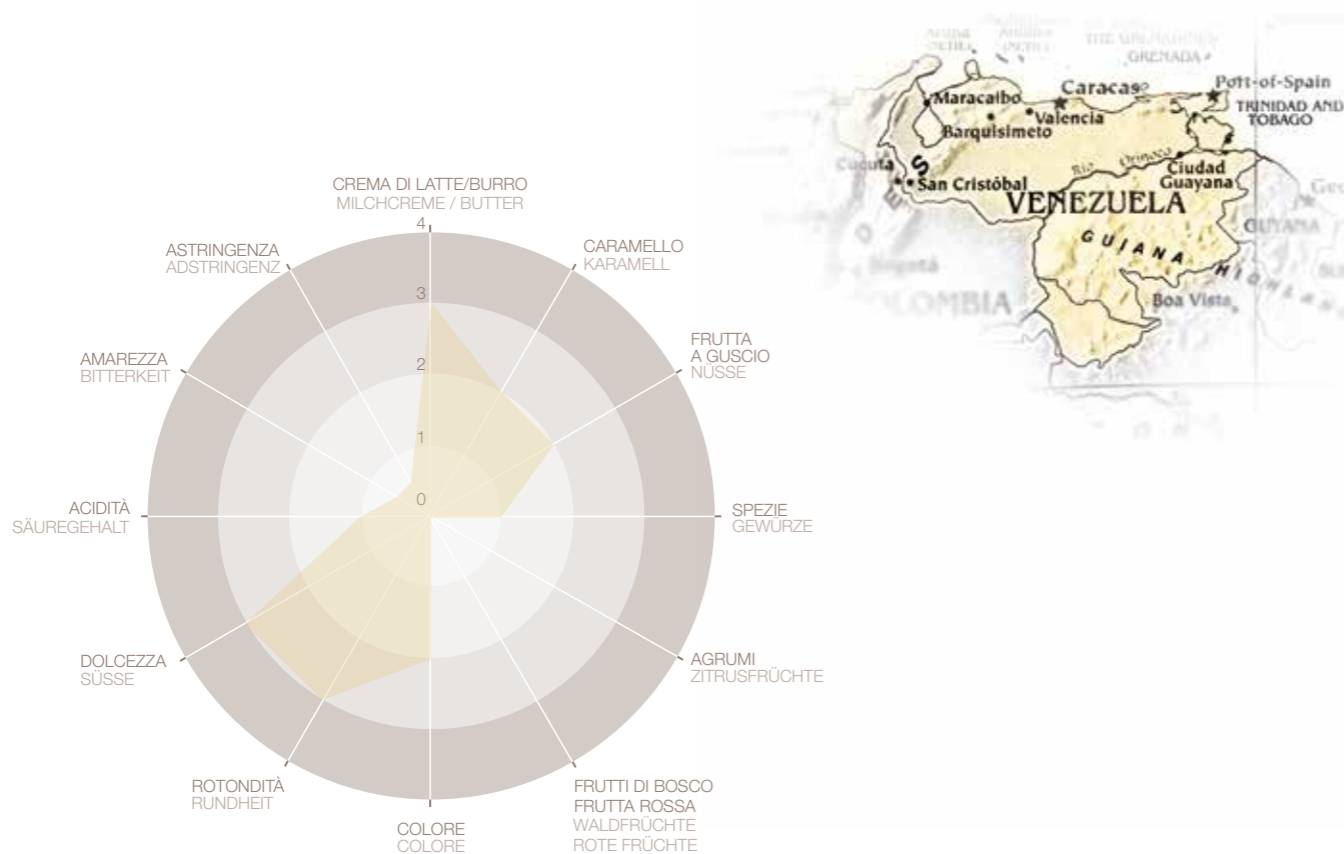


PUERTOFINO CRIOLLO



Origine

Il cuore indigeno di Domori è in Venezuela, dove sorge l'Hacienda San José: una tenuta agricola in cui Domori, da anni, realizza interventi per il recupero della biodiversità e la coltivazione del cacao Criollo.

Caratteristiche organolettiche

Piantagione Domori, penisola di Paria, Venezuela. Un Criollo recentemente recuperato e trasformato in una sfida, credendo nel suo potenziale di resa e resistenza e nella sua struttura. Un successo, rappresentato da un'armonia di note di caramello, tabacco, noci, papaya, sottobosco, funghi e datteri.

Classificazione

Tondo, rosso, L'Ocumare 67 (Puertofino) è Criollo al 90%. È un cacao recentemente recuperato da Domori, con buon potenziale di resa e una discreta resistenza.

Herkunft

Das wahre Herz von Domori schlägt in Venezuela, wo die Hacienda San José liegt: ein Landgut, auf dem Domori seit Jahren an der Erhaltung der Biodiversität arbeitet und Kakao Criollo anbaut.

