

VIRGIN VELIER | CIOCCOLATO

## CORALLO 75% NAPOLITAINES

CIOCCOLATO CORALLO | SAO TOME

**160 gr**

**Tipologia:** Cioccolato

**Materia prima:** Cacao

**Metodo di produzione:** Macerazione

**Astuccio:** Sì

### PERCHÉ È DIFFERENTE

Nel cioccolato Corallo 75%, il cacao e lo zucchero sono macinati insieme fino a circa 40 millesimi di millimetro, è da qui che nasce la testura che lo caratterizza. 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.

### COME LO BEVO

È un cioccolato da consumare puro, può essere anche l'ideale per preparare mousse, ganache o cioccolato caldo o freddo, ma tutti sempre e solo con acqua.

