

# 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



## BOLIVIA NEGRO

CACAO mín.

**73%**

FLUIDEZ



PESO  
4 kg

CÓDIGO  
8028

MANTECA DE CACAO media

**44%**

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



## 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

MONORIGINE

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 CÓDIGO  
4 kg 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.

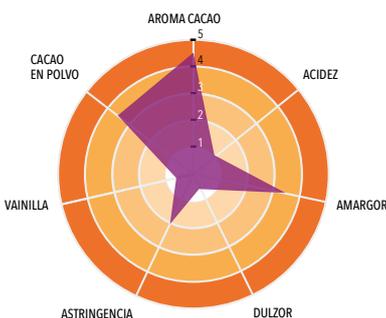
**SIN gluten.**

### 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

## Ecuador

Cobertura de Chocolate Negro 74%

Pasta de Cacao

Cacao en Polvo 22/24

## Perú

Bagua Nativo

Cobertura de Chocolate Negro 81%

Pachiza

Cobertura de Chocolate Negro 70%

Cobertura de Chocolate con Leche 39%

## Bolivia

NEW

Cobertura de Chocolate Negro 73%

## Perú

Gotas para horno Chocolate Negro 60%

Pasta de Cacao

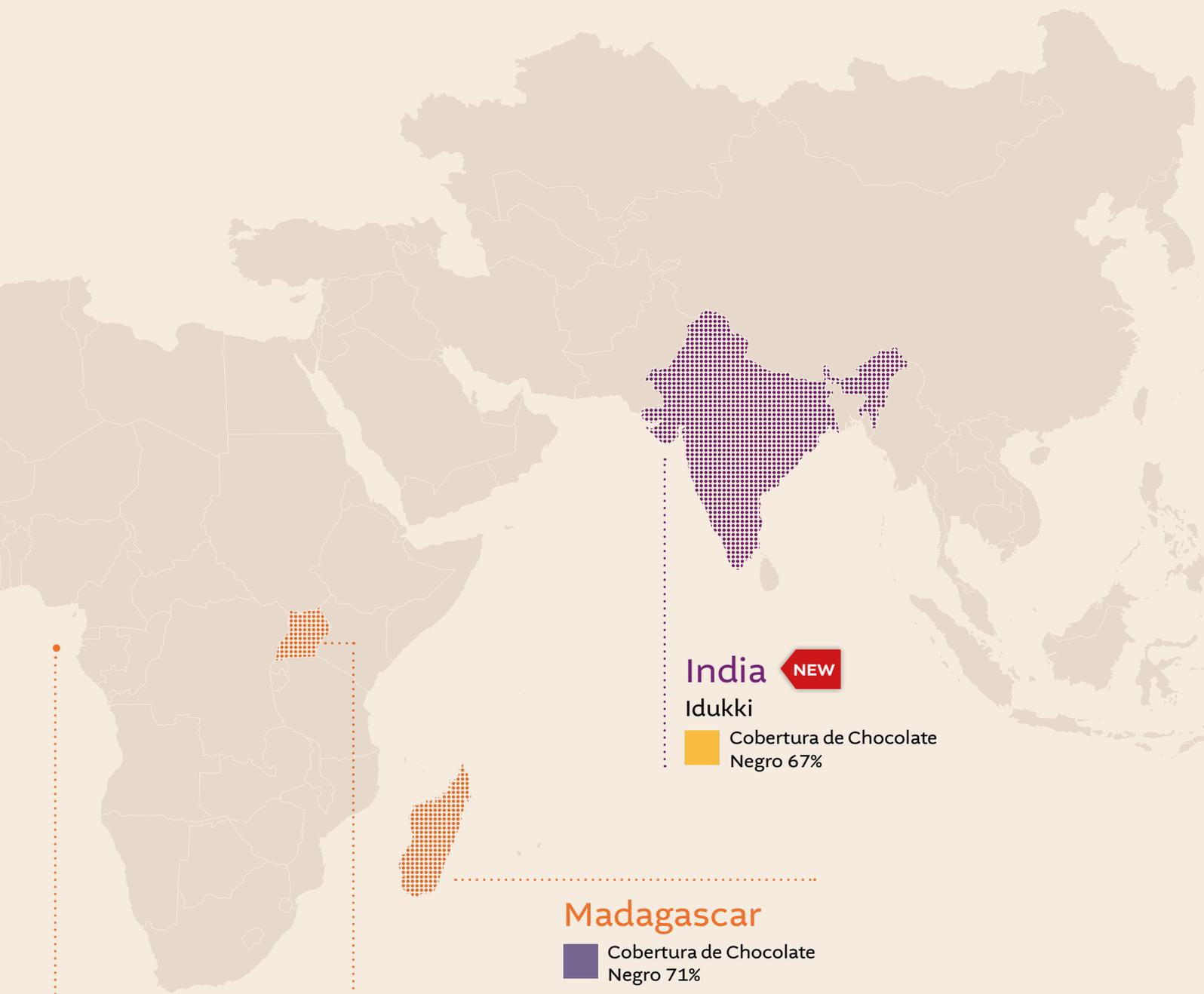
Cacao en Polvo 10/12

NEW



# En el origen del cacao

Un viaje de sabores de tierras lejanas



## Santo Tomé

Cobertura de Chocolate Negro 71%

## Uganda

Cobertura de Chocolate Negro 78%

Pasta de Cacao

## Madagascar

Cobertura de Chocolate Negro 71%

Cobertura de Chocolate con Leche 40%

## India NEW

Idukki

Cobertura de Chocolate Negro 67%

## Leyenda

..... GRAND CRU

..... DE ORIGEN

COBERTURA DE CHOCOLATE

NEGRO

4 Kg / 3 uds.

		% Cacao total MÍN.	% Azúcar MÁX.	% Manteca de cacao MEDIA	% Grasas totales MEDIA	SIN lecitina	FLUIDEZ	CHOCOLATERÍA						PASTELERÍA					HELADERÍA				
								MOLDEADO	FORMAS HUECAS	COBERTURAS	GANACHE	ONE-SHOT	BAÑADO	ALA TAZA	CREMAS Y ESPUMAS	BASES	GLASEADOS	DECORACIONES	COCCIÓN	INGREDIENTE	GLASEADO	STRACCIATELLA	
6817	BAGUA NATIVO Perú	81	18	45	-	✓	4	○	○	●	●	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○
6805	SUR DEL LAGO Venezuela	72	27	44	-		4	○	○	●	●	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○
6804	PACHIZA Perú	70	29	40	-		4	●	○	●	●	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○
6803	LOS BEJUCOS República Dominicana	70	29	47	-	✓	4	○	○	●	●	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○
