

NYANGBO 68%



PUR GHANA - COUVERTURE NOÏRE

Code	6085 - fèves 3 kg
Composition	Cacao 68 % min., sucre 31 %, matière grasse 41,1 %.



- Au sud du Ghana, la culture du cacao est une tradition plus que centenaire. C'est sur cette terre chaude et ensoleillée mais aussi riche et humide que poussent les fèves qui donneront naissance au Grand Cru de Terroir de Valrhona : Nyangbo Pur Ghana.
- Entre les plages du golfe de Guinée et le lac Volta, les fermiers tirent de ces sols sans cesse lessivés par les pluies tropicales, l'un des meilleurs cacao d'Afrique.

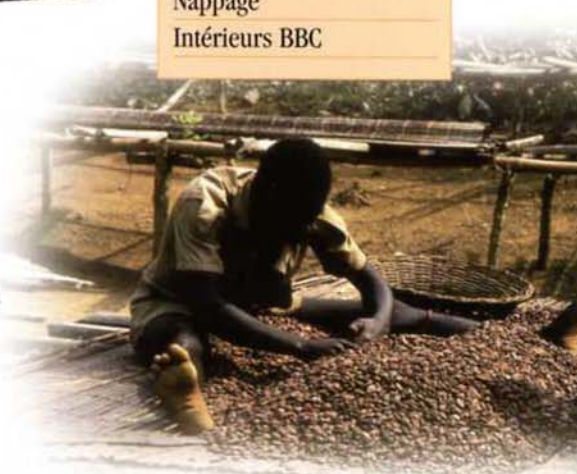


- Miroir de ce terroir, la personnalité de Nyangbo à l'acidité timide, laisse éclater ses notes rondes, chaleureusement chocolatées, puis laisse place à un second souffle chargé d'épices douces et relevées. Son caractère est appuyé par une présence délicatement amère.



Applications

Enrobage
Moulage
Ganache pâtisserie
Mousse/crèmeux
Sauce
Glace et sorbet
Décors
Nappage
Intérieurs BBC



TANARIVA LACTÉE 33%



PUR MADAGASCAR - COUVERTURE LACTÉE

Codes	4659 - fèves 3 kg 3692 - blocs 3 x 1 kg
Composition	Cacao 33 % min., lait 28 %, sucre 38 %, matière grasse 35,5 %.



- Sur l'île de Madagascar, dans de petites plantations longeant le fleuve Sambirano, naissent de grands cacaos, de variétés Trinitario et Criollo. Les producteurs malgaches excellent dans l'art de la fermentation des fèves, donnant un cacao d'une typicité marquée.
- La sélection régulière de lots de petits producteurs assure à Tanariva, Grand Cru de Terroir de Madagascar, une expression équilibrée de saveurs acidulées, adoucies par des notes lactées et caramel prononcées.



Applications

Enrobage
Moulage
Ganache pâtisserie
Mousse/crèmeux
Sauce
Glace et sorbet
Décors
Nappage
Intérieurs BBC