




K CIOKARRUA

CIOCCOLATO DA FAVE DI CACAO BEAN TO BAR

Da fave di cacao selezionate al cioccolato: la BTB Ciokarrua mette in tavoletta studio, ricerca, sperimentazione. Il processo di trasformazione interamente artigianale, che esalta e rispetta le preziose monorigini, si traduce in un esercizio di gusto unico e irripetibile garantito dal rispetto dei tempi: la maturazione dei frutti, la tostatura, il riposo.

La linea BTB Ciokarrua esce dall'ufficialità della tradizione e trova espressione attraverso lo sviluppo di una propria miscela aromatica pensata per accompagnare il momento flavour, quando i sensi trovano il cioccolato.

Un liquore, un buon libro o una bella compagnia: nel contesto di confort emotivo l'assaggio diventa l'istantanea di un ricordo, di un momento che rievoca le suggestioni di terre lontane, di un viaggio fatto o sognato.

La scelta di lavorare direttamente le fave di cacao racchiude l'audace ambizione di tracciare un segno personale, sperimentale e autentico, quasi emotivo.

Conoscere e valorizzare le cariche aromatiche del cacao e restituirle al palato nella pienezza senza briglie, libere di sciogliersi, o non sciogliersi in bocca, stuzzicare corde a sentimento.



BTB004



BTB003



BTB005



BTB002



BTB006



BTB001

Codice Art.	Descrizione Articolo	Pezzi	Peso	Shelf life	Ean Code
BTB001	Bean to bar Patanemo - Venezuela 91%	10	50g	18 Mesi	
BTB002	Bean to bar Arriba - Ecuador 78%	10	50g	18 Mesi	
BTB003	Bean to bar Piura - Perù 72%	10	50g	18 Mesi	
BTB004	Bean to bar Rio Lima - Saò Tomè 69%	10	50g	18 Mesi	
BTB005	Bean to bar Macarena - Colombia 86%	10	50g	18 Mesi	
BTB006	Bean to bar Gola Forest - Sierra Leone 75%	10	50g	18 Mesi	

