

[Kakao z Ekwadoru - cacaomana.com](http://cacaomana.com)

Kakao z Dominikany, Ekwadoru oraz Wenezueli to prawdziwe skarby świata czekolady. Każde z nich ma swoje unikalne cechy, które czynią je wyjątkowymi oraz cenionymi przez wielu koneserów. Kakao z Dominikany, to prawdziwe kakao w formie praktycznych w użyciu pastylek. Odmiana trinitario, powstała z połączenia ziarna criollo oraz forastero. Kakao z Ekwadoru, jest szczególne, stworzone z ziarna Arriba Nacional - określanego mianem najbardziej aromatycznego ziarna na świecie. Kakao z Wenezueli, to pasta kakao powstała z ziarna criollo, określanego mianem najszlachetniejszego ziarna świata. Bez względu na to, czy jesteś fanatykiem czekolady, bądź szukasz dodatku do swojej diety, kakao z tych trzech krajów to idealny wybór.

Dane:

Cacao Mana

email: cacaomana@int.pl

Strona www: <http://cacaomana.com/produkt/kakao-ceremonialne-z-ekwadoru-przeplyw/>

telefon: 739208308

Miejscowość: Gorzów Wielkopolski

ulica: ul. 30 Stycznia 8

