

本公司主要进口咖啡豆，咖啡粉，可可豆，可可粉，巧克力

产品名称	本公司主要进口咖啡豆，咖啡粉，可可豆，可可粉，巧克力
公司名称	中山市连宏贸易有限公司
价格	面议
规格参数	品种:啊啦皮卡 品级:精选 百克粒数:101-110
公司地址	广东 中山市 广东中山小榄文安村17号首层806
联系电话	86-076013392938915 13352899433

产品详情

可可是可可树的产物。可可树是一种热带植物，只在炎热的气候下成长。这样，它的种植就被限定在赤道南北各二十个纬度间的陆地上。假定有肥沃的土壤条件和精心的耕作，一旦成活，可可树就可以在充足的阳光下成长。可可种植园(人工种植下的可可树)通常位于谷地或沿海平原，必须有均匀分布的降雨量和肥沃、排水通畅的土地。

第一批果实

经过修剪和精心培植，大多数种类的可可树会在第五年开始结果。如果予以最好的护理，一些树种甚至在第三和第四年就有好的收成。

可可树是常绿树种，它硕大光滑的叶子在幼年时是红色的，成熟之后则变成绿色。在成熟期,人工种植可可树有15到25英尺高，但野生可可树高度可达60英尺以上。可可树的预计寿命仍在猜测中。一般认为二十五年后，一棵可可树的经济作用就可能被认为到了终点，这时就适于重新种植年轻的可可树来取代它。可可树全年都结果(或豆荚)，而收获却通常是季节性的。由于可可树是自由交叉授粉的，豆荚形成各种种类，其中包括拉美种、外来种和特利尼达德种。

收获可可豆

采摘成熟可可豆荚的工作绝非易事。可可树很脆弱而且根基很浅，工人不能冒险爬上去摘高处枝上的豆荚。

种植者为到地里干活的采摘工人配备了长把、手形钢刀。钢刀是为了够到并剪下最高的豆荚而不伤可可树的软树皮。随身携带的大弯刀则被用来采摘长在低枝干上的够得着的豆荚。

采摘后做些什么

收集者会同采摘者一同工作，将豆荚收集到篮中并运到田地的边上。在那里将豆荚破碎。如果方法得当，只要挥舞一两下大弯刀就可以劈开豆荚的木质外壳。一个训练有素的破碎者每小时能够劈开五百个豆荚。

完成收获需要耐心。通常从一个标准豆荚里都要挖出20到50粒乳白色的可可豆，然后丢弃豆荚的外壳和内膜。一个普通豆荚中经过干燥的可可豆不到58克重，确切地说制造1磅巧克力需用400粒可可豆。

可可豆与我们所熟悉的最终产品还是有很大差别。乳白色的可可豆暴露在空气中，很快就变成了淡紫色或紫色。此时，它们看上去并不象制成的巧克力，闻上去也没有熟悉的巧克力芳香。

装运作物

从豆荚中取出的可可豆或种子被装进盒子或堆积起来包装。包裹着可可豆的是一层开始升温 and 发酵的果肉。发酵持续三到九天，去除了可可的苦味，并产生出具有巧克力特点的原料。发酵是可可豆中所含糖分转化为酸——主要是乳酸和醋酸的简单过程。

发酵过程导致可可豆温度升到125华氏度，杀死了其中的细菌，并激活了存在着的酵素，形成当烘烤可可豆时产生巧克力味道的混合物。最后的结果是生成了深棕色的经过充分发酵的可可豆，这种颜色表明可可豆现在准备进入干燥过程了。

象所有饱含水分的水果一样，如果要保存可可豆的话，就必须将它们干燥。在有些国家，干燥工序十分简单：只是把可可豆铺在盘上或竹垫上，然后将它们放在阳光下晒烤。当潮湿的天气干扰了这种干燥法时，人工方法才得以应用。例如，可可豆可能被带进室内，在热气管下干燥。

如果有良好的天气，干燥过程通常需要几天。在这个间隙，农人经常翻动可可豆。他们利用这一机会挑选外运的可可豆，并将扁平、破碎或发芽的可可豆拣出来。在干燥中，可可豆会失去几乎所有的水分和超过一半的重量。

本产品的品种是啊啦皮卡，品级是精选，百克粒数是101-110，颗粒大小是15-17目，水分是12.0，杂质是0.5，产地是厄瓜多尔，品牌是啊啦皮卡