



OCA in Grand World Phú Quốc & Vinpearl Nha Trang

on Phu Quoc Island



Vinpearl Grand World Phu Quoc
<https://vinwonders.com/en/news/bus-to-grand-world-phu-quoc/>



Ving Group
<https://vingroup.net/EN>



Vinpearl Nha Trang
<https://vinpearl.com/en/nha-trang/>

on Nha Trang





HO CHI MINH TAKASHIMAYA
<https://online.takashimaya-vn.com/>



TAKASHIMAYA



diamond PLAZA
<http://www.diamondplaza.com.vn/>

DIAMOND PLAZA



オランダ・アムステルダム Faraway Garden

<https://farawaygarden.nl/product/pure-chocolate-63-vietnam-oca/>



FARAWAY GARDEN



Home Shop ▾ About Contact



👤 カカオ愛好家のための更なる情報：

🌍 原産地：ベトナム、バリア・ブンタウ省-肥沃な土壌に恵まれた地域。

🌱 社会的企業：農園の平均面積は1,0ヘクタール。トリニタリオ種のカカオを栽培する5ヘクタールの有機農園からの出荷。

👨‍🌾 農家：6人の農家からなる専門チーム。OCAは農家ネットワーク（195）の有機農業への移行を支援する計画を持っている。

💧 持続可能性：単一農園は持続可能な生態系として繁栄し、有機栽培法を用いてアボカド、ジャックフルーツ、マンゴスチン、カシューナッツを育てている。

🍷 発酵：辛抱強く6日間かけて発酵させ、風味を高めている。

🍷 選別：細心の注意を払い、手作業で選別。

🌞 乾燥：ベトナムの太陽の下で9~11日間。

🌿 認証 オーガニック。OCAはベトナム初のオーガニック認証カカオ生産者です。

🏠 [Home](#) > [All Products](#) > [Pure Chocolate 63% Vietnam OCA](#)



Pure Chocolate 63% Vietnam OCA

€6,95 incl. BTW

🟢 6 in stock

1

Add to cart

Categories: [All Products](#), [Confectionery](#), [Craft Chocolate](#)

👤 Further information for the cacao enthusiasts:

🌍 Origin: Ba Ria Vung Tau Province, Vietnam — a region blessed with fertile soil.

🌱 Social Enterprise: Plantations average size 1,0Ha. This shipment comes from 5 hectares of organic plantations cultivating Trinitario cacao.

👨‍🌾 Farmers: A dedicated team of six farmers. OCA has plans to help their farmer network (195) transition into Organic Farming.

💧 Sustainability: The single plantation thrives as a sustainable ecosystem, fostering avocado, jackfruit, mangosteen, and cashew using organic cultivation methods.

🍷 Fermentation: A patient six-day process, enhancing the flavor profile.

🍷 Sorting: Meticulously hand-sorted to ensure excellence.

