



## Предложение на какао-бобы

	Урожай:	Описание вкуса:	Разновидность:	Упаковка:	Цена за кг:
<b>Ecuador ASS</b>  <i>Эквадор АСС</i>  Небольшие фермеры из прибрежного района Манаби, объединенные в кооператив Maquita Foundation являются гордыми владельцами какао-деревьев с богатым генетическим культурным наследием. Какао-бобы Эквадор АСС — это отличная база для работы изготовителей шоколада: плотная консистенция, низкое содержание кислотности и интересный орехово-цветочный профиль.	2020/21	орехи, шоколад, растительные ноты	насьональ, гибриды	69,00 кг джутовый мешок	\$7,00
		<b>Баланс вкуса:</b> плотное тело, низкая кислотность		5,00 кг трехслойный пакет	\$8,00
<b>Congo Ituri Okapi</b>  <i>Конго Итури Окапи</i>  Провинция Итури находится на северо-востоке Конго. Наш поставщик Silva Casao объединился с несколькими партнерами в проекте по улучшению условий жизни мелких фермеров выращивающих какао. Полученный в результате региональный какао с интенсивной шоколадной основой, сладостью фиников и печенья отлично подходит для приготовления качественного шоколада.	2020/21	печенье, финики, ваниль	тринитарио, форастеро	69,00 кг джутовый мешок	\$7,40
		<b>Баланс вкуса:</b> мягкий, интенсивное шоколадное тело, низкая кислотность		5,00 кг трехслойный пакет	\$8,40
<b>Togo Badu</b>  <i>Того Баду</i>  Плато, один из пяти регионов Того, отличается теплым тропическим климатом и имеет идеальные условия для цветения какао-деревьев. Какао из района Баду имеет плотное тело с древесными, травяными, кокосовыми и миндальными оттенками, что говорит о классическом тоголезском терруаре, который хорошо знаком производителям шоколада по всему миру.	2020/21	шоколад, кокос, древесные ноты	форастеро, амелонадо	5,00 кг трехслойный пакет	\$7,90
		<b>Баланс вкуса:</b> интенсивный шоколадный профиль с низкой кислотностью			
<b>Brazil Bahia Fazenda Sempre Firme</b>  <i>Бразилия Баия Фазенда Симпре Фирме</i>  Фазенда Симпре Фирме находится в самом центре побережья Бразилии «Коста-ду-Какао», или побережья Какао, на юге штата Баия. Тут выращивают сорт какао Парасинью (разновидность какао форастеро). Это традиционный сорт, который был «славой Баии» в золотые годы 20-го века. Какао-бобы Фазенда Симпре Фирме обладают интенсивным древесно-шоколадным профилем с хорошо сбалансированной кислотностью и горечью, а также нотами красных фруктов и жасминового чая.	2020/21	древесный, красные фрукты, жасминовый чай	форастеро	60 кг джутовый мешок	\$13,00
		<b>Баланс вкуса:</b> интенсивный шоколадный с низкой кислотностью	форастеро	5,00 кг трехслойный пакет	\$14,00

<b>Vietnam Dong Nai</b>	<b>Урожай:</b>	<b>Описание вкуса:</b>	<b>Разновидность:</b>	<b>Упаковка:</b>	<b>Цена за кг:</b>
<i>Вьетнам Донг Най</i>	2021/22	шоколад, фрукты, специи	тринитарио TD2, TD3, TD7	5,00 кг трехслойный пакет	\$14,40

Донгнай — провинция на юго-востоке Вьетнама, расположенная к северо-востоку от города Хошимин (Сайгон). Аллювиальные и вулканические почвы в Донгнае пригодны для сельского хозяйства и являются отличным местом для выращивания какао. Благодаря сотрудничеству с BELVIE (вьетнамский производитель шоколада), какао-бобы собирают с лучших ферм, сохраняя заявленное качество.

**Баланс вкуса:**  
сбалансированный фруктовый профиль

<b>Honduras XOCO</b>	<b>Урожай:</b>	<b>Описание вкуса:</b>	<b>Разновидность:</b>	<b>Упаковка:</b>	<b>Цена за кг:</b>
<i>Гондурас XOCO</i>	2020/21	сладкие фрукты, ягоды, изюм	тринитарио	45,00 кг 5,00 кг полипропиленовый мешок трехслойный пакет	\$12,80 \$13,80

В 2006 году посреди джунглей северного Гондураса, на трех небольших фермах, был обнаружен древний сорт какао Maуan Red с выдающимися вкусовыми характеристиками. Этот какао является уникальным генетическим гондурасским сортом тринитарио в группе «экзотических сортов» и частью мезоамериканского наследия какао.

