

Cioccolato 70% con caffè Liberica - 160g



Liberica

Chocolate 70% with Liberica coffee



Liberica



Il caffè Liberica è una specie di caffè quasi estinta. La sua produzione fu abbandonata perchè è molto meno produttiva delle speci Arabica e Robusta e perchè i suoi frutti -particolarmente grandi e duri- devono essere sbucciati a mano, uno ad uno. Nella nostra piantagione di Terreiro Velho, nell'isola di Principe, coltiviamo questo straordinario caffè insieme al cacao all'ombra di alberi centenari su colline di fronte all'oceano. Per scoprire il dolce e delicato aroma del caffè Liberica, lo raccomando tostato e macinato mescolato al nostro cioccolato 70% in piccole tavolette tagliate a mano. Ogni tavoletta contiene 4,5% di questo caffè. *La temperatura ideale per degustare il nostro cioccolato è di 27-28°C.*

Valutazione: Nessuna valutazione

Prezzo:

Prezzo di vendita: 16,50 €

Prezzo di vendita IVA esclusa: 15,14 €

Sconto:

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

