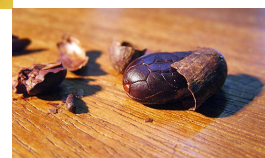


## Écorces de fèves de cacao torréfiées - 150 g



Idéal pour une infusion d'écorces de cacao, à chaud ou à froid.

Pour devenir du chocolat, nos fèves de cacao torréfiées sont épluchées à la main, une à une. Tandis que la fève, libérée de son écorce, est moulue, les écorces sont passées au tamis et directement emballées et scellées en cette confection de 150gr.

Infusion à chaud : laissez infuser pendant 4 / 5 minutes entre 3 à 5 g d'écorces de cacao dans une tasse d'eau chaude.

Infusion à froid : laissez 3 à 5 g écorces de cacao tremper dans l'eau à température ambiante pendant 6 / 8 heures.

Note : Pas noté

**Prix:**

Prix de vente: 5,10 €

Prix de vente sans TVA: 4,68 €

Remise :

[Poser une question sur ce produit](#)

Description du produit

Cascas Cacao