



GAMA DE CACAOS CRUDOS ECOLÓGICOS Y DE COMERCIO JUSTO

3 recetas para principiantes y aficionados avanzados

Cacao Crudo

Experimenta la intensidad del cacao

Emocionante, la degustación de cacao crudo convence cada vez más a los entusiastas de los nuevos viajes aromáticos. Con esta nueva gama, te transportamos a América Latina, a la costa ecuatoriana.

La atención se centra en el cacao Nacional o fino aroma, una variedad nativa, que los pequeños productores han podido mantener en sus regiones frente a las variedades híbridas. Sus aromas tánicos expresan plenamente las notas florales propias de esta variedad ecuatoriana. La intensidad también se revela en sus múltiples beneficios. Gracias al procesamiento a baja temperatura, los granos retienen completamente ciertos nutrientes y antioxidantes.

Puro – Cacao crudo 70%

Para los entusiastas del cacao crudo y amantes del cacao aromático. Con notas de pétalos de rosa de Damasco y sutiles aromas de almendra.

100% hecho en Ecuador Del fruto a la tableta

Concebida a partir de las habas de cacao de 3 cooperativas que han sido socios históricos de Ethiquable, esta gama expresa orgullosamente sus orígenes, desde la mazorca hasta la chocolatería! Los granos son cosechados, fermentados y procesados in situ.

Un proceso dominado por los pequeños productores. Esto permite crear un valor añadido para los cacacultores, que son maestros en la elaboración de sus cultivos. Los cacahuets también provienen de cooperativas de comercio justo en Ecuador.



Esta es la parte del precio final que corresponde a los productores y artesanos chocolateros de Ecuador.

Deportistas – Cacao Crudo con cacahuets

Los beneficios nutricionales del cacao crudo con un toque de cacahuete. Una receta con más energía! El crujiente de los cacahuets contrasta con la textura suave del cacao crudo. Notas tostadas y un ligero aroma a café iestimulante!

Sabor Intenso – Cacao crudo 82%

Esta tableta mantiene el sabor de los granos de cacao recién secados, manteniendo todos los minerales y antioxidantes del mismo. Una producción 100% ecuatoriana hecha por chocolateros artesanales en Quito.



Formato 80G

Cacao crudo: Técnicas especiales

Estos chocolates se fabrican en un proceso frío. Su realización implica acciones adecuadas para evitar cualquier contaminación bacteriológica, ya que los granos no están tostados. Los productores han adoptado un proceso específico para cosechar y procesar los granos con el apoyo de Ethiquable. Se realiza íntegramente in situ para producir un producto 100% ecuatoriano. Un motivo de orgullo para estas organizaciones de pequeños productores.

Desinfección de manos y útiles antes de la recolecta.



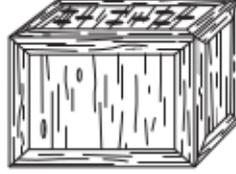
Las vainas se cosechan en una bolsa limpia específica para evitar cualquier contacto con el suelo.



Transporte adaptado a los centros de fermentación:

- Máximo 1 hora
- condiciones higiénicas adecuadas

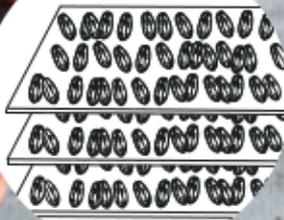
Fermentación en cajas protegidas por mosquiteras.



Fermentación idéntica al cacao tradicional de 3 a 5 días.



Secado en bastidores dedicados, protegidos de mallas finas.



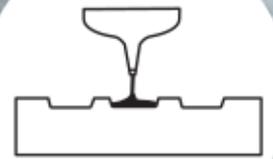
Molienda



Conchado



Moldeado



Empaquetado



Dos procesos diferentes

Cacao Crudo

Cacao Tradicional



Desinfección previa a la cosecha de las manos y de las herramientas de cosecha.



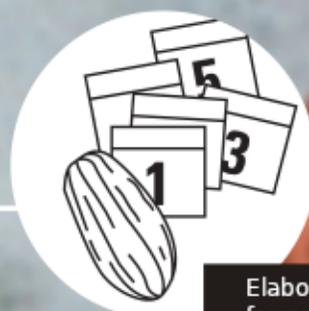
Cosecha



Transporte desde la parcela hasta la cooperativa



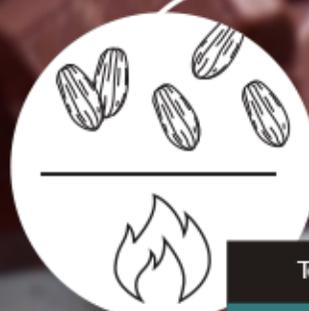
Fermentación en cajas protegidas con mosquiteras.



