

Cacao Barry tume Mehhiko kuvertüür 72,2%

Kui Cortez oma meeskonnakaaslastega jala 16. sajandil Mehhiko pinnale asetasi, oli üks nende jaoks uutest nähtustest *xocolatl*. Nad nägid üllatusega asteeke kasutamas rahana väikseid mandlitaolisi seemneid. Keegi ei oleks arvanud, et sellest saab alguse kakao ja šokolaadi ülemaailmne võidukäik. Uues Maailmas on endiselt varjul maiade, tolteekide ja asteekide legende. Selle püramiidilinnad ja varemed on tunnistajateks iidsetele kultustele ja arenenud tsivilisatsioonidele, mis on ajaloo hämarusse kadunud. Mehhiko kakao-kaubandus viib meid Kariibi mere idarannikul asuvasse Tabascosse ja sellest lõunapoolsemasse Chiapasesse Vaikse ookeani rannikul.

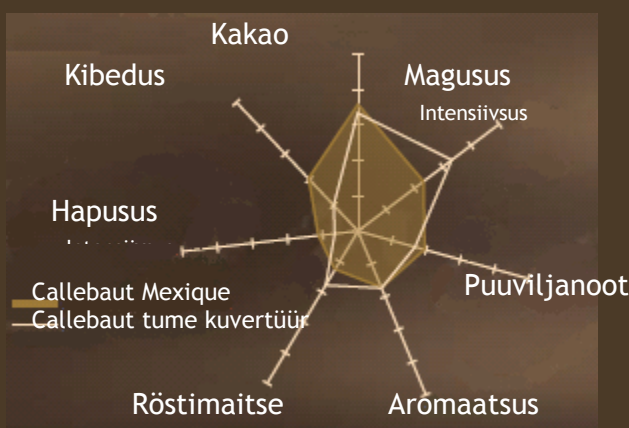


Mehhiko kakao ajalugu ja päritolu

Mehhiko on alati kakaokasvatuses olulist rolli mänginud, kuigi naaberriikide kasvav kakaokasvatus vähendab siinset tootmist. Alates 1940. aastast, kui riigis on jälle poliitiliselt stabiilne, on tootmine kasvanud 2 000 tonnilt 40 000 tonnile. Algsed Criollo sordid on asendatud tugevamate Forastero sortidega, millega kaasnevad suuremad istandused. Kuid me oleme huvitatud eitsa Criollo erakordsest peenest aroomist. Tänapäeval kasvatatakse seda vähe, kuid just sellest saab äärmiselt aromaatselt kakao.

Origine Mehhiko šokolaad

Mehhiko šokolaad sisaldab rikkalik kakaonooti, mis mõjutab selle tumedat värvi ja intensiivset maitset. Selle mõrujas mekk sobib ülihästi veetleva, värskelt ja puuviljase lõhna- ja maitsebuketiga.



Nimi

Kirjeldus

Voolavus

Kakaosisaldus

Pakend

Cacao Barry tume Mehhiko kuvertüür 72,2%

Kakao- ja puuviljamaitseline kuvertüür

••

72,2%

10x1 kg