**Баланс вкуса:**  
комплексный, мягкий вкус, низкая кислотность

<b>Colombia Antioquia Espina de Alicante</b>	<b>Урожай:</b>	<b>Описание вкуса:</b>	<b>Разновидность:</b>	<b>Упаковка:</b>	<b>Цена за кг:</b>
<i>Колумбия Антиокия Эспина де Аликанте</i>	2020/21	тропические фрукты, орехи, лимонграсс, мускатный орех	тринитарио	50,00 кг 5,00 кг джутовый мешок трехслойный пакет	\$13,40 \$14,40

В департаменте Антиокия на северо-западе Колумбии веками выращивают какао. Сотрудничество местных фермеров и Hacienda Betulia (швейцарско-колумбийское предприятие) привело к появлению нового ароматного какао из Антиокии — Espina de Alicante, названного в честь реки, протекающей через этот район. Данный сорт имеет сбалансированный шоколадный вкус с нотами тропических фруктов и пряностей.

**Баланс вкуса:**  
сбалансированный и фруктовый со средней кислотностью

<b>Cuba Baracoa Superior</b>	<b>Урожай:</b>	<b>Описание вкуса:</b>	<b>Разновидность:</b>	<b>Упаковка:</b>	<b>Цена за кг:</b>
<i>Куба Баракоа Супериор</i>	2020/21	древесный, табак, орехи, лакрица	тринитарио, гибриды	60,00 кг 5,00 кг джутовый мешок трехслойный пакет	\$11,20 \$12,20

Сегодня северный регион Баракоа является сердцем производства какао и шоколада Кубы, где искусство выращивания какао передается из поколения в поколение. Баракоа Супериор состоит из традиционных сортов (то есть старые сорта, которые воспроизводятся с ферм старше 40 лет) и гибридов тринитарио. Какао обладает интенсивным шоколадным вкусом с нотками орехов и табака.

**Баланс вкуса:**  
шоколадный с низкой кислотностью

<b>Dominican Republic Duarte Zorzal Organic</b>	<b>Урожай:</b>	<b>Описание вкуса:</b>	<b>Разновидность:</b>	<b>Упаковка:</b>	<b>Цена за кг:</b>
<i>Доминиканская республика Дуарте Зорзал Органик</i>	2020/21	орехи, сухофрукты, цветы травы, древесный	амелонадо	70,00 кг джутовый мешок	\$13,30
Доминиканская Республика — один из основных производителей органического какао в мире. Плодородные почвы долины Сибай, благоприятный климат и горный хребет Септентриональ, который защищает эту местность от ураганов, создают идеальные условия для выращивания какао. Бобы Зорзал являются разновидностью амелонадо. Они обладают интенсивным шоколадным профилем с нотами сушеных цветов и орехов.		<b>Баланс вкуса:</b> интенсивный шоколадный с низкой кислотностью		5,00 кг трехслойный пакет	\$14,30
<b>Ecuador Selección Nacional ASSS Organic</b>	<b>Урожай:</b>	<b>Описание вкуса:</b>	<b>Разновидность:</b>	<b>Упаковка:</b>	<b>Цена за кг:</b>
<i>Эквадор Селексьон Насьональ АССС Органик</i>	2021/21	шоколад, тропические фрукты	насьональ, гибриды	69,00 кг полипропиленовый мешок	\$10,80
Эквадор известен своим национальным какао, генеалогическое происхождение которого насчитывает более 5300 лет. Во всем мире он славится своим цветочным ароматом и сложным вкусовым профилем. Какао насьональ быстро исчез в Эквадоре из-за появления новых высокопродуктивных гибридов, а на рубеже веков этот сорт считался и вовсе утраченным.		<b>Баланс вкуса:</b> нежный с низкой кислотностью			
<b>Indonesia Java A Light Breaking 80%</b>	<b>Урожай:</b>	<b>Описание вкуса:</b>	<b>Разновидность:</b>	<b>Упаковка:</b>	<b>Цена за кг:</b>
<i>Индонезия Ява А Лайт Брекинг 80%</i>	2020/21	карамель, молочный, желтые фрукты	DR 1, DR 2, DR 38	62,50 кг джутовый мешок	\$16,70
Этот сорт произрастает на плодородных вулканических почвах восточной части Явы, называемой «плато Иджен», плантация РТРН XII. Благодаря уникальной генетике (исследования показывают родословную от какао Окумаре из Венесуэлы и белых сортов Амазонки, таких как Катонго) и тщательно контролируемой ферментации, какао-бобы Java Light Breaking имеют сложный вкус, напоминающий батончик Milky Way.		<b>Баланс вкуса:</b> комплексный и сливочный		5,00 кг трехслойный пакет	\$17,70
<b>Madagascar Sambirano Ambohimena Sud Organic</b>	<b>Урожай:</b>	<b>Описание вкуса:</b>	<b>Разновидность:</b>	<b>Упаковка:</b>	<b>Цена за кг:</b>
<i>Мадагаскар Самбирано Амбохимена Суд Органик</i>	2020/21	красные фрукты, грейпфрут	криолло, тринитарио, форастеро	65,00 кг джутовый мешок	\$12,10
В нижней части долины Самбирано (северо-запад Мадагаскара) на холме Амбухиманга произрастает какао с богатой генетикой (гибрид разновидностей криолло, тринитарио и форастеро). Тщательная послеуборочная обработка урожая привела к получению чистых и однородных бобов с прекрасным фруктовым профилем и средней кислотностью, типичным для малагасийского какао. Только 0,1% всего мирового производства какао происходит из Мадагаскара.		<b>Баланс вкуса:</b> сладкий, сливочный со средней кислотностью		5,00 кг трехслойный пакет	\$13,10
<b>Nicaragua El Castillero</b>	<b>Урожай:</b>	<b>Описание вкуса:</b>	<b>Разновидность:</b>	<b>Упаковка:</b>	<b>Цена за кг:</b>
<i>Никарагуа Эль Кастильеро</i>	2020/21	желтые фрукты, лакрица, цветы	тринитарио	50,00 кг джутовый мешок	\$10,10
Сорт Эль Кастильеро произрастает вдоль реки Сан-Хуан в самой южной части Никарагуа, всего в нескольких километрах от границы с Коста-Рикой. Добывать этот какао непросто: до Эль Кастильеро нет дорог, все перевозки осуществляются на речных судах. Бобы Эль Кастильеро являются разновидностью тринитарио и обладают удивительно сложным вкусом с обилием шоколадных, медовых и фруктовых нот.		<b>Баланс вкуса:</b> комплексный и сладкий		5,00 кг трехслойный пакет	\$11,10

