

## Grãos de café torrado cobertos com chocolate 55% -150g



3 Loucuras

Roasted coffee beans covered with 55% chocolate



3 Loucuras



Três variedades diferentes de arábica cultivadas na nossa plantação Nova Moca, todas elas com sabores surpreendentemente diferentes. Estes grãos são de três diferentes variedades antigas e raras de Arábica, cultivadas no mesmo território solo, lado a lado na mesma plantação, torradas exatamente da mesma forma e cobertas com o mesmo chocolate. Degustando-as descobrirá a incrível diferença destas três variedades. Para distinguirmos entre os três grãos usamos as mesmas abreviaturas que usamos na plantação: nº1 CAT (Caturra), nº 2 BB (Bourbon) e nº 3 NM (Novo Mundo) Antes de degustar é bom saber que o peso médio do grão de café neste chocolate é 0,1 g, o que é cerca de 1/80 da quantidade de café necessária para fazer um expresso de 8 gramas. Para degustar nº1 CAT: No momento em que trinca o chocolate a sua boca e nariz enchem-se com o sabor do café, mas este sabor desaparece depressa. O que perdura é o sabor do chocolate. nº 2 BB: Esta combinação de chocolate e café é exatamente o oposto do CAT. Primeiro sente-se o sabor do chocolate, e muito lentamente descobre-se o sabor do BB que, passado cerca de um minuto ultrapassa o sabor do chocolate. Apesar de trabalharmos já há vários anos com esta variedade de BB, a doçura e a duração do sabor continua a surpreender-nos. nº 3 NM: Provavelmente este é o mais completo dos três. Do princípio ao fim o sabor e a força deste café está completamente equilibrado com o chocolate. *A temperatura ideal para provar o nosso chocolate é 27-28°C.*

Classificação: Ainda não foi avaliado

**Preço:**

Preço de venda: 17,20 €

Preço de venda sem IVA: 15,78 €

Desconto:

[Colocar questão sobre este produto](#)