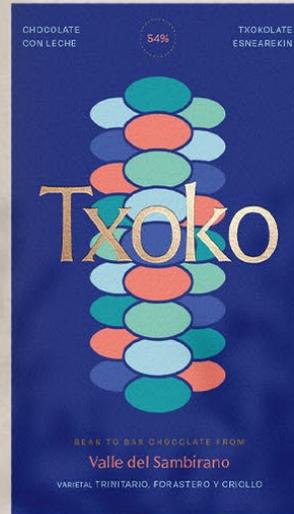
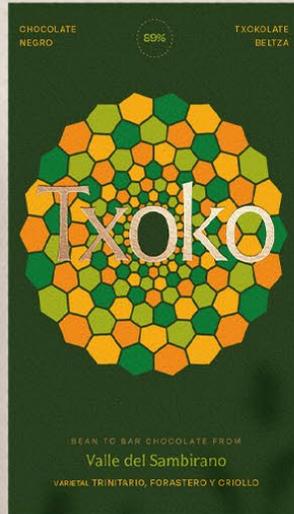
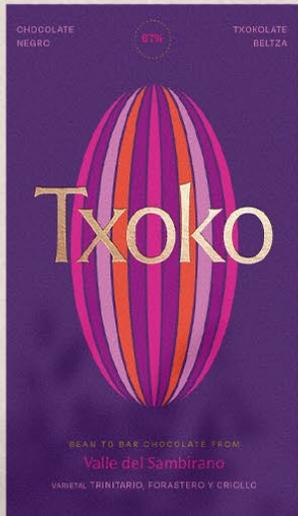




Txoko

CHOCOLATE - BEAN TO BAR - TXOKOLATE



## Txoko es una marca de chocolates "bean to bar" que nace en Balmaseda

### EL OBJETIVO

Crear un chocolate de calidad, sostenible y asequible para todos los públicos.

### ¿CÓMO LO HACEMOS?

Empezamos haciendo una minuciosa selección de habas de cacao, que trabajamos con cariño y esmero. Con estas habas comienza en nuestro obrador un proceso artesanal, y a la vez eficiente, que convierte Txoko en un chocolate con un alto nivel de calidad al alcance de todos.

## Mava Ottange

Este cacao procedente de Madagascar es ganador de los **INTERNATIONAL COCOA AWARDS DE 2017.**

Acidez cítrica vibrante y sin amargor.  
Comienza con notas de frutas tropicales, seguidas de especias y miel y termina con nueces tostadas (avellana, nuez) y cuero.





### REGIÓN Y PAÍS

Valle de Sambirano, Madagascar.

### PROCESO POST COSECHA

Las habas de cada finca se fermentan por separado para obtener diferentes perfiles aromáticos.

Los granos se recogen de las vainas maduras y se ponen a fermentar en cajas de madera durante 6 días, con 3 volteos.

El secado se realiza en mesas de madera por alrededor de una semana.

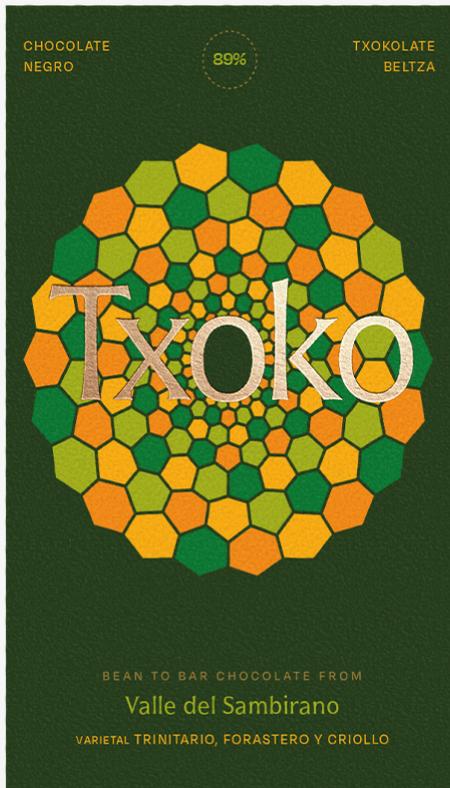
### LA HISTORIA

MAVA SA es una empresa joven, enteramente malgache propiedad de la familia Ramanandraibe, que contribuyó activamente a la economía postcolonial de la isla. Todos los árboles de cacao se cultivan de forma orgánica en un sistema agroforestal tradicional.

