

The background of the entire image is a dense, close-up photograph of various green leaves. The leaves have prominent veins and are in different shades of green, from bright lime to deep forest green. Some leaves are in sharp focus, while others are blurred in the background, creating a sense of depth. A semi-transparent dark green oval shape is centered over the image, serving as a backdrop for the text.

Cesta Ventura

O sabor da sua Páscoa vem da riqueza do Brasil



Mais uma data comemorativa que a Terra Artesã busca levar a brasilidade pra sua casa!

A **Cesta Ventura** tem produtos escolhidos a dedo - dentre tantas possibilidades encantadoras pelo nosso país - que são a nossa homenagem a este ingrediente tão especial e que faz parte da nossa história e cultura: **o cacau**.

Todos os produtos são veganos e sem lactose, produzidos artesanalmente e com cacau agroecológico e de qualidade.

Que tal tirar um tempo pra você e para esses lindos chocolates?
Deguste com calma e descubra toda a história por trás desses sabores!

Com amor,
Equipe Terra Artesã.



VOCÊ SABE COMO É FEITO O CHOCOLATE?

1

CULTIVO DO CACAU

Um chocolate de qualidade sempre começa com um cacau (*Theobroma cacao*) de qualidade. Seu aroma e sabor são diretamente influenciados pelo clima e geografia da propriedade rural, além do sistema de produção.

No sistema agroecológico Cabruca o cacau é cultivado debaixo da sombra das árvores nativas da Mata Atlântica, e assim ajuda a manter a floresta em pé.



Foto: Sistema Cabruca (Chocolate Sul da Bahia)

2

COLHEITA DO CACAU

Apenas os cacaos maduros são colhidos e quebrados para retirar os grãos envoltos pela polpa.



Foto: Cacau maduro (Raros)

3

FERMENTAÇÃO DOS GRÃOS

Normalmente feito em uma caixa de madeira revestida e coberta com folhas de bananeira, a fermentação anaeróbica (sem oxigênio) é uma etapa obrigatória!

Por uma semana, microorganismos são responsáveis por realizar uma série de transformações físicas, bioquímicas e estruturais nos grãos do cacau, começando a conferir cor, aroma e sabor de chocolate.



Foto: Fermentação (Raros)

4

SECAGEM DOS GRÃOS

Os grãos fermentados são expostos ao sol para secarem, por pelo menos uma semana. Além de reduzir a umidade, a secagem permite a continuidade das mudanças bioquímicas da fermentação, como a redução da acidez e adstringência.

5 TORRA DOS GRÃOS

Assim como o café, o cacau deve passar pela torra, como mais uma etapa necessária para dar aos grãos mais cor, aroma e sabor de chocolate.

6 TORRA DOS GRÃOS

Pode ser feito manualmente (como no caso das nossas amêndoas cristalizadas) ou em máquinas. As amêndoas descascadas são o que chamamos de nibs.

As etapas referentes às amêndoas acaba aqui

Todas essas etapas acontecem normalmente na propriedade agrícola produtora de cacau. A partir daqui os produtores de chocolate bean-to-bar, ou seja, da amêndoa à barra, realizam todas as etapas e em cada uma delas fazem o controle de qualidade. Porém é importante lembrar que esses chocolateiros também acompanham as etapas feitas no campo a fim de selecionar as melhores matérias-primas, de qualidade superior, e que prezam pela sustentabilidade e trabalho decente.



Foto: Nibs de Cacau (Raros)

7 MOAGEM DOS NIBS

Essa etapa pode ser feita à moda antiga, utilizando um moinho de pedra. Os nibs são reduzidos a partículas minúsculas, e a manteiga de cacau presente na sua composição é liquefeita, conferindo textura macia à massa de cacau. Essa massa, também chamada de liquor de cacau, é o próprio chocolate 100%.

8 REFINO E CONCHAGEM DO CHOCOLATE

Após a adição do açúcar, e do leite vegetal ou animal, a massa fica sendo remexida por horas, para que o açúcar seja quebrado e incorporado à massa de cacau. Essa etapa é responsável pela textura final do chocolate que derrete na boca.

