



Sélectionné

Les fèves de cacao spécialement sélectionnées proviennent de plusieurs agriculteurs. Le protocole de fermentation et de séchage est choisi de manière à former des précurseurs de goût et d'arôme remarquables, idéaux pour la production de chocolat avec l'ajout de divers arômes : lait en poudre, noix, fruits secs, épices et autres colorants et arômes naturels. Une note particulière de légère amertume et d'astringence apparaît dans les fèves de cacao brutes, mais disparaît lors de la torréfaction.