<b>Nicaragua SJM San Pedro Organic</b>	<b>Урожай:</b>	<b>Описание вкуса:</b>	<b>Разновидность:</b>	<b>Упаковка:</b>	<b>Цена за кг:</b>
<i>Никарагуа СХМ Сан-Педро Органик</i>	2020/21	желтые фрукты, дыня, яблочный сидр, пикантный	тринитарио	50,00 кг джутовый мешок	\$12,50
Какао СХМ Сан-Педро выращивают фермеры из деревень Матигуас, Муй-Муй и Сан-Рамон в центральной части Никарагуа. Идеальные климатические условия в сочетании с хорошей генетикой дают какао сложный сладкий профиль с нотами желтых фруктов, дыни и ореховым оттенком.		<b>Баланс вкуса:</b> комплексный и сладкий		5,00 кг трехслойный пакет	\$13,50
<b>Peru Amazonas Organic</b>	<b>Урожай:</b>	<b>Описание вкуса:</b>	<b>Разновидность:</b>	<b>Упаковка:</b>	<b>Цена за кг:</b>
<i>Перу Амазонас Органик</i>	2021/22	тропические фрукты, шоколад, орехи	тринитарио, криолло	62,50 кг джутовый мешок	\$10,30
Кооператив Norandino работает с фермерскими общинами на севере Перу в департаменте де Амазонас, между Андскими горами и равниной Амазонки. Фермы расположены вдоль рек Маранон и Уткубамба. Какао Перу Амазонас происходит из разновидности тринитарио. Бобы обладают сбалансированным шоколадным вкусом, умеренной кислотностью, нотками фундука и тропических фруктов.		<b>Баланс вкуса:</b> мягкий с низкой кислотностью		5,00 кг трехслойный пакет	\$11,30
<b>Peru Amazonas Ucayali Organic</b>	<b>Урожай:</b>	<b>Описание вкуса:</b>	<b>Разновидность:</b>	<b>Упаковка:</b>	<b>Цена за кг:</b>
<i>Перу Амазонас Укаяли Органик</i>	2021/22	карамель, орехи, фрукты	тринитарио	5,00 кг трехслойный пакет	\$11,20
Кооператив Casao Aromatico Colpa de Loros работает с фермерскими общинами вдоль реки Укаяли в центральных тропических лесах Амазонки. Это один из самых теплых регионов Перу со средней дневной температурой 32° С. Какао Перу Укаяли происходит из разновидности тринитарио. Его вкусовой профиль характеризуется сбалансированным шоколадным вкусом, низкой кислотностью, нотками карамели, орехов и фруктов.		<b>Баланс вкуса:</b> сбалансированное шоколадное тело с низкой кислотностью			
<b>Peru Gran Nativo Blanco Organic</b>	<b>Урожай:</b>	<b>Описание вкуса:</b>	<b>Разновидность:</b>	<b>Упаковка:</b>	<b>Цена за кг:</b>
<i>Перу Гран Нативо Бланко Органик</i>	2021/22	сладкие цитрусовые, маракуйя, панела	белые бобы	62,50 кг грейн-про мешок	\$13,30
Департамент Пьюра, где произрастает эндемик Gran Nativo Blanco, считается самым теплым районом Перу только с одним сезоном дождей в феврале и марте. Долгое время этот сорт был забыт, пока его не открыли заново в 2008 году. Благодаря своему комплексному и нежному вкусу эти какао бобы являются самыми награждаемыми в Перу.		<b>Баланс вкуса:</b> комплексный и деликатный		5,00 кг трехслойный пакет	\$14,30
<b>Philippines Paquibato</b>	<b>Урожай:</b>	<b>Описание вкуса:</b>	<b>Разновидность:</b>	<b>Упаковка:</b>	<b>Цена за кг:</b>
<i>Филиппины Пакибато</i>	2020/21	орехи, желтые фрукты, тропические фрукты	тринитарио	50,00 кг полипропиленовый мешок	\$15,50
В регионе Даво (на юге Филиппин) расположен кооператив Пакибато, который занимается производством фермерского какао. Ярко выраженный аромат и фруктовый вкусовой профиль являются результатом сложной генетики гибрида, состоящего из пяти разновидностей тринитарио, а также строгого протокола сбора урожая. В 2019 году Пакибато получил награду «Cocoa of Excellence award».		<b>Баланс вкуса:</b> комплексный и сбалансированный		5,00 кг трехслойный пакет	\$16,50

