



Brillare



Bulk cacao
97-98%



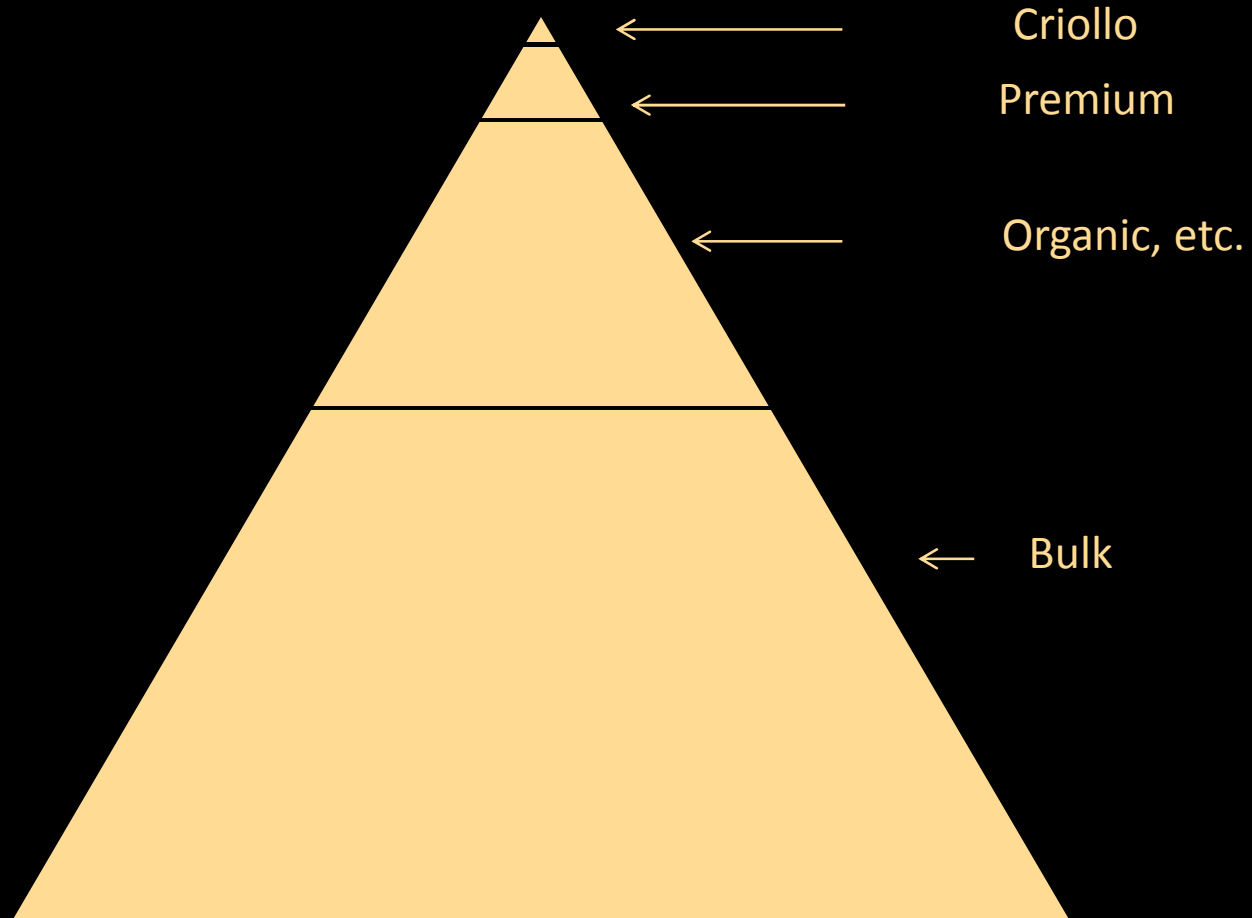
Fine cacao

2-3%

- In the early 1900s, the split was 50-50



Fine cacao versus bulk kakao



Chocolate Šokolaad



Chocolate- S Maiustused









Denominacion de Origen „Cacao de Chuao

- Registered Chuao Appellation August 10, 2000
- “Mejor cacao del mundo”





LA CUEVA DEL CACAO CHUAO

de
c
fève







Chocolate **Juana** de Dios



Pasta de Cacao elaborada por

En un envase coloque a fuego lento un litro de
agréguele 37 gramos de la panela (1/3), una pi
sal, especias al gusto, en 3/4 de taza de agu
añadale 1 cucharada de fécula de maíz o de har
trigo, diluya y agregue, revuelva suavemente
diluir la panela, avive el fuego, y al hervir baje el f
déjela por 3 minutos mas al hervor. **(0243) 872 5**

















Viva Cacao di Venezuela



Brillare