



Предложение на какао-бобы и какао-масло

Ecuador ASS	Урожай:	Описание вкуса:	Разновидность:	Упаковка:	Цена за кг:
<i>Эквадор АСС</i>	2022/23	орехи, шоколад, растительные ноты	насьональ, гибриды	69,00 кг	джутовый мешок \$7,00
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.		Баланс вкуса: плотное тело, низкая кислотность		5,00 кг	трехслойный пакет \$8,00
Togo Badu	Урожай:	Описание вкуса:	Разновидность:	Упаковка:	Цена за кг:
<i>Того Баду</i>	2020/21	шоколад, кокос, древесные ноты	форастеро, амелонадо	5,00 кг	трехслойный пакет \$7,90
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.		Баланс вкуса: интенсивный шоколадный профиль с низкой кислотностью			
Tanzania Kokoа Kamili	Урожай:	Описание вкуса:	Разновидность:	Упаковка:	Цена за кг:
<i>Танзания Кокое Камили</i>	2022/23	красные фрукты, цветочные ноты, орехи	тринитарио	60,00 кг	сизалевый мешок \$12,10
Это отмеченное наградами какао выращивается мелкими фермерами в долине Киломберо, граничащей с национальным парком горы Удзунгва. Фермеры, выращивающие какао в долине Киломберо, занимаются исключительно органическим земледелием. Какао ферментируется на станции "Кокое Камили".		Баланс вкуса: мягкий, интенсивное шоколадное тело, низкая кислотность		5,00 кг	трехслойный пакет \$13,10
Guatemala Finca Ana Maria	Урожай:	Описание вкуса:	Разновидность:	Упаковка:	Цена за кг:
<i>Гватемала Финка Ана Мария</i>	2022/23	свежие тропические фрукты, груша, бобы тонка, яблочный сидр	тринитаро	50,00 кг	грейн про \$15,40
В северо-центральной части Гватемалы находится нетронутый национальный парк Лагуна-Лачуа. В этом прекрасном месте коренные семьи Кекчи выращивали какао еще с незапамятных времен. Какао-ферма занимает площадь в 22 га и граничит с рекой Рио-Негро. На 6 га растут местные разновидности какао в окружении тенистых деревьев, а остальная земля представляет собой охраняемый лес. Какао выращивают без использования пестицидов и химических удобрений. Ферма находится в процессе получения органической сертификации.		Баланс вкуса: комплексный, мягкий, сбалансированный		5,00 кг	трехслойный пакет \$16,40

Vietnam Dong Nai	Урожай:	Описание вкуса:	Разновидность:	Упаковка:	Цена за кг:
<i>Вьетнам Донг Най</i>	2022/23	карамель, сухофрукты, специи, алкоголь, белый табак	тринитарио TD2, TD3, TD7	50 кг	трехслойный пакет \$15,00
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: сладкий, специи	тринитарио TD2, TD3, TD7	5,00 кг	трехслойный пакет \$16,00
Honduras XOCO	Урожай:	Описание вкуса:	Разновидность:	Упаковка:	Цена за кг:
<i>Гондурас ХОСО</i>	2022/23	сладкие фрукты, ягоды, изюм	тринитарио	45,00 кг	полипропиленовый мешок \$13,50
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		5,00 кг	трехслойный пакет \$14,50
Colombia Antioquia Espina de Alicante	Урожай:	Описание вкуса:	Разновидность:	Упаковка:	Цена за кг:
<i>Колумбия Антиокия Эспина де Аликанте</i>	2020/21	тропические фрукты, орехи, лемонграсс, мускатный орех	тринитарио	50,00 кг	джутовый мешок \$13,40
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		5,00 кг	трехслойный пакет \$14,40
Venezuela Choroní La Sabaneta	Урожай:	Описание вкуса:	Разновидность:	Упаковка:	Цена за кг:
<i>Венесуэла Чорони Ла Сабанета</i>	2022/23	грейпфрут, ромашка, лемонграсс	гибриды криолло	5,00 кг	трехслойный пакет \$15,00
"La sabaneta", основанная в 2018 году, расположена в Чорони, в окружении густого тропического леса. Какао процветало в колониальные времена, но впоследствии ферма была заброшена. В 2018 году Даниэла начала возрождение с использованием ценной древней генетики какао и кропотливой работы по послеуборочной обработке. В результате получается какао с выдающимся вкусом.		Баланс вкуса: мягкий, комплексный со средней кислотностью			
Venezuela Aragua Chuao	Урожай:	Описание вкуса:	Разновидность:	Упаковка:	Цена за кг:
<i>Венесуэла Арагуа Чуао</i>	2022/23	желтые фрукты, сухофрукты, жареный орех	гибриды криолло	5,00 кг	трехслойный пакет \$27,00
Какао Чуао произрастает в небольшой деревне, основанной в 1660 году, на северном прибрежном горном хребте, в окружении густых тропических лесов. Эксклюзивные бобы сушат на солнце перед деревенской церковью "Пласа де Секадо". Генетика какао в этой изолированной от цивилизации долине прекрасно сохранилась и со временем эволюционировала в результате перекрестного опыления.		Баланс вкуса: комплексный со средней кислотностью			