A porcentagem de cacau na receita é o que determina se o chocolate é amargo (mais de 50%) ou ao leite. Já o "branco" leva apenas a manteiga de cacau, e não a massa de nibs.



Foto: Refino (Raros)

9 TEMPERAGEM DO CHOCOLATE

Para que o chocolate cristalize de forma uniforme e tenha textura sólida quando moldado, deve ser feito um processo de rebaixamento lento e gradual da temperatura

10 MOLDAGEM

Chegando ao final do processo, o chocolate é colocado em moldes e adicionam-se os ingredientes como nibs, frutas cristalizadas, especiarias... Após a solidificação, a barra está pronta para ser embalada e chegar até você.





INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA
Sul da Bahia

CHOCOLATE 60% COM NIBS

Você já ouviu falar do Mico-leão-da-cara-dourada? Também conhecido por Mico-leão-baiano, ele tem tudo a ver com a sua barra de chocolate Cacau Sul Bahia, sabia?

Foto: ICMBIO

Esse chocolate é produzido pela Associação Cacau Sul Bahia (ACSB) apenas com cacau certificado pela **Indicação Geográfica (IG)**. São 83 municípios que possuem a Indicação de Procedência para o cacau desde 2018, uma modalidade de IG que comprova a origem e a qualidade do produto, e está associada à tradição de mais de 200 anos da cacauicultura na região.

As condições de clima e solo, aliadas ao vasto conhecimento etnobotânico dos produtores e ao **sistema de produção que é ambientalmente sustentável**, permitiram que o Sul da Bahia se destacasse no Brasil e no mundo na produção de cacau de qualidade.

Foto: Divulgação Chocolate Sul da Bahia

CHOCOLATE 60% COM NIBS

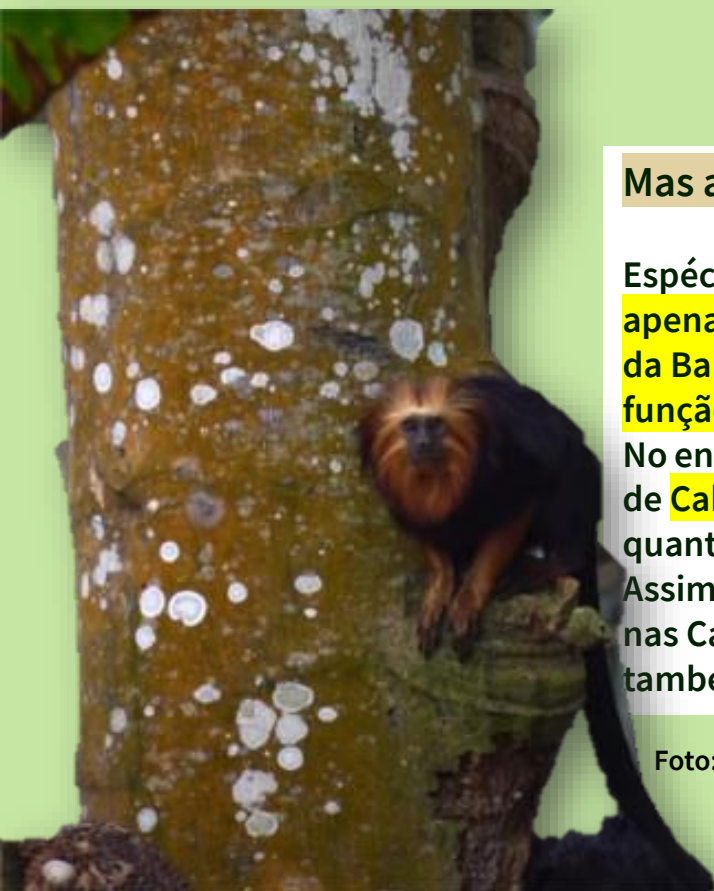


Foto: Divulgação Chocolate Sul da Bahia

São 14 instituições e mais de 3000 produtores hoje ligados à ACSB, que contam com o apoio, dentre diversos outros parceiros, do Centro de Inovação do Cacau (CIC), responsável pelas análises físico-químicas e sensoriais que garantem o alto padrão de qualidade do chocolate.



