

Bucce di fave di cacao tostato - 150 g



Per un'infusione di bucce di cacao a caldo o a freddo, questo è senz'altro il prodotto ideale.

Per diventare cioccolato le fave del nostro cacao tostato sono sbucciate a mano una ad una. Mentre il cacao liberato dal suo involucro (tegumento) viene macinato, le bucce che restano sono passate su setaccio e direttamente insacchettate e sigillate in queste confezioni da 150g.

Per un'infusione a caldo, lasciare in infusione durante 4 / 5 minuti da 3 a 5 g di bucce in una tazza di acqua calda.

Per un'infusione a freddo, lasciare le bucce nell'acqua a temperatura ambiente durante 6 / 8 ore.

Valutazione: Nessuna valutazione

Prezzo:

Prezzo di vendita: 5,10 €

Prezzo di vendita IVA esclusa: 4,68 €

Sconto:

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Descrizione

Cascas Cacao