



CLASSI PRIME

DALLA PIANTA DEL CACAO ALLA CIOCCOLATA

RACCOLTA

SI TAGLIA LA CABOSSA DAL RAMO POI VENGONO TOLTI I SEMI



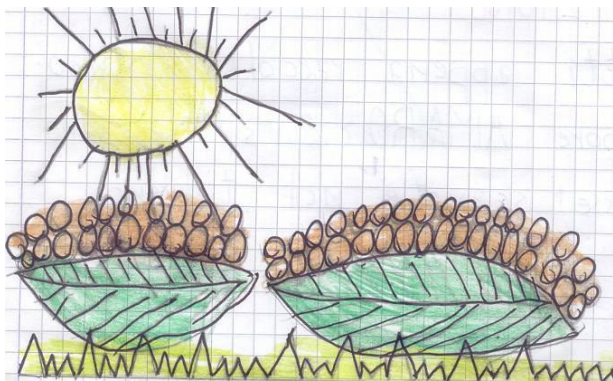
FERMENTAZIONE

I FRUTTI APPENA RACCOLTI HANNO UN SAPORE AMARO E SI LASCIANO FERMENTARE IN FOSSE SCAVATE NEL TERRENO, DAI DUE AI DIECI GIORNI



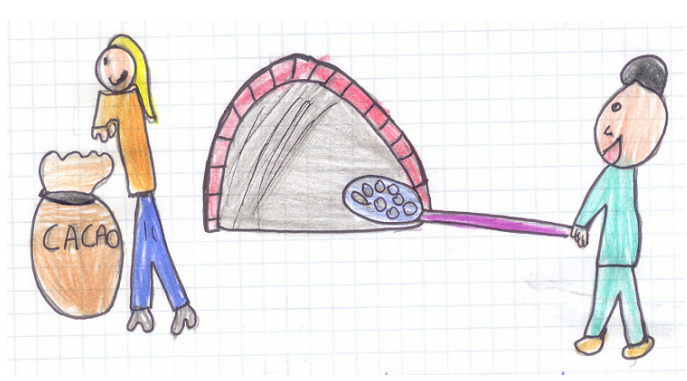
ESSICCAZIONE

DOPO DUE SETTIMANE DI FERMENTAZIONE, I SEMI (FAVE) VENGONO MESSE A SECCARE AL SOLE



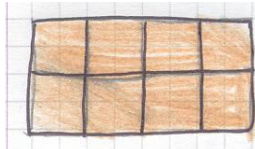
TORREFAZIONE

LE FAVE ESSICcate VENGONO MESSE NEI FORNI PER TOSTARLE. POI VENGONO MACINATE SI OTTIENE COSI' LA PASTA DI CACAO.

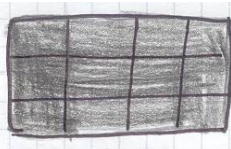


DAL CACAO SI OTTIENE LA CIOCCOLATA CHE PUO' ESSERE:

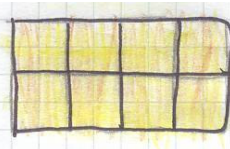
AL LATTE



FONDENTE



BIANCO



ALLA NOCCIOLA

