

種植，收割和運輸

可可樹



可可樹生長在赤道以南15度和以北15度。可可樹需要最佳的生長條件，包括肥沃的土壤，才能成長。一致的氣候，平均氣溫約在25°C的和高降雨量

地區與高濕度也是不可缺少的。可可樹種植的理想種植區域，可以發現附近的山區，沿海和島嶼。儘管可可樹喜好溫暖，可可樹卻避免陽光直射，並已經演進為遮避於其他雨林樹下。他們常栽培芭蕉，香蕉，橡膠，芒果樹等為可可樹遮陰。

高貴，美味絕倫的可可

美味的可可豆（克里歐羅豆和特里塔尼豆）：稀有芳香的克里歐羅和特里塔尼豆的可可豆佔不到全球可可豆產量的10%。這幾乎是不可能找到純克里歐羅



豆，所以必須藉著佛羅斯特羅豆的幫助來對抗疾病。因此，一個混合克里歐羅和佛羅斯特羅的豆子，稱為特里塔尼豆，18世紀時已在千里達島被培植了。當時流行病席捲大部份的可可樹因而導致可可豆無能為力的欠收，而特里塔尼可可樹的強韌生命力則大大恢復了可可樹與豆的產能。

商品化可可（佛羅斯特羅）：最常見的和廣泛生產可可豆，佛羅斯特羅被稱為商品化可可豆。這抗寒易種植的高產量可可豆主要是生長在非洲，主要用於工業巧克力的大規模生產。這種典型的，味道平凡的可可豆有時也會出現強烈且芳香的風味。



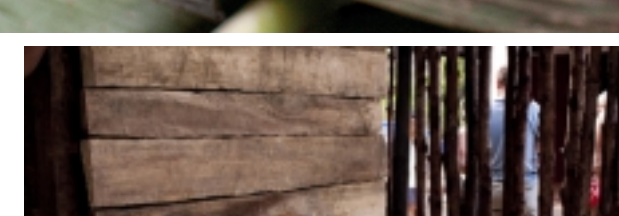
收成

在大多數國家，可可果實，被稱為“可可莢”，成熟在雨季結束的時機，便隨時可以採收。農夫就會仔細用鋒利的刀來從樹上切下來成熟的果實。他特別注意不要損壞樹幹、花或未成熟果實。然後使用砍刀剖開可可豆莢。在非洲國家木棒也可以使用。



發酵作用

將果肉和種子取出後，放置在大木箱。用大葉如香蕉葉覆蓋其上。由於果肉的含糖量高，發酵過程開始時，造成的溫度上升會產生己酸，會隨時間蒸發。在發酵過程中，必須定期攪拌可可豆，以確保足夠的空氣達到恆溫的發酵。這階段可能需要長達五天時間。



曝曬

一旦發酵過程完成後，農民便將可可豆曝曬在熱帶陽光下乾燥。並定期用木耙翻撥可可豆。乾燥過程中，這可能需要5至6天的過程。可可豆的水分含量必須低於6.5%，以防止黴菌生長。



取樣



這時會隨機選取100個可可豆由水平方向巧克力豆切割機的切割此樣品，並確認品質。

篩選分類過程

然後依據大小和品質分類。這時利用手工或簡單的篩選設備選擇出不同大小的可可豆。重要的是必須將同大小的豆子一起烘焙，以確保得到均勻的烘烤品質。處理過後的，可可豆被裝進麻袋或密封袋、先稱重，然後縫合封口。可可豆現在已經準備好，準備用貨櫃船運到歐洲。



一起烘焙，以確保得到均勻的烘烤品質。處理過後的，可可豆被裝進麻袋或密封袋、先稱重，然後縫合封口。可可豆現在已經準備好，準備用貨櫃船運到歐洲。

運送

可可豆的運送也是一項嚴格的挑戰。最重要的是，可可豆不能被蟲害侵擾。貨櫃需要有足夠的通風循環，尤其是這樣漫長的海上旅程而且氣溫變化便很容易導致黴菌的生長。這些措施直接



影響品可可豆和後續巧克力生產的品質。往往需要更多的設備投資，以確保生產優質的巧克力。通常情況下，瑞士菲荷林所購買的巧克力都是先運到荷蘭的鹿特丹後，再經由瑞士的巴塞爾運到菲荷林。這些可可豆，都先儲存在巴塞爾租來的恆溫儲藏室下，直到需要時再運送至工廠。