

VIRGIN VELIER | CIOCCOLATO

CORALLO ARANCIA NAPOLIT 160 GR

CIOCCOLATO CORALLO | SAO TOME

160 gr

Category: Cioccolato

Raw material: Cacao e scorze di arancia candite

Production method: Maceration

Box: Yes

WHY IT'S DIFFERENT

Il Corallo Arancia è preparato con cioccolato al 70% e pezzetti della miglior buccia d'arancia cristallizzata. 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?

L'accostamento tra cacao e arancia è una delle più classiche combinazioni da pasticceria, riproposta da Claudio Corallo in un'unica tavoletta, da gustare di preferenza nei mesi più freddi dell'anno.



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.