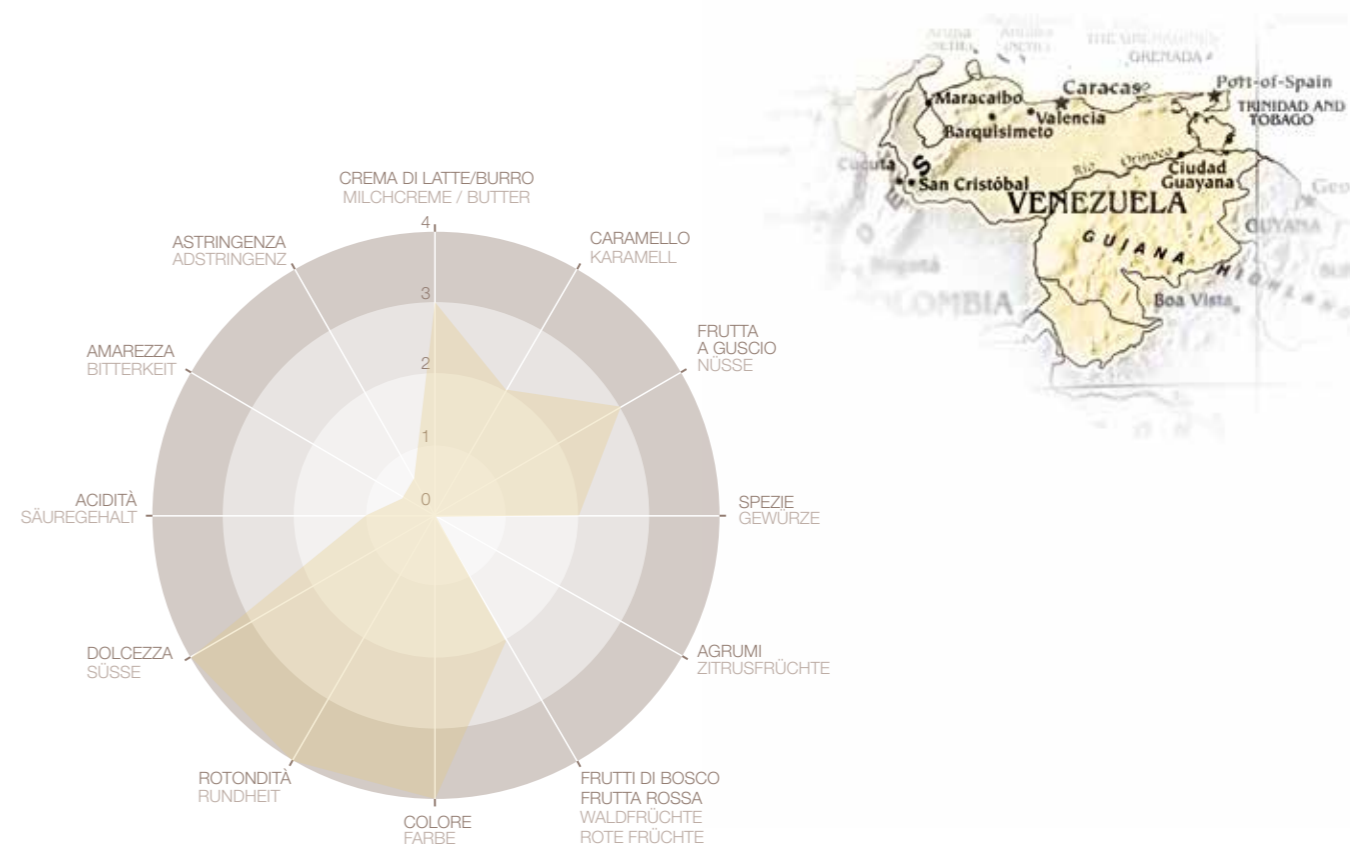
Sensorische Eigenschaften

Domori Plantage, Paria Halbinsel, Venezuela. Ein kürzlich wieder eingeführter Criollo, eine Herausforderung, bei der auf die potentielle Ergiebigkeit und Resistenz sowie die Struktur der Sorte gesetzt wurde. Ein Erfolg dank der ausgewogenen Noten von Karamell, Tabak, Nüssen, Papaya, Unterholz, Pilzen und Datteln.

Klassifizierung

Ocumare 67 (Puertofino) ist abgerundet, rot, Criollo zu 90%. Ein erst kürzlich von Domori wieder eingeführter Criollo mit guter potentieller Ergiebigkeit und Resistenz

PUERTOMAR CRIOLLO



Origine

Il cuore indigeno di Domori è in Venezuela, dove sorge l'Hacienda San José: una tenuta agricola in cui Domori, da anni, realizza interventi per il recupero della biodiversità e la coltivazione del cacao Criollo.

Caratteristiche organolettiche

Puertomar è un Criollo recente impiantato nel 1998 nella piantagione Domori in Venezuela. È il primo esempio al mondo di cacao Criollo recuperato, compreso ed interpretato nel terroir e nelle fermentazioni: un enorme passo avanti nella ricerca e nel gusto. Presenta note di panna, spezie, mandorla, marmellata di ciliegie, con dolcezza e rotondità eccellenti.