NEW 8032	IDUKKI India	67	32	41	-	✓	4	○	○	●	●	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○
6806	CHIMELB Guatemala	65	34	40	-	✓	4	●	○	●	●	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○

COBERTURA DE CHOCOLATE

CON LECHE

4 Kg / 3 uds.

6820	LOS BEJUCOS República Dominicana	46	30	36	42	✓	4	●	○	●	●	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○
6821	PACHIZA Perú	39	35	30	37		4	○	○	●	●	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○

PASTA DE CACAO

4 Kg / 3 uds.

NEW 8027	CHIMELB Guatemala	100	-	53		✓	4	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
6840	SUR DEL LAGO Venezuela	100	-	54	-	✓	4	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

COBERTURA DE CHOCOLATE

NEGRO

4 Kg / 3 uds.

6810	UGANDA	78	21	43	-	✓	4	●	●	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○
6811	DOMINICANA	75	24	47	-	✓	4	○	○	●	●	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○
6812	NACIONAL ARRIBA	74	25	45	-	✓	4	○	○	●	●	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○
NEW 8028	BOLIVIA	73	24	44	-	✓	4	○	○	●	●	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○
6813	MADAGASCAR	71	29	42	-	✓	4	●	●	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○
6814	SÃO TOMÉ	71	29	42	-	✓	4	●	●	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○
6815	MESSICO	68	32	42	-	✓	4	○	○	●	●	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○
6816	CUBA	66	33	40	-	✓	4	○	○	●	●	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○

COBERTURA DE CHOCOLATE

CON LECHE

4 Kg / 3 uds.

8401	MADAGASCAR	40	34	37	44	✓	4	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
------	------------	----	----	----	----	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

PASTA DE CACAO

4 Kg / 3 uds.

NEW 7999	MARAÑÓN	100	-	54	-	✓	4	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
6846	UGANDA	100	-	54	-	✓	4	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
6845	NACIONAL ARRIBA	100	-	54	-	✓	4	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

CACAO EN POLVO

1 Kg / 5 uds.

		% 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



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