

Chocolat 70% au café Libérica - 160g



Chocolate 70% with Liberica coffee



Le café Libérica est une espèce de café pratiquement éteinte. Elle a été abandonnée car elle est beaucoup moins productive que les espèces arabica ou robusta, et parce que ses grains, qui sont particulièrement grands et durs, doivent être décortiqués à la main, un par un. Dans notre plantation de Terreiro Velho sur l'île de Principe, nous cultivons ce café extraordinaire à côté des cacaoyers, à l'ombre d'arbres centenaires face à l'océan. Pour découvrir l'arôme doux et délicat du Libérica, nous vous proposons de petites tablettes de chocolat coupées à la main, qui contiennent chacune 4.5% de ce café extraordinaire.

La température idéale pour apprécier pleinement notre chocolat se situe entre 27 °C et 28°C.

Note : Pas noté

Prix:

Prix de vente: 16,50 €

Prix de vente sans TVA: 15,14 €

Remise :

[Poser une question sur ce produit](#)