Classificazione

Vigorosa e piena di aromi, questa varietà di cacao ha frutti rossi di una forma svirgolata, irregolare.

Herkunft

Das wahre Herz von Domori schlägt in Venezuela, wo die Hacienda San José liegt: ein Landgut, auf dem Domori seit Jahren an der Erhaltung der Biodiversität arbeitet und Kakao Criollo anbaut.

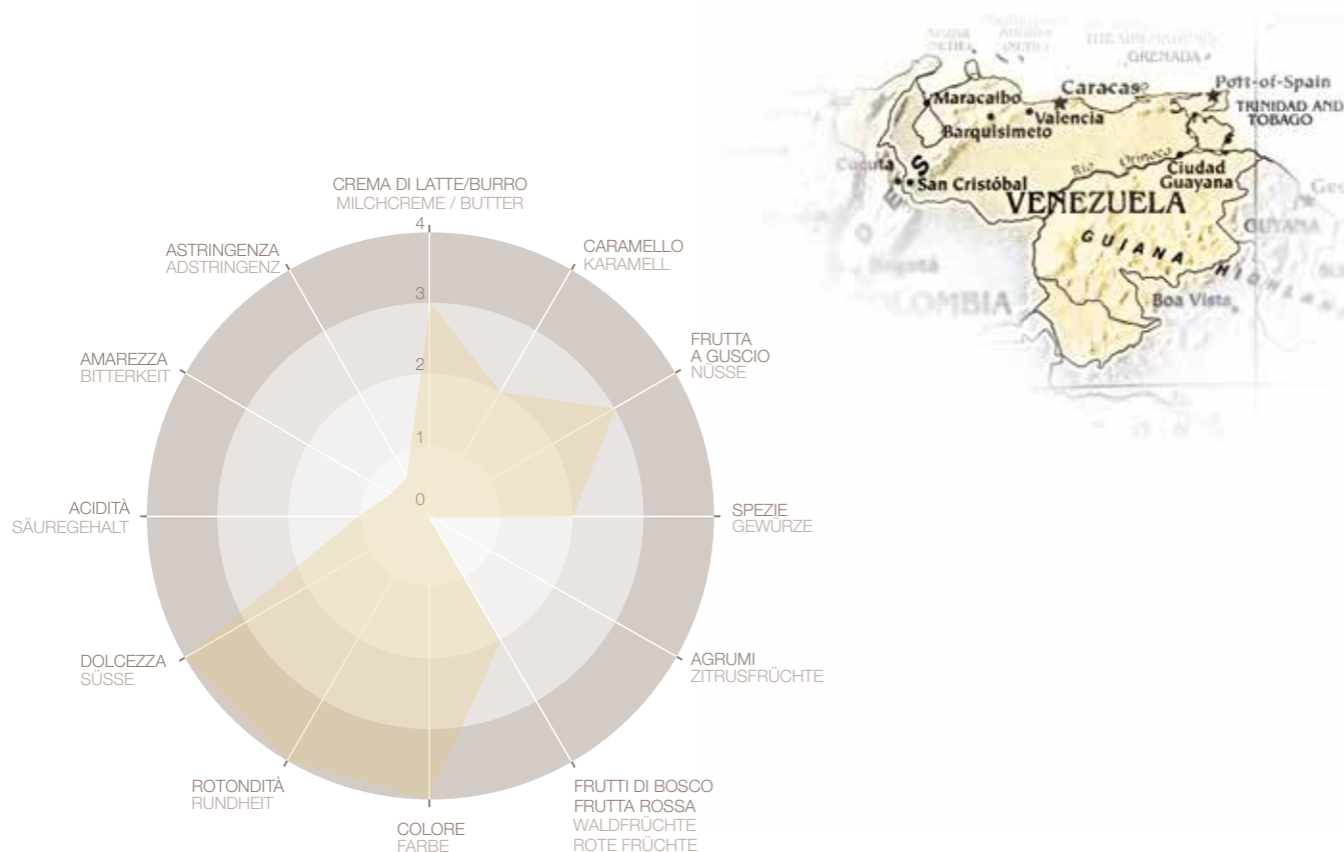
Sensorische Eigenschaften

Puertomar ist ein junger Criollo, der seit 1998 auf der Domori Plantage in Venezuela angebaut wird. Das weltweit erste Beispiel für einen wieder eingeführten Criollo, eingebunden und interpretiert im Terroir und der Fermentation: ein riesiger Schritt für Forschung und Geschmack. Mit Noten nach Sahne, Gewürzen, Mandeln, Kirschmarmelade, außerordentlich mild und abgerundet.

Klassifizierung

Diese mächtige, ausgesprochen aromatische Sorte hat natürlich unregelmäßig geformte, rote Früchte.