Foto: Divulgação Arapyaú



Mas afinal, e o Mico-leão-baiano?

Espécie endêmica da região, esse mico existe apenas nas florestas de Mata Atlântica do sul da Bahia e está ameaçado de extinção em função da destruição do seu habitat natural. No entanto, no sistema de produção chamado de Cabruca, é possível tanto cultivar o cacau quanto manter a floresta em pé. Assim, os micos encontram abrigo e alimento nas Cabrucas, de modo que conservá-las é também um meio de conservar o Mico.

Foto: Divulgação Chocolate Sul da Bahia



Perobas Cacau

AMENDÔAS DE CACAU CARMELIZADAS



Perobas Cacau

As amêndoas cristalizadas da Perobas Cacau trazem pra você mais uma referência brasileira em cacau de qualidade: Linhares, no Espírito Santo. Localizada no norte do estado, **essa cidade possui um dos maiores fragmentos de Mata Atlântica do Brasil**, e assim como na Bahia, o cultivo do cacau é feito principalmente no sistema de Cabruca.



O reconhecimento da Indicação de Procedência para as amêndoas também se deve à tradição do cultivo, que data da década de 20, quando foram feitas concessões gratuitas de terras às margens do Rio Doce para o plantio de cacau. A Indicação Geográfica foi concedida em 2012 mediante o **compromisso dos agricultores em conservar a famosa “Floresta do Rio Doce”**.

Fotos: Divulgação Perobas Cacau

AMENDÔAS DE CACAU CARMELIZADAS



Perobas Cacau

A Fazenda Santo Antônio, sede da Perobas Cacau, é uma das propriedades rurais de Linhares, e **pertence à família Sueiro desde 1945**. No mesmo local fica a fábrica, onde são elaborados 18 produtos que buscam enaltecer toda a versatilidade da amêndoa de cacau.



Fotos: Divulgação Perobas Cacau

As amêndoas caramelizadas levam apenas cacau e açúcar mascavo orgânico, e além de deliciosas valorizam a beleza natural dos grãos. Elas também levam um toque especial: **todo o processo de descasque manual é feito por idosos parceiros**, tradicionalmente agricultores que hoje têm na atividade uma opção de renda e ocupação laboral.



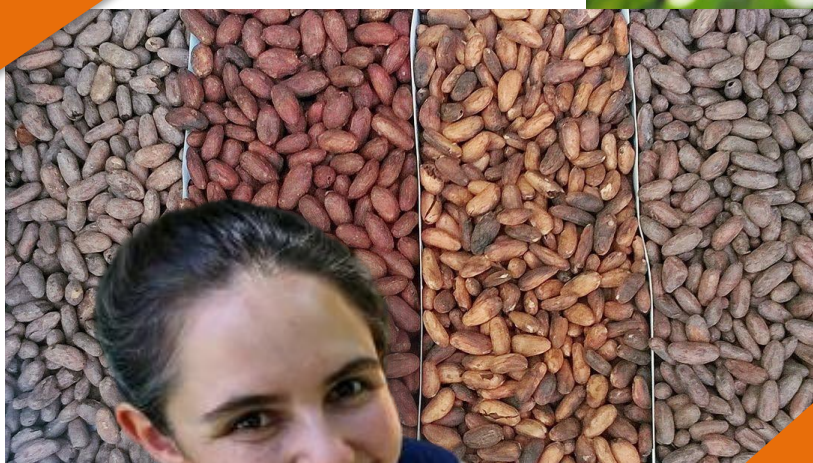
RAROS
FAZEDORES DE CHOCOLATE
— B R A S I L —

CHOCOLATE 70% COM EMBRIBA



Vindo diretamente da fábrica em Cunha - SP, essa barrinha é **totalmente brasileira**.

