

## Mini Antilla

### Barrette di cioccolato biologico al latte e fondente

Il cacao, la canna da zucchero e tutti gli altri ingredienti utilizzati per preparare queste barrette provengono da piantagioni selezionate in cui non si fa uso di sostanze chimiche. Si ottiene così un cioccolato di altissima qualità riconoscibile per precise caratteristiche organolettiche. Infatti il fondente extra al 60% è molto scuro, con un profumo gradevole intensamente "cacao", è croccante e si spacca nettamente ma si scioglie rapidamente in bocca passando da una prima immediata sensazione di dolcezza a un finale retrogusto amaro. Il cioccolato al latte è una miscela di pasta di cacao, burro di cacao, zucchero e latte. In rapporto a quello fondente è più dolce perché contiene meno cacao e più zuccheri ed è meno solido a causa della presenza del grasso del latte che si scioglie più facilmente rispetto al burro di cacao.

Il cioccolato bianco a differenza del fondente e di quello al latte che hanno almeno il 25% di cacao deve contenere il 20% di burro di cacao, comunque ha la stessa consistenza del cioccolato al latte e sciogliendosi in bocca sviluppa diversi sapori: un gusto di burro di cacao, il dolce dello zucchero, un gradevole profumo di latte e l'aroma della vaniglia.

#### INGREDIENTI

Antilla fondente extra

Puro cioccolato fondente

da agricoltura biologica – cacao: 60% minimo

Ingredienti: \*pasta di cacao da agricoltura biologica (Conacado -Repubblica Dominicana), \*zucchero di canna da agricoltura biologica (MCCH- Ecuador) , \*burro di cacao da agricoltura biologica (Conacado- Repubblica Dominicana). Emulsionante: lecitina di soia. Aromi: vaniglia naturale da agricoltura biologica.

Può contenere tracce di frutta a guscio, lattosio e proteine del latte.

\*ingredienti di provenienza del commercio equo e solidale:99 %

Antilla al latte

Puro cioccolato finissimo al latte

da agricoltura biologica – cacao: 34% minimo

Ingredienti: \*zucchero di canna da agricoltura biologica , latte in polvere da agricoltura biologica, \*burro di cacao da agricoltura biologica, \*pasta di cacao da agricoltura biologica. Emulsionante: lecitina di soia. Aromi: vaniglia naturale da agricoltura biologica.

Può contenere tracce di frutta a guscio.

\*ingredienti di provenienza del commercio equo e solidale:72%

PRODUTTORI COINVOLTI Conacado (Repubblica Dominicana), MCCH (Ecuador).

#### CURIOSITA'

Le tavolette sono uno dei mille modi in cui ora si può consumare il cacao, ma sono uguali in ogni parte del mondo. In età precolombiana invece il modo di consumare questo alimento denotava profonde differenze culturali, anche odi e rivalità. I maya lo bevevano caldo, e infatti il vocabolo cacao corrispondeva a chacau haa, cioè cacao caldo, mentre gli aztechi lo bevevano freddo e dopo una complicata preparazione. La bevanda che si otteneva era ricchissima di schiuma e la si poteva mescolare solo con un cucchiaino di legno, oro o argento: il commensale doveva aprire molto la bocca perché la spuma scendesse a poco a poco. Il cacao veniva servito durante i banchetti dei nobili, mentre al popolo era vietato. L'eccezione erano i soldati che potevano cibarsene sotto forma di palline o gallette per avere energia durante le lunghe marce. Rimaneva tuttavia precluso pure a loro la bevanda nella forma più ambita, cioè come spuma.