La finca Ottange es la más pequeña de las ocho fincas y está anidada a lo largo de las orillas del río Ramena. El volumen de producción anual de la finca es aproximadamente 6 toneladas.

### GENÉTICA

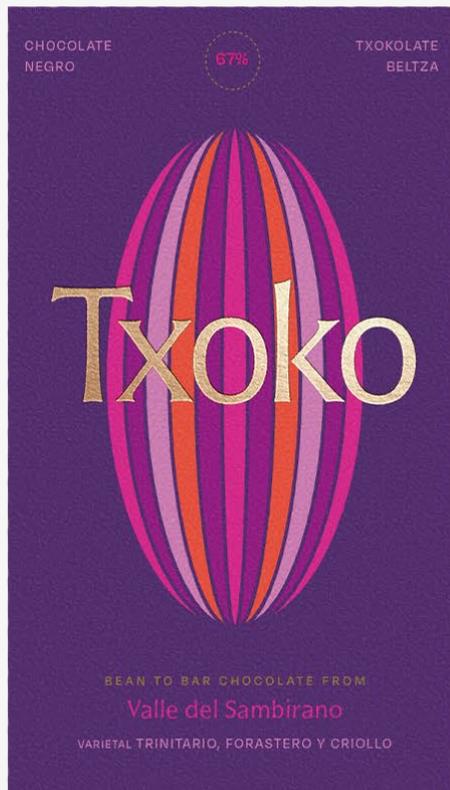
Mayoría de Trinitarios con algunos Forasteros y Criollos.



## 89%

Cacao de Madagascar en estado puro, con apenas una **pequeña cantidad de azúcar**, potente, que nos desvela **matices a regaliz**, especias y una ligera acidez que nos deja un **post gusto fresco** en boca.

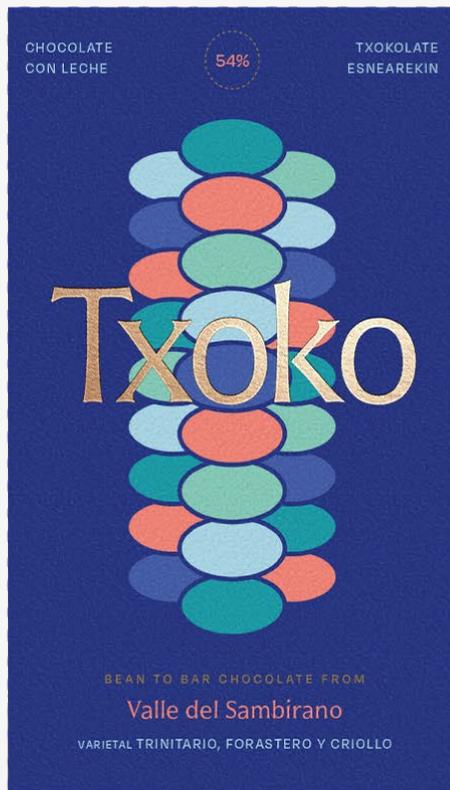




## 67%

Un porcentaje que revela una **bomba de frutos rojos**, suavizada con **matices lácteos** y **notas de café**, las notas más características en los chocolates malgaches.





## 54%

La golosina de TXOKO, nos permite la indulgencia de disfrutar un chocolate con leche con un **alto porcentaje de cacao** y un **mínimo porcentaje de azúcar**.

Cremoso y afrutado.



# Txoko

CHOCOLATE - BEAN TO BAR - TXOKOLATE