

Chocolate 70% com café Libérica - 160g



Chocolate 70% with Libérica coffee



O café Libérica é um espécie de café praticamente extinta. Foi abandonada porque era muito menos produtiva do que as espécies Arábica e Robusta, e porque os seus grãos, que são particularmente grandes e duros, têm de ser descascados à mão, um a um. Na nossa plantação de Terreiro Velho na Ilha do Príncipe, cultivamos este extraordinário café juntamente com árvores de cacau, à sombra de árvores centenárias frente ao mar. Para descobrir o aroma doce e delicado do Libérica, recomendamos-os torrado e moído, em pequenas tabletes de chocolate cortadas à mão, contendo 4.5% de café Libérica. *A temperatura ideal para provar o nosso chocolate é 27-28°C.*

Classificação: Ainda não foi avaliado

Preço:

Preço de venda: 16,50 €

Preço de venda sem IVA: 15,14 €

Desconto:

[Colocar questão sobre este produto](#)

