

Link do produktu: <https://www.zielarniawarminska.pl/kakao-ziarno-cale-surowe-200-g-p-1409.html>



# Kakao ziarno całe surowe 200 g

Cena

**15,00 zł**

## Opis produktu

Ziarna kakao to surowe owoce kakaowca, drzewa pochodzącego z tropikalnych lasów Ameryki Południowej. Obecnie kakaowiec uprawiany jest również w niektórych rejonach Afryki oraz Azji. Ziarna kakaowca zaliczane są do tzw. żywności Superfood, czyli produktów nieprzetworzonych mających dobroczynny wpływ na nasz organizm. Zarówno na skalę przemysłową, jak i domowego użytku, z ziaren kakaowca wytwarza się kakao, masła kakaowe oraz czekoladę. Surowe ziarna kakao nadają się jako dodatek do deserów, polewy czekoladowej, czekolady czy kawy.

Świeże ziarno kakaowe jest miękkie, gorzkie, pozbawione aromatu i otoczone jest miąższem. Aby ziarna miały odpowiedni zapach, barwę i smak, poddawane są fermentacji. To najważniejszy etap w produkcji ziarna wysokiej jakości. Fermentacja powoduje zanik zdolności kiełkowania ziarna, a także zmniejsza goryczkę i rozwija zaczątki typowego aromatu kakao. Ziarno po fermentacji zawiera aż 60% wody, następnie zostaje poddane suszeniu, naturalnie na słońcu lub sztucznie. Po wysuszeniu zawartość wody spada do 5-7%, a zmiany chemiczne, które nastąpiły w ziarnie podczas fermentacji zostają utrwalone. W ten sposób powstaje surowe ziarno kakaowe o specyficznym aromacie, na który składa się kilkaset różnych związków.

### Sposób użycia:

Surowych ziaren kakao można użyć do przygotowania kubka aromatycznego kakao, prawdziwej domowej czekolady lub spożywać je bez żadnej obróbki, jako naturalną i zdrową przekąskę.