

Selección de nibs de cacao crudo – 150g



Para aquellos que quieran descubrir el verdadero aroma del mejor cacao crudo, el más puro y original, trabajado con el más alto grado de dedicación, esta selección es un sueño hecho realidad. En nuestra plantación de Terreiro Velho, el cacao de cada cosecha se fermenta por separado en cajas especiales de madera, de forma natural. Con cada lote, como ocurre con el vino, se obtiene un resultado ligeramente diferente. Gracias a un conjunto de acontecimientos afortunados, alguna de esas fermentaciones (alrededor del 5%) da un resultado muy especial. Este cacao tiene un agradable sabor a aceituna y un efecto tan extraordinariamente beneficioso que nunca pensamos en modificarlo a través del tueste. **El descubrimiento:** a veces, tras una comida rápida antes de volver a trabajar en la plantación, tenía una incómoda pesadez en el estómago. Si por casualidad una de estas fermentaciones estaba en la secadora, sin darme cuenta, cogía algunos de los granos, que, pelados y masticados, me hacían sentir mejor. Sin embargo, estando ocupado no le presté atención a este hecho. **Un domingo por la mañana**, mientras comprobaba el secado de un lote de una de esas fermentaciones, me encontré con el señor Arlindo (uno de los managers de la plantación). Parecía que había estado de fiesta toda la noche y me dijo que, no sintiéndose muy bien, se había tomado solamente algunos granos de cacao para sentirse mejor. Sorprendido, respondí que solía hacer lo mismo. Me informó que no éramos los únicos. Y, de hecho, cuando en Terreiro Velho tenemos una de estas famosas fermentaciones en la secadora, para diferenciarlas las bautizamos como 'Cruas' (crudas), vemos una gran cantidad de catadores voluntarios e improvisados. **Posteriormente**, se nos ocurrió la idea de desarrollar una tapena-de muy original. Aquí está la receta, que se elabora exactamente en 5 minutos: Todos los ingredientes deben ponerse en una licuadora, en el siguiente orden: **100 gr de aceite d**

Calificación Sin calificación

Price

Precio de venta 27,50 €

Precio de venta sin impuestos 25,23 €

Descuento

[Haga una pregunta del producto](#)

Descripción

Nibs Crude