

AGOSTONI

CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946



LE ORIGINI

FONDENTE GRAND CRU IDUKKI 67%

Distretto Idukki, India. Nel sud dell'India, nella regione del Kerala, si trova un territorio lussureggiante con una lunga tradizione nel commercio delle spezie: il distretto di Idukki. L'unicità del territorio e delle condizioni climatiche, caratterizzato da ricche piogge e un'altitudine dai 700 ai 1000 m, rendono questa zona un luogo ideale per la coltivazione del cacao, dando vita a un prodotto dal grande potenziale.

Il cacao, infatti, cresce insieme ad alberi da frutto come cocco, papaya, mango e banana, e spezie come pepe nero, noce moscata e cardamomo che gli conferiscono un ricco profilo aromatico.

Oltre ai metodi di coltivazione, meticolose pratiche di lavorazione vengono seguite per garantire qualità e tracciabilità. Il centro di fermentazione centralizzato si trova nelle zone più basse del distretto per favorire un'efficace essiccazione naturale. Le fave vengono fermentate per 5-6 giorni in cassette di legno di Jackfruit, in un sistema a 3 livelli. In seguito, vengono fatte essiccare su tavoli di legno e girati regolarmente per garantire un'essiccazione uniforme. Il risultato sono fave dal colore rosso-marrone, selezionate a mano.



IDUKKI FONDENTE

CACAO min.

67%

FLUIDITÀ



PESO

4 kg

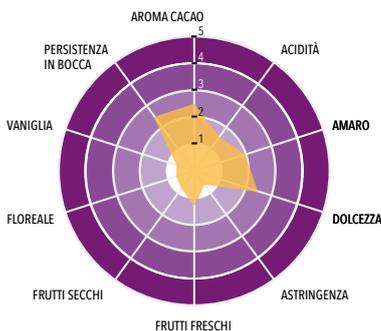
CODICE

8032

BURRO DI CACAO media

41%

CONSIGLI D'IMPIEGO



DESCRIZIONE

Piacevole nota acida iniziale, seguita da note amare e dolci. Leggero retrogusto di frutta, fresca e secca, e sentore di floreale.

SENZA lecitina.

CERTIFICAZIONI



BOLIVIA FONDENTE

CACAO min.

73%

FLUIDITÀ



PESO

4 kg

CODICE

8028

BURRO DI CACAO media

44%

CONSIGLI D'IMPIEGO



FONDENTE MONORIGINE BOLIVIA 73%

Bolivia. A nord della capitale La Paz, nelle valli dell'Alto Beni, si trova una zona favorevole alla coltivazione del cacao.

Qui, negli anni 70, periodo di grave crisi economica e sociale, emigrarono numerose famiglie da altre aree del paese. Così ebbe inizio un sistema cooperativo di coltivazione e lavorazione del cacao, con particolare attenzione all'aspetto sociale delle comunità coinvolte. Oggi nella zona vengono promossi progetti di diversificazione delle coltivazioni, dove il cacao cresce in un sistema agroforestale con frutti e piante medicinali, per la conservazione della biodiversità e del patrimonio agricolo della regione.

Il periodo di fermentazione cambia secondo le diverse varietà genetiche, dai 3 ai 9 giorni, in base al meteo e fattori esterni.

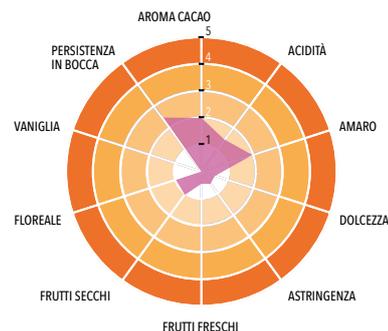
Le fave vengono fatte fermentare in cassette di legno, con piccoli fori sul fondo per facilitare l'uscita della polpa; le cassette vengono girate ogni 48 ore per 3 volte e, dopo, ogni 24 ore. Dopo la fermentazione, le fave vengono essiccate fino al raggiungimento di una qualità uniforme.