CHUAO CRIOLLO



Origine

Il cuore indigeno di Domori è in Venezuela, dove sorge l'Hacienda San José: una tenuta agricola in cui Domori, da anni, realizza interventi per il recupero della biodiversità e la coltivazione del cacao Criollo.

Caratteristiche organolettiche

Le fave sono 100% bianche e conferiscono al cioccolato una straordinaria dolcezza e rotondità, note di crema di latte, miele e frutta secca.

Classificazione

Chuao, il Criollo più famoso. Innestato nella piantagione Domori in Venezuela a partire dal 2002 grazie alla selezione di materiale genetico puro individuato nella zona costiera di Chuao.

Herkunft

Das wahre Herz von Domori schlägt in Venezuela, wo die Hacienda San José liegt: ein Landgut, auf dem Domori seit Jahren an der Erhaltung der Biodiversität arbeitet und Kakao Criollo anbaut.

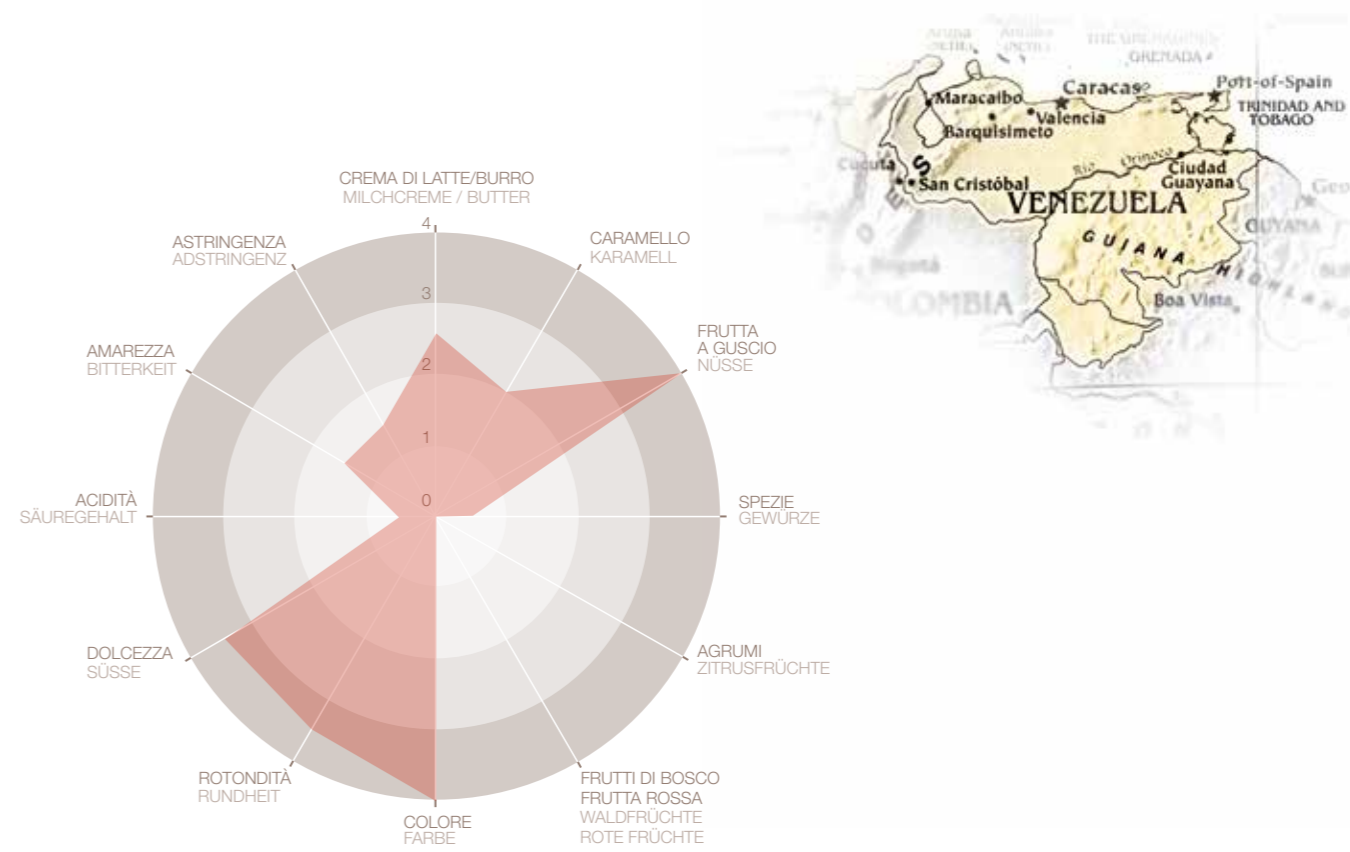
Sensorische Eigenschaften

Die zu 100% weißen Bohnen verleihen der Schokolade eine außergewöhnliche Süße und Rundheit mit Noten von Milchcreme, Honig und Trockenfrüchten.

Klassifizierung

Chuao, der bekannteste Criollo. Auf der Domori Plantage in Venezuela seit 2002 angebaute Kakao, der das Ergebnis einer Auswahl von auch in der Küstenregion von Chuao gefundenem Erbmaterial ist.