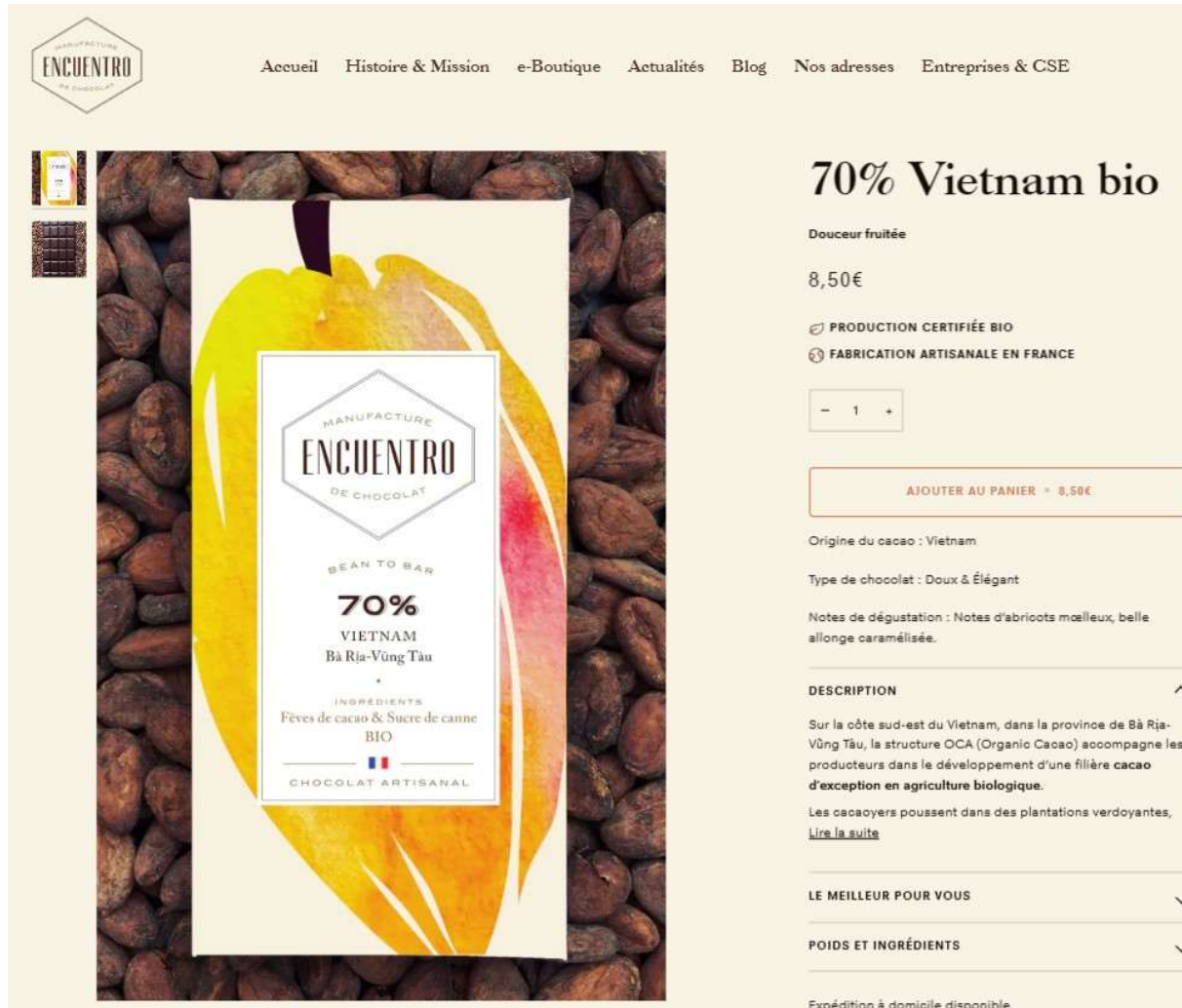
🌞 Drying: 9-11 days under the Vietnamese sun.

🌿 Certifications: Organic. OCA is the first organic certified cocoa producer in Vietnam.

フランス・リール

Chocolat Encuentro - La manufacture bean to bar

<https://www.chocolatencuentro.com/products/70-vietnam-bio>



MANUFACTURE ENCUESTRO DE CHOCOLAT

Accueil Histoire & Mission e-Boutique Actualités Blog Nos adresses Entreprises & CSE

70% Vietnam bio

Douceur fruitée

8,50€

PRODUCTION CERTIFIÉE BIO

FABRICATION ARTISANALE EN FRANCE

- 1 +

AJOUTER AU PANIER = 3,50€

Origine du cacao : Vietnam

Type de chocolat : Doux & Élégant

Notes de dégustation : Notes d'abricots moelleux, belle allonge caramélisée.

