



## Spécialité

Le cacao de spécialité est un cacao de la plus haute qualité, collecté dans des secteurs distincts de plantations spécialement sélectionnées. Les caractéristiques uniques du goût et de l'arôme du cacao de spécialité sont déterminées par les arbres des espèces génétiques les plus rares et par les conditions climatiques particulières qui conviennent le mieux à la culture des variétés nobles de cacao.

Les fruits de cacao ayant atteint le degré de maturité maximal sont récoltés au milieu de la culture et mis à fermenter le jour même de la récolte. Chaque étape de la transformation : fermentation, séchage, triage et stockage, est réalisée selon un protocole spécialement mis au point. Tous les processus, de la récolte à l'expédition du cacao, sont effectués sous la supervision de nos spécialistes. Le cacao de spécialité est idéal pour la production de chocolat d'élite destiné aux fins gourmets.

