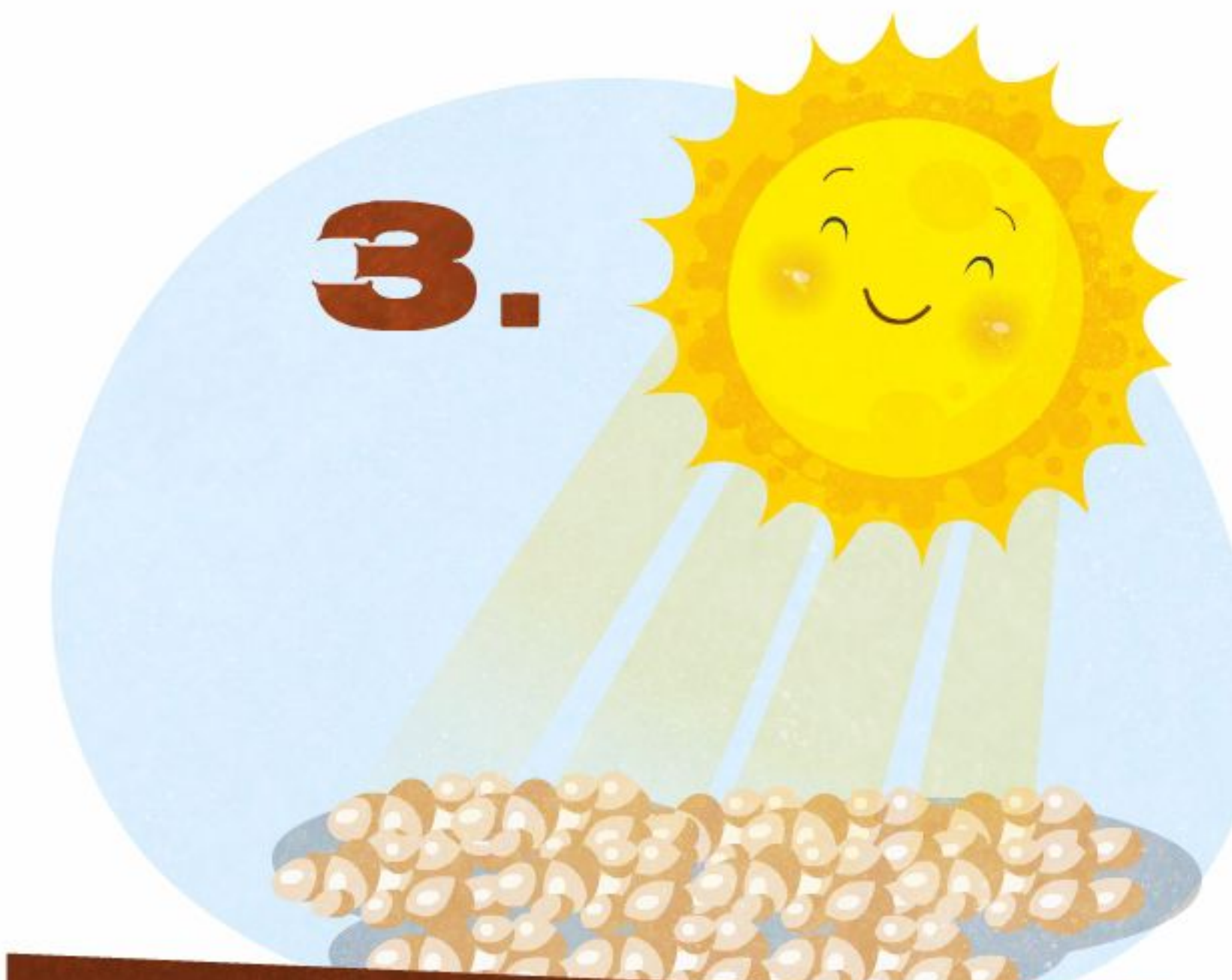




1. Drzewa kakaowca, o charakterystycznych podłużnych owocach, rosną głównie w Ameryce Południowej i Afryce. Owoce z drzewa kakaowego zbiera się dopiero po pięciu latach od zasadzenia drzewa.