DESCRIZIONE

Acidità e amarezza bilanciante. Mediamente dolce. Note prevalenti di frutta secca e leggero retrogusto floreale.

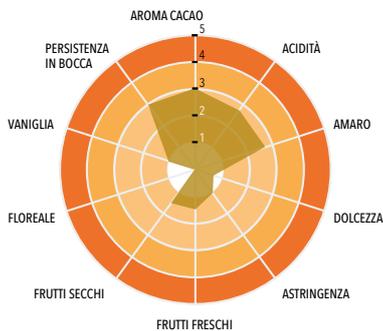
SENZA lecitina.

CERTIFICAZIONI



PASTA DI CACAO MONORIGINE MARAÑÓN

Perù. La culla del cacao, del quale qui troviamo traccia oltre 3.000 anni fa: la varietà è principalmente il Criollo, ideale per la produzione di cioccolato fine, dal gusto delicato, molto aromatico e poco amaro.



DESCRIZIONE

Acido iniziale e amaro bilanciati.
Leggera dolcezza.
Note di frutta fresca e secca.

SENZA glutine.

CERTIFICAZIONI



MARAÑÓN PASTA DI CACAO

CACAO
min.

100%

FLUIDITÀ
●●●●

PESO
4 kg

BURRO DI CACAO
media

54%

CONSIGLI D'IMPIEGO



CODICE
7999



CHIMELB PASTA DI CACAO

CACAO
min.

100%

FLUIDITÀ
●●●●

PESO
4 kg

BURRO DI CACAO
media

53%

CONSIGLI D'IMPIEGO



CODICE
8027

PASTA DI CACAO GRAND CRU CHIMELB

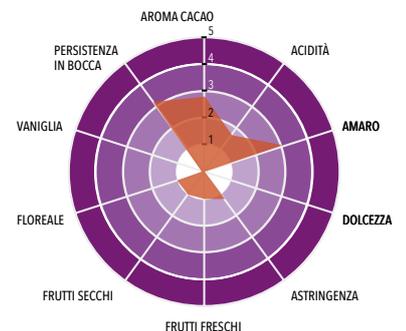
Chimelb, Guatemala. Situata nel cuore delle foreste naturali della regione Alta Verapaz, la Finca Chimelb è una piantagione senza eguali, dove il cacao cresce affianco a caffè, cardamomo, ananas, eucalipti e alberi della gomma, in un vivaio di eccezionale ampiezza. Qui la coltivazione eco-sostenibile si concretizza nell'individuazione delle migliori pratiche adatte al clima e al territorio locale.

DESCRIZIONE

Leggere note acidule, netta amarezza.
Lievi note floreali e di frutta, fresca e secca.

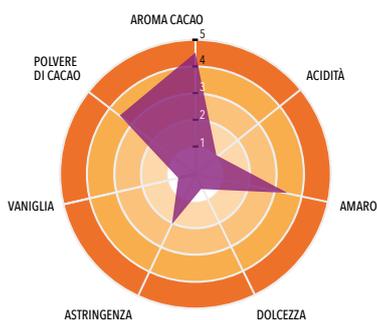
SENZA lecitina. SENZA glutine.

CERTIFICAZIONI



POLVERE DI CACAO MONORIGINE DOMINICANA

Repubblica Dominicana. La Repubblica Dominicana è tra i primi 10 esportatori di cacao al mondo; qui ICAM ha selezionato il cacao più fine, il cacao "Hispaniola", da alcune delle più esclusive piantagioni nella provincia di Duarte.



DESCRIZIONE

Sapore avvolgente di cacao e cioccolato per un gusto intenso.
Colore marrone scuro, rossastro.

SENZA glutine.

