

APROCAM SE HA LUCIDO CON LOS CHOCOLATES VANINI BAGUA



Hoy es el Día Nacional del chocolate en los EE.UU., un país con una población que goza de casi 3 millones de libras de chocolate al año. Ya sea que usted come, bebe, o al horno con ella, todos parecen amar chocolate. Este puede ser debido a la intensidad de la flavorthat hace cada sabor único. Después de todo, se tarda hasta seis segundos para experimentar toda la gama de sabores en un trozo de chocolate, y cada momento está lleno de un mundo de sensaciones. Mientras que hoy es el día Americana de la anulación de todo el mundo para celebrar el dulce favorito, el chocolate durante los siglos se ha convertido en un lenguaje común, crossingnational, culturales y, por supuesto, de las fronteras culinarias. Cualidades casi de otro de de chocolate dado, no es de extrañar las personas alguna Mayo Chinchipe de los primeros productores de cacao en la historia registrada, se refirieron a su cacao que el alimento de los dioses . Hace más de 5000 años, el Chinchipe Mayo comenzó el cultivo de un grano de cacao de muy alta calidad conocido como Criollo . Cubierto de hermosas flores, los árboles de cacao Criollo finalmente llamó la atención de los

conquistadores europeos que trajo los granos preciosos de vuelta a casa. No pasó mucho tiempo para que el chocolate se convierta en muy popular en toda Europa. Con el tiempo, el chocolate fabrica comenzó a diluir su producto con azúcar y aditivos adicionales con el fin de producir más de lo mismo, una práctica ampliamente utilizada en la actualidad. Afortunadamente, todavía hay fabricantes de chocolate por ahí hoy en día que quieren preservar la esencia deliciosa y sharetrue chocolate de alta calidad con el mundo. Aquí en Vanini, nuestro objetivo es hacer precisamente eso. Estamos orgullosos de ofrecer un chocolate-grano a la barra de clase mundial. Nuestra misión se resume en nuestro programa 3P: Personas, Planeta, Boca-un nuevo modelo de negocio ético y sostenible, el logotipo de la que aparece en todos los productos Vanini.

GENTE

Vanini chocolate se ha desarrollado una relación cercana y de comercio justo con APROCAM, una organización sin ánimo de lucro fundada en 2003 con el objetivo de reunir a los pequeños productores de cacao, la promoción del desarrollo sostenible y la mejora de las condiciones de vida de la comunidad. El cacao Bagua usado en el chocolate-Vanini un mechón de Criollo cacao cosechado por las comunidades amazónicas locales desde 3000 aC-se compra directamente de los 460 agricultores peruanos y sus familias, que en conjunto conforman la APROCAM cooperativa. Estamos orgullosos de nuestra asociación con APROCAM, y con ganas de invertir más en una comunidad que tiene mucho que ofrecer a un mundo de los amantes del chocolate.

PLANETA

De las plantaciones de cacao de Perú nuestra planta de fabricación en Italia, tomamos la protección del medio ambiente muy en serio. Desde el principio, Vanini chocolate se ha utilizado ingredientes ecológicos y material de embalaje con el fin de ayudar a proteger y preservar los ecosistemas únicos. Más recientemente, en 2008, reafirmamos nuestro compromiso con la apertura de una nueva energía limpia, altamente eficiente planta de procesamiento de cacao en Orsenigo, Italia.

PALADAR

El cacao extraordinaria Bagua usado en el chocolate Vanini issourced de plantaciones cuidadosamente seleccionados, situados en el distrito de Bagua, un área de Perú conocida por su antigua cacao. Trabajamos con APROCAM a buscar continuamente los mejores granos de calidad con el fin de capturar los maravillosos sabores de este excepcional y cacao. También hemos seleccionado una mezcla única de inclusiones de ofrecer una gama de excitantes sabores mediterráneos y refinar continuamente nuestras recetas para entregar las barras de chocolate originales y deliciosos. Feliz Día Nacional del chocolate de Vanini!

Por La Redazione

Día Nacional del chocolate