

Selection of raw cocoa nibs – 150g



Per chi vuole scoprire il vero sapore del cacao crudo, del cacao più puro e naturale, del cacao non tostato, questo è il prodotto ideale.

Un prodotto unico, che non avete mai immaginato potesse esistere.

Nella nostra piantagione di Terreiro Velho -in apposite casse di legno- il cacao di ogni raccolta fermenta separatamente in maniera naturale e spontanea. Ed ogni fermentazione, come per il vino naturale, è diversa dalle altre.

Per un'insieme di condizioni difficilmente identificabili e comprensibili, ogni tanto una di queste fermentazioni (circa il 5% delle volte) dà un cacao molto particolare. Ha un gradevolissimo e pronunciato sapore di oliva e un effetto così straordinariamente salutare e benefico, che non mi è mai passato per la testa di modificarlo tostandolo. (link alla ricerca e al loro BLOG).

La scoperta: Mi succedeva a volte, dopo un pasto consumato in fretta per tornare presto al lavoro nei campi, di avere pesantezza di stomaco, e se sull'essiccatoio c'era una di queste fermentazioni particolari, senza rendermene conto andavo a prendere qualche fava di quel cacao che, sbucciata e masticata, mi faceva subito sentir meglio. Ma avevo altre cose per la testa e non ci facevo troppo caso.

Una domenica mattina mentre stavo controllando l'essiccazione di una raccolta, proprio una di queste, vedo arrivare il Signor Arlindo, che è uno dei responsabili della piantagione, con la faccia di chi aveva fatto tardi la sera prima e mi dice che era venuto a prendere qualche fava perché non stava bene con lo stomaco. Gli dico che anch'io faccio lo stesso e di rimando il Signor Arlindo mi dice che anche altri fanno come noi.

Quando sulle ardesie del nostro essiccatoio di Terreiro Velho c'è una di queste fermentazioni, che oramai abbiamo battezzato "crude", si capisce da lontano dal numero di assaggiatori volontari e improvvisati che ci ronzano intorno, ed è un gran bel segnale.

La mia Tapenade: In un mixer bello robusto metto tutto insieme, ma in quest'ordine: **90 g d'olio d'oliva** extra vergine prima pressione a freddo, ma non troppo profumato, **40 g di capperi** in salamoia super ben spremuti tra due tovaglioli di carta, **30 g di aglio** senza il germoglio che ha dentro, **100 g di questo cacao crudo**, **Due filettini d'acciughe**, **E un bel pizzico di fior di sale**.

Chiudo e faccio girare finché diventa una pasta senza grani. Attenzione però che facendolo girare troppo, migliora la testura, ma perde un po' d'allegria. In generale col mio macinino bastano 4 minuti, all'inizio alla velocità più bassa e poi a quella più alta.

La prendiamo spesso come aperitivo su crostini di pane caricato generosamente e accompagnata da un buon vino, -in questo caso preferisco

Selection of raw cocoa nibs - 150g

un bianco...descrizione- ha sempre un bel successo, basta avvertire prima i vostri invitati sulla concentrazione di aglio.
In una pasta o minestra senza allegria, basta invece la punta di un cucchiaino per renderla viva, fresca e allegra.

Rating: Not Rated Yet

Price

Sales price: 27,50 €

Sales price without tax: 25,94 €

Discount:

[Ask a question about this product](#)

Description

Nibs Crude