SUR DEL LAGO



Origine

Venezuela, selezione di piantagioni di pochi ettari in una vasta area che abbraccia gli stati occidentali di Merida, Trujillo, Tachira e Zulia a sud del lago di Maracaibo.

Caratteristiche organolettiche

Note di mandorle e caffè. Grande finezza, rotondità e persistenza.

Classificazione

Sur del Lago è un mix di cacao trinitario con alto contenuto di sangue Criollo. La sua fermentazione dura 4 giorni.

Herkunft

Venezuela, ausgewählte, wenige Hektar große Plantagen in einem großflächigen Gebiet, das sich von den westlichen Staaten Merida, Trujillo, Tachira und Zulia bis südlich des Maracaibo Sees erstreckt.

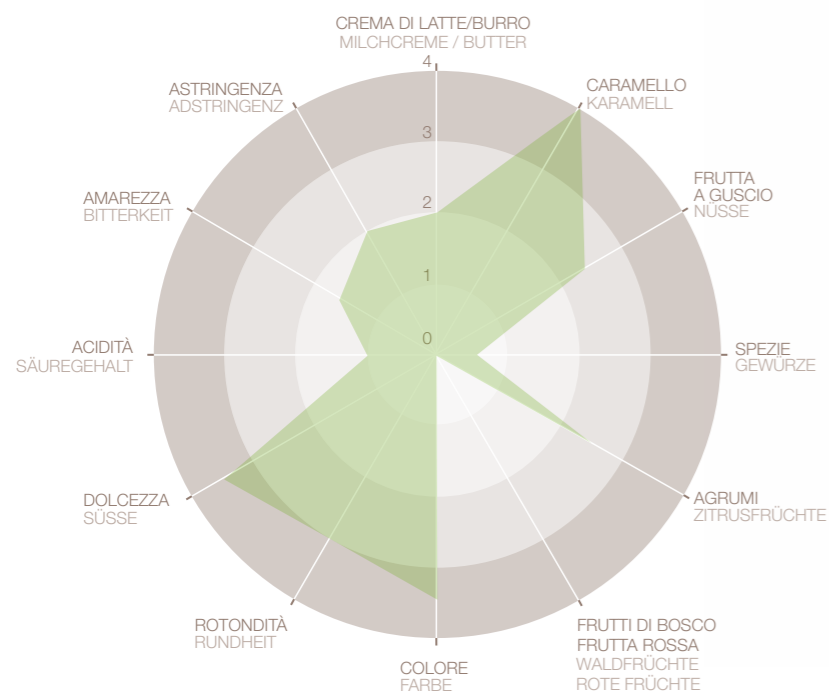
Sensorische Eigenschaften

Noten nach Mandeln und Kaffee. Sehr fein, abgerundet und lang anhaltend.

Klassifizierung

Sur del Lago ist eine Mischung aus Trinitario Kakao mit hohem Criollo Gehalt. Die Fermentation dauert 4 Tage.

APURIMAC



Origine

Sud del Perù, esattamente nella valle dell'Apurimac.

Caratteristiche organolettiche

Note di fiori, caramello e crema di latte. Molto delicato, discretamente acido.

Classificazione

Apurimac, è un ibrido trinitario creato negli anni '90 in seguito a una doppia ibridazione di ICS95 con IMC67 e poi con Nacional. La fermentazione di questo cacao dura 6 giorni.

Herkunft

Aus dem Süden von Peru, genau gesagt aus dem Apurimac Tal.

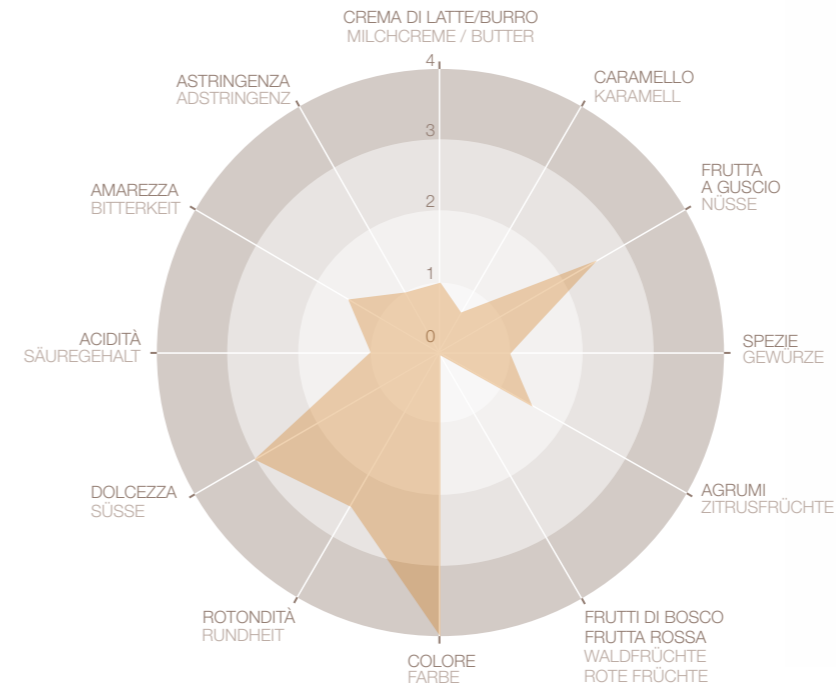
Sensorische Eigenschaften

Noten nach Blüten, Karamell und Milchcreme. Sehr mild, unaufdringlich sauer.

