



Предложение на какао-бобы и какао-масло

Brazil Bahia Fazenda Sempre Firme	Урожай:	Описание вкуса:	Разновидность:	Упаковка:	Цена за кг:
<i>Бразилия Баия Фазенда Симпре Фирме</i>	2020/21	древесный, красные фрукты, жасминовый чай	форастеро	60,00 кг	Джутовый мешок \$13,00
<p>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.</p>		Баланс вкуса:		5,00 кг	трехслойный пакет \$14,00
		интенсивный шоколадный с низкой кислотностью			
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, лимонграсс, мускатный орех	тринитарио	50,00 кг	Джутовый мешок \$13,40
<p>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.</p>		Баланс вкуса:		5,00 кг	трехслойный пакет \$14,40
		сбалансированный и фруктовый со средней кислотностью			
Cuba Baracoa Superior	Урожай:	Описание вкуса:	Разновидность:	Упаковка:	Цена за кг:
<i>Куба Баракоа Супериор</i>	2020/21	древесный, табак, орехи, лакрица	тринитарио, гибриды	60,00 кг	Джутовый мешок \$11,20
<p>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.</p>		Баланс вкуса:		5,00 кг	трехслойный пакет \$12,20
		шоколадный с низкой кислотностью			
Dominican Republic Duarte Zorzal Organic	Урожай:	Описание вкуса:	Разновидность:	Упаковка:	Цена за кг:
<i>Доминиканская республика Дуарте Зорзал Органик</i>	2020/21	орехи, сухофрукты, цветы травы, древесный	амелонадо	70,00 кг	Джутовый мешок \$13,30
<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>		Баланс вкуса:		5,00 кг	трехслойный пакет \$14,30
		интенсивный шоколадный с низкой кислотностью			

Ecuador Selección Nacional ASSS Organic	Урожай:	Описание вкуса:	Разновидность:	Упаковка:	Цена за кг:
<i>Эквадор Селексьон Насьональ АССС Органик</i>	2020/21	шоколад, тропические фрукты	насьональ, гибриды	69,00 кг полипропиленовый мешок	\$11,20
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.		Баланс вкуса: нежный с низкой кислотностью		5,00 кг трехслойный пакет	\$12,20
Indonesia Java A Ligth Breaking 80%	Урожай:	Описание вкуса:	Разновидность:	Упаковка:	Цена за кг:
<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.		Баланс вкуса: комплексный и сливочный		5,00 кг трехслойный пакет	\$17,70
Madagascar Sambirano Ambohimena Sud Organic	Урожай:	Описание вкуса:	Разновидность:	Упаковка:	Цена за кг:
<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.		Баланс вкуса: сладкий, сливочный со средней кислотностью		5,00 кг трехслойный пакет	\$13,10
Nicaragua El Castillero	Урожай:	Описание вкуса:	Разновидность:	Упаковка:	Цена за кг:
<i>Никарагуа Эль Кастильеро</i>	2020/21	желтые фрукты, лакрица, цветы	тринитарио	50,00 кг джутовый мешок	\$12,10
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 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.		Баланс вкуса: комплексный и сладкий		5,00 кг трехслойный пакет	\$13,10
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>	2020/21	шоколад, панела, грецкий орех, фрукты	тринитарио, криолло	5,00 кг трехслойный пакет	\$11,30
		Баланс вкуса: шоколадный			
<p>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.</p>					
Peru Amazonas Ucayali Organic	Урожай:	Описание вкуса:	Разновидность:	Упаковка:	Цена за кг:
<i>Перу Амазонас Укаяли Органик</i>	2020/21	карамель, орехи, нежные фруктовые ароматы	тринитарио	64,00 кг 5,00 кг полипропиленовый мешок трехслойный пакет	\$10,00 \$11,00
		Баланс вкуса: мягкий шоколадный с низкой кислотностью			
<p>Кооператив Сасао 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.</p>					
Peru Gran Nativo Blanco Organic	Урожай:	Описание вкуса:	Разновидность:	Упаковка:	Цена за кг:
<i>Перу Гран Нативо Бланко Органик</i>	2020/21	сладкие цитрусовые, маракуйя, панела	белые бобы	62,50 кг 5,00 кг грейн-про мешок трехслойный пакет	\$13,30 \$14,30
		Баланс вкуса: комплексный и деликатный			
<p>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.</p>					
Philippines Paquibato	Урожай:	Описание вкуса:	Разновидность:	Упаковка:	Цена за кг:
<i>Филиппины Пакибато</i>	2020/21	орехи, желтые фрукты, тропические фрукты	тринитарио	50,00 кг 5,00 кг полипропиленовый мешок трехслойный пакет	\$15,50 \$16,50
		Баланс вкуса: комплексный и сбалансированный			
<p>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».</p>					
São Tomé Premium Organic	Урожай:	Описание вкуса:	Разновидность:	Упаковка:	Цена за кг:
<i>Сан-Томе Премиум Органик</i>	2019/20	обжаренный какао, красные фрукты, персик, травы	фарастеро, амелонадо	35,00 кг 5,00 кг полипропиленовый мешок трехслойный пакет	\$11,20 \$12,20
		Баланс вкуса: интенсивный шоколадный			
<p>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 фарастеро. Сочетание тропического климата и вулканической почвы создает характерный «терруар» какао. Его вкусовой профиль обладает интенсивным шоколадным вкусом с фруктовыми нотами.</p>					

Venezuela Rio Caribe Superior	Урожай:	Описание вкуса:	Разновидность:	Упаковка:	Цена за кг:
<i>Венесуэла Рио Карибе Супериор</i>	2020/21	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 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.		Баланс вкуса: интенсивное шоколадное тело с низкой кислотностью		5,00 кг	трехслойный пакет \$11,50

Cocoa butter Peru Piura Organic	Урожай:	Обработка:	Разновидность:	Упаковка:	Цена за кг:
<i>Какао-масло Перу Пиура Органик</i>	2020/21	натуральное нерафинированное	местные разновидности	25,00 кг	вакуумная коробка \$12,00
Органическое натуральное какао-масло из какао-бобов региона Пьюра, обработанных на предприятиях кооператива Норандино в Перу.				5,00 кг	трехслойный пакет \$13,00

Cocoa butter Venezuela	Урожай:	Обработка:	Разновидность:	Упаковка:	Цена за кг:
<i>Какао-масло Венесуэла</i>	2020/21	натуральное нерафинированное	местные разновидности	20,00 кг	вакуумная коробка \$11,00
Органическое натуральное какао-масло из венесуэльских какао-бобов, обработанных в Венесуэле.				5,00 кг	трехслойный пакет \$12,00

Условия поставки: со склада Продавца ООО ПСБ "АРИАДНА", МО, городской округ Люберцы, дачный поселок Красково, Новомарусинский проезд, дом 8, строение 1 отгрузки 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