

Info Cacao

Hoe verschilt cacao van cacaopoeder?

Cacao verwijst naar het ruwe basisingrediënt dat wordt verkregen uit cacaobonen, die afkomstig zijn van de cacaovrucht. Dit cacaoproduct is doorgaans ongeraffineerd en behoudt zijn natuurlijke voedingsstoffen, antioxidanten en smaakelementen.

Cacaopoeder is het resultaat van het verwerken van cacao door het te roosteren, malen en ontdoen van een deel van het cacaovet (cacaoboter). Cacaopoeder wordt vaak gebruikt in bakken en koken en is verkrijgbaar in verschillende varianten, zoals natuurlijk (niet-alkalisch) en gealkaliseerd (Dutch-processed) cacaopoeder. Gealkaliseerd cacaopoeder heeft een zachtere smaak en is meestal donkerder van kleur dan natuurlijk cacaopoeder. Over het algemeen wordt cacaopoeder meer bewerkt dan ruwe cacao, wat resulteert in verschillende smaakprofielen en toepassingen in culinaire bereidingen.

Wat is het verschil tussen cacao en chocolade?

Cacao verwijst naar het basisingrediënt dat wordt verkregen uit de cacaoboon, afkomstig van de cacaovrucht. Cacao wordt vaak verwerkt tot cacaopoeder of cacaomassa door het te malen en te verwerken. Het bevat nature voorkomende stoffen zoals antioxidanten, flavonoïden en theobromine, die diverse gezondheidsvoordelen kunnen bieden.

Chocolade, daarentegen, is het eindproduct dat wordt gemaakt door cacao te combineren met andere ingrediënten, zoals suiker, melkpoeder en cacaoboter. Het productieproces van chocolade omvat het smelten, mengen, concheren (verfijnen) en tempereren van de ingrediënten om verschillende soorten chocolade te creëren, zoals pure chocolade, melkchocolade en witte chocolade. Chocolade kan variëren in smaak, textuur en zoetheid, afhankelijk van de verhoudingen en kwaliteit van de ingrediënten.

Kortom, cacao is het onbewerkte basisbestanddeel afkomstig van de cacaoboon, terwijl chocolade het eindproduct is dat wordt gemaakt door cacao te combineren met andere ingrediënten, wat resulteert in een breed scala aan heerlijke lekkernijen.

Wat zijn "Cacao Nibs"?

Cacao Nibs zijn kleine stukjes cacaobonen. Ze zijn een ongeraffineerde en minimale bewerkte vorm van cacao en behouden daardoor veel van de natuurlijke voedingsstoffen en smaakeigenschappen van cacaobonen. Cacao Nibs hebben een intense chocoladesmaak en een knapperige textuur.

Wat is het verschil tussen ceremoniële cacao en cacao uit de supermarkt?

Ceremoniële cacao en cacao uit de supermarkt verschillen op verschillende manieren:

1. Kwaliteit en Herkomst:

- Ceremoniële cacao wordt vaak zorgvuldig geselecteerd uit hoogwaardige cacaobonen die op duurzame en vaak kleinschalige wijze worden verbouwd. Het accent ligt op het behouden van de natuurlijke eigenschappen en voedingsstoffen van de cacao.
- Cacao in de supermarkt kan afkomstig zijn van grootschalige, commerciële productie. De focus ligt vaak op volume en winst, wat kan resulteren in minder aandacht voor de kwaliteit van de cacao en de impact op lokale ecosystemen.

2. Verwerking:

- Ceremoniële cacao ondergaat vaak minimale verwerking om de natuurlijke voedingsstoffen te behouden. Het wordt meestal langzamer en zorgvuldiger verwerkt om de medicinale eigenschappen te behouden.
- Cacao uit de supermarkt wordt vaak verder verwerkt, inclusief roosteren, malen en soms zelfs alkalisatie om de smaak aan te passen en de houdbaarheid te verlengen.

3. Smaak en Beleving:

- Ceremoniële cacao wordt gewaardeerd om zijn rijke en diepe smaakprofiel, dat kan variëren afhankelijk van de herkomst en verwerking.
- Cacao uit de supermarkt kan variëren in smaak en textuur, afhankelijk van de verwerking en toegevoegde ingrediënten zoals suiker en melkpoeder.

In het kort, ceremoniële cacao wordt vaak als een heilig en spiritueel superfood beschouwd, terwijl cacao uit de supermarkt meer gangbaar is en wordt gebruikt voor dagelijkse consumptie en culinaire toepassingen.

