

DO CACAU...

Das favas de cacau aos deliciosos chocolates Nestlé, conheça todo o processo e saiba como criamos a verdadeira experiência do chocolate.

1 CULTIVO

O cacau cresce em árvores da espécie *Theobroma cacao*, terminologia que vem do grego e significa "alimento dos deuses". Estas árvores são frágeis e só crescem ao longo da linha do equador, 20° a Norte ou a Sul, em regiões com clima muito quente e húmido.

Há poucos sítios no mundo com condições apropriadas para cultivar cacau. Mais de metade do cultivo mundial ocorre em dois países da África Ocidental: a Costa do Marfim (39%) e o Gana (19%).

A maior parte da produção de cacau é de pequena escala, em propriedades familiares com menos de quatro hectares.

Nestes locais, a Nestlé realiza ações de formação com milhares de agricultores todos os anos, para que adotem boas práticas no cultivo do cacau. Esta formação ajuda-os a ter melhores rendimentos e a melhorar a qualidade das favas de cacau.

2 COLHEITA

As árvores de cacau produzem vagens durante o ano todo e há habitualmente duas colheitas por ano, com um processo manual que pode levar vários meses.

Depois da colheita, a polpa do cacau é retirada da casca.

3 FERMENTAÇÃO

À medida que a polpa do cacau seca, fermenta naturalmente.

Esta é uma das etapas mais importantes para que o verdadeiro sabor do cacau comece a desenvolver-se e a acrescentar maior riqueza ao chocolate.

Depois desse período, que pode levar de 3 a 5 dias, as favas estão com uma coloração castanha, no entanto ainda ligeiramente húmidas.

4 SECAGEM

Após a fermentação, as favas húmidas são espalhadas para secar ao sol.

As favas devidamente secas, com menos de 8% de humidade, perdem cerca de metade do seu peso original.

Depois de secas, testadas e aprovadas, as favas são transportadas para uma das nossas fábricas.

5 SELEÇÃO, TORREFAÇÃO E MOAGEM

As favas são selecionadas novamente para garantir que cumprem os nossos elevados padrões de qualidade. O próximo passo é limpá-las completamente, removendo qualquer sujidade.

De seguida, as favas são torradas. É nesta altura que revelam o sabor que pretendemos.

A casca das favas é separada do miolo, sendo moída e tornam-se uma pasta líquida, denominada pasta de cacau. Esta pasta é prensada, resultando dois produtos: torta de cacau e a manteiga de cacau.

6 MISTURA E REFINAÇÃO

Em função do tipo de chocolate que se pretende obter, os ingredientes são colocados numa misturadora e, de seguida, refinados.

7 CONCHAGEM

Nesta etapa, a pasta de cacau vai para uma máquina chamada Concho, uma bateladora gigante que pode misturar entre seis a nove toneladas de chocolate.

Este processo é essencial para que o chocolate fique mais leve, homogêneo e com uma textura mais sedosa.

É nesta fase que se apuram os aromas característicos do chocolate.

8 TEMPERAGEM

Depois da "conchagem", o líquido passa por uma "temperagem", ou seja, ciclos de aquecimento e arrefecimento com um controlo metódico de temperatura.

Este processo faz com que o chocolate se estabilize e obtenha o seu aspeto brilhante.

Para além disso, o chocolate também fica mais resistente, para que derreta apenas na boca, em temperaturas próximas à do corpo humano.

9 MOLDAGEM

É nesta altura que os nossos mestres chocolateiros esculpem e moldam o chocolate para os formatos que conhecemos.

E, é claro, todas as novas receitas são degustadas por uma equipa especializada e passam por um extenso teste de qualidade antes da sua produção.

Pronto! Depois de solidificado, o seu chocolate Nestlé já está pronto a ser saboreado.

10 POR FIM, O CHOCOLATE

Agora que já conhece todo o processo, reciba a sua oferta Nestlé.

Use o token que recebeu e puxe a alavanca para ganhar prémios!

... AO CHOCOLATE



a verdadeira experiência



Saiba mais sobre o programa que ajuda a melhorar a vida dos produtores de cacau e a qualidade dos seus produtos em: <http://www.nestlecocoaplan.com/>