### São Tomé Premium Organic

Сан-Томе Премиум Органик

Сан-Томе и Принсипи был первым африканским местом, где выращивали какао, и до сих пор известен как «шоколадные острова». Какао-бобы Сан-Томе Премиум в основном состоят из разновидностей амелонадо и форастеро. Сочетание тропического климата и вулканической почвы создает характерный «терруар» какао. Его вкусовой профиль обладает интенсивным шоколадным вкусом с фруктовыми нотами.

Урожай:	Описание вкуса:	Разновидность:	Упаковка:	Цена за кг:
2019/20	обжаренный какао, красные фрукты, персик, травы	фарастеро, амелонадо	35,00 кг полипропиленовый мешок	\$11,20
	<b>Баланс вкуса:</b> интенсивный шоколадный		5,00 кг трехслойный пакет	\$12,20

### Venezuela Rio Caribe Superior

Венесуэла Рио Карибе Супериор

Какао Рио Карибе растет в штате Сукре, одной из крупнейших зон в Венесуэле по объемам производства какао-бобов, где климат описывается как «жаркий и суровый». Температура воздуха в течение года так редко меняется, что здесь попросту нет холодного сезона. Рио Карибе Супериор является смесью таких разновидностей, как тринитарио и криолло. Бобы имеют низкую кислотность, интенсивный шоколадный вкус с ореховыми и цветочными нотками.

Урожай:	Описание вкуса:	Разновидность:	Упаковка:	Цена за кг:
2021/22	ореховый, сладкий с цветочными нотами	тринитарио, криолло	60,00 кг сизалевый мешок	\$10,50
	<b>Баланс вкуса:</b> интенсивное шоколадное тело с низкой кислотностью		5,00 кг трехслойный пакет	\$11,50

**Условия поставки:** со склада Продавца ООО ПСБ "АРИАДНА", МО, городской округ Люберцы, дачный поселок Красково, Новомарусинский проезд, дом 8, строение 1 отгрузка собственными силами Продавца от одной упаковки любого наименования

**Условия платежа:** 100% авансовый платеж до отгрузки товара против счета Продавца

**Контакт продавца:** Денис Горелик +7 977 987 0474

**Контакт отгрузки:** Сергей Богданов +7 929 614 5749