

## Monaural Bean to Bar Chocolate



オルティノーラ（トリニダード・トバゴ産）カカオ豆 70% チョコレート

豊かな湧き水の流れる、気候条件に恵まれたオルティノーラ。上品なフローラルの香り。



テーブルランド（トリニダード・トバゴ産）カカオ豆 70% チョコレート

ほのかに感じるマスカットのような香りと上品な苦み。



ジーンバンク（トリニダード・トバゴ産）カカオ豆 70% チョコレート

種の保存のため研究農場で収穫され、一般には流通されない貴重なカカオ豆。奥行きのある苦みと優しい酸味。香水のような花の香り。



ベネズエラ産（パタネモ）カカオ豆 70% チョコレート

香ばしいナッツ感と苦味 トロピカルなフルーツやバニラ、クローブを思わせる複雑で長い余韻



キューバ産カカオ豆 70% チョコレート

葉巻のようにスモーキー ナッツやハーブのような香りと苦味



ドミニカ産カカオ豆 70% チョコレート

スモーキーでまろやか やさしい木の香り



マダガスカル産カカオ豆 70% チョコレート

バランスの良い苦味、香り、甘味 バターのよう滑らかさ 後に残る柑橘系の酸味



インド産カカオ豆 70% チョコレート

あんずのような甘酸っぱさ カカオの重さを感じさせないライトな味



コスタリカ産カカオ豆 70% チョコレート

ほのかな酸味とキャラメルのような香ばしさ。



ベリーズ産カカオ豆 70% チョコレート

爽やかな苦みとナッツ感 穏やかな酸味とスパイスも感じる 繊細で複雑な味わい



トーゴ産カカオ豆 70% チョコレート

ナッツの風味とスパイス感 奥深く複雑な味