudio Corallo trasforma i suoi grani di cacao nella più pura forma di cioccolato. Nel suo cioccolato si ritrova fresco, puro e intenso, il profumo del cacao appena raccolto.

HOW DO I DRINK IT?

Da assaporare con calma e rigorosamente puro, particolarmente adatto per accompagnare vini di Porto o Madera.

FOCUS

Claudio Corallo è l'unico al mondo che coltiva il cacao e produce il cioccolato sullo stesso luogo, sulle isole di São Tomé e Príncipe, nel Golfo di Guinea ad ovest del continente africano. Le isole furono scoperte nel 1470 dai Portoghesi e per mano loro vi fu piantato il cacao. La sua piantagione, Terreiro Velho, Claudio la scopre nel 1997 insieme a sua moglie Bettina. Si tratta di una piantagione abbandonata di piante di cacao dello stesso ceppo di quelle importate nel 1819 dai portoghesi ed incredibilmente selezionate dalle scimmie, che di solito scelgono le capsule più mature per svuotarle dei semi migliori, succhiare la mucillagine che li ricopre e poi sputarli a terra dove germogliano e danno vita a nuove piante.

