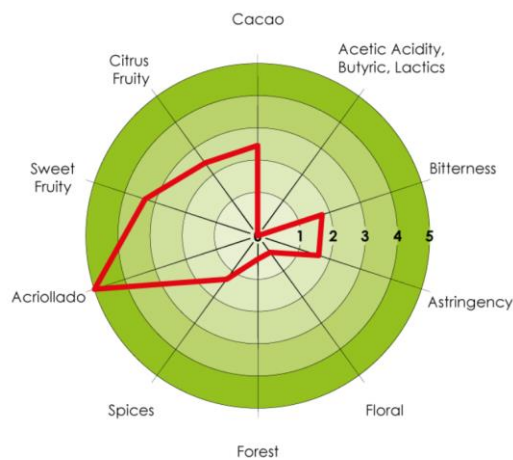


## CACAO PORCELANA

**Porcelana は先祖代々の Criollo cacao です。カットテストは、白インゲンマメの 98%を明らかにする。この高いパーセンテージは Porcelana カカオ豆にモルト、ナッツ、キャラメルの特徴の香りを与えます。**

典型的なカットは、(±98%) 発酵豆、(±2%) 紫豆、(±0%) スレート豆を実証します。

重量：通常、各ポッドにはアーモンドサイズのカカオ豆 83 個が含まれ、重さは 100 グラムです。合計で。これは、各豆の重さが 1.28 grであることを意味します。



Porcelana cacao は、西部のベネズエラの山々で何世紀にもわたり収穫された祖先 Criollo 遺伝学を持ち、この特別なカカオ生産のための最高の条件を与えられた唯一の国です。Porcelana cacao は、その優れた強力な香り、滑らかな風味、繊細な食感で広く知られています。このカカオは滑らかな表面と他の種類のカカオポッドと比較した際立った尾根の欠如のためにその未熟豆が白い（ほとんど薄い）であることから Porcelana (Porcelain) と呼ばれます。磁器の木には柔らかい毛状の表面を持つ葉と茎があります。これは他のカカオの木が持っていない非常に特別な Criollo の遺伝的特性です。

このカカオは、マラカイボ湖の南で生産されています。タチラ、メリダ、トルヒョ、ズリアの各州が集まるアンデス山脈の西斜面に位置します。