



RIO CARIBE 72%

CIOCCOLATO

CIOCCOLATI DOMORI

Rio Caribe 72% nasce sulla costa orientale del Venezuela, nei pressi della penisola di Paria, un territorio che ha dato origine anche al suo storico nome commerciale, Carupano. Il cacao è un ibrido Trinitario ed è uno dei cacao storici Domori. All'interno della Hacienda San José, Domori ha creato un'area di coltivazione specificamente dedicata a Rio Caribe, pensata per valorizzare e preservare gli ibridi di cacao locali. Rio Caribe è al centro dell'universo dei cacao Domori e rappresenta un capitolo fondamentale della storia del brand, profondamente legato agli anni di lavoro e ricerca di Gianluca Franzoni in Venezuela. Il profilo aromatico è distintivo e definito, caratterizzato da note di frutta rossa fresca e acidula, in particolare ribes, con una leggera componente amara e astringente. L'espressione del cacao è intensa e persistente, con un'identità forte e inconfondibile.

Note distintive di frutta rossa acidula, ribes, con intensa espressione di cacao. Leggera amarezza e astringenza che definiscono il profilo autentico. Cacao venezuelano storico, elemento centrale dell'eredità Domori.

Dettagli prodotto

COD 000949