	Урожай:	Описание вкуса:	Разновидность:	Упаковка:	Цена за кг:
Dominican Republic Duarte Zorzal Organic <i>Доминиканская республика Дуарте Зорзал Органик</i> <p>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.</p>	2022/23	орехи, сухофрукты, цветы травы, древесный	амелонадо	70,00 кг 5,00 кг	Джутовый мешок трехслойный пакет \$13,30 \$14,30
Ecuador Selección Nacional ASSS Organic <i>Эквадор Селексьон Насьональ АССС Органик</i> <p>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.</p>	2021/22	шоколад, тропические фрукты	насьональ, гибриды	69,00 кг 5,00 кг	полипропиленовый мешок трехслойный пакет \$10,80 \$11,80
Indonesia Java A Ligth Breaking 80% <i>Индонезия Ява А Лайт Брекинг 80%</i> <p>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.</p>	2020/21	карамель, молочный, желтые фрукты	DR 1, DR 2, DR 38	62,50 кг 5,00 кг	Джутовый мешок трехслойный пакет \$16,70 \$17,70
Madagascar Sambirano Ambohimena Sud Organic <i>Мадагаскар Самбирано Амбохимена Суд Органик</i> <p>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.</p>	2022/23	красные фрукты, ваниль, цитрусы, цветочные ноты	криолло, тринитарио, форастеро	65,00 кг 5,00 кг	Джутовый мешок трехслойный пакет \$12,10 \$13,10
Nicaragua El Castillero <i>Никарагуа Эль Кастильеро</i> <p>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 Кастильо 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.</p>	2020/21	желтые фрукты, лакрица, цветы	тринитарио	50,00 кг 5,00 кг	Джутовый мешок трехслойный пакет \$10,10 \$11,10

Nicaragua SJM San Pedro Organic	Урожай:	Описание вкуса:	Разновидность:	Упаковка:	Цена за кг:
<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.		Баланс вкуса: комплексный и сладкий		5,00 кг трехслойный пакет	\$13,50
Peru Amazonas Organic	Урожай:	Описание вкуса:	Разновидность:	Упаковка:	Цена за кг:
<i>Перу Амазонас Органик</i>	2021/22	тропические фрукты, шоколад, орехи	тринитарио, криолло	62,50 кг Джутовый мешок	\$10,30
Кооператив Nogandino работает с фермерскими общинами на севере Перу в департаменте де Амазонас, между Андскими горами и равниной Амазонки. Фермы расположены вдоль рек Маранон и Утубамба. Какао Перу Амазонас происходит из разновидности тринитарио. Бобы обладают сбалансированным шоколадным вкусом, умеренной кислотностью, нотками фундука и тропических фруктов.		Баланс вкуса: мягкий с низкой кислотностью		5,00 кг трехслойный пакет	\$11,30
Peru Palo Blanco Organic	Урожай:	Описание вкуса:	Разновидность:	Упаковка:	Цена за кг:
<i>Перу Гран Пало Бланко Органик</i>	2022/23	кешью, цедра лайма, тропические фрукты, зеленый чай, жасмин	белые бобы	62,50 кг грейн-про мешок	\$13,30
Департамент Пьюра, Чулуканос, где произрастает эндемик Gran Palo 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.		Баланс вкуса: комплексный и деликатный		5,00 кг трехслойный пакет	\$14,30
Philippines Paquibato	Урожай:	Описание вкуса:	Разновидность:	Упаковка:	Цена за кг:
<i>Филиппины Пакибато</i>	2021/22	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».		Баланс вкуса: комплексный и сбалансированный		5,00 кг трехслойный пакет	\$16,50
Venezuela Rio Caribe Superior	Урожай:	Описание вкуса:	Разновидность:	Упаковка:	Цена за кг:
<i>Венесуэла Рио Карибе Супериор</i>	2022/23	ореховый, сладкий с цветочными нотами	тринитарио, криолло	60,00 кг сизалевый мешок	\$10,50
Какао Рио Карибе растет в штате Сукре, одной из крупнейших зон в Венесуэле по объёмам 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.		Баланс вкуса: интенсивное шоколадное тело с низкой кислотностью		5,00 кг трехслойный пакет	\$11,50

Cocoa Butter Deodorised

Какао-масло дезодорированное

Урожай:	Обработка:	Разновидность:	Упаковка:	Цена за кг:
2022/23	дезодорированное рафинированное	местные разновидности	25,00 кг вакуумная коробка	\$10,00

Смесь дезодорированного какао-масла из различных происхождений с нейтральным вкусом.

Cocoa Butter Dominican Republic Organic

Какао-масло Доминиканская республика Органик

Урожай:	Обработка:	Разновидность:	Упаковка:	Цена за кг:
2022/23	натуральное нерафинированное	местные разновидности	20,00 кг вакуумная коробка	\$13,00

Органическое натуральное какао-масло из бобов Доминиканской Республики, обработанных в Нидерландах.

Условия поставки: со склада Продавца ООО ПСБ "АРИАДНА", МО, городской округ Люберцы, дачный поселок Красково, Новомарусинский проезд, дом 8, строение 1 отгрузка собственными силами 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 отгрузка: Сергей Богданов +7 929 614 5749

Контакт отгрузка: Сергей Богданов +7 929 614 5749