

Authentic Bagua Cocoa



L'Amazzonia, territorio in parte selvaggio e ricco di aree inesplorate, rivela ancora oggi molti dei suoi **tesori nascosti**; fra questi il **cacao Bagua**, coltivato già nel 3000 AC dal popolo **Mayo-Chincipe**, che lo utilizzava per la preparazione di bevande a base di cacao ben prima dei Maya e degli Olmechi.

Questo cacao "**primitivo**", dall'autentico e pregiato sapore, permette di ottenere risultati di eccellente qualità: il cacao Bagua dà infatti vita a **ricette esclusive ma al contempo amabili, capaci di stupire ed appagare tutti gli amanti del cioccolato, ed anche i degustatori più esigenti.**

The **Amazon** rainforest, still partly unspoilt and with a wealth of unexplored areas, continues to reveal many of its **hidden treasures**, among which is **Bagua cocoa**, grown as far back as 3000 BC by the **Mayo Chincipe** people, who used it to prepare beverages well before the Maya and the Olmec.

This "**original**" cocoa, with its authentic, refined flavour, yields results of outstanding quality. Bagua cocoa can be used for **exclusive, pleasant-tasting recipes able to appeal to all lovers of chocolate and indeed to the most demanding connoisseurs.**

*Ci prendiamo cura
delle persone e del pianeta!*

**We take care of
People, Planet
and Palate!**

PEOPLE



Il cacao Bagua è approvvigionato dalla cooperativa Aprocam, che in Perù raccoglie circa 460 famiglie. Favoriamo così un mercato equo ed uno sviluppo sostenibile del territorio, contribuendo al miglioramento delle condizioni di vita dei coltivatori.

We buy Bagua cocoa direct from the 460 Peruvian families who together make up the Aprocam co-operative. This encourages a fair market and sustainable local development whilst helping to improve the living conditions of local farmers.

SUSTAINABLE TRADE



PLANET

PALATE

PEOPLE

PLANET

Il nostro impegno prosegue nella scelta di materiali eco-compatibili, contribuendo così alla salvaguardia di eco sistemi unici di inestimabile valore.

We are committed to selecting eco-friendly ingredients and packaging materials, thus helping to protect and preserve unique eco-systems.



PALATE

Portiamo avanti la continua ricerca di cacao di altissima qualità, per creare ricette raffinate e piacevoli, e per offrire momenti di golosità consapevole.

We continue to seek out fine quality cocoa beans to create delightfully refined recipes that deliver original and delicious tastes.

Visit www.vaninicioccolato.it for more info