2. Po dojrzewaniu owoce zbiera się a następnie rozcina na pół, by wydobyć wszystkie znajdujące się w nich ziarna.



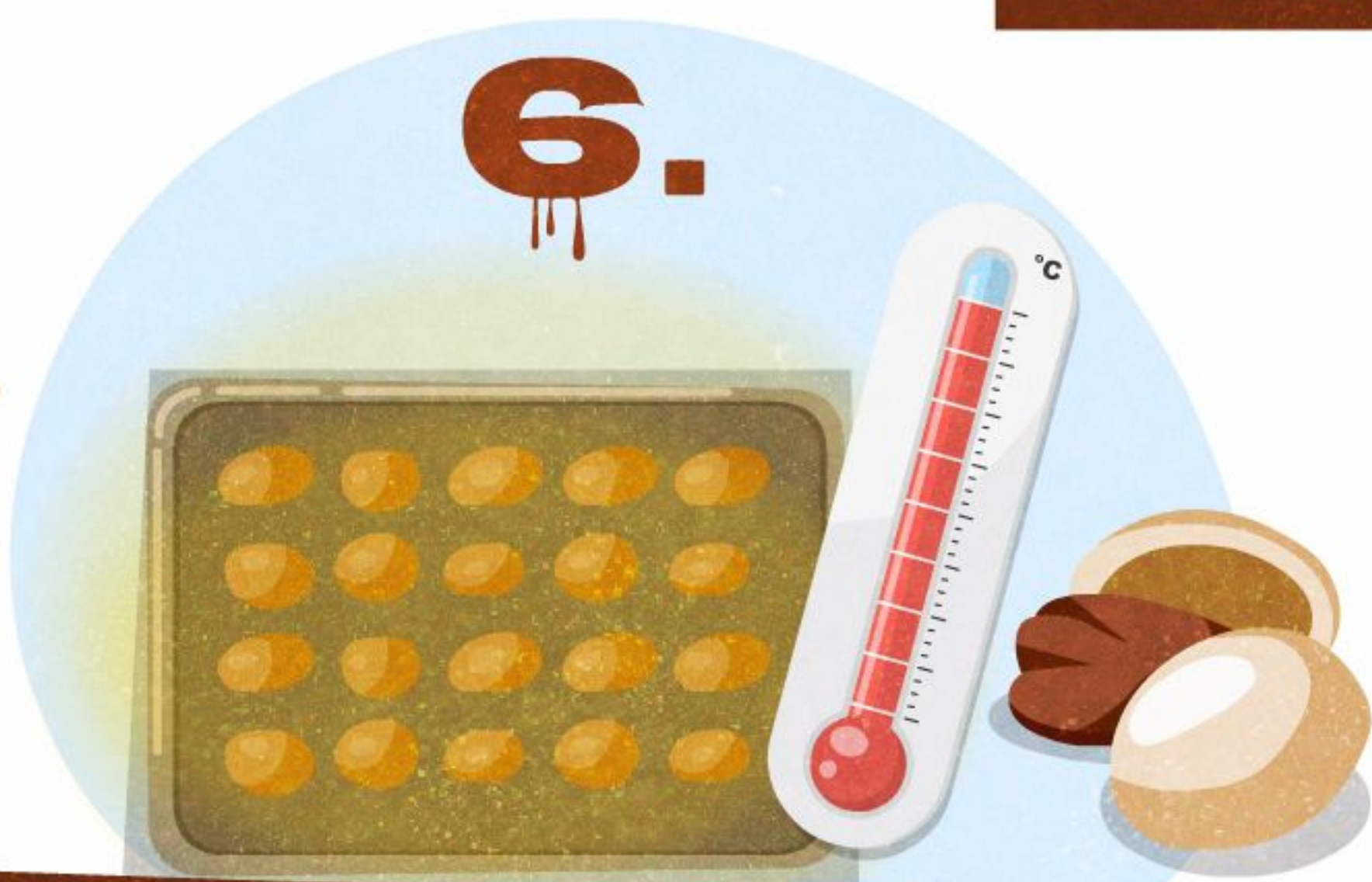
3. Ziarna suszy się na słońcu lub gorącym powietrzem w suszarniach.



