

AGOSTONI

CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946



LOS ORÍGENES

CHOCOLATE NEGRO GRAND CRU IDUKKI 67%

Distrito de Idukki, India. Al sur de la India, en la región de Kerala, se encuentra un exuberante territorio con una larga tradición en el comercio de especias: el distrito de Idukki. Gracias a la singularidad del territorio y del clima, que se caracteriza por abundantes lluvias y una altitud de 700 a 1000 m, esta zona es un lugar ideal para cultivar cacao, lo que da lugar a un producto con un gran potencial.

De hecho, el cacao crece con árboles de frutas como coco, papaya, mango y plátano, y especias como pimienta negra, nuez moscada y cardamomo que le confieren un rico perfil aromático.

Además de los métodos de cultivo, se llevan a cabo minuciosos procesos de producción para garantizar la calidad y la trazabilidad. El centro de fermentación centralizado se encuentra en las zonas más bajas del distrito para favorecer un secado natural y eficaz. Las habas se fermentan durante 5-6 días en cajas de madera de jackfruit silvestre, en un sistema de 3 niveles. Después, se dejan secar en mesas de madera y se giran con frecuencia para garantizar un secado uniforme. El resultado son habas de color marrón rojizo, seleccionadas a mano.



DESCRIPCIÓN

Agradable nota ácida inicial, seguida de notas amargas y dulces. Ligero regusto a fruta fresca y frutos secos, con un matiz floral.

SIN lecitina.

CERTIFICACIONES



IDUKKI NEGRO

CACAO mín.

67%

FLUIDEZ



PESO

4 kg

CÓDIGO

8032

MANTECA DE CACAO media

41%

RECOMENDACIONES DE USO



CHOCOLATE NEGRO DE ORIGEN BOLIVIA 73%

Bolivia. Al norte de la capital de La Paz, en los valles de Alto Beni, se encuentra una zona favorable para el cultivo de cacao.

Aquí, en los años 70, periodo de una profunda crisis económica y social, emigraron muchas familias de otras zonas del país.

De esta manera, se inició un sistema cooperativo de cultivo y elaboración del cacao, con especial atención al aspecto social de las comunidades afectadas. Actualmente, en la zona se promueven proyectos de diversificación de los cultivos, donde se cultiva el cacao con frutas y plantas medicinales para la conservación de la biodiversidad y del patrimonio agrícola de la región. El periodo de fermentación varía de 3 a 9 días en función de las distintas variedades genéticas, según el clima y factores externos.

Las habas se dejan fermentar en cajas de madera, con pequeños orificios en el fondo para facilitar la salida de la pulpa; las cajas se giran cada 48 horas tres veces y, después, cada 24 horas. Después de la fermentación, las habas se secan hasta obtener una calidad uniforme.

DESCRIPCIÓN

Acidez y amargor equilibrados. Medianamente dulce. Notas predominantes a frutos secos y ligero regusto floral.

SIN lecitina.

CERTIFICACIONES



BOLIVIA NEGRO

CACAO mín.

73%

FLUIDEZ



PESO

4 kg

CÓDIGO

8028

MANTECA DE CACAO media

44%

RECOMENDACIONES DE USO



PASTA DE CACAO DE ORIGEN MARAÑÓN

Perú. La cuna del cacao, al que seguimos la pista desde hace más de 3000 años: la variedad principal es el Criollo, ideal para producir chocolate fino, de sabor delicado, muy aromático y poco amargo.



DESCRIPCIÓN

Ácido inicial y amargor equilibrados.
Dulzor suave.

Notas a fruta fresca y frutos secos.

SIN gluten.

CERTIFICACIONES



MARAÑÓN PASTA DE CACAO

CACAO
mín.

100%

FLUIDEZ



PESO

4 kg

CÓDIGO

7999

MANTECA DE
CACAO media

54%

RECOMENDACIONES
DE USO



CHIMELB PASTA DE CACAO

CACAO
mín.

100%

FLUIDEZ



PESO

4 kg

CÓDIGO

8027

MANTECA DE
CACAO media

53%

RECOMENDACIONES
DE USO



PASTA DE CACAO GRAND CRU CHIMELB

Chimelb, Guatemala. Situada en el corazón de los bosques naturales de la región de Alta Verapaz, la Finca Chimelb es una plantación sin precedentes; en ella, el cacao se cultiva junto al café, al cardamomo, piñas, eucaliptos y árboles de caucho en un vivero de gran amplitud. Aquí, el cultivo ecosostenible se manifiesta en la determinación de las mejores prácticas adaptadas al clima y al territorio local.

DESCRIPCIÓN

Ligeras notas acídulas, claro amargor.

Suaves notas florales, a fruta fresca y a frutos secos.