Klassifizierung

Apurimac, eine in den 90er Jahren geschaffene Züchtung infolge einer doppelten Kreuzung aus ICS95 und IMC67 und anschließend mit Nacional. Die Fermentation dieses Kakaos dauert 6 Tage.

ARRIBA NACIONAL



Origine

E' selezionato in Ecuador nella provincia di Bolivar e nella provincia di Esmeraldas grazie ad accordi di cooperazione e sviluppo con piccoli coltivatori.

Caratteristiche organolettiche

Note di nocciola, banana e agrumi. Fresco e delicato.

Classificazione

Arriba, più propriamente cacao di tipo Nacional, geneticamente è un cacao Forastero che si ritiene abbia subito una mutazione e viene classificato tra i cacao fini per le sue caratteristiche. La fermentazione del cacao dura 4 giorni.

Herkunft

Eine Auslese in Ecuador in den Provinzen Bolivar und Esmeraldas, was durch Partner- und Entwicklungsabkommen mit den kleinen lokalen Erzeugern möglich wurde.

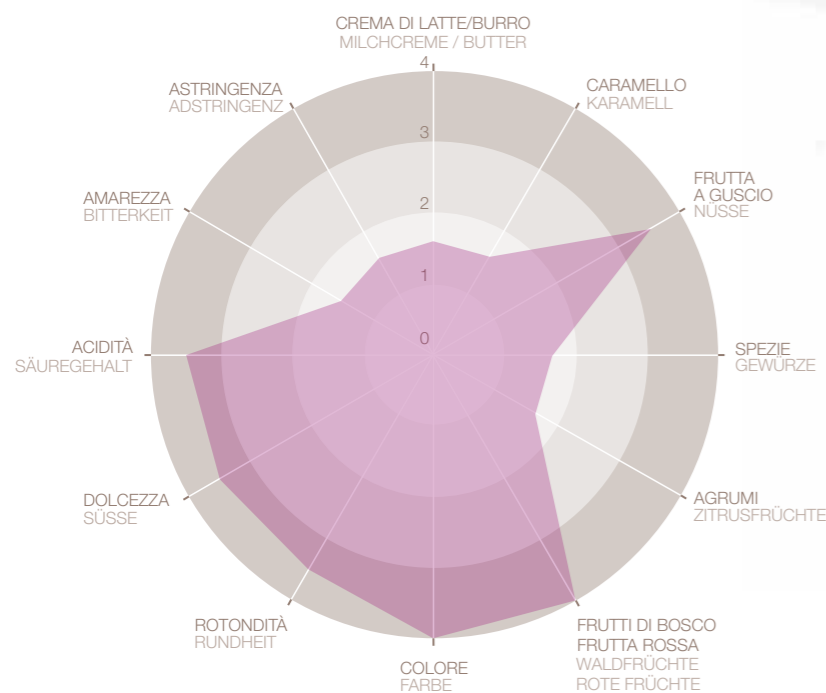
Sensorische Eigenschaften

Noten nach Haselnuss, Banane und Zitrusfrüchten. Frisch und mild.

Klassifizierung

Arriba, ein Nacional ähnlicher Kakao, bei dem es sich genetisch um einen Forastero handelt, der wohl mutiert ist und aufgrund seiner Eigenschaften zu den edlen Kakaos zählt. Die Fermentation dieses Kakaos dauert 4 Tage.

SAMBIRANO



Origine

Si coltiva nella valle omonima ubicata nel Madagascar nord-occidentale.

Caratteristiche organolettiche

Note di frutti rossi accompagnati da una gradevole acidità.
Dolce e rotondo, grande persistenza.

Classificazione

Sambirano è un cacao trinitario con alto contenuto di sangue Criollo.
La sua fermentazione dura 5 giorni.

Herkunft

Er wird im gleichnamigen Tal im Nordwesten Madagaskars angebaut.