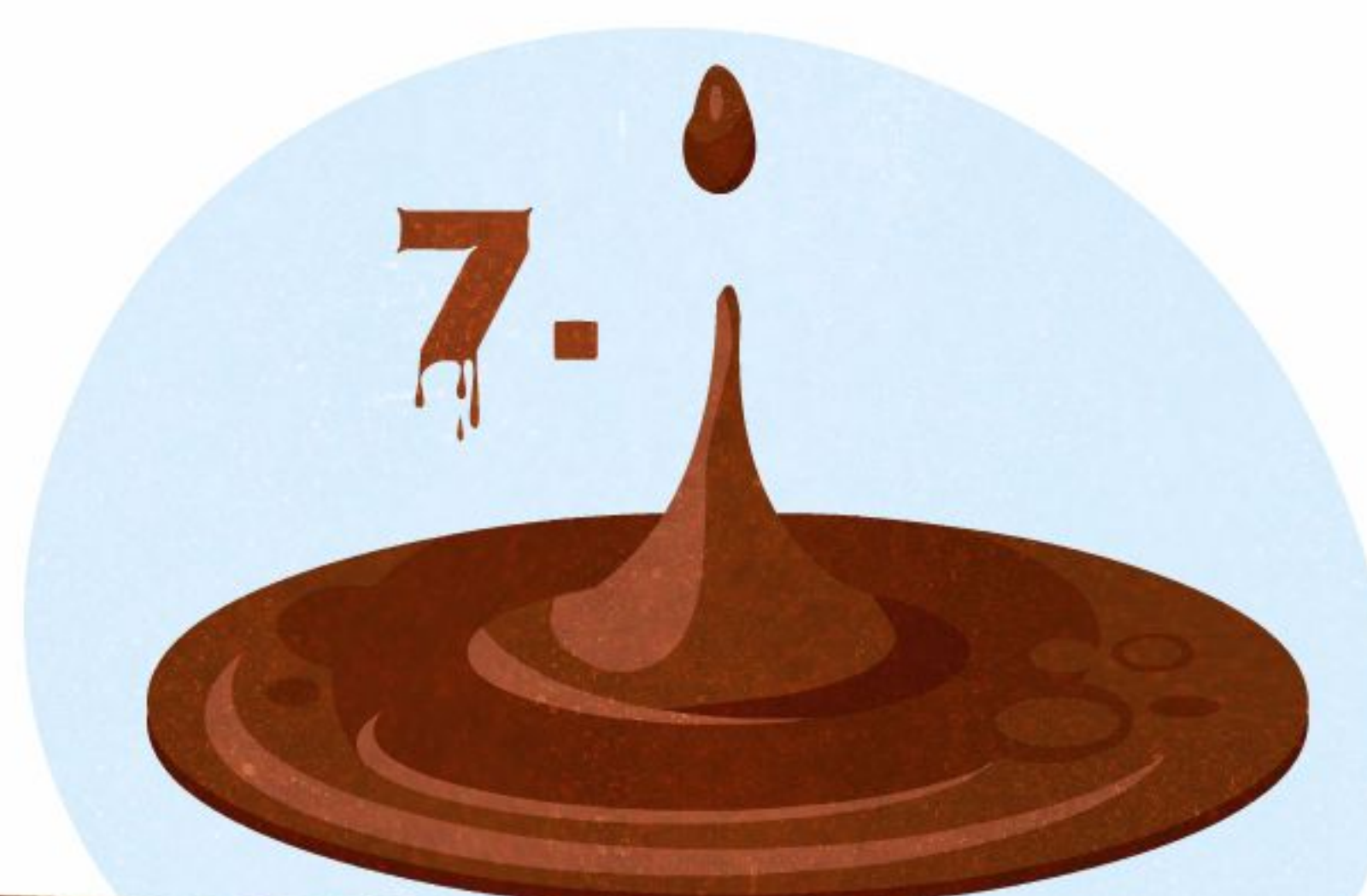
4. Następnie pakuje się je do worków i transportuje do różnych części świata.



5. Po dotarciu na miejsce trafiają do fabryki.



6. Ziarna poddaje się prażeniu. Zewnętrzna powłoka jest złuszczana i wydobywane jest jądro ziarna.



7. Kolejnym etapem jest mielenie ziaren - tak powstaje gęsta półpłynna masa, zwana masą kakaową.



8. Taka miazga może być traktowana jako forma ostateczna gorzkiej czekolady.