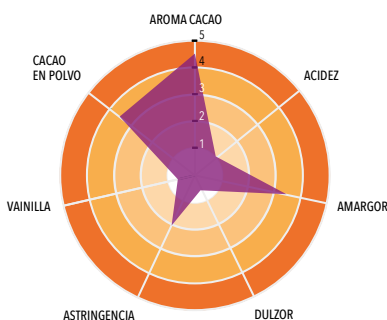
SIN gluten.

CERTIFICACIONES



CACAO EN POLVO DE ORIGEN DOMINICANA

República Dominicana. La República Dominicana se encuentra entre los 10 primeros exportadores de cacao en el mundo; aquí, ICAM ha seleccionado el cacao más fino, el cacao «Hispaniola», de algunas de las plantaciones más exclusivas de la provincia de Duarte.



DESCRIPCIÓN

Sabor envolvente a cacao y chocolate para obtener un sabor intenso.

Color marrón oscuro, rojizo.

SIN gluten.

CERTIFICACIONES



DOMINICANA CACAO EN POLVO

MANTECA DE
CACAO media

10/12%

COLOR



PESO

1 kg

CÓDIGO

4935

PH
(+/- 3%)

7.3

RECOMENDACIONES
DE USO



México

Cobertura de Chocolate Negro 68%

Cuba

Cobertura de Chocolate Negro 66%

República Dominicana

Cobertura de Chocolate Negro 75%

Cacao en Polvo 10/12

NEW

República Dominicana

Los Bejucos

Cobertura de Chocolate Negro 70%

Cobertura de Chocolate con Leche 46%

Venezuela

Sur del Lago

Cobertura de Chocolate Negro 72%

Pasta de Cacao

Guatemala

Chimelb

Cobertura de Chocolate Negro 65%

Pasta de Cacao

NEW

Perú

Bagua Nativo

Cobertura de Chocolate Negro 81%

Pachiza

Cobertura de Chocolate Negro 70%

Cobertura de Chocolate con Leche 39%

Ecuador

Cobertura de Chocolate Negro 74%

Pasta de Cacao

Cacao en Polvo 22/24

Bolivia

NEW

Cobertura de Chocolate Negro 73%

Perú

Gotas para horno Chocolate Negro 60%

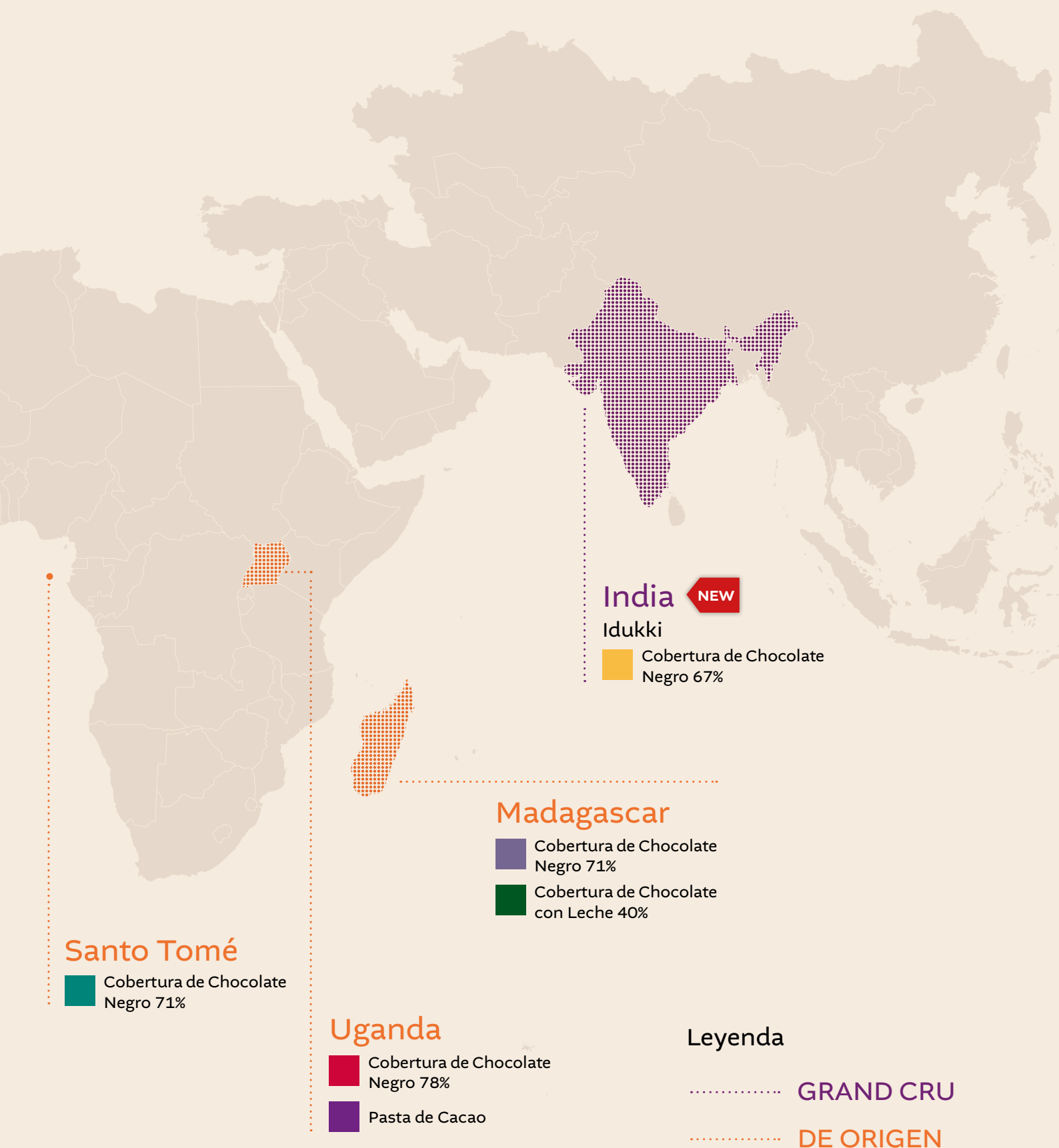
Pasta de Cacao

Cacao en Polvo 10/12

NEW

En el origen del cacao

Un viaje de sabores de tierras lejanas



COBERTURA DE CHOCOLATE

NEGRO

4 Kg / 3 uds.

6817	BAGUA NATIVO Perú	81	18	45	-	✓					
6805	SUR DEL LAGO Venezuela	72	27	44	-						
6804	PACHIZA Perú	70	29	40	-						
6803	LOS BEJUCOS República Dominicana	70	29	47	-	✓					
NEW 8032	IDUKKI India	67	32	41	-	✓					
6806	CHIMELB Guatemala	65	34	40	-	✓					

COBERTURA DE CHOCOLATE

CON LECHE

4 Kg / 3 uds.

6820	LOS BEJUCOS República Dominicana	46	30	36	42	✓	●●●●●	●	○	●	●	○	○	●	●	○	○	○	○	●	○	○
6821	PACHIZA Perú	39	35	30	37		●●●●●	○	○	●	●	○	○	●	●	○	○	○	○	●	○	○

