

Fermentace, základní krok k úžasné čokoládě



Co je fermentace kakaa?

Fermentace je kritický proces, který zásadním způsobem ovlivňuje finální chuť čokolády. Trvá 5-7 dní, během nichž fermentace dužiny a enzymatické reakce poskytují základ pro získání nejlepšího chuťového profilu.

Po fermentaci se boby suší a dále zpracovávají na čokoládu.

Co ovlivňuje
chuť čokolády?

- ✓ Původ kakaových bobů
- ✓ Fermentace bobů

- ✓ Zpracování bobů (pražení)
- ✓ Výrobní proces čokolády

4 kroky fermentačního procesu

Krok 1



Sklizené lusky se otevrou. Boby, které jsou pokryty bílou dužinou, se vyjmou. V tomto stádiu jsou boby uvnitř také bílé nebo fialové barvy.

Krok 2



Boby se nasypou do dřevěných fermentačních boxů a přikryjí. Přírodní mikroorganismy pak mohou začít kakao fermentovat.

Krok 3



Během prvních 2 dnů začnou divoké kvasinky přetvářet bílou dužinu na tekutinu, která se odpustí pryč. Tato reakce produkuje alkohol a čerstvé aroma, které nasákne do kakaových bobů.

Krok 4



Mezi dny 2 až 7 se boby přehazují, aby se provětraly a získaly rovnoměrnou teplotu, která postupně dosáhne 45°C. Bakterie přirozeně přemění alkohol na kyselinu (ocet) a ten pomalu pronikne do bobů. Nyní se rozvinou aromatické prekurzory a začnou enzymatické reakce, které způsobí rozvinutí pravé čokoládové chuti a barvy. Nakonec změní boby barvu z bílé nebo fialové na hnědou.

OCHUTNEJTE
rozdíl



Puratos fermentační proces a výhody pro Vás



Cacao-Trace se zaměřuje na dosažení nejdokonalější chuti. Fermentace je všeobecně prováděna samotnými farmáři pomocí jejich dovedností a zvyklostí. To ale může znamenat různou kvalitu fermentovaných a sušených bobů. Puratos Cacao-Trace čokoláda používá **pouze kakaové boby fermentované specialisty**. Když začnete s vysoce kvalitními boby, získáte vysoce kvalitní čokoládu. To je důvodem, proč naši specialisté na fermentaci dohlížejí na fermentační proces a garantují kvalitu posklizňového zpracování.



Pečlivě vybrané komunity pěstitelů kakaa

Naše komunity pěstitelů kakaa vybíráme velmi pečlivě. **Školíme je a rozvíjíme s nimi dlouhodobé vztahy.** Dodávají kakaové boby nejvyšší kvality, které jsou důsledně kontrolovány. Když jejich boby dosáhnou na naše standardy, pak od nás obdrží kvalitativní odměnu.



Posklizňová centra

Založili jsme posklizňová centra přímo v oblastech pěstování kakaa, kde naši experti provádějí a kontrolují přírodní fermentační procesy. Toto **garantuje vyšší a stálou kvalitu**. Precizní proces se mění podle toho, jaké finální chuti čokolády chceme dosáhnout.



Třídění pro výjimečnou kvalitu

V momentě, kdy jsou boby fermentovány a usušeny, jsou také roztrženy a skladovány odděleně, dokud nevznikne finální čokoláda. To zaručuje konzistentní a výjimečnou kvalitu a znamená to také, že dokážeme vysledovat boby až do komunity, ba dokonce až ke konkrétním farmářům. Ve výsledku jim tak dokážeme vyplatit individuální **Čokoládový Bonus**.

Jak funguje Čokoládový Bonus?



Dlouhodobé výhody pro naše zákazníky

KVALITA		DŮVĚRA	
	Skvělá chuť čokolády		Transparentnost
	Nenáročnost		Vysledovatelnost
	Udržitelnost		Důvěryhodnost
	Silný příběh		Úzký vztah s farmáři

The Chocolate Bonus

€ 0,10 / kg
čokolády
vyplaceno Cacao-Trace
pěstitelům kakaa

Co je Čokoládový Bonus?

Do ceny každého kilogramu čokolády Cacao-Trace, které zákazník zakoupí, je zahrnut bonus **10 eurocentů**.

Vyplácení Čokoládového Bonusu se uskutečňuje automaticky, kdy finanční tok je zcela **transparentní** a probíhá prostřednictvím nadace **Next Generation Cacao Foundation**. To zaručuje, že 100 % peněz, které zákazníci zaplatí, se dostane přímo k farmářům Cacao-Trace.

K čemu Puratos přispívá?

Společnost Puratos je velmi odhodlána zajistit, aby **zemědělci dostávali za své příspěvky vyšší hodnotu**. Financujeme celé vedení nadace Next Generation Cacao Foundation, abychom zajistili, že **100 % toho, co dáte, se jim vrátí** + financujeme celý program s posklizňovými centry Cacao-Trace, lidi, kteří tam pracují a činnosti, jako jsou např. školení a projekty.

Jak se Cacao-Trace angažuje?

V zemích jako je **Pobřeží slonoviny** je to zejména **budování vodních filtrů, výstavbou školních zařízení s oddělenými toaletami**, aby byla zajištěna čistá voda dětem a zvýšila se **školní docházka chlapců i dívek**. Ve **Vietnamu je to peněžní příspěvek** farmářům Cacao-Trace, podle objemů, které přinášejí, **jako odměna za jejich práci na kvalitě**. Projekty jsou revidovány každé 2 roky.

V čem jsme jedineční?

Žádný jiný program nenavrhuje **jednoduché a transparentní řešení** pro vyvážený hodnotový systém a pro udržitelný dodavatelský řetězec čokolády. Žádný jiný program nenabízí možnost financovat farmářské projekty přímo u zdroje, odkud kakao pochází = **finanční vysledovatelnost**. Žádný jiný program nezaručuje, že se **100 % vybraných peněz skutečně vrátí zemědělcům**.

Je to výhra pro všechny!

Udržitelná produkce kakaa vytváří udržitelnou čokoládu.

Díky Čokoládovému Bonusu, a přerozdělení bohatství mezi spotřebiteli a pěstiteli kakaa, získávají Cacao-Trace farmáři lepší životy, lepší budoucnost a motivaci pokračovat v pěstování kvalitního kakaa. Čokoládu nejvyšší kvality si tak budeme moci vychutnat my i generace po nás.