CERTIFICAZIONI



DOMINICANA POLVERE DI CACAO

BURRO DI CACAO
media

10/12%

COLORE ■■■■

PESO
1 kg

PH
(+/- 3%)

7.3

CONSIGLI D'IMPIEGO



CODICE
4935



Messico

Ciocolato di copertura
Fondente 68%

Cuba

Ciocolato di copertura
Fondente 66%

Repubblica Dominicana

Ciocolato di copertura
Fondente 75%

Polvere di Cacao 10/12

NEW

Repubblica Dominicana

Los Bejucos

Ciocolato di copertura
Fondente 70%

Ciocolato di copertura
al Latte 46%

Venezuela

Sur del Lago

Ciocolato di copertura
Fondente 72%

Pasta di Cacao

Guatemala

Chimelb

Ciocolato di copertura
Fondente 65%

Pasta di Cacao

NEW

Perù

Bagua Nativo

Ciocolato di copertura
Fondente 81%

Pachiza

Ciocolato di copertura
Fondente 70%

Ciocolato di copertura
al Latte 39%

Perù

Gocce da forno
Fondente 60%

Pasta di Cacao

Polvere di cacao 10/12

NEW

Ecuador

Ciocolato di copertura
Fondente 74%

Pasta di Cacao

Polvere di Cacao 22/24

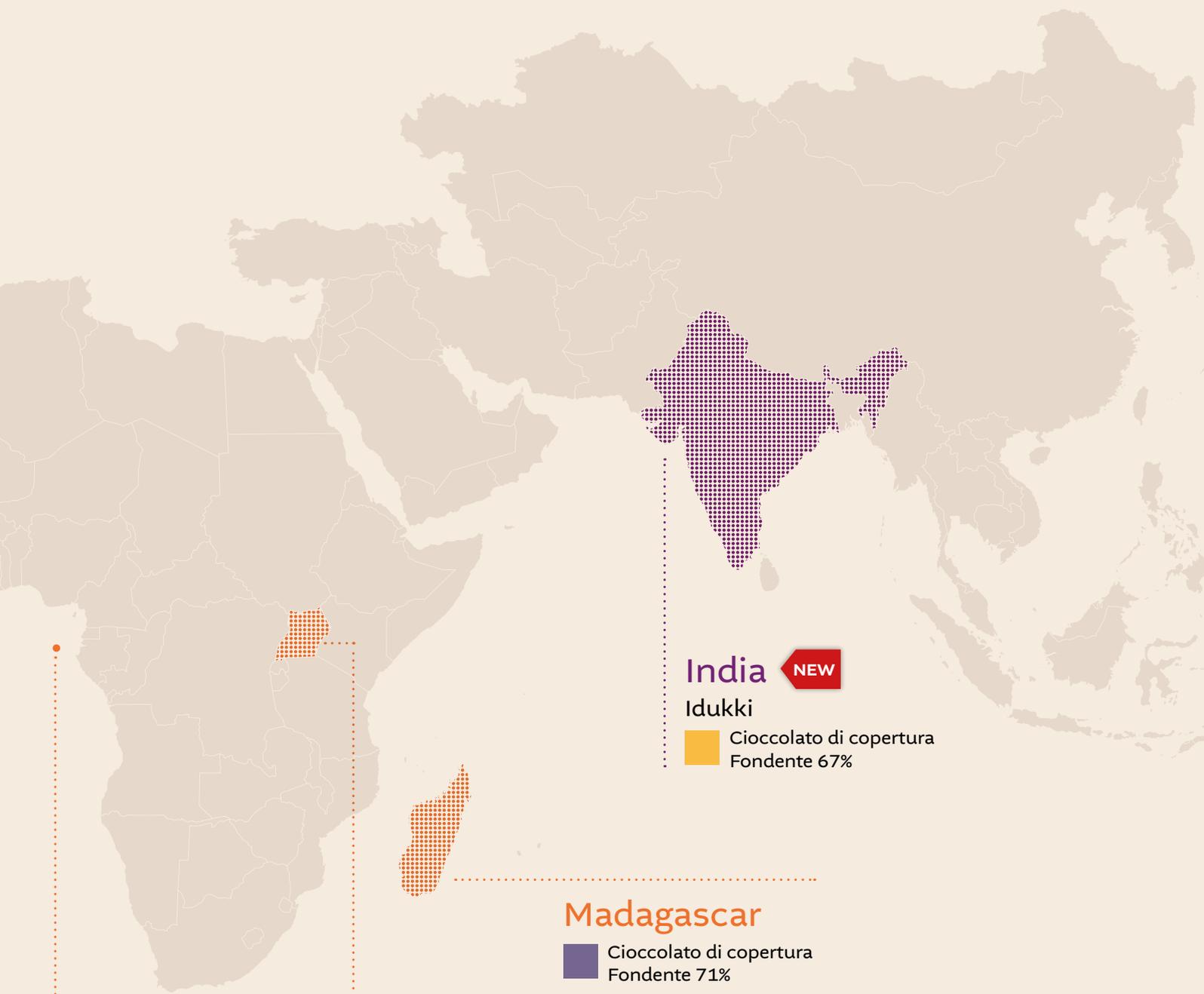
Bolivia

NEW

Ciocolato di copertura
Fondente 73%

All'origine del cacao

Un viaggio di sapori da terre lontane



Sao Tomè

Ciocolato di copertura
Fondente 71%

Uganda

Ciocolato di copertura
Fondente 78%

Pasta di Cacao

Madagascar

Ciocolato di copertura
Fondente 71%

Ciocolato di copertura
al Latte 40%

India NEW

Idukki

Ciocolato di copertura
Fondente 67%

Legenda

..... GRAND CRU

..... MONORIGINE

CIOCOLATO DI COPERTURA
FONDENTE

4 Kg / 3 pz.

		% CACAO totale min	% ZUCCHERO max	% BURRO DI CACAO media	% GRASSI totale media	SENZA lecitina	FLUIDITÀ	CIOCOLATERIA						PASTICCERIA				GELATERIA					
								MODELLAGGIO	FORME CAVE	RICOPERTURE	GANACHE	ONE-SHOT	BASSINATURA	IN TAZZA	CREME E SPUME	BASI	GLASSATURE	DECORAZIONI	COTTURA	INGREDIENTE	GLASSATURA	STRACCIATELLA	
