

Chocolate 70% con café Libérica - 160g



Chocolate 70% with Liberica coffee



El café Libérica es una variedad de café casi extinta. Fue abandonado porque era mucho menos productivo que el café Arábica o el Robusta, y porque sus granos, que son particularmente grandes y duros, deben ser pelados a mano, uno por uno. En nuestra plantación de Terreiro Velho en la isla de Príncipe, cultivamos este café extraordinario junto a los árboles de cacao, a la sombra de árboles centenarios en las colinas frente al mar. Para descubrir el aroma dulce y delicado del Libérica, lo recomendamos, tostado y molido, en pequeñas barras de chocolate cortadas a mano, cada una con un 4,5% de café Libérica.

La temperatura ideal para degustar nuestro chocolate es de 27-28°C.

Calificación Sin calificación

Price

Precio de venta 16,50 €

Precio de venta sin impuestos 15,14 €

Descuento

[Haga una pregunta del producto](#)

Descripción

Liberica