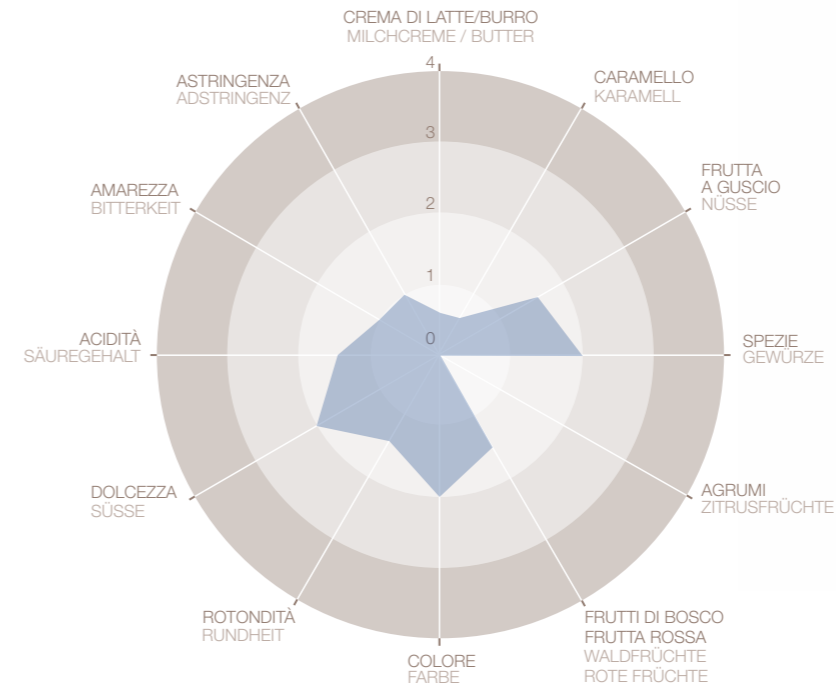
Sensorische Eigenschaften

Noten nach roten Früchten, begleitet von einer angenehmen Säure.
Süß und abgerundet, mit besonderer Nachhaltigkeit.

Klassifizierung

Sambirano ist ein Trinitario Kakao mit hohem Criollo Gehalt.
Die Fermentation dauert 5 Tage.

MOROGORO



Origine

Tipico della Tanzania, una regione altamente concentrata, a sud della Mbeya, nel distretto del Rungwe e di Kyela. Area caratteristica per il suo terreno vulcanico e per la vicinanza delle montagne, che assicurano abbondanti piogge.

Caratteristiche organolettiche

Primario gusto di cacao, dalle note speziate e legnose, senza i difetti tipici del cacao Forastero (acidità, amarezza, astringenza).

Classificazione

Il Morogoro è un Cacao Trinitario.

Herkunft

Eine typische Sorte aus Tansania, einer hochkonzentrierten Region im Süden von Mbeya in den Bezirken Rungwe und Kyela. Kennzeichnend für diese Gegend ist ihr vulkanisches Erdreich und das ausreichend Regen sicherstellende nahegelegene Gebirge.

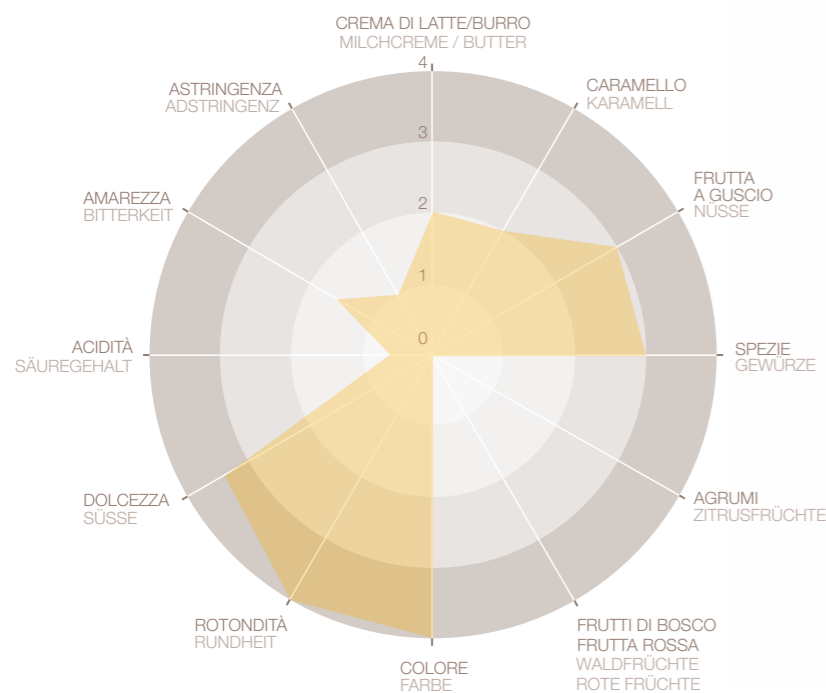
Sensorische Eigenschaften

Vorherrschender Geschmack nach Kakao, mit Noten nach Gewürzen und Holz, ohne die gewöhnlichen Mängel eines Forastero (Säure, Bitterkeit, Adstringenz).

Klassifizierung

Der Morogoro ist ein Trinitario Kakao.

CARTAGENA DE INDIAS



Origine

Un Cacao di tipo Trinitario, che porta il nome del porto della città coloniale sudamericana, nella regione di Sant'Andèr, zona tradizionale colombiana per la produzione di cacao.

