

VIRGIN VELIER | CIOCCOLATO

CORALLO PEPE & FIOR DI SALE NAPOLIT 160 GR

CIOCCOLATO CORALLO | SAO TOME

160 gr

Product type: Cioccolato

Base ingredients: Cacao con pepe bianco e fior di sale

Production method: Maceration

Case: Yes

WHY IT'S DIFFERENT

Il Corallo Pepe & Fior di Sale è preparato con cioccolato al 70%, pepe e cristalli di fior di sale. 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?

Ottimo come aperitivo col vino, è perfetto anche se viene lasciato fondere su carni rosse.



FOCUS

Il cacao ed il pepe sono coltivati nella stessa piantagione e sono due espressioni dello stesso terroir e delle stesse cure. I cristalli di fior di sale sono tante piccole esplosioni di freschezza marina che esaltano i profumi del nostro pepe.