PASTA DE CACAO

4 Kg / 3 uds.

NEW 8027	CHIMELB Guatemala	100	-	53		✓	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
6840	SUR DEL LAGO Venezuela	100	-	54	-	✓	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

COBERTURA DE CHOCOLATE

NEGRO

4 Kg / 3 uds.

6810	UGANDA	78	21	43	-	✓	●●●●●	●	●	●	●	○	○	●	●	○	○	○	○	●	○	○
6811	DOMINICANA	75	24	47	-	✓	●●●●●	○	○	●	●	○	○	●	●	○	○	○	○	●	○	○
6812	NACIONAL ARRIBA	74	25	45	-	✓	●●●●●	○	○	●	●	○	○	●	●	○	○	○	○	●	○	○
NEW 8028	BOLIVIA	73	24	44	-	✓	●●●●●	○	○	●	●	○	○	●	●	○	○	○	○	●	○	○
6813	MADAGASCAR	71	29	42	-	✓	●●●●●	●	●	●	●	○	○	●	●	○	○	○	○	●	○	○
6814	SÃO TOMÉ	71	29	42	-	✓	●●●●●	●	●	●	●	○	○	●	●	○	○	○	○	●	○	○
6815	MESSICO	68	32	42	-	✓	●●●●●	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○
6816	CUBA	66	33	40	-	✓	●●●●●	○	○	●	●	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○

COBERTURA DE CHOCOLATE

CON LECHE

4 Kg / 3 uds.

8401	MADAGASCAR	40	34	37	44	✓	●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

PASTA DE CACAO

4 Kg / 3 uds.

NEW 7999	MARAÑÓN	100	-	54	-	✓	●●●●●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
6846	UGANDA	100	-	54	-	✓	●●●●●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
6845	NACIONAL ARRIBA	100	-	54	-	✓	●●●●●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

CACAO EN POLVO

1 Kg / 5 uds.

1 kg / 3.5 lbs.		% Manteca de cacao MEDIA		PH																
NEW 4935	DOMINICANA	10/12	7.3																	
4620	PERÚ	10/12	5.5																	
4621	NACIONAL ARRIBA	22/24	8.0																	

GOTAS PARA HORNO CHOCOLATE NEGRO

4 Kg / 3 uds.

6870	PERÚ	60	39	33	-	✓																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																
------	------	----	----	----	---	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

● Recomendado | ○ APTO

AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946

ICAM S.p.A. - ITALY

Via Pescatori, 53 - 23900 Lecco (LC) | Via Plinio, 5/7 - 22030 Orsenigo (CO)

info@agostonicioccolato.it

www.icamprofessionale.com

@icamforprofessionals