TREND
STILE DI VITA ETICO

CAKAU BARKS

CACAO-TRACE

Le Cakau Barks sono delle pratiche barrette prodotte con il primo surrogato di cioccolato certificato Cacao-Trace, il programma di sostenibilità del cacao con cui contribuiamo a migliorare la qualità della vita degli agricoltori ottenendo al tempo stesso prodotti squisiti per il consumatore.
Con un equilibrato gusto di cacao a metà tra il fruttato e l'amaro, le Cakau Barks presentano una scioglievolezza e una lucentezza uniche e si prestano a infinite personalizzazioni.
Bontà ed eticità all'insegna della praticità.

SOLUZIONI PURATOS UTILIZZATE

- **Carat Cakau Bitter**

Puratos
Reliable partners in innovation

CAKAU BARKS

INGREDIENTI

Carat Cakau Bitter Cacao-Trace	**q.b.**
Noci pecan	q.b.
Pistacchi interi	q.b.
Mandorle a filetti	q.b.
Bacche di goji	q.b.
Cocco rapè	q.b.

PROCEDIMENTO

Pre-riscaldare il forno a 135ºC. Posizionare su una teglia rivestita di carta da forno la frutta e tostarla per circa 15/20 minuti. Lasciarla raffreddare a temperatura ambiente.
Sciogliere il Cakau a 45ºC e colarlo negli stampi prescelti. Prima che cristallizzi, posizionarvi sopra la frutta.