

VIRGIN VELIER | CIOCCOLATO

## CORALLO CON CAFFÈ LIBERICA NAPOLIT 160 GR

CIOCCOLATO CORALLO | SAO TOME

**160 gr**

**Tipologia:** Cioccolato

**Materia prima:** Cacao con caffè Liberica

**Metodo di produzione:** Macerazione

**Astuccio:** Sì

### PERCHÉ È DIFFERENTE

Il Corallo con Caffè Liberica è preparato con cioccolato al 70% e l'aggiunta del 4% di caffè Liberica, solo tostato e macinato. 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

Da assaporare con calma e rigorosamente puro, adatto anche per accompagnare un vino dolce.



### FOCUS

Il caffè Liberica è una specie di caffè quasi estinta. La sua coltivazione fu abbandonata perché è molto meno produttivo delle specie Arabica e Robusta e perché i suoi frutti -particolarmente grandi e duri- devono essere sbucciati a mano, uno ad uno.

