

FAVE DI CACAO



CODICE	94232
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Emilia Romagna
PESO	250 g

Granella di fave di cacao, per la decorazione di piatti sia dolci che salati

DESCRIZIONE	Fave di cacao di provenienza Sud America, Perù e Venezuela, essicate e fermentate in piantagione quindi tostate
ASPETTO	E' una granella friabile e croccante che si presta per aggiungere un tocco crunchy sia a un dessert che a un piatto salato
SAPORE	Dolce, grazie all'elevata percentuale di burro di cacao contenuta (50%)
PRODUTTORE	F.lli Gardini - Forlì (FC)
SELEZIONATO PERCHÈ	Il nome scelto da Fabio e Manuele Gardini, L'Artigiano, è già esplicativo del perché abbiamo scelto di lavorare con loro. L'avventura dei due fratelli nel mondo del cioccolato iniziò nel 1987, in un piccolo laboratorio di Forlì. Per loro, la produzione artigianale è un valore assoluto: nessuna linea automatica di produzione e massima attenzione a ogni dettaglio, dalla selezione del cacao, alla lavorazione del cioccolato in purezza, con spezie e prodotti del territorio, fino al confezionamento manuale. Una scelta che ha premiato l'azienda e l'ha portata ad affermarsi come una delle cioccolaterie artigianali più conosciute e apprezzate
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Fabio consiglia di provarla in un semifreddo al passion fruit per aggiungere una piacevole croccantezza al dessert