

Atelier pédagogique « Douceurs créoles »

LE PAIN DE CACAO



Présentation du cacao:

-  Noms scientifique et vernaculaire, famille
-  Origine
-  Histoire naturelle
-  Etat physique de l'arbre et du fruit
-  Production et récolte
-  Propriétés médicinales

Démonstration:

Du processus et des étapes de fabrication du pain de cacao ou pain « Kako ».



-  récolte
-  séchage
-  torréfaction
-  broyage
-  modelage



Dégustation du produit fini sur demande (chocolat saveur à l'ancienne réalisé à partir du pain de cacao).

Sur Rendez-Vous uniquement!

Jardin Kallanât Production

Quartier Saint Laurent, 97240 Le François, Martinique
0696 841467 ; raymond.rijo@wanadoo.fr; www.jadkapro.canalblog.com