



Cacao Crudo

IL CIOCCOLATO

Il cioccolato ha origini antichissime e si presume che fosse presente già 6000 anni fa nel Rio delle Amazzoni e nell'Orinoco. I Maya furono i primi a coltivarla intorno all'anno 1000 a.C. nello Yucatan nel Chiapas e sulla costa pacifica del Guatemala. Questa pianta aveva significati simbolici e religiosi per la popolazione: i suoi semi erano considerati tanto preziosi da essere utilizzati come vere e proprie monete. Nel 1502 avviene il

primo contatto con la civiltà europea quando Cristoforo Colombo durante il suo quarto viaggio in America sbarca in Honduras e ha l'occasione di assaggiare una bevanda a base di cacao portando con se al ritorno alcuni semi da cacao. La vera e propria diffusione in Europa si avrà solo più tardi: si fa infatti risalire al 1585 il primo carico di cioccolato documentato verso l'Europa a scopo commerciale.

CACAO CRUDO

La prima cosa che abbiamo pensato quando ci siamo avvicinati alla scelta del cioccolato è stata: "non possiamo sbagliare" il cioccolato è un alimento pregiato, affascinante... una vera passione, ne abbiamo assaggiati molti ma dopo aver conosciuto, assaggiato e visitato i laboratorio di cacao crudo ci siamo davvero convinti di proporre

un prodotto di altissima qualità. Ecco perché:

cacao crudo utilizza per la produzione del suo cioccolato esclusivamente cacao Criollo proveniente dall'Amazonia Peruviana che costituisce la più pregiata e meno ibridata sottospecie di cacao esistente al mondo ormai a rischio di estinzione rappresentando meno dello 0,001% della produzione mondiale di cacao;

LA STORIA DI CACAO CRUDO

Nasce da un'idea di Daniele dell'Orco - antropologo specializzato nel settore alimentare - che dopo molteplici viaggi e studi all'estero conosce i pregi del cioccolato crudo. Tornato in Italia decide di dedicarsi alla sua produzione e dopo due anni di ricerche crea nel 2013 il laboratorio di cacao crudo a pochi passi dalla città di Roma. Un cioccolato salutare, biologico, gourmet.

durante la produzione il cacao non subisce mai lavorazioni che superino i 42 gradi, soglia sopra la quale si ritiene che inizi il deterioramento di molti nutrienti;

la tostatura delle fave è sostituita da una lenta essiccazione in atmosfere protette ed infine si esclude il concaggio. Quindi il cacao viene lavorato con altri ingredienti crudi nel rispetto di tali principi.

Questa lavorazione permette di mantenere intatte le caratteristiche organolettiche e i nutrienti come il magnesio,

presente in grande quantità, gli antiossidanti tra i quali polifenoli, flavonoidi, preziosi enzimi amminoacidi come l'arginina anandamide e la feniletilamina (Pea ormone dell'amore).

Gli ingredienti base utilizzati sono:

- fave di cacao Criollo (Perù provincia di Satipo)
- cacao Criollo in polvere (Perù area Amazzonica)
- burro di cacao Criollo (Perù area amazzonica)
- nettare dei fiori di cocco (Bali)

A seconda del prodotto possiamo poi trovare:

- bacche di goji (Tibet)
- nocciole del Piemonte igp (Italia)
- grano saraceno (Italia)
- lampone (Italia /Usa)
- burro di cocco (Indonesia)
- vaniglia bourbon (Madagascar).

E' un prodotto senza zucchero saccarosio sostituito dal nettare di fiori di cocco a basso indice glicemico (IG35), senza lattosio,additivi,aromi artificiali, lecitina di soia, glutine, olio di palma e grassi vegetali raffinati e non viene trattato con carbonato di potassio.

Della stessa azienda potete trovare nel nostro sito i seguenti prodotti:



Cacao Crudo Arancia



Fondente 90%



Gianduia



Bacche di Goji e Saraceno

Certificazioni:

cacao crudo è certificato 100% vegan e biologico, quest'azienda si è impegnata ad utilizzare solo materie prime di origine biologica certificata e per escludere possibili contraffazioni effettua analisi chimiche in proprio. Non utilizza prodotti animali né materie prime la cui lavorazione ne prevede l'impiego. Inoltre utilizza un packaging in carta paglia 100% riciclata ed inchiostro vegetale completamente biodegradabile.