

Granos de café tostados, cubiertos con chocolate 55% - 150g



Roasted coffee beans covered with 55% chocolate



Tres variedades diferentes de café arábica cultivadas en nuestra plantación de Nova Moca, las tres con un sabor sorprendentemente diferente. Estos granos de café pertenecen a tres variedades de Arábica diferentes, antiguas y poco comunes, cultivadas en el mismo terreno, una al lado de la otra en la misma plantación, tostadas exactamente de la misma manera y cubiertas con el mismo chocolate. Al probarlos de tal modo que machaques el grano en el primer bocado, descubrirás la increíble diferencia entre las tres variedades. Para distinguir entre los tres granos diferentes, mantuvimos las abreviaturas que usamos en la plantación: nº1 CAT (Caturra), nº 2 BB (Bourbon) y nº 3 NM (Novo Mundo) La temperatura ideal para degustar nuestro chocolate es de 27-28°C. Antes de hacer la degustación, es interesante saber que el peso promedio del grano de café en este chocolate es de 0,1 gr., que equivale a 1/80 del café necesario para hacer un espresso de 8 gr. Al probar nº1 CAT: En el momento en que muerdes el chocolate, tu boca y tu nariz se llenan con el sabor del café, pero desaparece rápidamente. Lo que queda es el sabor del chocolate. nº 2 BB: Esta combinación de chocolate y café es exactamente lo opuesto al CAT. Primero saboreas el chocolate, y muy lentamente descubres el delicado sabor del BB que, después de un minuto aproximadamente, supera por completo el sabor del chocolate. Aunque ya trabajamos con esta variedad BB, su dulzura y su largo postgusto nos siguen sorprendiendo. nº 3 NM: Probablemente sea el más completo de los tres. De principio a fin, el sabor y la fuerza de este café están completamente en equilibrio con el chocolate.

Calificación Sin calificación

Price

Precio de venta 17,20 €

Precio de venta sin impuestos 15,78 €

Descuento

[Haga una pregunta del producto](#)

Descripción

3 Loucuras