DESCRIPTION

Sur la côte sud-est du Vietnam, dans la province de Bà Rịa-Vũng Tàu, la structure OCA (Organic Cacao) accompagne les producteurs dans le développement d'une filière cacao **d'exception en agriculture biologique.**

Les cacaoyers poussent dans des plantations verdoyantes, [Lire la suite](#)

LE MEILLEUR POUR VOUS

POIDS ET INGRÉDIENTS

Expédition à domicile disponible

ベトナムの南東海岸、バリア・ブントウ省では、OCA(オーガニック・カカオ)機構が、有機農法による卓越したカカオ部門の開発において生産者を支援している。

カカオの木は、アボカド、カシューナッツ、ジャックフルーツの木に囲まれた緑のプランテーションで育っている。19世紀にフランス人によって輸入されたこのカカオは、コーヒーなど、より収益性の高い作物のために長い間忘れ去られていたため、保存されてきた。

今日、私たちはヨーロッパでこのカカオ豆を扱うことのできる数少ないメーカーのひとつという特権を得ている。

心地よく、甘く、フルーティーなこのチョコレートは、柔らかなアプリコットの香りと美しいキャラメリゼの余韻を楽しむことができる。

Origine du cacao : Vietnam

Type de chocolat : Doux & Élégant

Notes de dégustation : Notes d'abricots moelleux, belle allonge caramélisée.

DESCRIPTION

Sur la côte sud-est du Vietnam, dans la province de Bà Rịa-Vũng Tàu, la structure OCA (Organic Cacao) accompagne les producteurs dans le développement d'une filière cacao **d'exception en agriculture biologique.**

Les cacaoyers poussent dans des plantations verdoyantes, entourés d'avocatiers, d'anacardiens et de jacquiers. Importés par les français au XIXème siècle, ce cacao a été préservé car longtemps oublié au profit de cultures plus rentables, comme le café.

Nous avons aujourd'hui le privilège de faire partie des rares fabricants à pouvoir travailler ces fèves en Europe.

À la fois réconfortant, doux et fruité, ce chocolat révèle de délicieuses notes d'abricots moelleux et une belle allonge caramélisée.

スイス・マトラン

Notes de fève - artisan chocolatier

<https://notesdefeve.ch/produit/vietnam-2023-noir/>



Première plantation certifiée biologique du Vietnam, OCA cultive un cacao présentant un magnifique fruité et une acidité très agréable. Les arômes de rhubarbe et mangue sont puissants et bien soutenus par des notes de bois vert apportant un peu d'astringence et d'amertume à ce millésime 2023.

Origine

- OCA
- Région: Bà Rịa-Vũng Tàu
- Récolte: 2023
- **6 personnes** ont contribué à la culture de ce cacao
- Plantation unique
- Taille de plantation: 1 hectare
- Prix payé au planteur: 7 à 8.50 CHF par kilo
- Fermentation et séchage par le planteur: oui

Vietnam 2023 noir



ベトナム初のオーガニック認証農園であるOCAは、素晴らしい果実味と心地よい酸味を持つカカオを栽培している。ルバーブとマンゴーのアロマは力強く、グリーン・ウッドのノートがこの2023年ヴィンテージに少しの渋みと苦みをもたらしている。

原産地

OCA

産地 バリア・ヴルー・タウ (Bà Rịa-Vũng Tàu)