Wat is de houdbaarheid van de cacao?



De houdbaarheid is afhankelijk van het product dat je koopt. Een blok, nog in verpakking, is nog jaren houdbaar, mits je het op een koele en donkere plaats bewaart.

Wat is die witte waas/kringen op mijn cacao?

Cacao in zijn pure en ongetemperde staat bevat een natuurlijke witte marmering, ook wel bekend als de 'bloom'. Dit is een natuurlijk proces wat te maken heeft met de kristalvorming in de cacaoboter door temperatuur verschillen.

Dit is geen reden tot bezorgdheid, deze prachtige patronen zijn gewoon een teken dat je cacao ruw, aards en perfect imperfect is.

Het kan even duren voordat je gewend bent aan de textuur en het uiterlijk van pure cacao

Zelfs wij als bedrijf hebben voorbij moeten gaan aan de beperkende opvattingen over het uiterlijk van onze producten. Er was een tijd dat we dachten dat ze die zijdezachte, glanzende chocoladeafwerking moesten hebben om "goed genoeg" te worden beschouwd.

Dit is echter niet de realiteit van cacao medicine, want deze vertegenwoordigt juist de aarde en de goddelijke perfecties van alles wat erin bestaat. Het "goede", het slechte, de hoogtepunten, de dieptepunten, de pijn en vreugde.

Wanneer we ervoor kiezen om iets te labelen als goed of slecht, lelijk of mooi, aanvaardbaar of onaanvaardbaar, beperken we onze ervaring ervan. Deze labels vertegenwoordigen geen feiten, ze zijn niet echt, alleen symbolen van onze eigen beperkende overtuigingen.

Als we de dingen laten zoals ze zijn, zonder oordeel of verwachtingen, alleen dan kunnen we de ware schoonheid van het leven en alles wat het te bieden heeft ervaren.

Hoe bewaar je de cacao?

Bewaar cacao op een koele, donkere plaats bij kamertemperatuur. Bewaar de cacao liever niet in de koelkast; hier kan de cacao namelijk vochtig worden, wat de houdbaarheidsdatum verkort. Een blok cacao kan eventueel in kleinere stukken gehakt en bewaard worden in bijvoorbeeld een glazen pot.

Wat voor smaak heeft de cacao?

De cacao die wij aanbieden is van hoge, ceremoniële kwaliteit, waardoor met name de aardse en bittere tonen soms even wennen zijn.

Wat geldt voor koffie en wijn, geldt ook voor cacao. De smaak van de cacao hangt sterk samen met het klimaat en de omstandigheden waaronder de cacao groeit en verschilt dus enorm qua regio. Elke harvest zal hierdoor dus ook van smaak kunnen verschillen, net als wijn en koffie. Hierdoor kan het dus voorkomen dat de smaak per blok verschillend is.

Vind je de smaak iets te heftig en wil je deze wat verzachten voeg dan bijvoorbeeld kokosolie, een zoetmiddel (honing, agave, dadels, kokosbloesemsuiker, panela) of (plantaardige) melk toe.

Wat is het beste moment voor cacao?

De ochtend biedt een aangenaam moment om de dag te starten met een kopje cacao. Neem de cacao in plaats van een kop koffie en start je dag met een zachtere en liefdevollere energie. Drink bewust, creëer een moment voor jezelf.

Je kunt uiteraard ook een moment voor jezelf inplannen in de middag, na een volle dag, om te genieten van een cacao-moment en weer even tot jezelf te komen.

Waarom mag ik mijn cacao niet koken?

Het verhitten boven het kookpunt vernietigt antioxidanten en flavonoiden, wat het gezondheidsvoordeel vermindert.

Kan ik cacao elke dag drinken?

Ja, onze cacao kan zeker dagelijks worden gedronken. Juist is regelmatige consumptie belangrijk voor het beste effect om de meeste voordelen te ervaren. Je haalt namelijk de meeste voordelen uit cacao als je het met enig regelmaat drinkt.

Cacao tijdens zwangerschap of borstvoeding.

Je mag zeker cacao drinken, maar raden wij wel aan in mindere mate vanwege de sporen van cafeïne, maar ook van theobromine: dit stofje zorgt voor een mild stimulerend effect. Gebruik daarom als je zwanger bent of borstvoeding geeft een lagere dosis cacao. We raden je aan om je arts te raadplegen voor specifieke vragen.