Caratteristiche organolettiche

Dolcezza e finezza rare, con note di anacardi e un retrogusto di miele.

Classificazione

Il Cartagena de Indias è un cacao Trinitario.

Herkunft

Ein Trinitario Kakao, dessen Namen auf den Hafen der südamerikanischen Kolonialstadt in der Region Sant'Andèr zurückgeht, eine für die traditionelle Kakaoherstellung bekannte kolumbianische Gegend.

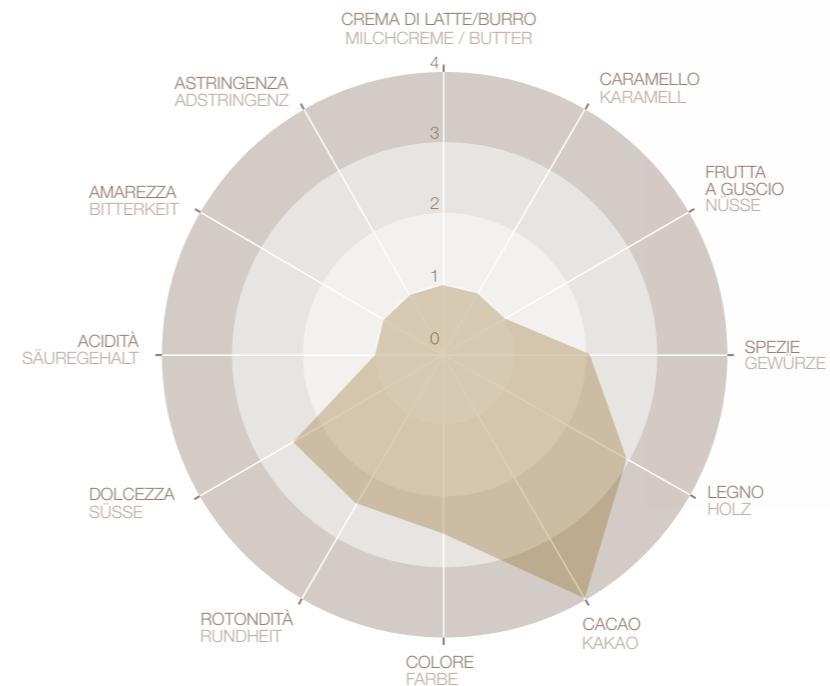
Sensorische Eigenschaften

Seltene Süße und Feinheit, mit einer Cashew-Note und einem Nachgeschmack von Honig.

Klassifizierung

Der Cartagena de Indias ist ein Trinitario Kakao.

VIDAMÀ



Origine

Il cacao della provincia di Ouhangouane prende il nome dal villaggio omonimo, microscopico universo di duemila anime, collocato tra la regione delle Lagune, vicino a Tiassalé, e la provincia di Divo, al centro di una costellazione di altri villaggi, alcuni distanti anche 20 km, che lo riconoscono come cuore pulsante e epicentro sociale della zona. Il cacao della provincia di Ouhangouane è un progetto di filiera equosolidale seguita direttamente dalla rete ChocoFair Cote d'Ivoire, che si occupa di tutelare la biodiversità delle piantagioni promiscue e lo sviluppo della lavorazione a pietra del cacao per il miglioramento culturale.

Caratteristiche organolettiche

Il cacao è tutto fermentato "a scivolo" per 6 giorni su foglie di banana e l'essiccazione dura tra i 7 e i 10 giorni. È un cacao profumato grazie anche allo scambio di pollini con le piante selvatiche di arancio, mango, caffè selvaggio e cardamomo, tra cui è coltivato.

Note aromatiche

Note primarie di cacao, legno e spezie. Bassa amarezza, bassa acidità, bassa astringenza.

Herkunft

Der Kakao der Provinz Ouhangouane wurde nach dem gleichnamigen 2000-Seelen-Ort benannt, der zwischen der Region der Lagunen in der Nähe von Tiassalé und der Provinz Divo umgeben von anderen, bis zu 20 km entfernten Dörfern liegt und als Pulsschlag und soziales Epizentrum der Gegend bekannt ist. Der Kakao der Provinz Ouhangouane gehört zu einem Fair-Trade-Projekt des Netzwerks ChocoFair Cote d'Ivoire, das sich für den Schutz der Biodiversität in Mischplantagen und die Verarbeitung des Kakaos für einen verbesserten Anbau einsetzt.

Sensorische Eigenschaften

Zur Fermentation gärt der Kakao 6 Tage lang auf Bananenblättern, die Trocknung dauert zwischen 7 und 10 Tagen. Ein aromatischer Kakao dank des Pollenaustauschs mit wilden Orangen-, Mango-, Kaffee- und Kardamonbäumen, zwischen denen er angebaut wird.

Aromatische Eigenschaften

Noten nach Kakao, Holz und Gewürzen. Geringe Bitterkeit, geringe Säure, geringe Adstringenz.