収穫: 2023年

6人がこのカカオの栽培に貢献

単一農園

栽培面積: 1ヘクタール

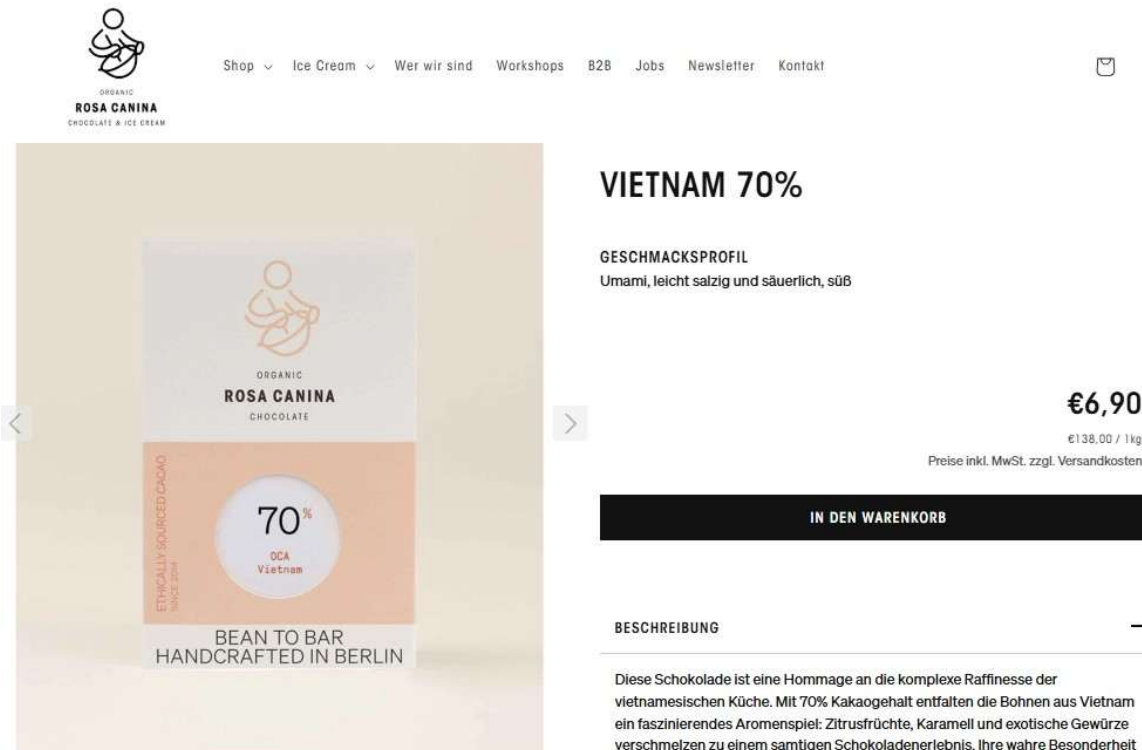
プランターに支払われる価格 キロあたり7~8.50スイスフラン

プランターによる発酵と乾燥: あり

ドイツ・ベルリン

Rosa Canina Chocolate

<https://www.chocolatencuentro.com/products/70-vietnam-bio>



ベトナム, OCA 私たちのチョコレートに使用されるカカオ豆は、ベトナムの熱帯雨林に囲まれた地域で栽培されています。

この地域は緑豊かな植生と、伝統と革新が調和したカカオ栽培で知られています。

地元のプロジェクトであるOCAは、農家と密接に協力し、コミュニティの生活の質を向上させることを目的に、持続可能な栽培方法を組み合わせている。

収穫後、カカオ豆は注意深く発酵され、独特の風味を保つために優しく天日乾燥される。

特別な気候条件と農家の専門知識のおかげで、カカオは柑橘系の香りやキャラメルからスパイシーなチョコレートのニュアンスまで、多層的な風味を生み出している。

伝統と革新が見事に融合した、エキサイティングな新世代のベトナム・カカオを象徴している。どのバーも、カカオ豆に込められた献身と情熱を物語る。

VIETNAM, OCA

In der Provinz Đông Nai, eingebettet in die tropischen Wälder Vietnams, entstehen die Kakaobohnen für unsere Schokolade. Diese Region ist bekannt für ihre üppige Vegetation und das harmonische Zusammenspiel von Tradition und Innovation im Kakaoanbau. OCA, ein lokales Projekt, arbeitet eng mit den Bauern zusammen und verbindet nachhaltige Anbaumethoden mit dem Ziel, die Lebensqualität der Gemeinschaft zu verbessern.

Die Kakaobohnen werden nach der Ernte sorgfältig fermentiert und anschließend schonend sonnengetrocknet, um ihre einzigartigen Aromen zu bewahren. Dank der besonderen klimatischen Bedingungen und der Expertise der Bauern entwickelt der Kakao ein vielschichtiges Geschmacksprofil, das von Zitrusnoten und Karamell bis hin zu würzigen Schokoladennuancen reicht.

Đông Nai steht für eine spannende neue Generation vietnamesischen Kakaos, die Tradition und Innovation auf außergewöhnliche Weise verbindet. Jede Tafel erzählt von der Hingabe und Leidenschaft, die in diese Bohnen fließt – ein Erlebnis, das weit über den Geschmack hinausgeht.