Elaboración y fermentación



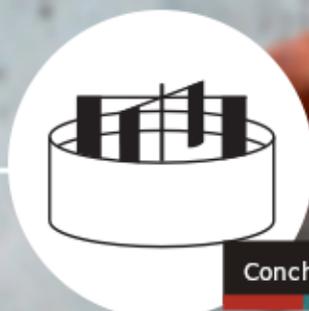
Secado



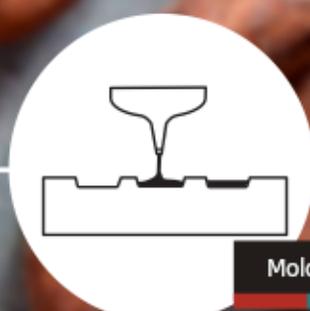
Tostado



Molido



Conchado



Moldeo

Disfruta de todo el poder del cacao

Sus aromas intensos

Potentes notas tánicas

Sin tostar, el cacao crudo ofrece notas vegetales desarrolladas, tanto dulces como intensas.

Floral

Los aromas florales característicos de la variedad Nacional de Ecuador se expresan en toda su plenitud.

Fundente

Su textura ofrece un sabor suave. Los cuadrados se funden tiernamente en la boca, revelando toda la paleta aromática. Para una reminiscencia de aromas perfecta!



Sus beneficios nutricionales

Antioxidante

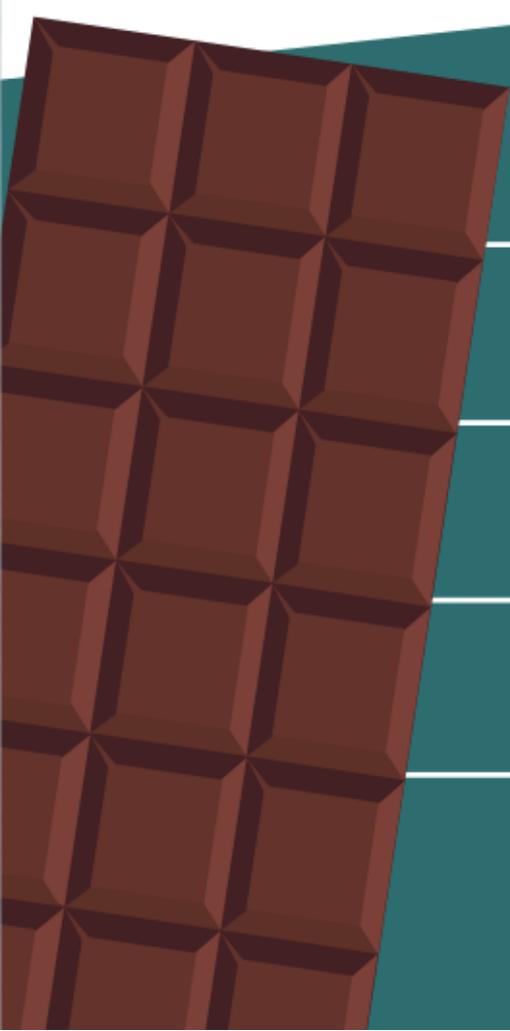
El cacao crudo contiene más polifenoles en promedio que el té verde o el vino tinto. Ayuda a prevenir el colesterol y las enfermedades del corazón.

Estimulante para el corazón y el cerebro

El cacao crudo contiene flavonoides en grandes cantidades. Ayudan a dilatar los vasos sanguíneos y a regular la presión arterial. Favorecen la circulación sanguínea al cerebro, la concentración y la memoria.

Lleno de nutrientes

El cacao crudo retiene gran parte de sus nutrientes, que tienden a volatilizarse cuando se tuesta en los granos de chocolate tradicionales: magnesio, calcio, potasio, fósforo, hierro, cobre, selenio, zinc. También es rico en fibra.



Cooperativa ASOPROCAM
Cacahuetes



100



2010



Cooperativa UROCAL
Cacao



200



2010



Cooperativa FONMSOEAM
Cacao



400



2009



Cooperativa APESOA E
Cacao



100



2006





Cacao Crudo 70%

Sin aceite de palma. Vegano.

Ref: 95950208

Uds/Caja: 12

PVP: 3.30€



Cacao Crudo 82%

Sin aceite de palma. Vegano.

Ref: 95950285

Uds/Caja: 12

PVP: 3.40€



Cacao Crudo con Cacahuètes

Sin aceite de palma. Vegano

Ref: 95950209

Uds/Caja: 12

PVP: 3.30€