6817	BAGUA NATIVO Perù	81	18	45	-	✓	●●●●●	○	○	●	●	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○
6805	SUR DEL LAGO Venezuela	72	27	44	-		●●●●●	○	○	●	●	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○
6804	PACHIZA Perù	70	29	40	-		●●●●●	●	○	●	●	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○
6803	LOS BEJUCOS Repubblica Dominicana	70	29	47	-	✓	●●●●●	○	○	●	●	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○
NEW 8032	IDUKKI India	67	32	41	-	✓	●●●●●	○	○	●	●	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○
6806	CHIMELB Guatemala	65	34	40	-	✓	●●●●●	●	○	●	●	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○

CIOCOLATO DI COPERTURA
AL LATTE

4 Kg / 3 pz.

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

PASTA DI CACAO

4 Kg / 3 pz.

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

CIOCOLATO DI COPERTURA
FONDENTE

4 Kg / 3 pz.

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	-	✓	●●●●●	○	○	●	●	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○

CIOCOLATO DI COPERTURA
AL LATTE

4 Kg / 3 pz.

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

PASTA DI CACAO

4 Kg / 3 pz.

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

POLVERE DI CACAO

1 Kg / 5 pz.

		% Burro di cacao Media	PH	
NEW 4935	DOMINICANA	10/12	7.3	○●●●●●●●●●●
4620	PERÙ	10/12	5.5	○●●●●●●●●●●
4621	NACIONAL ARRIBA	22/24	8.0	○●●●●●●●●●●

GOCCE FONDENTI DA FORNO

4 Kg / 3 pz.

6870	PERÙ	60	39	33	-	✓	○●●●●●●●●●●
------	------	----	----	----	---	---	-------------

● Raccomandato | ○ Utilizzabile



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