

VIRGIN VELIER | CIOCCOLATO

CORALLO MASSA CACAO 100% NAPOLIT 160 GR

CIOCCOLATO CORALLO | SAO TOME

160 gr

Tipologia: Cioccolato

Materia prima: Cacao

Metodo di produzione: Macerazione

Astuccio: Sì

PERCHÉ È DIFFERENTE

Il Cacao Corallo 100% è il semplice risultato della macinatura delle fave di cacao tostate e sbucciate, senza nessuna aggiunta e nessuna sottrazione. Corallo è l'unico al mondo a produrre il cacao con 40 anni di vera esperienza a contatto diretto con il terreno d'elezione in cui lavora. 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

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



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.