Os Raros Fazedores de Chocolate não têm esse nome a toa: eles utilizam como matéria-prima apenas o cacau fino. Proveniente da **variedade Criolo**, apresenta notas de aroma e sabor especiais, e por isso também é conhecido como cacau aromático, ou *fine flavor*. Apenas **5%** da produção mundial de cacau é proveniente dessa variedade, em função da maior dificuldade no seu cultivo.



Dessa forma, a Vanessa Rizzi, fundadora da Raros, busca por todo o Brasil esse cacau especial, e hoje têm fornecedores ranqueados entre os **50 melhores produtores do mundo**! Além disso, as amêndoas de produtores diferentes são processadas separadamente, para valorizar o que cada uma tem de melhor.

CHOCOLATE 70% COM EMBIRIBA

Dentre as deliciosas opções escolhemos para nossa Cesta Ventura essa barra que leva **Embiriba**. Da espécie *Xylopia sericea*, ela também tem diversos outros nomes populares, como embira, pimenta de macaco, pindaíba e tucaneiro, e é uma árvore nativa que ocorre na **Amazônia, Cerrado e Mata Atlântica**.



Foto: Divulgação Raros

Do grupo das árvores chamadas pioneiras, necessita de sol direto, e por isso é muito comum em locais de recomposição da vegetação, após a retirada da floresta primária. Suas sementes são consideradas especiarias brasileiras, levemente picantes e perfeitas para harmonizar com um bom chocolate.



Foto: Frutos Atrativos do Cerrado



**K
L
P** **▲
▲
▲** **chocolate sensorial**

CREME DE CHOCOLATE COM TAHINE



Uma marca que busca “expandir a sua percepção” e “ampliar o alcance sensorial”, a Luiza, bióloga e responsável pela Kalapa, é mestre em produzir combinações de sabores surpreendentes! A ideia é resgatar a experiência de degustar os chocolates, notando o aroma, textura e promovendo a interação com o alimento.

Começando com uma matéria-prima de qualidade, todo o cacau utilizado também vem do Sul da Bahia, mais especificamente do Assentamento Dois Riachões, em Ibirapitanga. Fruto do trabalho de mais de 40 famílias, esse cacau é agroecológico, produzido no sistema Cabruca.



CREME DE CHOCOLATE COM TAHINE



Ao cacau, são adicionados apenas ingredientes produzidos no Brasil, como o **tahine** do seu Cremístiko! O tahine é uma pasta feita a partir de sementes de gergelim, muito comum na **culinária árabe**. Ele confere a oleosidade, que ajuda a emulsionar o creme de cacau e deixá-lo com essa textura sedosa - sem a necessidade de adicionar nenhum ingrediente de origem animal.



A Kalapa ainda busca a **sustentabilidade** também nas suas embalagens: utiliza materiais reciclados, recicláveis e compostáveis.



SUGESTÃO DE CONSUMO

Não tem combinação errada com o Cremístiko, mas se você quiser ousar ainda mais, a Kalapa te deixa essa sugestão: biscoito de arroz + tofu defumado + Cremístiko

CHOCOLATE BRANCO COM NIBS DE CUPUAÇU



Trazendo toda a representatividade do chocolate branco, te apresentamos o **Pirilâmpos em Ouro**, mais uma criação da Kalapa.

Ao contrário do que muita gente pensa, o chocolate branco pode sim ser considerado um chocolate, ainda que não seja feito a partir da massa de grãos de cacau... isso é, desde que ele tenha pelo menos **20% de manteiga de cacau na sua composição**, e não outros tipos de gorduras vegetais.



Fotos: Divulgação Kalapa



Foto: Gui Merlino/Divulgação Kalapa

Feita com manteiga de cacau, leites de gergelim, coco e aveia, essa barrinha é vegana, e possui notas amendoadas e sutil sabor de doce de leite, pois leva açúcar demerara.

