



Produit de France

Premium

Cacao de qualité supérieure. Ce cacao est récolté dans le même terroir, dans une zone géographique et climatique spécifique. Une attention particulière est accordée au degré de maturité du fruit du cacao au moment de la récolte et au respect strict du protocole de fermentation. Cela permet de maximiser le potentiel du cacao tel qu'il est défini par la nature. Le cacao est fermenté par retournement, avec un contrôle constant de la température et de l'acidité. Idéal pour la production de chocolat Bean-to-Bar.