CHOCOLATE BRANCO COM NIBS DE CUPUAÇU

Já a textura crocante fica por conta dos nibs do **cupuaçu**, um fruto amazônico que é do mesmo gênero do cacau:

Theobroma, que significa “alimento dos deuses”.

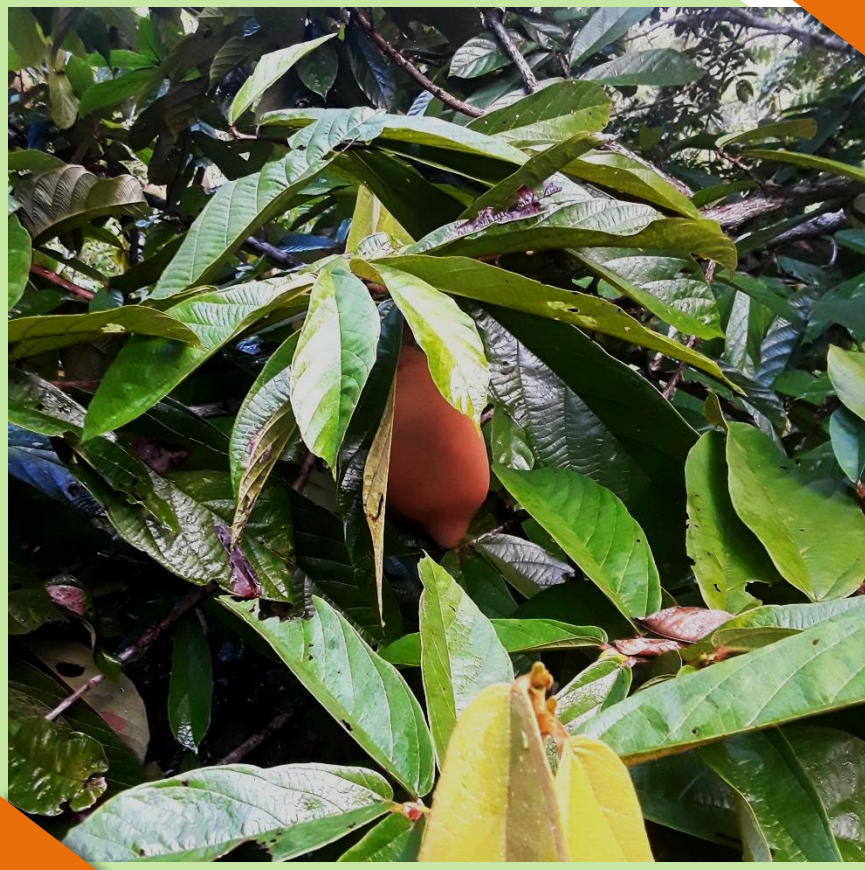


Foto: Laís D'Isep / Acervo Terra Artesã

Muito semelhante ao fruto do cacau, o cupuaçu também possui amêndoas que podem passar pelas mesmas etapas de fermentação, secagem e torra, e assim se obter produtos semelhantes aos do cacau.

Uma harmonização perfeita que derrete na boca.



Foto: Fórmula Sabão Artesanal

1

MINUTO PARA FALARMOS DE **RESÍDUOS**

Nossa sugestão para os resíduos da sua cesta



GUARDE COMO RECORDAÇÃO

a etiqueta colecionável das cestas



REUTILIZE

nosso saquinho para compras a granel
ou para guardar objetos e a embalagem
do Cremístilo para guardar temperos
caseiros, por exemplo



ENCAMINHE PARA COLETA SELETIVA

embalagens dos chocolates e
amêndoas, a caixa de papelão
e o plástico bolha.



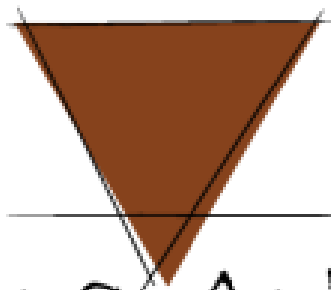
COMPOSTE

borra de café e coador de
papel.



DESCARTE NO LIXO COMUM

durex



Terra Artesã